



こう友け



平成29年10月25日発行

にちなんちようりつがっこうきゆうしよく
日南町立学校給食センター

イラスト出典: 少年写真新聞社SeDoc・日南町

10月25日は、小中合同の避難訓練でした。それに合わせてこの日の給食は、給食センターの備蓄品を一部使った「防災給食」を実施しました。昨年の10月20日には、中部で地震が起こり、大変な被害を受けました。災害は突然にやってきます。避難訓練の日をきっかけに、家庭の防災や備蓄について、見直してみませんか？

備えあれば、憂いなし

給食センターの備蓄品



救給カレー



救給根菜汁

- 非常時でも加熱せず、そのまま袋を開けて食べることができます。
- カレーと根菜汁は、お湯が使える環境なら、袋ごと温めて食べられます。



乾パン
(中学校のみ)

給食センターでは、もし、電気や水道が止まってしまった場合にも給食が提供できるよう、備蓄をしています。電気や水道は、地震の時に限らず、電線に倒木し、電気がこなくなった、近くで水道管に事故があり、濁り水しか出ない...等の影響も考えられます。とっさの場合に対応できるよう、1食分の食事を用意しています。

家庭でも、日頃から、食料の備蓄をしておくと安心じゃ。
1年に1回、賞味期限が切れる前に備蓄品を食べ、入れ替えをしよう！



交代で使って買い替える備蓄品



救給カレー・救給根菜汁は、3年間保存ができるので、交代で使って備蓄をし、いざという時には必要なものを必要なだけ出していきます。

緊急時に備えて、まずはここから 食料品備蓄をはじめましょう！

水



飲料水として、1人1日当たり1リットルの水が必要です。調理用に使用する水を含めると3リットル程度あれば安心です。

米



エネルギー源及び炭水化物の確保。
2kgの米に、水と熱源があれば、約27食分になります。

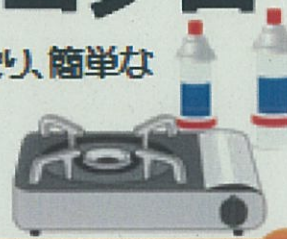
缶詰



たんぱく質の確保。
調理不要で、そのまま食べられるものを選ぶと便利です。

カセットコンロ

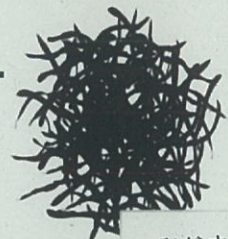
熱源は、食品を温めたり、簡単な調理にも必要です。
ボンベも忘れず！



普段使いの食料品を
多めに、これが備蓄！

＜普段使いの食料品を「買い置き」しましょう＞

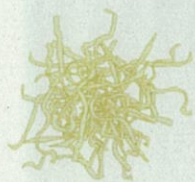
普段使いの食料品等の「買い置き」も有効な備蓄方法の一つです。
米など、通常購入している保存性の良い食料品を少し多めに
「買い置き」しましょう。



ひじき

＜消費分の買い足しをしましょう＞

賞味期限を考えながら計画的に消費し、
消費した分は新たに購入するようにしましょう。



切り干し大根



缶詰

検索！

「農林水産省・緊急時に備えた家庭用食料品備蓄ガイド」に詳しいものがのつています。調べてみましょう！



引用：農林水産省「緊急時に備えた家庭用食料品備蓄ガイド」