

給食だより こう友け

中学校防災給食号

平成30年11月14～16日発行

にちなんちょうりつがっこうきゅうしよく
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・日南町役



11月16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」を実施します。近年、地震だけではなく、台風や大雨等、大きな災害が各地で起こっています。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



救給コーンポタージュ

- 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。
- お湯が使える環境なら、ふくろごと温めて食べられます。

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・救給コーンポタージュは、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。調理用を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

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

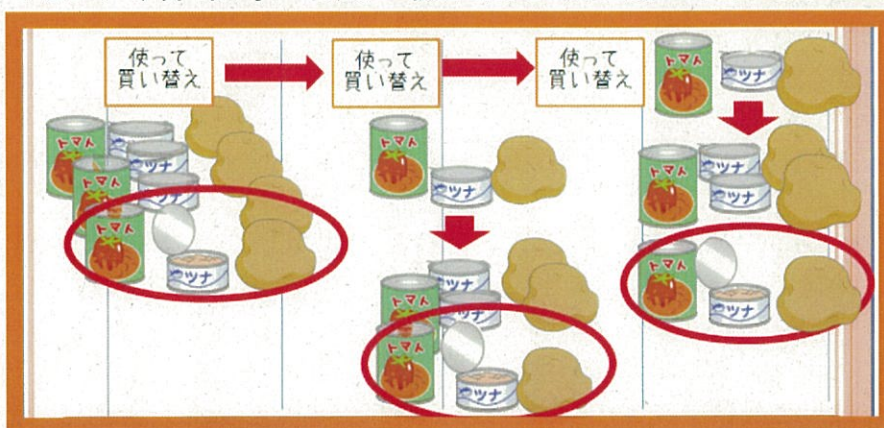
熱源は、食品を温めたり、簡単な調理にも必要です。
ボンベも忘れずに！



缶詰・乾物は、ローリングストックを！

缶詰・乾物等、普段使うものを少し多めに買い、古いものから順に使いながら、備蓄と消費をとぎれることなく行う方法を「ローリングストック」と言います。高価な非常用の食品を買わなくてもよい、非常時にも食べ慣れたものが食べられるなどの利点があります。

食品類の、在庫と賞味期限等を定期的に確認し、いざという時にも備えておくといいですね。



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」