

給食紹介

令和 6年 9月 2日(月)

救給カレー(非常食) 牛乳 オレンジジュース 豚汁 サーターアングギー

災害時非常食

全国学校栄養士協議会では、災害時に備えカレーやチューなど、アレルギー28品目不使用の非常食を考えました。今日は『救給カレー』です。よく噛んで食べましょう。



各地で災害が起こっています。災害時の食事を体験してみましょう。

非常食



今日の給食は、9月1日は“防災の日”です。そこで・・・
本日は『防災の日メニュー』にしました。

『救給カレー』は、全国の栄養教諭・学校栄養職員（全国学校栄養士協議会）が開発した非常食です。2011年3月11日東日本大震災後、“命をつなぐ”おいしい非常食をと、栄養教諭・栄養士の専門職を活かし、28品目アレルギーフリー・安全・安心・おいしい非常食ができました。

今日の給食は、少し物足りないですが、災害時には、おなか一杯食事はできません。今もこの時も災害でつらい思いをしている人がいます。いつもの食事に感謝していただいでください。よく噛んで、かみしめて食べてください。

“炊き出し”といえば・・・『豚汁』。いつもの給食のおいしい豚汁です。よく噛んで味わってください。