

防災給食を実施します

3月
11

令和6年1月1日に能登半島地震が起こりました。被害も大きく、今も復旧作業が行われています。災害が起きて、普段の生活ができなくなったとき、「食べること」はとても重要になります。この機会に、家庭において改めて「防災」について考えるきっかけにしてもらうため、3月11日（月）に「防災給食（以下のメニュー）」を実施します。



◆印は、アレルギー表示をしています。

ゼリー

冷凍で長期保存できるゼリーが付きます。

牛乳

成長期に必要な栄養を取るためにも、つきます。

◆牛乳

救給カレー （非常食カレー）

「救給カレー」は、平成23年3月11日の東日本大震災での教訓をもとに、成長期の子ども達のために栄養のバランスを考えて作られました。

ごはんが入っていて、温めずに食べられます。（3月11日は温めて出します）

スプーン付きで、容器がそのまま食器として使用できます。

◆アレルギー特定原材料28品目不使用



クイッティオのサラダ

長期保存可能な乾物の、米粉めん（クイッティオ）と缶詰のとうもろこしを使ったサラダです。

また木更津産のきゅうりを使っています。

◆小麦、ごま、大豆

※ 中学のみ、冷凍で長期保存できる個包装の نانが付きます。解凍してそのまま食べることができます。

◆小麦

※ お弁当持参の児童生徒は、当日もお弁当をご持参ください。



災害は、いつどこで起こるかわかりません。いざというときに自分や家族を守るために、家族の状況に応じて備蓄品を用意しましょう。

*米

洗う手間を省ける無洗米やアルファ化米もおすすめ

*缶詰

肉・魚・豆・果物等そのまま食べられるものが便利



*インスタント食品

加熱不要のカレーやお湯で調理できるインスタント食品がおすすめ



*水

1人あたり1日3Lが目安。飲む以外にもいろいろなところで活躍。



*カセットコンロ・カセットボンベ

温かいものが食べられるとホッとします。カセットボンベは、1人あたり1週間6本が目安。



*嗜好品

ストレス解消に、エネルギーを確保できる、好きなものを



※ 防災や備蓄品についてもっと詳しく知りたい方は、下記をご覧ください。

農林水産省のHP

千葉県防災対策まめ知識「じぶん防災」HP



備蓄の目安＝家族の人数×最低3日分

できれば1週間分を備えておくと安心です

3
DAYS