

もぐもぐだより

救給カレーについて知ろう！

6月は梅雨の時期で、地震だけでなく、近年は大豪雨や台風による自然災害も日本各地で起こっています。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みようため、6月22日（火）に「防災給食」を実施します。

6月は食育月間です。今回は、防災給食として「救給カレー（学校給食用非常食）」を献立に取り入れてみました。

救給カレーはごはんが入っていて、温めなくてもそのまま食べられるレトルトパウチのカレーで、プラスチックのスプーンもついています。給食でも温めずにそのままいただきます。

2サイズあり、幼稚園、小学1、2年生が150g、小学3年生～6年生、中学生が250gです。

救給カレーの特徴



- * アレルギー特定原材料等28品目すべて使用していない。
- * 成長期の子どもたちのために安全で、おいしく栄養バランスを考えたカレーライス。（国産の米、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、コーン、しめじを使用）
- * ごはんが入っていて、温めずにそのまま食べられる。
- * スプーン付きで、容器はそのまま食器として活用できる。
- * かさばらずに、片付けられる。

学校給食用非常食は「救給カレー」以外にも、「救給五目ごはん」「救給根菜汁」「救給コーンポタージュ」などがあります。宮津市では、非常時にも給食が提供できるよう、「救給カレー」を備蓄しています。



救給カレーの感想や、防災について、子どもたちに聞いてみてください！

おうちの方へ

日ごろから自分や家族の命を守るため「家庭備蓄」は大変重要です。普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足していく「ローリングストック」という簡単に家庭でも取り組める家庭備蓄の方法もあります。