



＊食育だより＊

令和4年8月・防災給食号・
ふじみ野市学校給食センター



救給カレーについて知ろう！



特徴

- アレルギー特定原材料等28品目すべて使用していません。
- 国産の米、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、スイートコーン、ぶなしめじを使用しています。
- ごはんが入っていて、温めずにそのまま食べられます。
- 噛み応えのある素材を組み合わせているので、満足感が得られます。
- 個包装のスプーン付きで、容器はそのまま食器として活用できます。



「防災の日」とは…？（指導のポイント）

9月1日は「防災の日」です。1923年（大正12年）9月1日に、関東地方に大地震が発生しました。『関東大震災』です。各地に甚大な被害をもたらし、膨大な数を上回る死者・行方不明者が出ました。明治以降の日本で起こった地震災害の中で、今なお最大の被害規模と記録されています。この大地震の教訓を忘れないようにと、「防災の日」が制定されました。また、この日を含む1週間を「防災週間」、9月を「防災月間」とされています。

日本は、地形や地質などから、地震や台風、津波、豪雨などの災害が発生しやすい国で、これまでもさまざまな災害に見舞われてきました。そのような災害による被害を少なくするためにも、災害についての認識を深め、これに対処する心構えを準備しておくことはとても大切です。

8月31日は、いざという時の自然災害への理解を深めるために、普段とは違う給食を体験して、防災への意識を高めてもらいたいです。

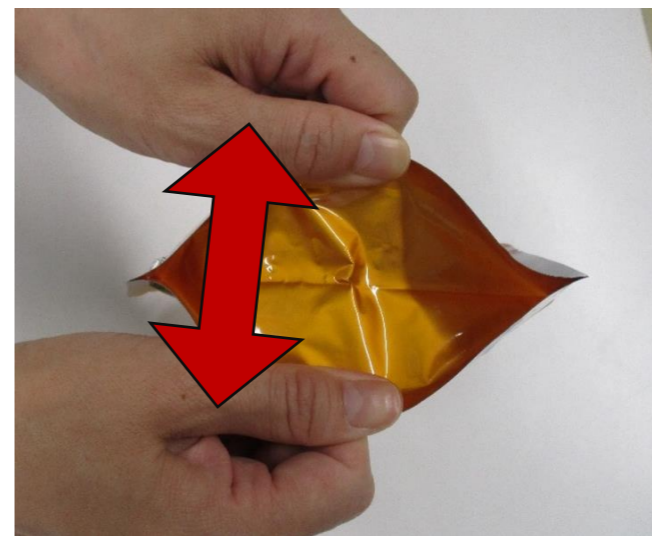
自然災害は遠い地域の出来事ではありません！

私たちの地域でも地震・大雨・台風などから様々な災害がおこることが考えられます。そこで、非常食を食べる事を体験しておくことで、災害時でも安心して食べることができます。災害時は、いつもの食事は出来ません。食べたいものが食べられない状況では、生きるためにその時準備できる物をしっかり食べる事が重要です。

救給カレーの食べ方



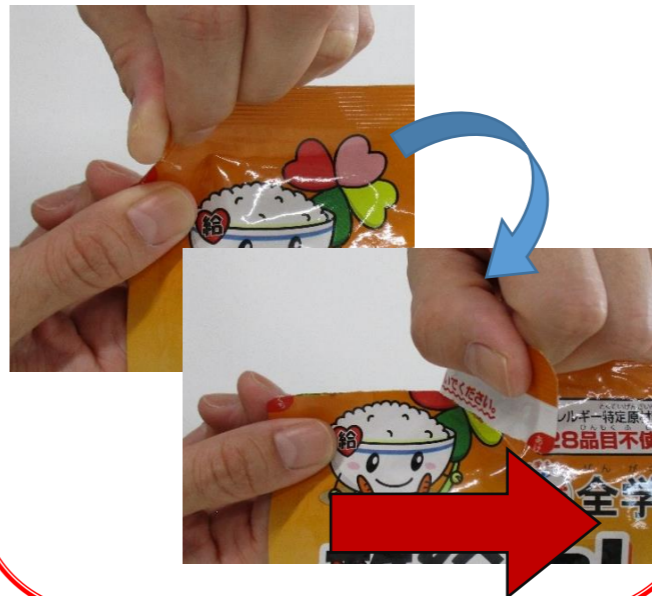
①救給カレーの底の部分を広げて、
トレーの上に立てます。



②開け口と開け口の間を指でつまんでずらし、開けた時に中身が飛び出さないようにしましょう。



③片方の開け口から、もう片方の開け口に向かってパックを開けます。



④スプーンで、食べる前に軽くかきまぜてください。



＊食べ残しは、食缶に入れてセンターに返却してください。
＊食べ終わった後のパッケージと付属のスプーンは、学校で処分をお願いします。