

9月給食だより

- ☆ 食材の都合等により、献立や材料の一部を変更することがあります。
- ☆ 『はし』は毎日、清潔なものを持ってきましょう。
- ☆ 給食の前には、手洗いも忘れずに。

食の備えを見直しましょう

ねん がつついたち かんとうだいしんさい はつせい
 1923年9月1日に関東大震災が発生したことにちなみ、9月1日は「防災の日」です。秋は台風シーズンということに加え、近年では気候変動の影響から豪雨も頻発し、各地で甚大な被害が相次いでいる状況です。台風の予報が出てから慌てて買いに行き売り切れ...ということのないよう、日ごろから水や食料品は多めにストックしておくことが安心です。

みず しょうりょうひん おお あんしん
 水や食料品は多めにストックしておくことが安心です。

みず しょうりょうひん さいていみっかぶん しゅうかんぶん そな すす
 水や食料品は最低3日分、できれば1週間分を備えておくことが勧められています。日常よく食べているものを多めに買い置きし、食べたらず「ローリングストック」で無理なく備えましょう。



水は必需品!

みず ひつじゅひん
 水は必需品!

ひとり にち
 1人1日3Lが目安です。

カセットコンロとボンベがあれば、食べられる食品の幅が広がります。



食料品は常温で保存ができ、簡単な調理やそのまま食べられるものが便利です。

しょうりょうひん じょうおん ほそん かんたん ちょうり
 食料品は常温で保存ができ、簡単な調理やそのまま食べられるものが便利です。

かんづめ しょうひん かんづつ ひも
 缶詰、レトルト食品、乾物、日持ちのする野菜など。

す かし た な
 好きなお菓子や食べ慣れているものがあると、不安な気持ちを和らげてくれます。

炊飯器を同時に作れて水を節約できる湯せん調理がおすすめです。

すうひん どうじ つく みず せつやく
 炊飯器を同時に作れて水を節約できる湯せん調理がおすすめです。

① 耐熱ポリ袋に食材、水、調味料などを入れ、空気を抜いて袋の上の方で結ぶ。
 ② 鍋の底に耐熱皿や布巾などを敷いてお湯を沸かし、①を入れて加熱する。

1日に防災給食を提供します



ぼうさい ひ あ つうじょうきゅうしょく
 防災の日に合わせて、通常給食センターに備蓄している非常食を使い、防災給食を提供します。今年も、救給カレー(あたためずに食べられる、ごはんとかレーが混ぜたもの)、果物の缶詰などを提供します。各学級では、使い捨て容器に盛り付けて食べます。普段給食センターに備蓄しているものを知ってもらったり、非常時に備えて体験してもらいたいと思います。



あたためて提供します。小学生は150g (269kcal)、中学生は250g (448kcal)です。国産の米、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、スイートコーン、ぶなしめじを使用しています。



国産のみかん、パイン、洋梨、黄桃缶などをローリングストックし、使用しています。