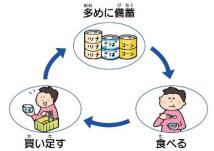
きょう ぼうさいきゅうしょく 今日は「防災給食」です!

9月1日は、「防災の日」です。この日に関東大震災があったことを機に、災害に備え、どのように行動すればいいのかをあらためて確認して学ぶ日です。防災週間の初日にあたる今日の給食では、乾物や缶詰などの常温で保存できる食材で作る切干大根のソース炒めや非常食のコーンポタージュなどが登場します。切干大根のソース炒めは、給食だよりにレシピがあるので、ぜひおうちでも作ってみてくださいね!





みなさんは、「ローリングストック」という言葉を聞いたことがありますか?ローリングストックとは、普段から少し多めに食品などを買っておき、日常的に食べて、食べた分だけ買い足す方法です。常に一定量の食料を備蓄でき、賞味期限切れによる廃棄も減らせます。また、災害時に食べ慣れているものが食べられます。いつどこで災害が起こるかわかりません。「もしも」の時に落ち着いて行動ができるように、災害について考えたり、備えたりしておきましょう。

「ローリングストック」で無理のない備蓄を

● 家族の人数や好み、

栄養バランスを考える。 っか 使った分を買い足す。





ワカメ

しょうみ きげん 賞味期限が切れる

苦いものから使う。

前に消費する。

月刊「学校給食」2024年8月号より