

和風ご飯ものができました！

**2020年1月6日より供給開始予定
(2019年11月10日までに注文)**

全国の栄養教諭・学校栄養職員が開発した
災害時給食用非常食



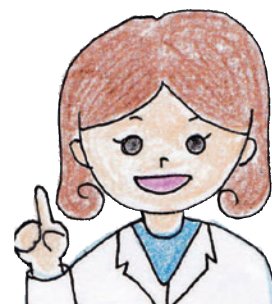
きゅう きゅう ご もく
救給シリーズ 救給五目ごはん (もち玄米入り)



～ ライフラインが途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなぐ」非常食 ～

発行 公益社団法人 全国学校栄養士協議会 TEL03(6380)4360 全学栄ホ-ム-ジ` <http://www.zengakuei.or.jp/>

救給シリーズは、全国の栄養教諭・学校栄養職員が東日本大震災で電気、ガス、水道、運輸などのライフラインが被害を受け食料不足となった経験を活かし、救援物資が到着するまで「いのちをつなぐ」非常食として誕生しました。最初に【救給カレー】、次に「災害時の水分補給」「野菜もとれる汁物」などの要望から和風汁物【救給根菜汁】、洋風汁物【救給コーンポタージュ(玄米入り)】を開発し、このたび和風ごはん物【救給五目ごはん(もち玄米入り)】が仲間入りします。



(公社) 全国学校栄養士協議会 開発
(公財) 学校給食研究改善協会 認定

きゅう きゅう ご もく
救給五目ごはん (もち玄米入り) の特徴

内 容 量	130g(箱入り数40袋)
内 容 量	200g(箱入り数30袋)
賞味期間	3年6か月間

- ◇ アレルギー特定原材料等27品目すべて不使用です。
*アレルギー特定原材料等27品目は、パッケージ裏面に記載されています。
- ◇ 温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。
- ◇ 食感を良くし、食べごたえをだすため国産うるち米に「もち玄米(国産)」を入れました。
- ◇ 成長期の子供たちのために安全で、おいしく野菜もとれるように考え、国産のさつまいも・ごぼう・にんじん・椎茸・こんにゃくを使用しています。
- ◇ スタンディングパウチの容器は、そのまま食器として使用できて、かさばらずに片づけることができます。スプーン付きです。

(日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)に基づく計算値)

救給五目ごはん	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	無機質						ビタミン			食物繊維(総量)	食塩相当量	
	kcal	g	g	g	g	g	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	活性当量 レチノール	B ₁	B ₂			C
130g 当たり	221	82.6	2.0	7.0	37.5	0.9	242	11	12	35	0.2	0.4	45	0.03	0.02	2	1.3	0.6
200g 当たり	340	127.0	3.1	10.7	57.7	1.5	373	16	18	54	0.3	0.6	69	0.05	0.04	4	1.9	0.9
原 材 料	うるち米(国産)、粉あめ、野菜(にんじん、ごぼう)、ゆでさつまいも、植物油、こんにゃく、乾しいたけ(戻し)、かつおだし、もち玄米(国産)、こんぶエキス、玉ねぎエキス、酵母エキス、食塩 / 水酸化カルシウム																	



きゅう きゅう ご もく

救給五目ごはん (もち玄米入り) の活用例



例1 「防災の日」の給食

「防災の日」等の防災教育にあわせ、学校給食の1品として活用。

例2 防災教育の非常食体験

避難経路の確認や非常食の持ち出し方を学習し、避難場所での食事として体験。

例3 学校を避難所とした生活体験

学校を避難所とした生活体験の中での食事の1品として活用。

例4 自治体における防災訓練

自治体で実施される防災訓練時に食事の1品として活用。

食べる体験をしておくことで、災害時にも安心して食べることができます。

給食に活用するときの献立例

給食の献立例

- **救給五目ごはん**
- 牛乳
- 魚の竜田揚げ
- 煮びたし
- 豚汁

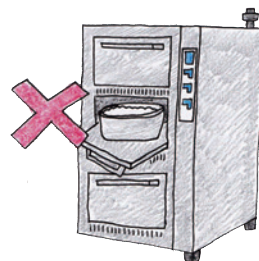


こんな時にも活用できます

きゅう きゅう ご もく
救給五目ごはん



○台風が来ることが予想されたため給食を中止したが、給食再開に向けて材料の調達が難しい時



○調理設備の故障などで調理が出来ない時

自然災害だけでなく、様々な不測の事態にも、非常食の提供が考えられます。



○食缶をひっくり返してしまって、給食が足りなくなった時

きゅう きゅう ご もく

全学栄 **救給五目ごはん** の購入方法
各都道府県 学校給食会へ

発注は、前月 10 日締切→翌月 20 日納品（完全受注生産のため）
※1 ケース（130 g / 40 袋，200 g / 30 袋）単位の注文になります。

