

和風おかずができました！

2023年4月1日より供給開始予定
(納品まで2ヶ月を要します。早めに発注を！)

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



ぜん がく えい
全学栄

救給ゴロゴロ野菜の煮物

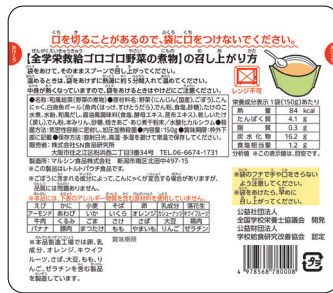


しろみさかな
(白身魚ボール入り)

～ 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 全学栄ホームページ<https://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)】、和風ごはん物【救給五目ごはん(もち玄米入り)】を開発し、このたび和風おかずとして、【救給ゴロゴロ野菜の煮物】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

救給ゴロゴロ野菜の煮物 (白身魚ボール入り) の特徴

内容量 150g
賞味期間 3年6か月間

- ◆ アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用です。
- ◇ 温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。
- ◇ たんぱく質がとれ、食感が良く、食べごたえのある「白身魚ボール」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、国産のごぼう・にんじん・椎茸・たけのこ・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、かさばらずに片付けることができます。スプーン付きです。

栄養成分表示(1袋あたり)

熱量	84 kcal
たんぱく質	4.1 g
脂質	0.3 g
炭水化物	16.2 g
食塩相当量	1.2 g

分析値 ※この表示値は目安です。

原材料: 野菜(にんじん(国産)、ごぼう)、こんにゃく、白身魚ボール(魚肉(ほっけ、すけとうだら)、でん粉、食塩、砂糖)、たけのこ水煮、水飴、和風だし、醤油風調味料(食塩、酵母エキス、昆布エキス)、乾しいたけ(戻し)、でん粉、本みりん、砂糖、焼きあご・あじ煮干粉末/水酸化カルシウム

○ 災害時、主食系は早めに支給されますが、主菜や副菜の支給は遅れがちで、支給があってもアレルギーを含んでいる場合が多く見受けられます。

本品は食物アレルギーがある子供たちへ安心して提供することができます。



ぜんがくえい
全学栄

救給ゴロゴロ野菜の煮物の活用例



例1 災害に備えた備蓄

ローリングストックに基づいて備蓄し、活用する。

例2 「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3 防災教育の非常食体験や学校を避難所とした生活体験

避難経路の確認、非常食の持ち出し方の学習や、学校を避難所とした生活体験の中で、避難場所での食事として活用。

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。

食べる経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

和風ハンバーグ

ごはん

みそ汁

MILK

野菜かき揚げ

煮びたし

ごはん

MILK

こんな時にも活用できます

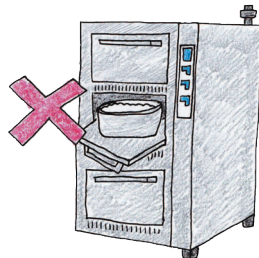
ぜんがくえい
全学栄 救給ゴロゴロ野菜の煮物



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。



○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



○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

全学栄 救給ゴロゴロ野菜の煮物の購入方法
各都道府県 学校給食会へ

納品まで約2ヶ月を要します。早めに発注ください。(完全受注生産のため)

