

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

# 救給カレー



～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～

平成 23 年 3 月 11 日の東日本大震災は建物の損壊、電気、ガス、水道などライフラインの停止による学校給食施設の使用不能やガソリン不足、道路の寸断などによる輸送の不能により、給食の提供が、不可能になりました。震災直後は、救援物資が届かず食料不足となりました。

全国の栄養教諭、学校栄養職員は、この非常事態に備えて何かできることはないのかと考えました。

そこで、電気、ガス、水道が途絶えた中で救援物資が届くまでの非常食を作りました。



150g



250g

(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

## 救給カレー

の名まえについて

「いのちをつなぐ」カレーとして、『**救給カレー**』という名まえになりました。



全国の栄養教諭、学校栄養職員から非常食を受け取った児童生徒がホッとする、キャラクターの開発を希望する意見が寄せられました。

それに基づいて作成したものです。

全学栄製品として開発された非常食につけられるマスコットキャラクターです。

実際に救給カレーを「食べる」体験をしておくことで、災害時でも安心して食べることができます。



## 救給カレー に託した栄養教諭・学校栄養職員のねがい

- ◆アレルギー特定原材料等 27 品目すべてを使用しない。
- ◆成長期の子どもたちのために安全で、おいしく栄養のバランスを考えたカレーライス。国産のこめ・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。
- ◆ごはんが入っていて、温めずにそのまま食べられる。
- ◆スプーン付きで、容器はそのまま食器として活用できて、缶詰のようにかさばらずに、片づけられる。

### 学校・共同調理場で購入

#### 「防災の日」の給食

防災の日に行う防災教育にあわせ、学校給食の 1 品として活用する。



#### 防災教育の非常食体験

防災教育の学習の中で、避難経路の確認などとともに、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する。



### 自治体で購入

#### 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食事として活用する。



#### 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として活用する。



こんな時にも活用できます

# 救給カレー



～備えあれば憂いなし～

自然災害の他にも、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
- 鍋をひっくり返してしまって、給食が足りなくなったなど

## ○学校

- ・帰宅できない児童生徒への非常食として空き教室等利用して備蓄する。
- ・自助パックとして、児童生徒が教室等に各自で保管する。

## ○給食室、給食センター

- ・給食施設は、学校給食を提供する調理場の他に、災害備蓄庫としての役割が考えられます。

非常時に備えての備蓄場所

## ○各自治体

- ・避難所生活等での食料として備蓄する。

一年に一度、非常食を使用することで、備蓄場所や保存状態を確認することができます。



内容量 150g／1ケース 40袋  
250g／1ケース 30袋  
賞味期限 3年  
保存方法 直射日光や高温多湿を避け、常温で保管してください。

【100g中】

(五訂日本食品標準成分表増補版に基く計算値)

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
						ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	レチノール当量	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C		
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
180	65.3	1.6	9.0	23.1	1.0	276	9	10	29	0.4	0.3	41	0.07	0.02	2	1.1	0.7

《原材料》

うるち米(日本)13.33 植物油8.66 スイートコーン6.67 粉あめ6.67 じゃがいも6.00 にんじん5.33 たまねぎ4.67

トマトピューレ4.53 ぶなしめじ4.00 玉ねぎエキス1.80 カレーパウダー0.67 食塩0.67 酵母エキス0.13 香辛料0.02 水36.85

主原料産地 米…島根、鳥取、福岡他 スイートコーン…北海道 じゃがいも…北海道 にんじん…日本 たまねぎ…日本  
トマトピューレ…長野 ぶなしめじ…長野、静岡他



全学米 救給カレーのお申し込みは



各都道府県の学校給食会

◎ 完全受注生産のため、2ヶ月前までに、1ケース単位で注文

※ 1ケース(150g/40袋)(250g/30袋)

全学米 救給カレー

のお問い合わせ先

(株)SN 食品研究所

東北支店	TEL 022 - 288 - 7756	札幌営業所	TEL 011 - 723 - 8978
	FAX 022 - 288 - 8050		FAX 011 - 723 - 8977
関東支店	TEL 03 - 3769 - 0691	新潟営業所	TEL 025 - 272 - 8577
	FAX 03 - 3769 - 0692		FAX 025 - 272 - 8566
中部支店	TEL 052 - 354 - 3113	静岡営業所	TEL 054 - 269 - 6355
	FAX 052 - 365 - 6665		FAX 054 - 269 - 6356
関西支店	TEL 06 - 6674 - 1741	広島営業所	TEL 082 - 293 - 1792
	FAX 06 - 6674 - 1740		FAX 082 - 295 - 8571
九州支店	TEL 092 - 621 - 8861	北九州営業所	TEL 093 - 280 - 3702
	FAX 092 - 621 - 4531		FAX 093 - 562 - 5477