

現在開発中です！

平成 29 年 1 月 5 日より販売予定

(初回注文締切は平成 28 年 11 月 10 日です)

全国の栄養教諭・学校栄養職員が  
開発した災害時学校給食用非常食



救給シリーズ 第2弾

# 救給根菜汁



～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やライフラインの停止、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。また、震災直後は救援物資が届かず食料不足となりました。

そこで、全国の栄養教諭、学校栄養職員は、この非常事態に備えて、電気、ガス、水道が途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなぐ」非常食として、平成 25 年「**救給カレー**」を開発しました。現在、全国 47 都道府県で活用いただいているところです。

さらに、非常事態には水分の補給が必要、食事を食べやすく、野菜もとれる汁物がほしいという要望がありました。そこで第 2 弾「**救給根菜汁**」を開発しました。



(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

## 救給根菜汁 の特徴

内容量 150g  
箱入数 40 袋入  
賞味期間 3 年間を目標に検証中

- ◇ 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、救給根菜汁のパッケージ裏面に記載されています。
  - \* みそ・しょう油などの大豆製品を使用せずに、おいしい味付けです。
- ◇ 温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。また、汁にとろみをつけ、こぼれにくくしています。
- ◇ 成長期の子供たちのために安全でおいしく、野菜不足にならないように考え、国産のさつまいも・ごぼう・にんじん・玉ねぎ・だいこん・しいたけ・こんにや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。

【製品100g当り】

(日本食品標準成分表2010I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
35	90.5	0.5	0.0	8.2	0.8	270	12	4	10	0.1	0.0	26	0	0	1	0.8	0.7

原材料名: 野菜(玉ねぎ、にんじん、ごぼう)、でん粉、こんにやく、ゆでさつまいも、乾燥だいこん(戻し)、乾しいたけ(戻し)、かつおだし、醸造調味料、こんぶエキス、砂糖、食塩、酵母エキス、水酸化カルシウム



# 救給根菜汁の活用例

## 「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。

## 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。



## 給食の献立例

- おにぎり
- 牛乳
- 救給根菜汁**
- 魚の西京焼
- ごまあえ

実際に救給根菜汁を「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。



こんな時にも活用できます

## 救給根菜汁



～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

全学栄**救給根菜汁**の購入方法は 各都道府県 学校給食会へ

◎完全受注生産のため、2ヶ月前までに注文してください。

※1ケース(40袋)単位の注文になります。



全学栄開発の災害時学校給食用非常食にはマスコットキャラクターが登場します。