



救給 シリーズ

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やライフラインの停止、道路の寸断などによる輸送不能により、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【救給カレー】を開発しました。



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 の特徴

内容量 150g (箱入り数 40 袋)
内容量 250g (箱入り数 30 袋)
賞味期間 3年間

- ◇ 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。
 - * カレールウなどの小麦粉製品を使用せずに、おいしいカレー味です。
- ◇ ごはんが入っていて、温めなくてもそのまま食べられます。
- ◇ 成長期の子供たちが安心して食べられるように、国産の米・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)に基く計算値)

救給カレー	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	レチノール活性当量	B ₁	B ₂	C		
単位	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
製品100g当たり	179	65.4	1.6	9.0	23.0	1.0	274	9	9	28	0.4	0.4	42	0.03	0.02	2	1.2	0.7
一袋(150g)当たり	269	98.1	2.4	13.5	34.5	1.5	411	14	14	42	0.6	0.6	63	0.05	0.03	3	1.8	1.0
一袋(250g)当たり	449	163.5	4.0	22.5	57.5	2.5	685	23	23	70	1.0	1.0	105	0.08	0.05	5	3.0	1.7
原材料	野菜(スイートコーン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ)、うるち米(国産)、植物油、粉あめ、トマトピューレ、たまねぎエキス、カレーパウダー、食塩、酵母エキス、香辛料																	



救給カレー

の活用例

「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品として活用する。

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中での食事の1品として活用する。

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の1品として活用する。

給食の献立例

- **救給カレー**
- 牛乳
- オムレツ
- ポテトサラダ
- 豆腐スープ
- バナナ



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。



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～

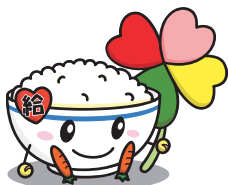
自然災害だけでなく、様々な不測の事態にも、非常食の提供が考えられます。

- 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
- 鍋をひっくり返してしまって、給食が足りなくなった時 など

全学栄 救給カレー の購入方法

→ 各都道府県 学校給食会へ

◎完全受注生産のため、毎月10日までに注文してください。(翌月20日納品)
※1ケース(150g/40袋, 250g/30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。