



救給シリーズ

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、その後、「災害時には水分の補給が必要」食事を食べやすくして野菜もとれる汁物が欲しい」との意見を踏まえて、和風汁物【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
箱入り数 40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。

*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・干し大根・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)に基く計算値)

救給根菜汁	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	35	90.5	0.5	0.0	8.2	0.8	269	10	4	10	0.0	0.0	26	0.00	0.00	1	0.9	0.7
一袋 150g 当たり	53	135.5	0.8	0.0	12.5	1.2	405	16	5	14	0.0	0.0	39	0.02	0.01	2	1.1	1.0
原材料	野菜(玉ねぎ、にんじん、ごぼう)でん粉、こんにゃく、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」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

おにぎり

牛乳

救給根菜汁

魚の西京焼

ごま和え



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 **救給根菜汁** 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、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。