

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<sup>きゅう</sup> <sup>きゅう</sup>おいしいもの 和風<sup>わふう</sup>リゾート

(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

発行 公益社団法人 全国学校栄養士協議会 TEL 03(6380)4360 全学栄ホームページ <https://www.zengakuei.or.jp/>

## 和風ごはん物がリニューアルしました!

このたび、和風ごはん物【救給五目ごはん(もち玄米入り)】が、【救給おいしいもの和風リゾート】として生まれ変わりました。サイズも150gと250gの二種類をそろえており、子供たちに合わせて選ぶことができます。

～ライフラインが途絶えた中で救援物資が届くまで「いのちをつなく」非常食～

### 救給<sup>きゅう</sup> <sup>きゅう</sup>おいしいもの 和風<sup>わふう</sup>リゾート の特徴

- ◆ 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。
- ◇ 不足しがちな水分を補うことができます。
- ◇ 成長期の子供たちが安全に、おいしく食べることができるように、主な原材料は国産のものを使用しています。
- ◇ スタンディングパウチの容器は、かんたんに開封できてそのまま食器として使用できます。  
また、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。



原材料：野菜(さつまいも(国産)、にんじん、たまねぎ)、  
うるち米(国産)、粉あめ、植物油、こんにゃく、  
砂糖、こんぶエキス、かつお節エキス、酵母エキス、  
食塩/水酸化カルシウム

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。

### 栄養成分表示 1袋(150g)あたり

熱量	182kcal
たんぱく質	1.7g
脂質	7.7g
炭水化物	27.1g
食塩相当量	0.7g

※この表示値は、目安です。