

9月1日は防災の日

防災について考えましょう!!

平成23年3月11日の東日本大震災から、
3年半が過ぎます。

日常の食事に感謝の気持ちをもちましょう

「炊き出し給食」とは何だかわかりますか？

炊き出し給食は災害時や非常時に、手元にある食材を使って作られる給食のことです。
東日本大震災の影響で食材が不足した時に福島県南相馬市で実際に行われました。

南相馬市の炊き出し給食で出されたおにぎりは1日5000個で、毎日給食室の栄養士や調理員が手で握ったそうです。このように南相馬市をはじめ、被災地では児童生徒が笑顔になれるように毎日心を込めて限られた食材で給食が作られました。私たちが、日常あたりまえのように食べている給食ですが、食材の生産者、納入業者、調理員、給食費を支払う保護者と沢山の人の力でできています。

久寺家中学校での防災給食についての取組み

9月2日に防災給食を実施します。（9月1日防災の日）

メニューは、梅干しおにぎり、けんちんうどん、ゆで卵、ジョア、小魚アーモンド



当日のおにぎりは、水道水が使用できなかった場合を想定して、

必要最低限の水を使います。又、食事前に十分な手洗いが



できなくなる事も想定して、調理員が握ったおにぎりを

1個ずつラップで包んで出します。

いつもの給食と比べて質素ですが、日々の食事に感謝の



気持ちを持たせたいと思います。