## 9月1日は防災の日防災の日防災について考えましょう!!

平成30年6月 大阪府などの近畿地方の地震 平成30年7月 広島県、岡山県、愛媛県などで 西日本豪雨災害がおきました。

## 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。 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食事が作られ 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々の力でできています。久寺家中では、1食 分の備蓄米と備蓄水を保管しています。

## 久寺家中学校での防災給食についての取組み

9月3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、アルファ―化米わかめご飯、牛乳、鶏団子汁、小魚アーモンド、ジョアです









給食室では備蓄米として、アルファー化米を保管しています。もし震災が起きた時、 栄養教諭としてできる事は、生徒を中心とした地域住民の食を提供することです。 今回の給食では、実際に配膳時にパック詰め体験も生徒にさせる予定です。 日常の給食では、厳しい衛生管理や栄養管理の中で給食を作っていますが、非常時には瞬時の判断と的確な指示が求められます。食の専門家として、生徒にも様々な食体験をさせたいと思います。