



健口で楽しい食育

塩川食育通信



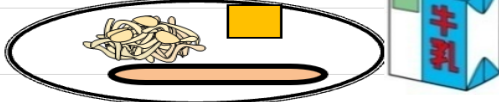
今週は 今年度最後の 「ペロリンチャレンジ週間」

献立のねらい ■ 災害時と食事 ■

今から7年前の3月11日は東日本大震災があった日です。大きな災害に見舞われ、被災地では、たくさんの犠牲も出ました。追悼の意を込め、また、あの日の事を忘れずに、今日は、災害時における食について考えてみましょう。

3月11日(月)

いそに カンパン



ぎょにくソーセージ



おむすび すいとんじる

乾パン

非常食を意識した献立。非常時炊き出しメニューを給食で食べます。非常時の備え、保存できる食べ物として「パン」を焼いたのが「乾パン」の始まりです。

下記の給食は、震災後、1200食稼働の給食施設で、2400食を賄った南相馬市の炊き出し学校給食です。その時、皆食べ物を集め、作ることが難しく大変な時期でした。

非常時や災害時に備え、生きるための食を意識していきたいものです。(好き嫌いなんて言っていられませんね。)

5月12日(木)

コッペパン 牛乳
ジャム 冷凍アップル



お盆使用

5月13日(金)

塩おにぎり 牛乳
から揚げ みそ汁



初めて野菜を使用した、温かい汁物

5月20日(金)

ツナカレー 牛乳 チーズ



支援のツナ缶と野菜を使用した「ツナカレー」

6月13日(月)

ごはん 牛乳 ウィナー
切干し大根炒め煮 味付けのり



マイ弁当容器の持参

日増しに充実していった給食内容。今のうちに、野菜たっぷりのバランスのとれた給食の実施は、難しい時期があったそうです。