



全国の栄養教諭・学校栄養職員が開発した非常食

非常用 全学栄『救給シリーズ』の紹介

●防災の日の献立の一品として ●自然災害・コロナ対応等の備えとして

2011年3月11日の東日本大震災直後は、支援物資が届かず食糧不足に陥り、給食の提供も不可能になりました。ライフラインが途絶えた中で、救援物資が届くまでの72時間の間、「いのちをつなぐ」ためのおいしい非常食を、全国の栄養教諭・学校栄養職員が専門職ならではのこだわりをもって開発されました。原材料は国産にこだわり、アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用です。また、非常時に備えて品質を保ち、「安心して、おいしく」食べられることが最も大切であると考え、「ローリングストック法」による備蓄を推奨しております。賞味期間もおいしさを維持し安心して食べられるよう、あえて3年6カ月にしています。サンプル希望、問い合わせ、ご注文等は本会にお願いします。

救給シリーズの商品の特徴

公益社団法人 全国学校栄養士協議会 開発

公益財団法人 学校給食研究改善協会 認定

【特徴】

- **アレルギー特定原材料等28品目不使用**です。
- 温めなくても水がなくても、そのまま食べられます。(スプーン付)
- 子どもたちでも簡単に開けられ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喫食後はかさばらずに片づけも簡単。
- 常温保管で賞味期限は3年6カ月、ローリングストック法による備蓄推奨。
- 1ケース単位の注文(箱のサイズすべて共通: 38cm×25cm×16cm、40食7140g)、備蓄スペースに配慮。
- 完全受注生産のため2か月前までに注文

【活用例】

- 例1 「防災の日」の給食として、学校給食の一品としてなど、防災教育計画に位置付ける。
- 例2 台風・地震等の自然災害により給食材料の供給や調理が難しいときに使用