



～学校給食用非常食のご案内～

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

※全国の栄養教諭・学校栄養職員が開発されました



品名	規格	商品の特徴										
救給カレー 	150g×40食入 スプーン(袋入り) 40本付 250g×30食入 スプーン(袋入り) 30本付	★給食でも人気のカレー味です。ごはんも入っています。 ★咀嚼(そしゃく)により満足感が得られるよう、噛みごたえのある素材を組み合わせています。 ●原材料 うるち米、植物油、スイートコーン、粉あめ、じゃがいも、人参、玉ねぎ、トマトピューレ、ぶなしめじ、玉ねぎエキス、カレーパウダー、食塩、酵母エキス、香辛料 栄養成分(100gあたり) <table border="1"> <tr> <th>エネルギー</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>炭水化物</th> <th>食塩相当量</th> </tr> <tr> <td>180kcal</td> <td>1.6g</td> <td>9.0g</td> <td>23.1g</td> <td>0.7g</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	180kcal	1.6g	9.0g	23.1g	0.7g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量								
180kcal	1.6g	9.0g	23.1g	0.7g								
救給根菜汁 	150g×40食入 スプーン(袋入り) 40本付	★国産のたまねぎ・にんじん・ごぼう・こんにゃく・さつまいも・大根・しいたけを使用しています。 ★非常事態の水分補給が必要な時でも、ごはんやパンなどの食事を食べやすくする野菜もとれる汁物です。 ★汁にとろみがついていて、こぼれにくくなっています。 ●原材料 野菜(玉ねぎ、人参、ごぼう)、でん粉、こんにゃく、ゆでさつまいも、乾燥だいこん(戻し)、乾しいたけ(戻し)、かつおだし、醸造調味料、こんぶエキス、砂糖、食塩、酵母エキス、水酸化カルシウム 栄養成分(100gあたり) <table border="1"> <tr> <th>エネルギー</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>炭水化物</th> <th>食塩相当量</th> </tr> <tr> <td>35kcal</td> <td>0.5g</td> <td>0.0g</td> <td>8.2g</td> <td>0.7g</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	35kcal	0.5g	0.0g	8.2g	0.7g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量								
35kcal	0.5g	0.0g	8.2g	0.7g								

★★学校給食用非常食の特徴★★

- ①アレルギーの特定原材料等27品目は原材料に含みません。
(製造工場内での特定原材料の使用はあります)
- ②温めたり、加水しなくても開封後そのまま食べられます。
(袋のままお湯につけて温めることもできます)
- ③常温で保管できます。(直射日光や高温多湿は避けてください)
- ④底が広がるスタンディングパウチの容器なので、そのまま食器として使用できて、かさばらずに捨てることができます。
- ⑤賞味期限は製造から3年(1095日)

もしも!?!の時の備えに...



・実際に非常食を「食べる」体験をしておくことで、災害時でも安心して食べることができます。

・調理施設の急な故障で調理ができない時など、様々な不測の事態にも役立ちます。



※箱の大きさはすべての商品、規格とも同じです



受注生産のため、3カ月前の15日までにご注文ください。(例:9月分の場合は6月15日まで)

★★★ お問い合わせ ★★★

公益財団法人滋賀県学校給食会

大津市梅林一丁目4番15号

TEL 077-522-3066 FAX 077-525-4171 E-mail shigakyu25@ninus.ocn.ne.jp http://www.shigakyu.or.jp