



～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	商品の特微										
 	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。 ★噛みごたえのある素材を組み合わせています。 ●原材料 野菜(スイートコーン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ)、うるち米(国産)、トマトジュース、植物油、粉あめ、たまねぎエキス、カーパウダー、食塩、酵母エキス、香辛料 栄養成分(100gあたり) 日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基く計算値 <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>たんぱく質</td> <td>脂質</td> <td>炭水化物</td> <td>食塩相当量</td> </tr> <tr> <td>171kcal</td> <td>1.6g</td> <td>9.0g</td> <td>22.8g</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	171kcal	1.6g	9.0g	22.8g	0.7g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量								
171kcal	1.6g	9.0g	22.8g	0.7g								
 	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・しいたけ・大根を使用しています。 ★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。 ●原材料 野菜(たまねぎ、にんじん、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) 日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基く計算値 <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>たんぱく質</td> <td>脂質</td> <td>炭水化物</td> <td>食塩相当量</td> </tr> <tr> <td>30kcal</td> <td>0.6g</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	30kcal	0.6g	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								
30kcal	0.6g	0.0g	8.2g	0.7g								
 	130g×40食入 スプーン(袋入り) 40本付	★国産のとうもろこし・たまねぎ・にんじん・玄米を使用しています。 ★牛乳・乳製品を使用せずに、おいしい味付けです。 ★洋食にも合う食べやすい汁物です。 ●原材料 野菜(スイートコーン、たまねぎ、にんじん)、玄米(国産)、スイートコーンパウダー、砂糖、でん粉、食塩、酵母エキス 栄養成分(100gあたり) 日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基く計算値 <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>たんぱく質</td> <td>脂質</td> <td>炭水化物</td> <td>食塩相当量</td> </tr> <tr> <td>61kcal</td> <td>1.4g</td> <td>0.6g</td> <td>12.8g</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	61kcal	1.4g	0.6g	12.8g	0.7g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量								
61kcal	1.4g	0.6g	12.8g	0.7g								
 	150g×40食入 スプーン(袋入り) 40本付	★「白身魚ボール」を使用しているため、たんぱく質がとれ、食感がよく食べごたえもあります。 ★国産のごぼう、にんじん、しいたけ、たけのこ、こんにゃくを使用しています。 ●原材料 野菜(にんじん、ごぼう)こんにゃく、白身魚ボール(魚肉(ほっけ、すけとうだら)、でん粉、食塩、砂糖)、たけのこ水煮、水飴、和風だし、醤油風調味料(食塩、酵母エキス、昆布エキス)、乾しいたけ(戻し)、でん粉、本みりん、砂糖、焼きあご・あじ煮干粉末/水酸化カルシウム 栄養成分(100gあたり) 分析値 <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>たんぱく質</td> <td>脂質</td> <td>炭水化物</td> <td>食塩相当量</td> </tr> <tr> <td>56kcal</td> <td>2.7g</td> <td>0.2g</td> <td>10.8g</td> <td>0.8g</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	56kcal	2.7g	0.2g	10.8g	0.8g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量								
56kcal	2.7g	0.2g	10.8g	0.8g								

★学校給食用非常食の特徴★

①アレルギーの特定原材料等28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。
- 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6ヵ月(1275日)

※段ボール箱の大きさが異なります。



救給根菜汁・救給コーンポタージュの商品に記載されている栄養成分は日本食品標準成分表2015年版(七訂)に基づく計算値となっております。

受注生産のため、3ヵ月前の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)

公益財団法人滋賀県学校給食会
大津市京町四丁目3番28号
E-mail shigakyu@shigakyu.or.jp

TEL 077-522-3066
FAX 077-525-4171
https://www.shigakyu.or.jp

(R5.5現在)