

# 学校給食用非常食のご紹介



第1弾

## 全学栄 救給カレー



規格・150g×40食 スプーン(個包装)40本付き

・250g×30食 スプーン(個包装)30本付き

外装包材寸法：37.9cm×24.4cm×15.4cm（全商品・全規格同一）

### 製品コンセプト

平成23年3月11日の東日本大震災は建物の損壊やライフラインの停止、道路の寸断などによる輸送不能により、給食の提供が不可能になりました。また、震災直後は救援物資が届かず食料不足となりました。

そこで、全国の栄養教諭・学校栄養職員は、この非常事態に備えて、電気・ガス・水道が途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなぐ」非常食【救給カレー】を開発しました。

### 製品の特徴

◇ アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用です。

カレールーなどの小麦粉製品を使用せず、おいしいカレー味です。

◇ ごはんが入っていて、温めなくてもそのまま食べられます。

◇ 成長期の子どもたちが安心して食べられるように、国産の米・スイートコーン・じゃがいも・人参・玉ねぎ・ぶなしめじを使用しています。

◇ 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て、かさばらずに片付けることができます。

### 調理方法

開封後、スプーンで軽くまぜ、そのままお召し上がりください。温める場合は、封を切らずに沸騰しているお湯に約5分間入れてください。中身が熱くなっていますので、開封の際にはやけどにご注意ください。

### 食べ方

底が広がるスタンディングパウチに入っており、開封後そのままお召し上がりいただけます。

「直進くん」加工を施していますので、お子様でもまっすぐ簡単に開封できます。

### 賞味期限等

保存方法 直射日光や高温多湿を避け、常温で保管してください。

賞味期限 製造日より3年6ヶ月（1275日）

◎ 救給シリーズは完全受注生産です。  
2ヶ月前までに、1ケース単位で注文をお願いします。

製品100gあたり

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	シソノール 活性当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩 相当量
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
カ レ ー	171	1.6	9.0	22.8	-	8	10	0.4	0.4	42	0.04	0.04	2	1.3	0.7
	原料配合														
	野菜 {スイートコーン[北海道]6.67 ジャがいも[北海道]6 にんじん[熊本・鳥取他]5.33 たまねぎ[北海道・佐賀他]4.67 ぶなしめじ[長野・静岡他]4} うるち米[島根・鳥取他]13.33 トマトジュース[長野・北海道他]9.21 植物油8.66 粉あめ6.67 たまねぎエキス1.8 カレーパウダー0.67 食塩0.64 酵母エキス0.13 香辛料0.02 水32.2														

※この製品の製造工場ではえび・かに・小麦・卵・乳成分・いか・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む製品を製造しています。

自然災害時だけでなく、様々な不測の事態が起こった際にも活用できます！

公益財団法人 熊本県学校給食会

〒861-4161 熊本市南区富合町小岩瀬98

TEL 096-357-1211 FAX 096-357-1216



# 全学栄 救給根菜汁



規格・150g×40食 ｽﾌﾟｰﾝ(個包装)40本付き



## 製品の特徴

- ◇ アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用です。  
みそ・しょうゆなどの大豆製品を使用せずに、おいしい味付けです。
- ◇ 温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。また、汁にとろみをつけ、こぼれにくくしています。
- ◇ 成長期の子もたちのために安全で、おいしく野菜不足にならないように考え、国産の玉ねぎ・人参・ごぼう・こんにゃく・さつまいも・干し大根・椎茸を使用しています。

# 全学栄 救給コーンポタージュ (玄米入り)



規格：130g×40食 ｽﾌﾟｰﾝ(個包装)40本付き



## 製品の特徴

- ◇ アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用です。  
牛乳・乳製品を使用せずに、おいしい味付けです。
- ◇ 温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。
- ◇ 成長期の子もたちが安心して食べられるように国産のとうもろこし・玉ねぎ・人参・玄米を使用しています。

製品100gあたり

製品100gあたり

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	リノール 活性当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩 相当量
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
根菜汁	30	0.6	0.0	8.2	-	11	5	0.1	0.1	26	0.04	0.07	2	0.8	0.7
	原料配合														
	野菜 {たまねぎ[北海道・佐賀他]3.84 にんじん[熊本・鳥取他]3.58 ごぼう[北海道他]2.32} でん粉4.31 こんにゃく3.89 ゆでさつまいも[宮崎・鹿児島他]3.84 乾燥だいこん(戻し)[岡山・山形他]2.65 乾しいたけ(戻し)[宮崎・熊本他]1.66 かつおだし1.33 醸造調味料1.33 こんぶエキス0.99 砂糖0.53 食塩0.46 酵母エキス0.33 水酸化カルシウム0.01 水68.93														
コーンポタージュ	61	1.4	0.6	12.8	-	3	11	0.3	0.2	19	0.08	0.08	1	1.0	0.7
	原料配合														
	野菜 {スイートコーン[北海道]6.61 たまねぎ2.72 にんじん2.72} 玄米[島根・北海道他]5.51 スイートコーンパウダー[北海道]3.5 砂糖2.57 でん粉1.48 食塩0.7 酵母エキス0.31 水73.88														

※この製品の製造工場ではえび・かに・小麦・卵・乳成分・いか・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む製品を製造しています。