

夏休みが終わり、2学期が始まりました。暑い夏の疲れが残っている人も多いと思います。生活のリズムを取り戻し、御家庭でもバランスのよい食事を心掛けることで、体調を整えていただきたいと思います。

9月1日は防災の日

9月1日は関東大震災があった日です。また、夏から秋にかけては、台風が特に多く発生する時季です。災害時の停電や断水を想定して、水や食料品を準備しておくことで安心です。日常的に食料品を少し多めに買い置きし、使ったら買い足す「ローリングストック」を実践することで、無理なく備えていきましょう。



9月1日(月)の給食で非常食用のアルファ米を使用します

さいたま市では、災害時に避難者へ提供する非常食用食料として、アルファ米とビスケットを備蓄しています。アルファ米の有効活用を図るため、賞味期限が切れる前に市の総合防災訓練や自治会の防災訓練での炊き出し用として利用しており、学校では防災教育の一環として学校給食での提供にも活用しています。本校では9月1日(月)防災の日に、非常食用アルファ米(きのこご飯)を活用し、給食室で調理したものを提供する予定です。

炊き出しセットの中身は…

アルファ米、きのこご飯の具、開封用カッター1個、ビニールひも、弁当容器50個、しゃもじ、輪ゴム50本、割り箸50膳、作り方説明書

アルファ米炊き出しセット(きのこご飯50食分)

- ① アルファ米にきのこご飯の具を混ぜる。
- ② 熱湯または水を入れ、ビニールひもで袋の口を閉じる。
- ③ 熱湯の場合は20分、水の場合は60分待つ。
- ④ 弁当容器にご飯を入れ、輪ゴムで止める。箸と一緒に配る。