

給食だより

R6.8・9月

宇城市学校給食センター

そな
「もしもの時」に備えましょう



ここ数年、地震や豪雨などの大規模災害が全国各地で発生しています。新型コロナウイルスの影響で、マスクや消毒液が店頭から消えたことは記憶に新しいですが、災害が起こると、被災地はもちろん、その他の地域でも流通が滞り、生活に必要な物が手に入りにくくなります。日ごろから、自分(家族)の命は自分で守るという「自助」の意識を持つことが大切です。

命を守るために水と食料品は必需品です。災害が起った時を想定し、電気・水道・ガスといったライフラインの復旧や、行政などからの支援が届くまでに必要とされる3日分~1週間程度の備蓄食を用意しておきましょう。



かてい そな
家庭で備えておきたいもの

みず
水

調理に使う
水も含め、
1人1日3L
が目安です。



カセットコンロ・
カセットボンベ

ボンベは1週間当たり1人
本程度必要です。



しょくりょう ひん
食料品

米や乾物など、保存性の高い食品を多めに買い置きし、使ったら買い足す「ローリングストック」で、無理なく備えましょう。



災害時には、栄養バランスの偏りによる体調不良も心配です。主食・主菜・副菜となる食品をそろえておきましょう。



甘い物や食べ慣れているお菓子には、不安な気持ちを和らげてくれる効果もあります。



健康づくりは、毎日の積み重ね!

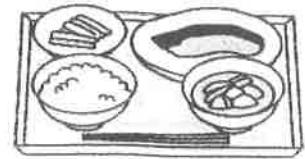


厚生労働省では、毎年9月を「健康増進月間」と定めており、「食生活改善普及運動」と連携した取り組みを展開しています。高齢化が進む日本では、「人生100年時代」に向けて、生涯にわたる健康づくりがとても重要です。健全な食生活を実践するために、以下のことに気をつけましょう。

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、栄養バランスを整えましょう

主食
主菜
副菜

…ごはん、パン、めん類など、主に炭水化物を含むもの
…肉、魚、卵、大豆製品など、主にたんぱく質を含むおかず
…野菜、きのこ、海藻など、主にビタミン・ミネラル・食物繊維を含むおかず



減塩を意識しましょう

食塩のとり過ぎは、高血圧の原因となり、さまざまな生活習慣病を引き起こします。特に、加工食品には食塩が多く含まれていますので、栄養成分表示をチェックしてとり過ぎないよう気をつけましょう。



宇城市内の小中学校にも、もしもの時の非常食として、救給カレーが配布されています。食物アレルギーの子どもたちも安心して食べることのできるアレルゲンフリーのカレーです。

