

9月1日は、防災の日です。その日を含む8月30日から9月5日までは、防災期間と定められています。9月1日が防災の日となったのは、1923年9月1日に発生した関東大震災に由来します。この期間は、災害について考えたり、供えたりしましょう。



災害に備えましょう

災害はいつ起こるかわかりません。日頃から、常温で保存できるものなどを多めに備蓄しておきましょう。

備えておきたい食料リスト

日頃から利用できる食料備蓄の一例です。

【主食】

- ☐ 米（無洗米が便利）
- ☐ レトルトごはん・おかゆ
- ☐ アルファ化米
- ☐ 缶入りのパン
- ☐ 粉物（小麦粉など）
- ☐ 乾めん（そうめん、パスタなど）
- ☐ もち



【主菜】

- ☐ 肉、魚、豆の缶詰
- ☐ カレーなどのレトルト食品
- ☐ 乾燥豆
- 【副菜】
- ☐ 野菜の缶詰、瓶詰
- ☐ 切り干しだいこんなどの乾物
- ☐ 日持ちする野菜



【果物・菓子】

- ☐ ドライフルーツ
- ☐ 果物の缶詰
- ☐ チョコレート



【飲料】

- ☐ 水
- ☐ 茶
- ☐ ジュース



【調味料】

- ☐ 砂糖
- ☐ 塩
- ☐ 酢
- ☐ しょうゆ
- ☐ みそ



給食センター調理場 床工事をしました!!

7月28日(月)～8月15日(金)まで、給食センター調理場の床全面工事が行われました。老朽化にともなう、傷みがひどくなくなりましたが、このたびの工事により、とても綺麗になりました。調理場全体が明るくなり、清潔感がアップしました。そして作業も安全にできるようになりました。新しい床を大切に使い、給食作りに励みたいと思います。



9月のメニューのご紹介

25日(木) ミルメークコーヒー

牛乳に入ると、美味しいコーヒー牛乳になります♪

26日(金) 塩ちゃんこ汁

肉団子、白菜、生揚げ、しらたき、もやし、えのきたけ、にらが入った塩味のちゃんこ汁です。

新メニューをお楽しみください♪