



9月調理場だよ



令和7年度
白鷹町学校給食
共同調理場



食の備えを見直しましょう

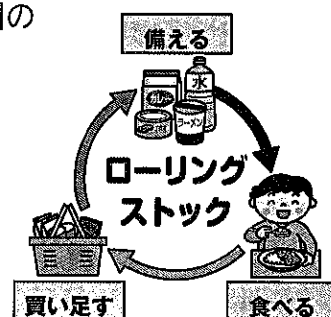


1923年9月1日に関東大震災が発生したことにちなみ、9月1日は「防災の日」です。

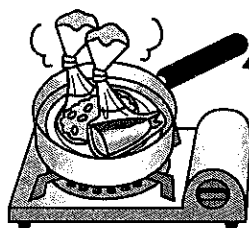
秋は台風シーズンということに加え、近年では気候変動の影響からか豪雨も頻発し、各地で甚大な被害が相次いでいる状況です。

東北では3.11東日本大震災、山形県では近年記録的な大雨による被河川の氾濫による被害が多くなっています。災害がおきてから慌てて食料や水を買に行き売り切れ…ということのないよう、日ごろから多めにストックしておくで安心です。

水や食料品は最低3日分、できれば1週間分を備えておくことが勧められています。日常よく食べているものを多めに買い置きし、食べたらいり足り「ローリングストック」で無理なく備えましょう。



カセットコンロとボンベがあれば、食べられる食品の幅が広がります。

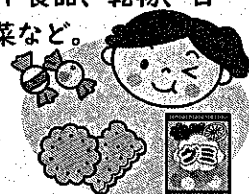


食料品は常温で保存ができ、簡単な調理やそのまま食べられるものが便利です。



缶詰、レトルト食品、乾物、日持ちのする野菜など。

好きなお菓子や食べ慣れているものがあると、不安な気持ちを和らげてくれます。



数品を同時に作れて水を節約できる**湯せん調理**がおすすめです。

- ① 耐熱ポリ袋に食材、水、調味料などを入れ、空気を抜いて袋の上の方で結ぶ。
- ② 鍋の底に耐熱皿や布巾などを敷いてお湯を沸かし、①を入れて加熱する。



8月の“おらほの食材”ありがとうございました

(なす) 小関吉郎さん (ピーマン) 平農園さん (きゅうり) 齋藤勝久さん
(じゃが芋) 梅津一久さん 竹田健司さん (にんにく) 菅原久一さん (大玉トマト) 舩山裕介さん
(小松菜) ほっこり農園さん (青畑豆) 高橋昭吉さん (ごぼう) 小野吉一さん
(みょうが) 梅津静江さん (かぼちゃ) 金田陽子さん
(中華麺) 菊地製麺さん (納豆) 白鷹納豆店さん (みそ) すずき味噌店さん