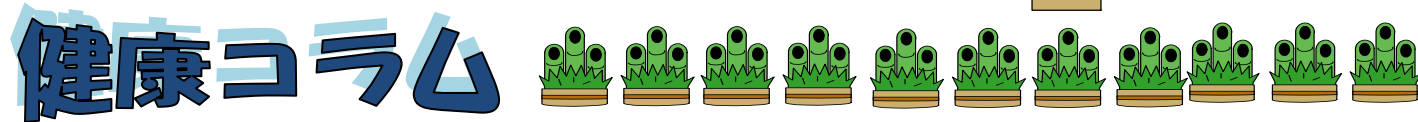
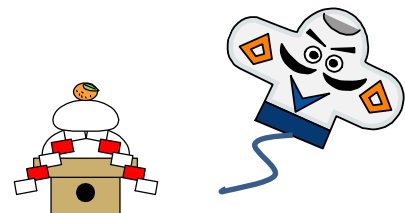


# 楽しく食べよう！

2021年1月号

明けましておめでとうございます。今年も栄養士・調理員一同、おいしく安全な給食提供に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

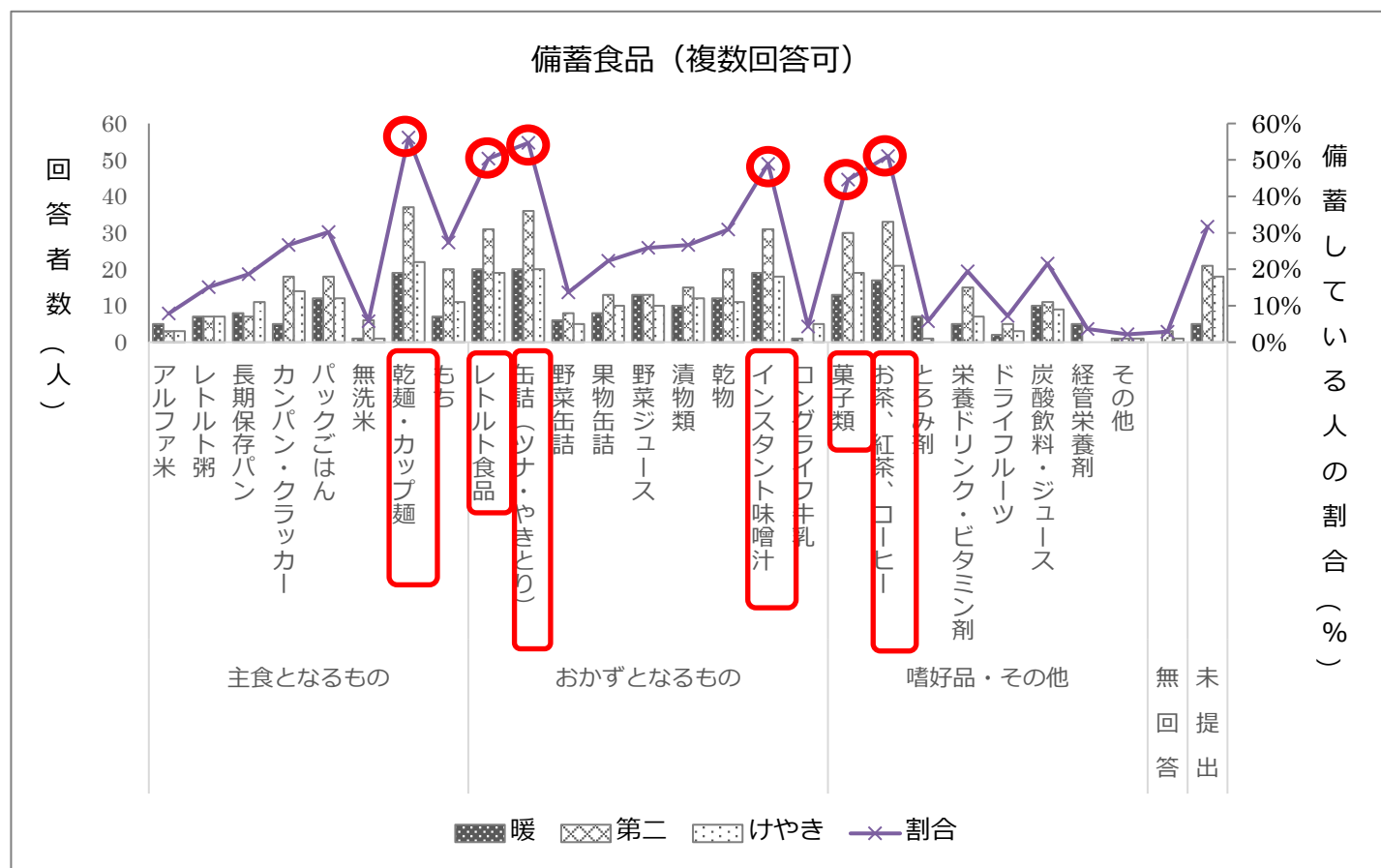


## ～ 給食アンケートの結果② ～

今月号も給食アンケートの結果をお知らせします。

「ご家庭で備蓄している食品」についてお聞きしました。結果は、下のグラフの通りです。主食となるものとして多かったのは「乾麺・カップ麺」、おかずとなるもので多かったのは、「缶詰（ツナ・やきとり）」、「レトルト食品」、「インスタント味噌汁」、嗜好品・その他で多かったのは、「お茶・紅茶・コーヒー」「菓子類」でした。

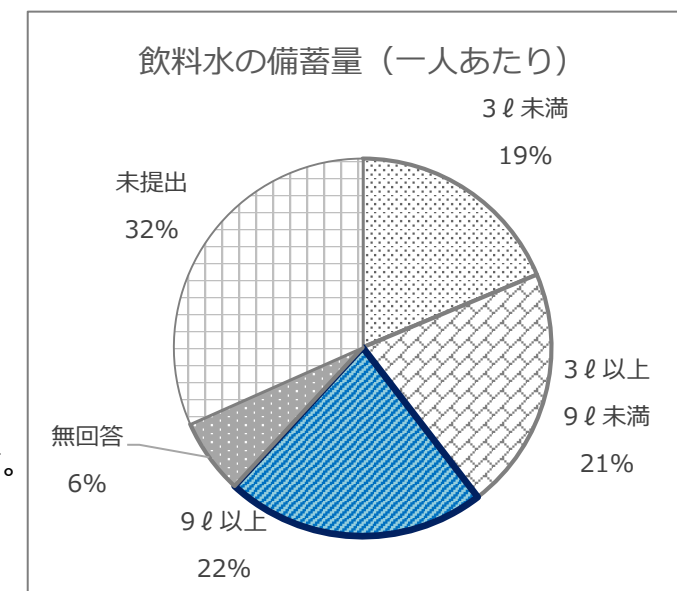
これらは特に災害用というわけではなく、普段からの常備食という感覚で備蓄されているのかと推察されます。いわゆる災害食と言われる「アルファ化米」「長期保存のパン」「ロングライフ牛乳」などは低い値となりました。災害用にこだわることなく、普段から食べ慣れたものをローリングストック法で備蓄してください。



「現在の飲料水の備蓄量を教えてください。」という問いに対し、3施設合計の結果は右のグラフになります。

1人1日当たり3ℓは必要ですとお伝えしてきました。3日分とすると一人当たり9ℓ必要となります。9ℓ以上備蓄があると回答された方は、全体の22%でした。

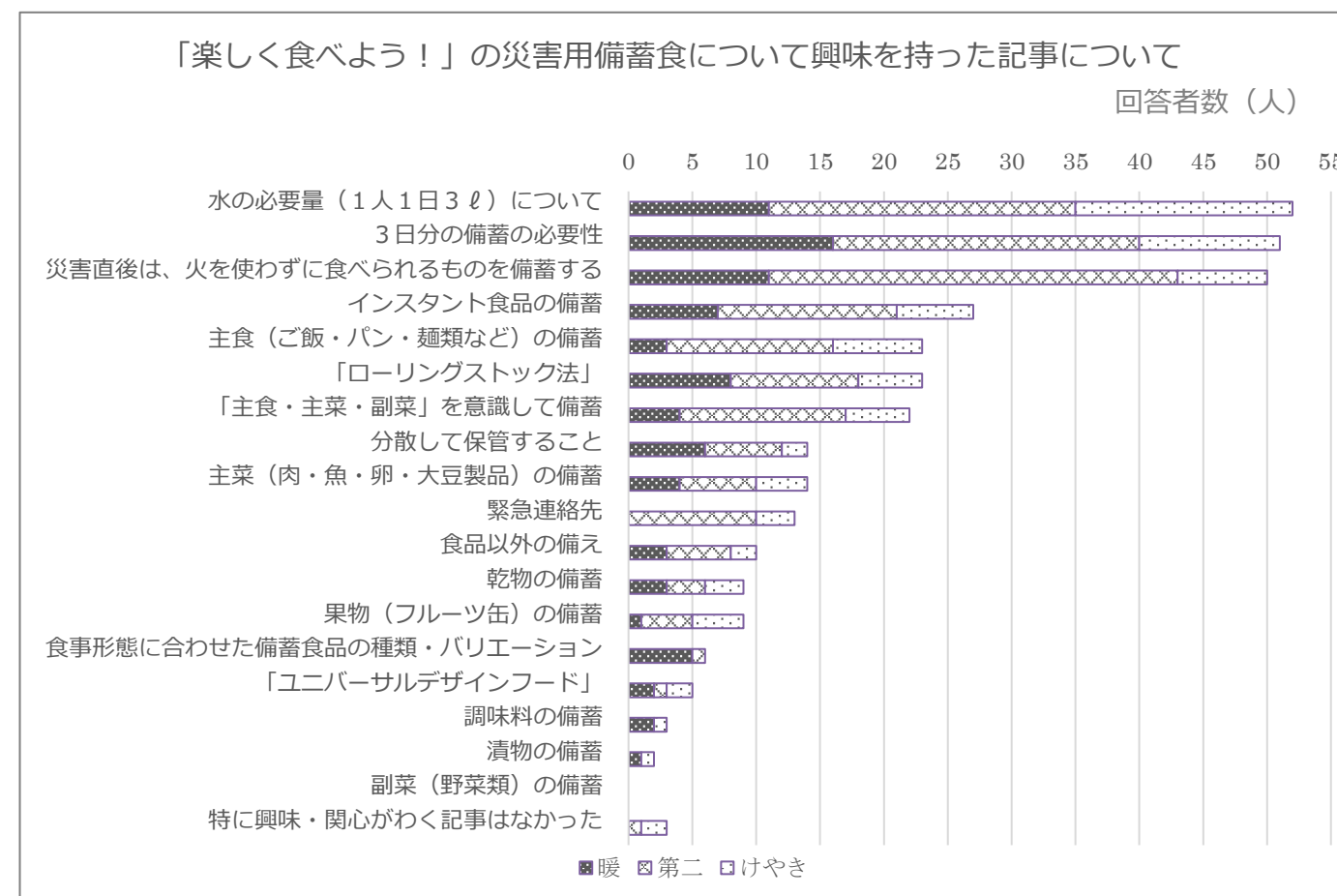
ペットボトル2ℓのものが備蓄しやすいかと思いますが、500mlの方が持ち運びはしやすいです。お水は、用途がたくさんあるので目的に合わせて備蓄してほしいです。



楽しく食べよう！2020年1月号から「災害用備蓄食について」掲載してきました。特に興味があった記事を上位5つまで選んでください。という問いに対しての結果は下のグラフになります。

「水の必要量」「3日分の備蓄の必要性」「災害直後は、火を使わずに食べられるものを備蓄する」に興味を持たれた方が多い結果となりました。

お水も食料品もすぐに家族人数分を揃えるのは大変かもしれません。普段の買い物にプラスして少しずつでも備蓄していきましょう。



長い間災害食をテーマに掲載してきました。これを機に備蓄を充実させていただけたら嬉しいです。

