

中学校

号外

給食・食育だより

令和7年(2025年)1月17日

第一学校給食共同調理場

阪神・淡路大震災から30年

災害時の『食』を備えましょう



平成7年(1995年)1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。寒さ厳しい中、被災した多くの人たちを支えたのは、ボランティアによって届けられた炊き出しの「おむすび」です。震災発生から5年が過ぎた平成12年(2000年)、食料の重要性やボランティアの善意を忘れないために、1月17日は「おむすびの日」に定められました。

阪神・淡路大震災の発生から今年で30年となります。昨年元日に発生した令和6年能登半島地震が記憶に新しいですが、この30年の間にも各地で大きな災害が頻発しています。災害発生直後は支援物資が届かないということを前提に、一人ひとりが自分の命は自分で守ることを意識し、普段から備えをしっかりとっておくことが大切です。

今日は阪神淡路大震災にちなんだ献立です。

☆☆献立内容☆☆

1月17日(金)

ホキのレモン漬け

ごぼうのきんぴら

キャベツの塩こうじ炒め

肉だんご入り野菜スープ

おむすび用のり

ごはん 牛乳

手をきれいに洗いましたか?

災害時など手洗いがむずかしい場合は、アルコール消毒などをして、直接食べものに触れないようにしましょう。



当時枚方市から被災地にボランティアに行った方々が炊き出しを行ったのが「肉だんご入り野菜スープ」です。



切れ目から開く

～おむすびの作り方の例～



①袋を開きます。



②袋の上のにりを置いた状態で、のりの上にごはんをのせます。



④袋を上手に使って、のりでごはんを包みましょう。



③お好みで、ごはんのまん中にきんぴらなどのおかずをのせます。

ごはんのまん中をくぼめると、上手に具がのせられます!