

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袋の上にのりを置いた状態で、
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!