

# ～食べて、高める防災意識～ 防災備蓄食材活用フェアの開催

(獨協大学 学生食堂)

学生食堂を利用する学生や教職員などに、防災への意識と共に、食品ロスに関する意識も高めてもらうことをねらいとして開催。

- 防災備蓄品のローテーションに伴う入替食材を活用した学生食堂オリジナルメニューを期間限定（平成30年7月16日～20日）で提供する**防災備蓄食材活用フェアを開催。**

※平成29年4月に続き、今回で2回目。

連日約80食  
売上げ！

- 毎年10月開催の防災訓練で行う賞味期限切れ間近の防災備蓄食材配布訓練とは別に、それ以前に賞味期限を迎える食材を有効活用し、学生食堂とコラボレーション！食材に一手間加え「**学生食堂オリジナルメニュー**」として通常メニューより若干安めの価格で**学生食堂利用者に提供。**

<メニュー：鶏の三色丼>



<メニュー：すき焼き風温玉付き>



- 切り干しだいこんや牛すき焼き風缶詰を使い、卵や他の食材を組み合わせるなどアレンジ。味、見た目ともによい、と評判。

<大学の食堂メニュー>  
～食べて、高める防災意識～ 防災備蓄食材活用フェア

防災食活用ランチはじまりました！

～食べて、高める防災意識～

## 防災備蓄食材活用フェア

防災備蓄品のローテーションに伴う入れ替え食材を活用した学生食堂オリジナルメニュー(各300円缶詰付)を期間限定で提供します。食べて、防災意識を高めてみませんか。

鶏の三色丼 7/16(月)、7/18(水)、7/20(金) ¥300

すき焼き風温玉付き 7/17(火)、7/19(木) ¥300

獨協大学総務課