

食品ロスにしない 備蓄食料の活用に関する事例

～家庭や学校給食などで、備蓄食料を使いおいしく食べる～

家庭での備蓄食料を活用したレシピの提案 ローリングストック法で食品ロスを減らす

ローリングストック法「備える。食べる。買い足す。」を活用し、缶詰や乾物などの災害時用備蓄食料を、賞味期限切れになる前に、常においしく食べる。大学生らが地方公共団体等と協力して、備蓄食料とその他の食材を活用しアレンジレシピを考案。

非常食を日常の食事においしく取り入れることで、備蓄食料を無駄なく消費できる。月1回の行事食として、定期的に消費する方法を提案。

〈レシピ例：3月ひな祭り・鮭のちらし寿司〉
鮭の缶詰と無洗米の備蓄食料を活用



〈大学で作成した冊子
「食品ロスをなくすローリングストック術」〉



広島女学院大学人間生活学部管理栄養学科の取組
ウェブサイト：<https://www.hju.ac.jp/faculty/life-design/nhp/news/>

備蓄食料を使った簡単でおいしいレシピで、
備蓄食料の活用を推進。

〈チキンライス〉
アルファ米、若どりの塩焼き缶詰、
コーン缶詰の備蓄食料を活用



〈ティラミス〉
乾パンを活用



〈さばと豆腐の和風ハンバーグ〉
さばの味噌煮缶詰、
乾燥ひじきの備蓄食料を活用

羽衣国際大学人間生活学科食クリエイトコースの取組
ウェブサイト：<https://www.hagoromo.ac.jp/today/6879>

いつ起こるか分からない様々な災害に備え、全ての家庭で食料の備蓄に継続的に取り組めるよう、備蓄食料をおいしく食べながら、災害に強い生活を作り上げることを提案。

〈やきとりおにぎり〉

レトルトごはんとやきとり缶詰の備蓄食料を活用



〈肉巻きおにぎり〉

アルファ米（五目ご飯）の備蓄食料を活用



〈チョコサラミ〉

備蓄用ビスケットを活用



〈学生らによる災害や備蓄品の調査の内容、備蓄食料を活用したレシピをまとめた試食会用資料〉

アルファ米	缶詰	保存用ビスケット

**災害用備蓄食品を活用した
簡単レシピ試食会**

愛知学院大学心身科学部健康栄養学科公衆栄養学ゼミナール

愛知学院大学心身科学部 健康栄養学科公衆栄養学ゼミナールの取組

ウェブサイト : <http://www.agu.ac.jp/topics/?p=16158>

ローリングストック法とは

備蓄している食料を日常の中で食材として使い、使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食料を備蓄しておく方法のこと。

学校給食で備蓄食料を活用したメニューの提供 子供たちへ食料の備蓄の重要性を発信

子供たちに災害に対する備蓄の重要性を伝えることを狙いとして、災害時用備蓄食料を活用した給食メニューを提供。定期的に備蓄食料を使うことで、期限切れによる食品ロスも防ぐ。

〈備蓄食料を活用した給食メニュー
(提供日：平成30年9月6日)〉

岐阜県土岐市の小学校・中学校の給食で、「命を守る訓練・救給カレーの日」と題し、備蓄している非常食のレトルトカレーを、年1回提供。

※平成27年から備蓄を始め、平成28年から毎年1回、給食で提供を開始。

小・中学校の給食メニュー
小型パン・救給カレー・ウィンナー・
海藻サラダ・ヨーグルト・牛乳



岐阜県土岐市・土岐市教育委員会の取組

ウェブサイト：<http://www.city.toki.lg.jp/docs/12354.html>

〈備蓄食料を活用した給食メニュー
(提供日：平成30年2月1日)〉



東京都足立区立梅島小学校で、児童631人に、災害時用備蓄食料を活用した給食を提供。

当日の給食メニュー

ごまドレッシングサラダ・ツナコッペ・
キャロットスープ・果物・牛乳

※キャロットスープのとろみをつけるために、
防災備蓄食料の「アルファ米」を使用。
お米の香りがほんのり感じられる。

東京都足立区・足立区立梅島小学校の取組

ウェブサイト：<https://www.city.adachi.tokyo.jp/hisho/ku/kucho/20180307-mainichi.html>

学生食堂で備蓄食料を活用したメニューの提供 防災への意識と食品ロスに関する意識を高める

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で提供。



獨協大学では、毎年10月に防災訓練を実施し、賞味期限間近の防災備蓄食材を配布。また、10月より前に賞味期限を迎える食材を、有効活用し、学生食堂で一手間加えた「学生食堂オリジナルメニュー」として、学生食堂利用者へ提供。

〈大学の食堂メニューのチラシ
～食べて、高める防災意識～ 防災備蓄食材活用フェア〉

〈実際のメニュー：鶏の三色丼（左）、すき焼き風温玉付き（右）〉



賞味期限を迎える備蓄食「鶏肉やたけのこ入りの切り干しだいこんのうま煮」や「たけのこやしらたき入りの牛すき焼き風」の缶詰に、卵や他の食材を組み合わせるなどアレンジされている。

獨協大学 学生食堂の取組

ウェブサイト：<http://www.dokkyo.ac.jp/index.html>