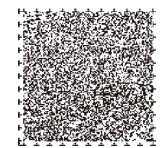


何を揃える？「食材編」

普段使っている食材も買い置きがあれば、災害時に役立ちます。食事内容が偏ると体調を崩しやすくなります。常温保存ができる主食・主菜・副菜を揃えましょう。



主食

体を動かすエネルギーや熱になるもの

米やパックご飯、乾めんなどを用意しておきましょう。
即席めんは水で戻すこともできます。



主菜

血や肉になるもの

魚・肉・豆・卵などを缶詰やレトルト食品で揃えましょう。



副菜

体の調子を整えるもの

ビタミンやミネラル、食物繊維を含む野菜やくだものは、特に不足しやすいので十分に備えましょう。日持ちのする根菜や缶詰、野菜ジュースなどがあると安心です。



飲料水

水はそのまま飲むだけでなく、調理などにも必要です。
多めに用意しておきましょう。



備蓄のヒント

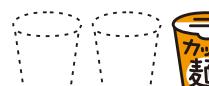
～買い置きを増やしましょう～

すぐに使う分より多めに買い置きし、使った分を補充しましょう。
また、定期的に使って期限切れを防ぎましょう。
食品だけでなく、日用品にも有効です。

いつも買い置きは2個。だから、倍の4個
買っておこう！



賞味期限の早いものから
食べて。残り2個！
早めに買い足した方が
良いわね！
食べる前に買っておくと
もっと安心ね。



これで安心だね！

コラム ～備蓄には食べ慣れたものを～

食べ慣れない食品はストレスを感じたり、体調を崩す一因になります。特別なものではなく、普段から食べ慣れている食品を備えておくと安心です。