

金沢市社会福祉協議会保育部会

テーマ 及び目的	保育園・こども園の災害対応について ～非常食の見直しと活用～
対象及び 参加人数	金沢市保育部会 1ブロック給食委員 10名（栄養士・調理師） 参加園：長土堀こども園・さいび園・済生会保育園・双葉こども園 聖霊こども園・第一善隣館保育園・野町保育園・野町夜間保育園 弥生乳児園・泉こども園
実施日	平成30年1月25日
実施主体	金沢市保育部会 1ブロック食事委員会
会場	教育プラザ富樫
スタッフ	各園の栄養士・調理師 計10名
内容等	<p>保育所やこども園では、その特性を生かし、健康な生活の基本として「食を営む力」の育成に向けその基礎を誓うことを目標としている。また、専門性をもった栄養士などが、年間食育計画を立て、子供たちが意欲的に食にかかわる体験や乳幼児期にふさわしい食生活の体験ができるよう食育の環境の整備を行っている。同時に災害への発生に備えることも決められている。大きな災害が自分の地域に起こるという自覚を持ち、防災計画の見直しや研修会を通して対応に力を入れている。</p> <p>金沢市保育部会の1ブロック食事委員会では、平成29～30年度の研究テーマを、「災害時に提供できる給食、非常食について」とし活動している。これは、平成28年度11月に行われた金沢市の給食担当者等研修会～食育・健康づくり～「東日本大震災における保育所給食の対応と非常災害時における保育所給食の対応マニュアルについて」を受講したことがきっかけであった。その時、実際に備蓄食品や支援物資を利用して給食を提供する方法や、ライフライン（ガス・電気・水道）が十分復旧しない時にできること等を学んだ。そこで、委員会で、使いやすい非常食やライフライン断絶時の調理法などを実際に試し、災害時の給食提供に備えたいと考えた。今回は、非常食などの点検や試食、災害時の調理法の実習体験を行い話し合うこととした。</p> <ol style="list-style-type: none"> 各園の非常食備蓄状態を調べ、種類を検討する。 <ul style="list-style-type: none"> 賞味期限の一覧表は見やすい位置に貼り管理。 少量のパックと大容量のパックの目的別使い分け。 乳児やアレルギー児にも対応できる食品の選択。 流通備蓄品の活用。 各園の備蓄非常食の試食をする。 <ul style="list-style-type: none"> 「開けたらそのまま食べられる非常食」を、味見し特徴を知る。 白米、パン、カレーピラフ、五目御飯など 限られた水や熱源での調理「ポリ袋調理の実習」 ご飯、そうめん汁、カレーシチュー、ポトフ、味噌汁など

4. 流通備蓄品の活用

- ・ ひじきや切干大根など、比較的長く保存できる食品を使っての調理。
ひじきと大豆の煮物、スパゲッティ・キナコの蒸しパン
切り干し大根とシーチキンの和え物・高野豆腐のラスク等

5. 食器の工夫

- ・ 新聞紙の容器・ペットボトルのスプーン等を試す。



成 果

- ・ 各園では、防災計画を立て様々な備蓄品を用意しているが、給食担当の職員の立場で、備蓄食料などの特徴を確かめる良い機会となった。
- ・ 情報を集めたり、研修に参加して学んだりすることに加え、実際に自分たちが体験することで、非常時の対応について理解が深まった。
- ・ 新聞紙などの手作り食器は子どもには難しく、サランラップの活用などの対策を考える必要があった。
- ・ 非常時の給食提供の難しさを再認識するとともに、できることや備えなくてはならないことを話し合い共有することで自覚が持てた。
- ・ 各園に成果を持ち帰り、備蓄の見直し等、防災計画に活かすようにしたい。

今後の課題 感想等

- ・ 備蓄の食料や流通備蓄品の特徴を理解し、無駄なく有効に利用できるような管理を適切に行う。
- ・ 震災が起きると、調理室内の危険度は、かなり高い。設備の防振対策も点検し対応していきたい。