

## (9). 食糧部

### 1. 発災直後の食事

①発災後3日間程は公設等からの食糧配給はないと想定しておく。

②食量備蓄内容を平常時から把握しておく。

淀川区役所による食量備蓄は、アルファ米・ビスケット・飲料水です。

(小学校2館4階踊り場に保管)

③発災直後は、避難者数・日数を考慮して食糧(アルファ米)を”お結び”等にして配給する。

④避難者持ち込みの食糧は、自身で指定場所で料理する。「避難所(講堂)内では火気厳禁」

また、指定場所で食事を摂る。…(火気を必要とする食糧が対象)



### 2. 支援食料

①支援食料が届き始めると、内容を確認し積極的に使用していく。

●主食・嗜好品に分別し、使用優先に配慮する。

●賞味期限に注意する。(生肉・生魚は使用しない)

②嗜好品は平等に避難者に提供する。(避難者の意思確認必要)

在宅避難者からの要望があれば同様に行う。



### 3. 炊き出し

#### ① スタッフの徹底した衛生管理と感染症予防を行う。

- スタッフ同士で確認も必要。

#### ② 食量備蓄・支援食料から献立を検討する。

- 食物アレルギー・介護食の対応も必要。

#### ③ お湯などを常備化しておく。(サービス上限の見極めも必要)

#### ④ 炊き出しに必要な備品の確保と管理。

- コンロ、ガス、鍋など

#### ⑤ 炊き出しは、指定場所で行う。(火気取り扱い注意)

### 4. 配給と食事

#### ① 衛生管理と感染予防対策を徹底して行う。

- スタッフの衛生管理を実施(手の消毒、ポリ袋・マスク・エプロン着用)
- 避難者が一斉に取りに来ない様に、エリア毎に配給する。
- 食事は避難所スペースで同じ方向に並んで座る様にする。
- 食事は家族単位で摂る。他の避難者と集まって食べない。
- 食器は使い捨てにする。(事前に数量を確保しておく)

#### ② 食事配給名簿作成と管理を行う。

様式—8(食事配布簿)



## 食事配布簿

### 東三国避難所

月 日	時 間		担当者	品 名 (量)
	朝食	:		
	朝食	:		
	昼食	:		
	夕食	:		
	朝食	:		
	昼食	:		
	夕食	:		
	朝食	:		
	昼食	:		
	夕食	:		
	朝食	:		
	昼食	:		
	夕食	:		
	朝食	:		
	昼食	:		
	夕食	:		
	朝食	:		
	昼食	:		
	夕食	:		
	朝食	:		
	昼食	:		
	夕食	:		
	朝食	:		
	昼食	:		
	夕食	:		