資料２

災害時に備えた食育の推進について

●事業の位置づけ

第３次山陽小野田市食育推進計画

－P41～　第５章山陽小野田市の食育の推進

－P48～　３地域における食育の推進

－P50　◆災害時に備えた食育の推進

家庭において、災害時に使用する非常食の他、ローリングストック法による日常の食料品の備蓄を行い、各家庭に合った備えをするよう情報発信を行います。また、災害時の栄養・食生活支援に関して、関係者が共通の理解の下で取り組めるようその体制を整備します。

●目的：家庭や地域において、平時より災害時の備えを行い、災害時の栄養・食生活支援に関して、関係者が共通理解の下で取り組めるようその体制を整備すること。

●対象：地域住民、関係機関

●実施内容

（１）各家庭での備えの啓発

1）出前講座の開催　随時

R7：市民を対象に「災害食・炊き出しについて」

パッククッキングデモンストレーション等

（RMO 主催地域防災訓練当日の啓発）

R8：小中学生を対象に「災害食について」

（RMO 主催地域防災訓練事前の教育）

2）市公式広報ツールの活用

・市広報健幸レシピ掲載　１回

R7:バナナ蒸しパン～災害時も役立つポリ袋調理～

R8:ツナとひじきのケチャップライス

～災害時にカセットコンロを使って～

（食生活改善推進協議会、健康増進課管理栄養士監修）

3）防災に関する料理教室支援

・地域交流センター主催の防災教室

（食生活改善推進協議会講師、健康増進課管理栄養士支援）

4）防災食レシピの作成及び追加、周知

（２）地域での炊き出し体制の整備

1）関係機関への周知及び情報共有

・食生活改善推進員研修会を各校区にて開催

内容）

炊き出しを行う際のポイント等について情報共有

調理実践

（水道水を使用せず１人１ℓのペットボトルの水、限られた食材を使ってパッククッキング等）

➡地区組織から各地域での防災訓練等で啓発

2）炊き出しの手引き作成

・地域交流センターや関係機関に紹介

（３）山陽小野田市災害時の栄養・食生活支援アクションカード（必要に応じて更新）の整備

1）宇部健康福祉センターとの共有

2）他職種との共有

3）関係機関（職能団体等）との共有

（４）その他

1）関係機関との情報共有

・学校給食センター、公立保育園・幼稚園（給食部会）等

発災時の専門職（管理栄養士）が行う災害時の栄養・食生活支援のイメージ

・栄養・食生活支援に係る状況把握（アセスメント）
・受援体制の整備
・避難所等の提供食の把握
・要配慮者（妊婦、乳幼児、アレルギー、制限食・摂食嚥下食等）の支援
・提供食の支援（備蓄・支援物資の選定・バランス・適正配布）
・提供食の支援（炊き出し助言　衛生・アレルギー対応等）
・被災者支援（栄養相談・健康教育）
・食環境整備　　等