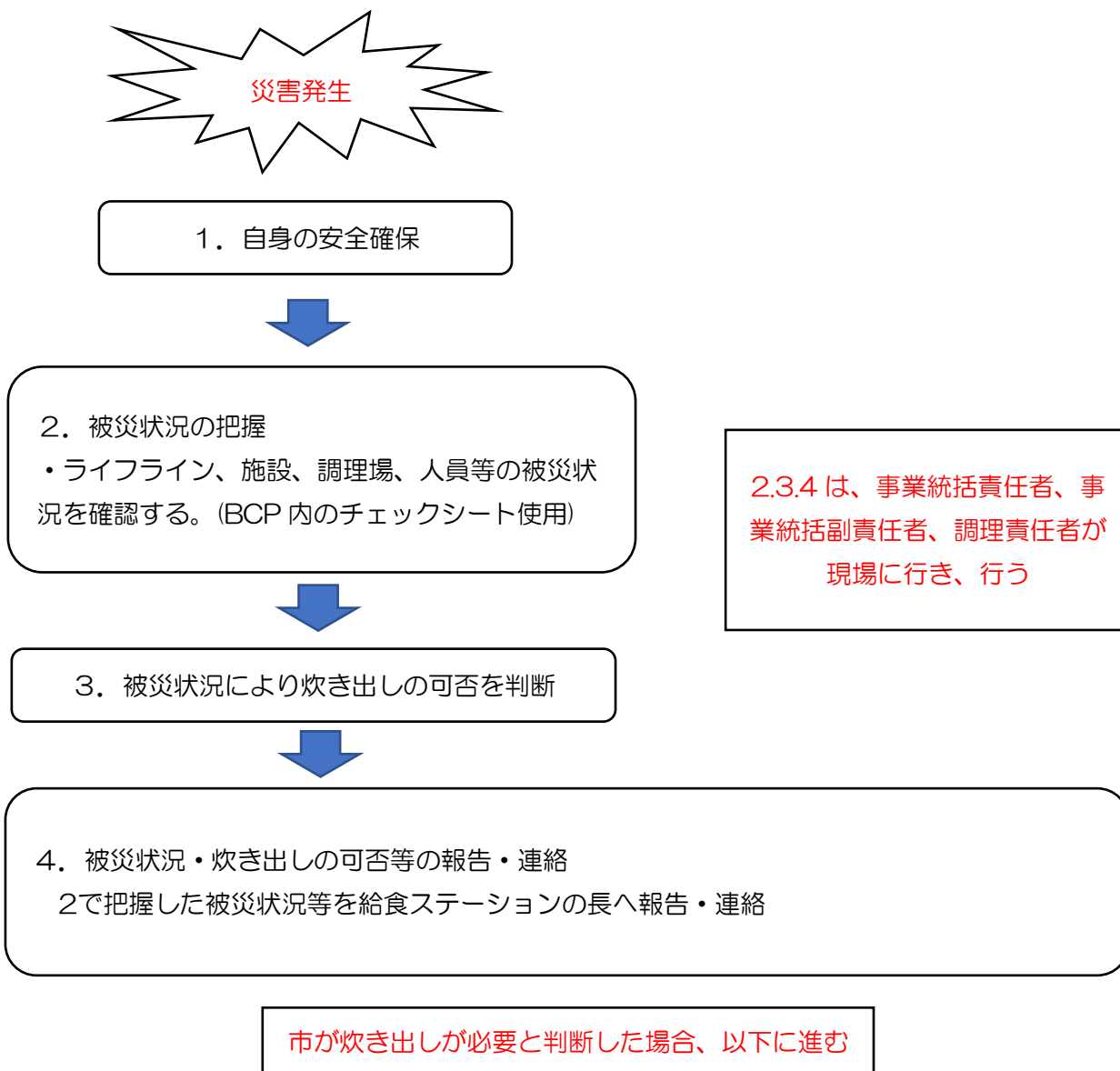
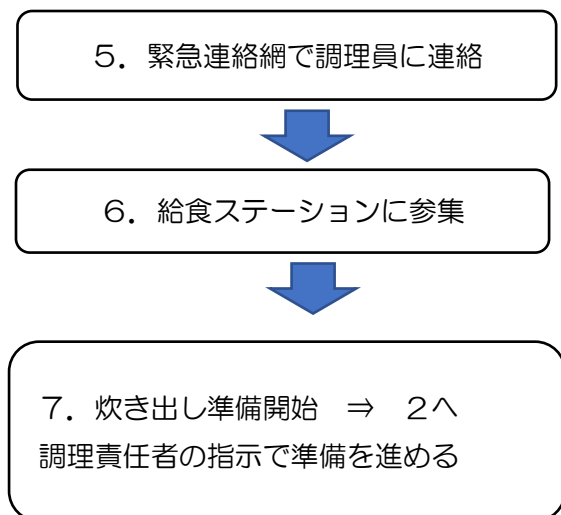


# 災害時 炊き出しマニュアル

# 1. 炊き出し実施までの調理員の動き方



## 災害発生が勤務時間外だった場合



## 災害発生が勤務時間内だった場合





### 3. 炊き出しの実施

※ 以下では、調理場が使用不可となり、備蓄倉庫の移動式回転釜を使用した場合を想定する。

#### 【移動式回転釜での炊飯方法】

①米を洗い、ざるにあげる。(移動式回転釜では最大 20kg 炊飯可能。)

- 炊きあがり御飯約 44kg (米の 2.2 倍想定)
- 100g のおにぎり約 440 個程度

②釜に 20kg×1.3 倍の湯 (約 26ℓ) を沸かす。

③完全に沸騰したら、①を釜に入れる。

※おにぎりの場合：塩を入れる。(20kg の米：塩 120g)

④1～2 分間スパテラで混ぜる。

強火にかけ、再度沸騰したらスパテラで軽にかき混ぜる。

⑤中火にして蓋をし、20 分おく。

⑥米の表面の水分がなくなってきたら火を消し、蓋をし 15 分蒸らす。

#### 【ごはん提供の場合】

- ①使い捨て手袋を着用し、バット等に移す。
  - ②提供の際、通常食器や使い捨て容器に盛り付ける。
- ※必要に応じてラップを使用。

#### 【おにぎり提供の場合】

- ①使い捨て手袋を着用し、おにぎりを握る。  
※茶碗等にラップをかけてごはんを入れて握る方法も可。
- ②①をラップで包む。
- ③バット等に並べる。

#### 提供の際の注意点

- 食事を提供する人の手指の消毒や使い捨て手袋、マスクの着用に注意する。
- 提供者全員に行き渡ったか確認する。
- 備品、消耗品は限りがあるため、可能な限り節約して使う。

## 4. 災害時の衛生管理

災害発生時には、ライフラインが寸断され、通常の衛生管理ができないことが予測される。通常の衛生管理ができない場合も、以下の表の内容を確認するなど、最低限の衛生管理を行ったうえで、炊き出し業務等を行う。

食中毒や感染症といった二次的な被害を出さないためにも確実に衛生管理を行う。

### <基本事項>

項目	衛生管理内容
調理従事者、配膳者の衛生	下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の症状がないか確認する。
	感染症の疑いがないか確認する。
	同居の家族等に感染症の疑いがないか確認する。
	石鹸を使った手洗い、アルコール消毒をする。
	使い捨て手袋を使用する。
身なり等	清潔な服装（白衣等）で、帽子、マスクを着用する。 (必要に応じエプロンを着用する。)
調理場の衛生	調理場が散乱し、危険な状態になっていないか確認する。
食器、調理器具等	清潔なものを使用する。埃等の汚れはないか確認する。
食材	調理場が散乱している場合、封の開いているものはないか確認する。 (あればそれらは使用しない)
調理方法	十分な加熱がなされているか確認する。

### <水道が復旧しない場合(基本事項に加えて行う)>

※備蓄用水や外部からの給水が可能な場合を想定

項目	衛生管理内容
調理場の衛生	汚れがひどい場合は、最小限の水で洗浄後、アルコール消毒をする。 目立った汚れがない場合は、少量の水を含ませたペーパータオル等で拭き取った後、アルコール消毒をする。
食器	洗浄できないため、使用しない。 使い捨て食器の準備があれば使用する。
調理器具	最小限の使用に止める。同じ作業の場合は、できる限り同じ器具を使用する。
	ラップ等の使用で洗浄する器具を最小限に止める工夫をする。 (例：バットやしゃもじにラップをする等)