

研究・研修計画

<p>〔テーマ〕</p> <p>保育施設における災害時の非常時用献立の提案とガイドラインの作成</p>	<p style="text-align: right;">担当教員 生活科学科准教授 駒田亜衣</p>
<p>テーマ解説</p>	<p>平成24年10月に発刊された三重県「災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン」によると、給食施設の災害時対応には非常時用の献立作成が推奨されており、「3日分の献立作成、栄養価の算出」及び「1日(1献立)ごと献立の手順書や食器、盛り付け方」について、誰が見てもわかるように作成すると記載されている。</p> <p>このような献立作成は、保育施設にとって容易なことではなく、県内でも作成している市町は少ない。理由として、保育施設での備蓄品保管場所がないこと、通所施設であるため、直ちに被災後の給食を求められないこと、3日分の備蓄品を確保するための財源がないことなどが挙げられる。</p> <p>しかし、災害時に孤立して連絡系統が絶たれ、保護者の迎えが数日後になる場合、食事の提供が必要になると想定される。市町栄養士は、その際に活用できる献立例や、現場に指示できるガイドラインの必要性を感じており、また、調理員の技術や知識を高めたいとも考えている現状がある。</p> <p>そこで本研究・研修では、保育施設において災害時にどのような献立が適切であるかを検討し、より現場に即した3日分の献立の提案と、災害時におけるガイドラインを作成することを目的とする。作成にあたり、大震災などを経験した市町の保育施設でどのような備蓄品があり、献立作成の工夫があるのかを視察する。</p> <p>また、地域の避難所において、乾パンを備蓄しているところが多くあり、保育施設に提供される機会がある。しかし、そのままでは硬く、多くの乳幼児にとって食べにくいという実情があるため、乾パンを活かした給食献立も考案する。</p>
<p>研究計画等</p>	<p>令和2年6月～12月 非常用献立の検討、災害時ガイドラインの作成、乾パン利用献立の試作と検討(2か月に1回程度の研修)、震災地域の視察(1か所)</p> <p>令和3年1月～2月 非常用献立、ガイドライン冊子の印刷・完成、研修のまとめと報告</p>
<p>備考</p>	<p>視察については、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、中止する可能性がある。</p>

