



こころとからだのけんこう

学校給食

◆特集

災害時に備える



防災給食と備蓄、
炊き出しの工夫

きょうの給食なーに?
「愛知県」

日本調理機株式会社

学校給食施設の災害対応を支える「移動式ガス回転釜」

▶日本調理機Webサイト



学校給食施設は、災害時に避難所への炊き出し拠点となることがあります。災害時の食の課題はフェーズによって変化し、災害発生直後は電気やガスが十分に使えず、温かい食事の提供が難しくなります。その後支援物資が届き始めると、大量かつ安定して調理ができる設備が求められ、避難生活が長期化すれば食事の幅や栄養面で配慮も重要になります。

当社の「移動式ガス回転釜」はLPガスボンベを接続すれば、1台で湯沸かし・炒め・煮込み・炊飯に対応します。一度に約80Lの湯沸かしが可能で、アルファ化米やレトルト食品などの備蓄食品を温められ、食材を確保できれば汁物や炊飯などの調理にも活用できます。災害フェーズに応じて役割を切り替えられることが大きな特長です。

導入事例の多くは学校給食施設で、避難所と



しての想定人数を基に食事提供のシミュレーションを行い、必要な機器・備品や食品の量等を検討します(表)。また、平時の防災訓練や防災イベントなどで機器に触れ、操作に慣れておくことで、災害時の迅速な対応にもつながります。給食展等でも、給食機器としての展示や体験に活用され、大変ご好評いただいています。

温かい食事は、避難生活を支える大きな力になります。ぜひ「移動式ガス回転釜」で、災害時の食事提供体制を見直してみませんか。

【お問い合わせ】

日本調理機株式会社 Tel.03-3738-8251



▲移動式ガス回転釜。組立不要で、LPガスボンベを接続すれば使用可能。タイヤによる移動や回転釜の傾動機構など、運搬・調理・後片付けまで現場で扱いやすい設計。



▲製品ページ(左)
YouTubeページ(右)

表 災害時の食事提供シミュレーション
献立例(レトルト・缶詰使用)

	1日目	2日目	3日目
朝食	パン 豚汁	パン けんちん汁	五目ご飯 味噌汁
昼食	ラーメン 鶏スモーク	わかめご飯 味噌汁 筑前煮	白飯 肉じゃが
夕食	白飯 煮魚	カレー 白飯	大豆と ひじきのご飯 ハンバーグ 鍋スープ
エネルギー量	1498kcal/日	1353kcal/日	1432kcal/日

※50代男性の基礎代謝量は1350kcal/日です。

備蓄品リストの例

移動式炊飯釜	1台	【アルファ化米】	600食	12箱(50kg/箱)
【標準付属品】		白飯	200食	4箱(50kg/箱)
ガバナ	1個	わかめご飯	200食	4箱(50kg/箱)
ひしゃく	1本	大豆とひじきご飯	200食	4箱(50kg/箱)
へら	1本	飯パン	400食	17箱(24kg/箱)
ガスホース(φ9.5mm)	1本	即席ラーメン	200食	4箱(50kg/箱)
ホースバンド	1個	味噌汁	400食	2箱(200kg/箱)
モンキーレンチ	1本	鍋スープ	200食	2箱(200kg/箱)
LPガスボンベ(10kg)	2本	【レトルト惣菜】		
ライター	2個	豚汁	200食	6箱(35kg/箱)
どんぶり皿	400枚	鶏スモーク	200食	5箱(40kg/箱)
スープ用皿	800枚	煮魚	200食	7箱(30kg/箱)
平皿	200枚	筑前煮	200食	7箱(30kg/箱)
箸	600本	カレー	200食	6箱(35kg/箱)
スプーン	200本	肉じゃが	200食	7箱(30kg/箱)
コップ	600個	ハンバーグ	200食	7箱(30kg/箱)
ラップ	10本	【缶詰惣菜】		
		けんちん汁	200食	4箱(50kg/箱)
		2% 飲料水(調理用、飲用など)	1200L	100箱(5本/箱)