

アレルギー対応の備蓄物資について

1 公的備蓄品目

緊急性があり、家屋が全壊、焼失により避難した市民にとって、災害発生から流通在庫備蓄及び救援物資が到達するまでの約 3 日間、必要不可欠な食料、生活必需品などを選定している。

※現在、指定避難所176か所に分散備蓄している。

2 アレルギー対応の備蓄物資状況

(1) アルファ化米

アレルギー特定原材料等 28 品目を含まない御飯を備蓄します。

【計画数量】 230, 250食

(2) 白粥(アルファ化米)

高齢者及び幼児用等向けに、アレルギー特定原材料等 28 品目を含まず、咀嚼しやすい、白粥を備蓄します。

【計画数量】 43, 150食

(3) 粉ミルク

乳幼児用として、アレルギー特定原材料等 3 品目(ミルク・卵・大豆)のアレルゲン性を低減した粉ミルクを備蓄します。

【計画数量】 656缶

うち、176缶がアレルギー対応ミルクになります。

(4) 簡易食料(クッキー)

災害当日の応急的食事用として、調理不要な簡易食料を備蓄します。

※アレルギー28品目を含まない製品については、令和4年度から購入し、令和7年度で全てアレルギー対応に入れ替わります。

【計画数量】 138, 000個

(5) 飲料水

発災直後の応急対策として、必要な飲料水を備蓄します。

【計画数量】 137, 832本

避難所運営におけるアレルギー対応について

1 初動期(災害発生当日～3日目程度)

○ 避難者の受付(入所手続き)(情報広報班)

避難者に被災世帯登録票を記入してもらう

その際、高齢者、障害者、アレルギー疾患など、避難生活で特に配慮を要することがあるかを確認する。別紙2参照

○ 事前確認(食料班)

- ・ 食物アレルギーや文化・宗教上の理由から食べることのできない食材などがある方のために、食物アレルギーや宗教上の理由で食べられないもの(別紙3参照)を参照し、避難所で提供する食料の原材料表示や、使用した食材がわかる献立表を用意する。
- ・ 避難者等が個人で使う薬に関する要望は、保護救護班を通じ、市職員へ伝える。

○ 保管(食料班)

配布した食料や飲料水、物資は、管理簿により在庫管理する。

※アレルギー対応食品は、他の食品と必ず分けて保管する。

○ ペットの受け入れ(環境衛生班)

ペットは、アレルギーや感染症予防のため、避難者が生活する場所とは別の場所に受け入れ、動線が交わらないよう注意する。

2 展開期(4日目～1週間程度)

○ 要配慮者への情報提供(保護救護班)

病気やアレルギーなどがあるため、食事や物資、衛生環境を利用する際、特別な配慮が必要な方がいることを理解し、接し方の注意や生活上の支援などで協力してもらうよう周知する。

○ 食料・物資の配給時の個別対応(保護救護班)

食料班と連携し、食物アレルギーや宗教上の理由で食べられないものを参考に、本人や家族からの意見を踏まえ、避難所での食料の提供方法や、原材料表示の仕方、使用した食材がわかる献立表の作り方などのより良い方法を検討する。

○ 配給(食料班)

・配給の注意事項

保護救護班と連携し、食物アレルギーや宗教上の理由で食べられないものも参考に、食物アレルギーや文化・宗教上の理由から食べられない食材がある方などについて、事前に必ず確認する。

・個別対応が必要な物資などの配給

アレルギー対応の食料、生理用品、紙おむつなど、使用者が限られる(特定される)物資は、その方が配給を受けやすい場所や方法などを関係する運用班と連携して決める。

○ 炊き出し(食料班)

食物アレルギーや宗教上の理由で食べられないものを参考に献立を検討し、調理の際も工夫する。

また避難所で提供する食料の原材料表示や、使用した食材がわかる献立表を提示する。

あなた任せを、みんな任せに。



川崎市避難所運営マニュアル

避難所運営の4つの原則

まずは、避難所を運営する際に守るべきルールを理解し、円滑な運営を目指しましょう。

- 原則 1** 避難所とは、避難が必要な方（避難者）を一時的に受け入れる施設です
- 原則 2** 避難所とは、避難者の必要最低限の生活を支援する施設です
- 原則 3** 避難所では、自助・共助（互助）・公助により、適切な運営を目指します
- 原則 4** 避難所には、定期的な事前協議による「顔の見える関係」が大切です

避難所開設の4つの手順

避難所は、開設する時が最も重要です。避難者の安全や混乱防止のため、手順を守りましょう。

- 手順 1** 安全確認が完了するまで、避難者には安全な場所に待機してもらう
- 手順 2** 避難所となる建物や設備の安全確認を行う
- 手順 3** 避難者の受け入れ場所を決める
- 手順 4** 避難者を受け入れる

避難所運営で重要となる7つの取組

初動期（避難所開設 — 発災3日後）

取組1 物資の配給を検討する

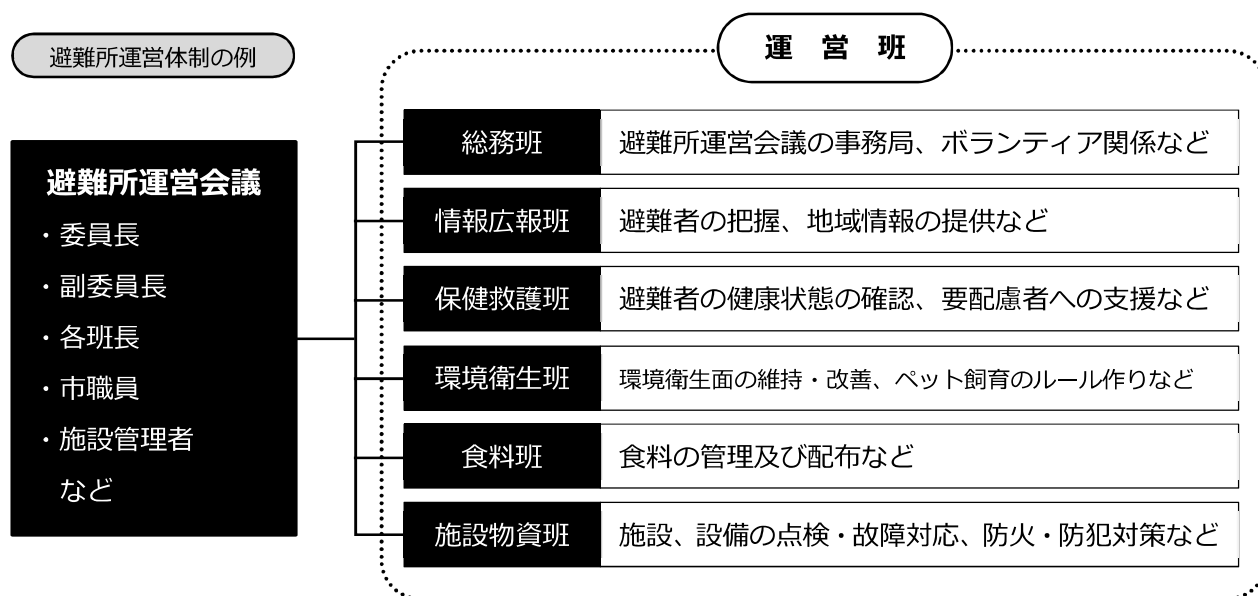
取組2 区本部に定期連絡を行う

取組3 避難者名簿を作成する

取組4 避難者のチーム分けを行う

展開期（発災4日後 — 1週間）

取組5 避難所の運営体制を整える



安定期／統合・閉鎖期（発災1週間以後）

取組6 多様化する避難者のニーズに対応する

取組7 避難所の閉鎖や統合に伴う協力をする

【別紙2】

被災世帯登録票

No. _____

被災世帯調べ		記載日時：_____年__月__日 __時__分				
※ 必要事項を記入するか、該当箇所の□に“チェック(✓)”又は“○”をつけてください。						
自宅の被災状況	建物 ：□全壊 □半壊 □一部破損 □全焼 □半焼 □床上浸水 □被害なし ライフライン ：□断水 □停電 □ガス停止 □その他 (_____)					
自宅住所	〒 _____ 区 _____					
電話番号	(固定電話)			(携帯電話)		
避難場所	<input type="checkbox"/> 避難所 _____ 避難所名 _____ 避難所 <input type="checkbox"/> 避難所外 □自宅 □その他 (_____)					
世帯の状況 (同居中の世帯全員の現況を記入してください。)						
No.	(ふりがな) 氏名	続柄	性別	生年月日	年齢	その他の状況 (同行の有無(旅行で不在等)負傷、疾病の状況、障害等級、アレルギーの有無等の詳細を記入)
1	(_____)	世帯主		大正・昭和・平成・西暦 年 月 日		
	安否確認への対応		<input type="checkbox"/> 公開に同意する (公開) <input type="checkbox"/> 公開に同意しない (非公開)			
2	(_____)			大正・昭和・平成・西暦 年 月 日		
	安否確認への対応		<input type="checkbox"/> 公開に同意する (公開) <input type="checkbox"/> 公開に同意しない (非公開)			
3	(_____)			大正・昭和・平成・西暦 年 月 日		
	安否確認への対応		<input type="checkbox"/> 公開に同意する (公開) <input type="checkbox"/> 公開に同意しない (非公開)			
4	(_____)			大正・昭和・平成・西暦 年 月 日		
	安否確認への対応		<input type="checkbox"/> 公開に同意する (公開) <input type="checkbox"/> 公開に同意しない (非公開)			
5	(_____)			大正・昭和・平成・西暦 年 月 日		
	安否確認への対応		<input type="checkbox"/> 公開に同意する (公開) <input type="checkbox"/> 公開に同意しない (非公開)			
ペットの状況		<input type="checkbox"/> 有 → 「避難所入所ペット届出用紙」(様式 13-1) の記入へ <input type="checkbox"/> 無				
運営に協力できること(特技、資格など)		該当者 No. _____				
・本情報は、食料や物資の配給、健康管理などの支援を行うため、避難所運営のために必要最低限の範囲で共有します。また、被災者支援のために作成する「被災者台帳」にも利用します。 ・安否の問合せがあった場合に、氏名及び住所(●●区▲▲丁目まで)を公開(掲示等を含む)してよいか必ず記入してください。 ・災害時要援護者避難支援登録制度に登録している方は、Noを○で囲ってください。						
内容確認欄 (避難所の市職員、又は自主防災組織の責任者等が確認) 確認者 (署名又は押印) _____						

自由メモ

食物アレルギーや宗教上の理由で食べられないもの

1 原材料の表示

(1) 表示するもの

・食物アレルギー（食品衛生法関連法令より）

必ず表示	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに
なるべく表示	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

・宗教上の理由などへの対応

宗教上の理由による食べ物の禁忌は、アレルギーと同様の取扱いが必要。

(多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル(国土交通省総合政策局観光事業課)より)

ベジタリアン	肉全般、魚介全般、卵、一部ではあるが乳製品、一部ではあるが根菜・球根類などの地中の野菜、一部ではあるが五葷(ニンニク、ニラ、ラッキョウ、玉ねぎ、アサツキ)
イスラム教徒	豚、アルコール、血液、宗教上の適切な処理が施されていない肉、うなぎ、いか、たこ、貝類、漬物などの発酵食品 <ハラール(HALAL)> ハラールとは、イスラムの教えで許された健全な商品や活動(サービス)全般のこと。ハラール認証を受けた食品もある。
仏教徒	一部ではあるが肉全般、一部ではあるが牛肉、一部ではあるが五葷(ニンニク、ニラ、ラッキョウ、玉ねぎ、アサツキ)
キリスト教	一部ではあるが肉全般、一部ではあるがアルコール類、コーヒー、紅茶、お茶、タバコ
ユダヤ教	豚、血液、いか、たこ、えび、かに、うなぎ、貝類、ウサギ、馬、宗教上の適切な処理が施されていない肉、乳製品と肉料理の組み合わせなど

(2) 表示のしかた

- ・ 加工食品、調味料、出汁などの原材料にも注意。
- ・ 各食材の原材料表示部分を切り取り掲示する。切り取りづらい場合はコピーする。

2 調理時の工夫や注意点

個別に対応が必要な方の家族には、可能な範囲で調理場の一部を開放し、自分たちで作ってもらう。

- ・ 調理の手順を決め、複数人で確認をする。
- ・ 調理台、食器を分ける。(食器は色で分けておく)
- ・ 鍋やフライパンなどの調理器具や食器、エプロンを使い回さない。