

炊き出しされる方へ

避難所で炊き出しをする場合の炊き出しチェック Q&A

平成 28 年 5 月 27 日作成

炊き出し全体

Q. どんな食品だったら炊き出しで提供できますか。

A. 提供直前に加熱したものを提供してください。

(前日調理したものは提供できません。)

避難所には、乳幼児や高齢者、持病のある方など様々な方がおられるため、衛生管理には特に注意が必要です。

また、避難所での生活が長くなると抵抗力が落ちる方も増えてきます。

食中毒予防の徹底を図るために、生ものの提供は行わないてください。

○提供できるもの

- ・加熱した食品（中心部まで十分に火を通してください。）
 - (例) 味噌汁（薬味のネギも加熱してください。）
 - ゆで卵、卵焼き、オムレツ、親子丼、かつ丼、丼物（半熟のものは提供しない。）
 - 焼肉（中心部まで十分に火を通してください。）
- ・皮付きの果物
 - (例) バナナ、みかん
- ・市販されている加工食品（要冷蔵品は、必ず冷蔵保存してください。）
 - (例) 缶詰、レトルト食品、氷菓・アイスクリーム

○提供できないもの

- ・加熱していない食品
 - (例) 刺身、ローストビーフ
 - 生卵（かまたまうどん等の加熱が不十分なものを含む。）
 - 生野菜サラダ
 - ミニトマトやレタスなどの生野菜
 - カットした果物
 - フルーツポンチ
 - 氷菓・アイスクリーム
- ・加熱調理後に和えたりトッピングするもの（最終工程が加熱でないもの）
 - (例) 冷やし中華、冷やしうどん・そば、冷やしそうめん
 - 生のトッピング（めん類の刻みネギ、おろしショウガ等）
 - 和え物（マカロニサラダ、胡麻和え、おひたし等）

Q. 家庭で調理したものを提供してもいいですか。

A. 家庭で事前に調理したものは提供できません。
当日、その場で調理して提供してください。

Q. 調理終了後概ね何時間で食べ終わらなければいけないのですか。

A. 食中毒予防のため、概ね2時間以内で食べさせてください。
2時間以上たったものは廃棄してください。
なお、残ったものを次の食事で再加熱して提供することはしないでください。

ごはん

Q. 炊いたご飯を発砲スチロール容器に入れて持参してもいいですか。

A. できません。発砲スチロール容器に炊きたてのご飯を入れて長時間保管すると、水滴が発生するなど食中毒の危険性が高まります。

Q. おにぎりの提供はできますか。

A. 素手でにぎらず、使い捨て手袋やラップを使ってにぎってください。
また、おにぎりを配る際にも、素手で直接触らないようにしてください。
保管箱などに一時的に保管する場合は、よく冷ましてから保管してください。

大鍋の加熱

Q. カレーや汁ものなどの大鍋の加熱はどのようにしたらいいですか。

A. しっかりと火が通るように、全体をよくかき混ぜながら加熱してください。
特に、肉類は中心部まで火を通してください。
また、必ず提供当日に調理してください。

うどん・ラーメン等のトッピング

Q. うどんやラーメンのねぎやショウガは少量なので、使ってもいいですか？

A. 少量でも生ものは提供出来ません。
提供する場合は、その場で湯通しするなどの処理をしてください。

相談先

Q. 衛生面や献立・栄養のバランスなど、困った時はどこに相談したらよいですか。

A. 衛生面については御船保健所へ、献立や栄養のバランス等については、益城町保健福祉センター「はびねす」まで、お気軽にご相談ください。

相談及び問い合わせ先

(衛生管理) 御船保健所 衛生環境課

☎ 096-282-0016

(献立や栄養) 益城町保健福祉センター「はびねす」

☎ 096-234-6123