災害時の備えしていますか?

食の備え

アレルギー対応食品



少なくとも 日ごろから **2 週間分**

用意を「



緊急時…確認する・まわりに伝える

災害時、周りの人(特に食事を配る人)に アレルギーがあることを知らせましょう

炊き出しや非常食ではアレルギー表示を確認する ことが大切です。

食品包装材で確認することは方法の一つです。



「緊急時のおねがいカード」「食物アレルギーを知らせる表示カード」「災害用ビブス」など利用しましょう。

20 年月 四年	をは、食物のシルギー	X12	20	2912	かかりつけ医院
緊急等災害物のおねがい	(株成、アトビー付水(株分)	<80	48	5.12	83/8
私はアレルギーを持っています。 おが寄れている場合には、故治		98	9.	1992-53	住所:
東(1100を採んで、直接へ大学	708Pv.	アーモンド		たか カショーナック	用於 學等:
多速んでであり。 すぐに関心でください。	泰明は 御意 じんめしん	to:(20-9	48	Zá	エピペンの明有 有・元
	DE THE MODRE	손난	きば	大豆	
ŝŝ	幼稚園で、	3億円 75億75-75	ガナナ	製肉 中をいた	原用與:
主年月日: 年 月 日	%.id	UAC	ゼラチン	1-22-01	
18: X	アナフィラキシーショックを				
所想: 男・女	起こしたことがあります。 ロアレルギーを起こします。				

▲緊急時のおねがいカード

入手方法は認定NPO法人アレルギー支援ネットワークへ お問い合わせください。





▲表示カード



日ごろから地域・仲間を大切に

災害時、最初に助け合うのはご近所さん

・地域の防災訓練に参加し日頃から自主防災 会の方など、地域の方に話をしておきましょう。



アレルギーっ子用 **持ち出しグッズ**

□飲料水・アレルギー対応の非常食

(主食・おかず・好きなお菓子)

- □粉ミルク・哺乳瓶・紙コップ(乳児の場合)
- □食器(器・割り箸・使い捨てスプーン)
- □薬(1週間分程度)
- □緊急時のおねがいカード・表示カード
 - ・ビブス等、除去食品を明記できるもの
- □書くもの(油性ペン等)・メモ帳

余裕があればおすすめ!

ロパッククッキング用品

カセットコンロ・ガスボンベ・鍋

耐熱ポリ袋・ゴミ袋

※詳細は裏面へ!

命を守るため、

<u>周りに知らせることを</u> **本人に伝えて**おきましょう!



参考資料



- ●認定 NPO 法人レスキューストックヤード 「地域のみんなで考えよう!アレルギーっ子にやさしい防災」
- ●日本小児アレルギー学会

「災害時のこどものアレルギー疾患対応パンフレット」

●日本小児臨床アレルギー学会

「アレルギー疾患のこどものための「災害の備え」パンフレット」

●農林水産省

「要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド」

参考サイト アレルギーについて正しい知識を身につけて 疾患の治療、管理、予防をしましょう。



厚生労働省/日本アレルギー学会 「アレルギーポータル」サイト



認定 NPO 法人アレルギー 支援ネットワーク

小牧市役所

【防災危機管理課】☎:76-1171(防災のこと)

【保健センター】 ☎:75-6471(妊婦・赤ちゃんのこと)

パッククッキングの方法

簡単で 衛生的 ガス 電気・水 困難時

個別の 対応可

洗いものいらずで簡単! パッククッキングとは…

食材を耐熱性のあるポリ袋にいれ て、鍋等で加熱する調理法 よい点

1素材の風味やうまみを逃さない。 2パックすることにより衛生管理や持ち運びが楽。 3パックした食材をそのまま湯せんし、ポリ袋のまま食器 にのせれば、鍋や食器の洗浄が不要。後片付けが楽。

〔用意するもの〕

高密度ポリエチレン袋・カセットコンロ・ガス・鍋・ふた(中の見えるもの) 鍋底に入るサイズの皿・はさみ・トング・菜箸



1



食材と調味料をポリ袋に入れたら、具材を混ぜ合わせ味をなじませます。水圧を利用して中の空気をしっかり抜きます。



加熱するとふくらむ が、少しならOK



加熱すると袋の中の空気はふくらむので、破裂しないようにねじり<u>袋の上の方で</u>しっかりと結びます。



鍋半分位の水とお皿(ポリ袋が 鍋底にくっつき破れることを 防止)を入れて湯を沸かします。

4



熱が通りやすいように、食材を平らに広げて鍋に入れます。 *出し入れの際はやけどに 注意しましょう。



沸騰後、火を小さくして沸点を保ちながら 20 分加熱する。 空気が少し入ってふくらむと 火の通りが悪いので途中上下を 返す。



加熱されたポリ袋は、穴あきおたまやトングで取り出します。 袋の結び目を切って、そのまま食器にのせれば出来上がり。

注意点

- ① ポリ袋は、耐熱温度が130℃以上のもの、または湯せん 対応の記載がある高密度ポリエチレン製で厚さ0.01 mm の無地でマチがないものを使う。
- ② 1袋に入れる量は1~2人分を目安にする。
- ③ 入れる食品の量に応じて、余裕をもった大きさの鍋で。

[ごはん]

材料

米 90ml ① ポリ袋に材料を入れて、 (1/2合) 空気を抜いてねじり上て

作り方

小 110ml

- 空気を抜いてねじり上で 結ぶ。 ② 沸騰した鍋に入れて、20
- ② 沸騰した鍋に入れて、20 分加熱し火を止め 10 分そ のまま蒸らす。

