

広島県避難所開設・運営訓練手引き
「運営に必要な各種活動」教材

食料・物資の
確保と配布

食料や物資を確保・配布する際に
どんなことに
注意したらよいでしょうか？

物資の確保・配布



出典：熊本災害デジタルアーカイブ／提供者：御船町

■具体的な取組み

- 必要な物資の把握と確保
- 物資の受入れ体制の整備
- 救援物資の受入れ・配分
- 必要物資の調達と提供
- 炊き出し等の実施

■対応のポイント

- 物資の在庫数の管理と救援物資の受入れ、保管
- **避難者への公平な配布**（車中泊避難者や要配慮者に配布漏れがないよう配慮）
- **避難者からの物資についての要望等の把握・調達・配布**

物資等の受け入れ体制の整備 について

④食料・物資班がすること

食料・物資班は避難所運営において、「物資等の受け入れ」「食料・飲料水・生活用品の確保と配布」「炊き出し」を行うことが主要な役割になります。

そのために、具体的には下記6つの業務を実施します。

1.体制の構築

2.緊急的に必要な物資の確保

3.物資等受入れ体制の整備

4.必要物資の調達と配布

5.避難所外避難者への物資配布

6.炊き出し等の実施

定期的な班会議を行うなどして、食料・物資班内での情報共有をしっかりと行いましょう！

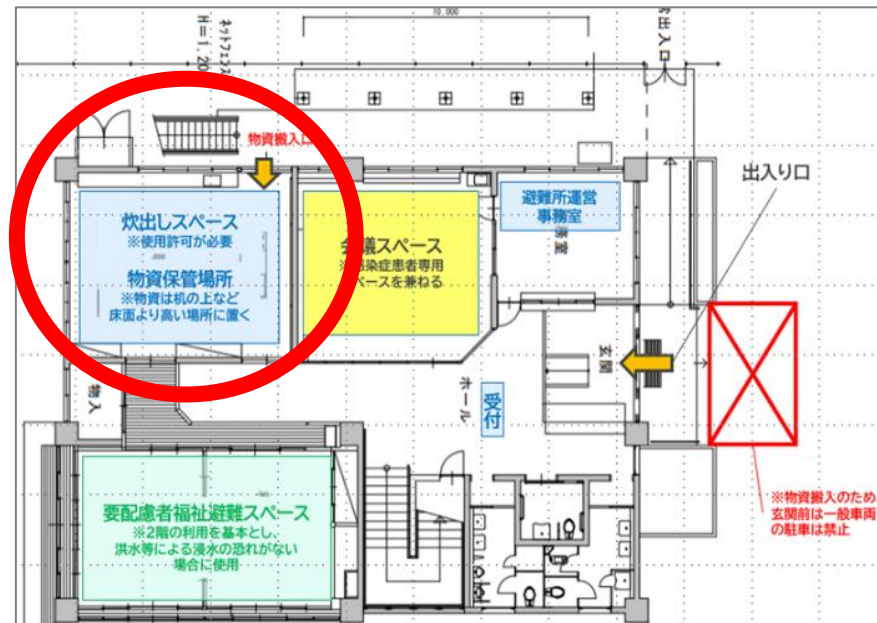
広島県『避難所開設・運営マニュアル』
(標準版) p66

3. 物資等受け入れ体制の整備

区分	品目	数量	保管場所	備考
食料等	アルファ化米（えびピラフ）	20個	調理室	期限:2023/02/28
	アルファ化米（ドライカレー）	34個	調理室	期限:2023/03/31
	アルファ化米（うめじゃこ）	50個	調理室	期限:2024/02/29
	順天然アルカリ7年保存水（500ml）	48本	調理室	期限:2023/03/31
生活用品	毛布	13枚	和室	
避難所備品・ 応急用品	テント製簡易間仕切り	2台	器具庫	
	段ポール間仕切り（ミウラ折り）	2個	器具庫	
	段ポールベッド	2台	器具庫	
	ポータブル発電機	1台	調理室	ガスポンベ使用 （中古ガスポンベ4本あり）
	エアーマット	4台	器具庫	
コロナ対策用品	マスク（大人用）	100枚		
	マスク（子供用）	100枚		
	消毒液（物品用）	2本		
	消毒液（手指用）	5本		
	体温計	1本		
	ウェットティッシュ	1本		
	ペーパータオル	440枚		
	フェイスガード	3個		

【補足】食料等は、避難者が38人の場合、4食分準備されている。

備蓄物資一覧
(中通地域交流センター)



物資の保管場所と受入れ場所
(中通地域交流センター)



備蓄物資の確認（訓練）
(中通地域交流センター)

食料・水・生活用品等の 管理・調達・配布について

④食料・物資班がすること

食料・物資班は避難所運営において、「物資等の受け入れ」「食料・飲料水・生活用品の確保と配布」「炊き出し」を行うことが主要な役割になります。

そのために、具体的には下記6つの業務を実施します。

1.体制の構築

2.緊急的に必要な物資の確保

3.物資等受入れ体制の整備

4.必要物資の調達と配布

5.避難所外避難者への物資配布

6.炊き出し等の実施

定期的な班会議を行うなどして、食料・物資班内での情報共有をしっかりと行いましょう！

広島県『避難所開設・運営マニュアル』
(標準版) p65、67～70

2. 緊急的に必要な物資の確保
4. 必要物資の調達と配布
5. 避難所外避難者への物資配布

炊き出し について

④食料・物資班がすること

食料・物資班は避難所運営において、「物資等の受け入れ体制の整備」「食料・飲料水・生活用品の確保調整と配布」「炊き出し」を行うことが主要な役割になります。

そのために、具体的には下記5つの業務を実施します。

1. 緊急的に必要な物資把握と確保

2. 物資等の受け入れ体制の整備

3. 救援物資等の受け入れ・配分

4. 必要物資の調達と提供

5. 炊き出し等の実施

定期的な班会議を行うなどして、食料・物資班内での情報共有をしっかりと行いましょう！

広島県『避難所開設・運営マニュアル』
(標準版) p70

5. 炊き出し等の実施

表 食物アレルギーで表示すべきもの

区分	確認項目
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、アーモンド

出典：食品表示法関連法令

表 宗教上の理由などへの対応

区分	確認項目
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、一部ではあるが五葎(ごくん) (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、一部ではあるが五葎(ごくん) (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
ヒンドゥー教	肉全般、牛、豚、魚介類全般、卵、生もの、五葎(ごくん) (ニンニク、ニラ、ラッキョウ、玉ねぎ、アサツキ)
ジャイナ教	肉全般、魚介類全般、卵、根菜・球根類などの地中の野菜類、ハチミツ

出典：観光庁「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」

身だしなみは清潔に



可能な限り、使い捨て手袋やマスクを着用しましょう。



炊き出しの様子

出典：熊本災害デジタルアーカイブ
/提供者：熊本県生活協同組合連合会

質疑応答