

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？**

- 参加者の皆さんに、「避難所で食料や物資を確保・配布するにあたって、どんなことに注意したらよいか」について、問いかけましょう。
- 2～3人ほど、意見を聞いてみましょう。

※ご存じない人が多いので、知らなくても恥ずかしくないことを伝え、フォローしましょう。

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**（特に要配慮者に配布漏れがないよう個別対応等実施）
- **避難者からの物資についての要望等の把握・調達・配布**

【説明内容】

- 避難者の生活をつないでいくために、**食料や水、その他の生活物資等を管理しつつ、必要な人に、必要なだけ、配布することが**必要です。
- そこで、まずは、備蓄物資の数を管理する他、送られてくる物資の受入れ、保管場所の確保しつつ、物資の在庫の管理を行うことが重要です。
- そのうえで、避難者に公平な配布を行います。
- 大量に救援物資が運ばれてくることもあるので、避難者にも協力して、物資の受入れや保管、配布を行います。

- また、避難者から、物資について、さまざまな要望等がある場合があります。
- あるいは、避難所運営上、なんらかの物資が必要になる場合もあります（たとえば清掃用具とか、段ボールベッドとか）。
- そこで、**避難所運営組織内で協力して、必要な物資の把握を行うとともに、市町職員に依頼して、物資を調達する、また配布することが重要**になります。

物資等の受け入れ体制の整備 について

- まず「物資等の受け入れ体制の整備」についての説明をします。

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」を行うことが重要な役割となります。
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！

53

広島県『避難所開設・運営マニュアル』
(標準版) p55

2. 物資等の受け入れ体制の整備**【説明内容】**

- ここでは、広島県『避難所開設・運営マニュアル』（標準版）のp55の内容、

2. 物資等の受け入れ体制の整備

- について、説明します。

受入れ・保管場所の確保と受入れ体制

6

区分	品目	数量	保管場所	備考
食料等	アルファ化米（えびせつア）	20箱	新機室	期限:2023/02/28
	アルファ化米（ドライカレー）	34箱	新機室	期限:2023/03/31
	アルファ化米（うめじゃこ）	50箱	新機室	期限:2024/02/29
	順天熱アルカリ7年保存水（500ml）	48本	新機室	期限:2023/03/31
生活用品	毛布	13枚	相室	
	シャツ製履履間仕切り	2台	機具庫	
避難所備品・応急用品	長ポール階段仕切り（スクラ折り）	29枚	器具庫	
	段ボールベッド	2台	器具庫	
	ポータブル発電機	1台	新機室	ガスボンベ使用 （中点ガスボンベ4本あり）
	エアベッド	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	2本		
	ペーパータオル	440枚		
フェイスガード	39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)

【説明内容】

- まずは、避難所にどのようなものがどれだけあるのか、どこで物資を受入れて、どこに保管するのかを確認します。
- ※避難所レイアウト図で、物資の受入れ場所と保管場所を確認します。
- 避難所での物資の保管場所、受入れ場所については、避難所レイアウト図をもとに、実際にどこに保管するのか、どこで運ばれてくる救援物資をうけとるのかを確認します。
- もし、受入れ場所や保管場所が決まっていない場合は、あらかじめ、決めておくようにすることが重要です。
- また、受入れ場所と保管場所は、なるべく近くにするなど、行き来しやすい場所を確保して、運搬の負担を減らすことが重要です。
- 運搬の際に、人手が必要になったら、避難者にも呼びかけ、協力してもらいます。
- 避難所にある備蓄物資や備品等は、マニュアル等をもとに、実際に、どこに何が、どれだけあるのか、確認します。
- もしマニュアル等に整理されていない場合は、平時に、市町職員や施設管理者と協力して、一覧表に整理することが重要です。
- 一覧表がなければ、「食料管理表」「物資管理表」に、物資の品目と数を

整理します。
※「食料管理表」と「物資管理表」を示しながら説明します。



食料・水・生活用品等の 管理・調達・配布について

- 続いて「食料・水・生活用品の管理・調達・配布」についての説明をします。

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」を行うことが重要な役割となります。
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！

53

広島県『避難所開設・運営マニュアル』
(標準版) p54、56～58

1. 緊急的に必要な物資把握と確保
3. 救援物資等の受け入れ・配分
4. 必要物資の調達と提供

【説明内容】

- ここでは、広島県『避難所開設・運営マニュアル』(標準版)のp54、56～58の内容、

1. 緊急的に必要な物資把握と確保
3. 救援物資等の受け入れ・配分
4. 必要物資の調達と提供

- について、説明します。



【説明内容】

- つぎに、どれだけの物資が必要になるかを確認し、必要に応じて、物資を調達・確保します。
- まず、食料や水については、避難者の管理担当班と協力して、避難者数を確認し、必要な数を把握します。
- その際、食物アレルギーのある避難者がいる場合もあるので、避難者全体にアレルギーのない食料を提供するか、あるいは、アレルギーのある避難者に、個別に食料を配布するかを検討し、必要な数を確認します。
- また、食料や水以外にも、食料・物資の担当班に対し、どのような物資の調達依頼があるかを確認し、何がどれだけ必要かを把握します。
- そのほか、性別や年齢、要配慮者の特性等に応じて、さまざまな物資が必要になりますので、避難者に何が必要か、聞き取りをして、把握をします。
- 特に、生理用品など、女性特有のものもありますので、食料・物資の担当班には、必ず女性も入れて、聞き取りをすることが重要です。
- 必要な数を把握したら、避難所にある物資の数と照らし合わせ、必要に応じて、物資の調達を行います。
- 物資の調達をするにあたっては、「食料依頼伝票」「物資依頼伝票」に、必要な品目と数を取りまとめ、市町災害対策本部にFAXするなどして、調

達を依頼します。

- 調達を依頼して、物資が届いたら、先ほど説明した受入れ場所、保管場所で、避難者と協力しながら、物資を受け取り、保管場所に搬送します。
- 配付については、食料や水の場合は、配布時間と場所を決め、避難者に取りに来てもらいます。
- ただし、要配慮者に対しては、個別にもっていくなどして、対応し、公平に行き届くようにします。
- また、生活用品については、保管場所に常備しておいて、必要に応じて取りに来てもらうようにします。
- 女性用品などについては、女性用のトイレに常備する、あるいは女性が配布するなど、女性が取りにいきやすいよう配慮をします。
- そして、食料や物資について、どういうものがどれだけあるか、常に把握できるように、管理表にまとめておきます。
- 必要に応じて、調達を依頼します。

炊き出し について

- 続いて「炊き出し」についての説明をします。

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・生活用品の確保調達と配布」「炊き出し」を行うことが重要な役割となります。
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！

53

広島県『避難所開設・運営マニュアル』
(標準版) p59

5. 炊き出し等の実施

【説明内容】

- ここでは、広島県『避難所開設・運営マニュアル』(標準版)のp59の内容、

5. 炊き出し等の実施

- について、説明します。

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

【説明内容】

- まずは、炊き出しが必要かどうか、あるいは可能かどうかを検討します。
- 炊き出しを行う場合は、実施場所やアレルギーや、あるいは宗教上の理由等に配慮したうえで、献立メニューを検討します。
- ※避難所レイアウト図で、調理場所を確認します。
- メニューについては、できるだけ加熱調理を行うものにして、生ものの提供は避けます。
- 避難者の中に管理栄養士や調理師などがいれば、協力してもらいましょう。
- 材料の調達については、市町職員と相談し、誰がどういうものを準備するか、調整して行います。
- 避難所にある調理器具を確認します。
- 必要に応じて、調理器具やお皿など、確保するようにします。
- 調理する際には、こまめに手洗い、手指消毒を行います。
- また発熱や腹痛、下痢、嘔吐などがいないか、確認します。
- マスクや使い捨ての手袋などを着用します。
- 配膳する際には、要配慮者等、取りに来れない人もいるので、公平に行き

渡るよう、個別に手渡しするなどします。

- その際に、おぼんを用意して、食べやすいようにも配慮します。
- 食事が終わったら、あと片づけをします。
- 調理器具は洗浄し、消毒をします。



【質疑応答】

- 市町職員や施設管理者なども含め、応答できる人が説明します。