食物アレルギー対応　炊き出し実習　実施要綱

1. 基本情報

イベント名　　：食物アレルギー対応　炊き出し実習　～実践と学びの場～
主催者　　：いわてアレルギーの会
共催・協賛・後援　：盛岡アレルギーっ子サークル「ミルク」、アレルギーケア.くじ、アレルギーフレンズ☆おうしゅう、
食アレボ、盛岡市
岩手県、岩手県栄養士会、盛岡医療センター
開催日時　　：盛岡　2026 年 11 月 22 日（日）
開催場所・会場　：盛岡　キャラホール
参加対象者　　：行政管理栄養士・栄養士、岩手県栄養士会会員、行政防災担当、大学生、
自主防災組織、赤十字奉仕団、食生活改善推進委員
参加費　　：無料

2. 目的・趣旨

・ 災害時の食物アレルギー患者の食の安全確保
（災害時においても、アレルギー患者が適切な食事を摂取できる環境を整えることを目指す）
・ 地域社会でのアレルギー理解と対応力向上
（アレルギーに関する正しい理解を広め、災害時におけるアレルギー対応の重要性を地域全体で認識する）
・ 食物アレルギーに対応した災害時支援体制の確立
（地域の炊き出し活動や行政による災害対応において、アレルギー対応を組み込んだ体制を構築する、災害時にも食物アレルギー患者が安全に配慮された食事を摂取できる社会づくりを目指す）

3. 定員

54 名（9 名×6 グループ）
※調理は 36 名（6 名×6 グループ）

4. 実施プログラム

09：00-10：00　準備
10：00-11：30　アレルギー講演会
11：30-12：00　炊き出し実習準備
12：00-14：00　炊き出し実習
14：00-15：00　試食会
15：00-16：00　発表と意見交換
16：00-17：00　片付け

5. 実施内容

＜アレルギー講演会＞

食物アレルギーに関する基礎知識を専門家が解説する講演会を開催します。また、災害時に食物アレルギーを持つ方が直面する課題について、管理栄養士の先生をお招きし、ご講演いただきます。

＜炊き出し実習＞

アレルギー講演会で学んだことを活かし、災害時を想定し、炊き出し訓練を実施します。

同じ職種の参加者で６名程度のグループを編成し、協力しながら事前に決めたメニュー（カレーや豚汁）を調理します。

＜試食会＞

各グループが調理した食事の受け取りから試食までの一連の流れを実施します。調理された食事は、全グループで共有し、全員で試食します。

＜発表と意見交換＞

各グループに、調理や配食時に注意したポイントを発表してもらいます。その後、他のグループや補助スタッフと意見交換を行い、気づきや改善点を共有します。

6. 炊き出しメニュー

様々な視点からの気づきを促すことを目的として、各グループに異なるメニューを設定します。（予定）

① 材料だけでは、アレルゲンが含まれているか判断が難しいケース
② 複数のメニューを調理して提供する場合の適切な原材料表示の方法
③ 調理時のちょっとした工夫で、アレルギーのある方も食べられるようにできる可能性
④ 食材の選び方を工夫することで、アレルギーのある方にも対応できるメニューの作成
⑤ どのようなメニューであっても、原材料表示を適切に行う重要性

7. 参加者

以下のグループごとに関係機関に参加希望者の募集を依頼します。

行政管理栄養士グループ
学生グループ
自主防災組織グループ
行政防災担当グループ
赤十字奉仕団グループ
食生活改善推進委員グループ

8. 期待される効果・成果

食物アレルギーに関する正しい知識の普及と、災害時における具体的な対応力の向上が期待されます。アレルギー講演会を通じて、参加者は食物アレルギーのリスクや誤食防止の重要性を理解し、炊き出し訓練では、原材料表示や調理・配布時の注意点を実践的に学ぶことで、現場での対応力が強化されます。また、試食会を通じてアレルギー対応備蓄食品のハードルが下がり、各地域での備蓄強化が促進されることが期待されます。さらに、グループでの訓練や意見交換を通じて、参加者同士の連携が深まり、地域全体の災害対応力が向上します。このような広範な啓発活動により、社会全体での食物アレルギー対応意識が高まり、災害時における安心・安全な食環境の実現に繋がると考えています。