**備蓄食品の調理及び配膳方法**

**≪一般食≫**※各施設の非常時用献立の食種毎に作成する。

1日目・朝食↓　　　　　　　　　　　　　　　1日目昼食↓　　　　　　　　　　　　　　　　1日目・夕食↓

・α化米

・牛肉しぐれ煮缶

・野菜ジュース

写真

（1食分の配膳例）

・●●●●

・●●●●

・●●●●

写真

（1食分の配膳例）

・●●●●

・●●●●

・●●●●

写真

（1食分の配膳例）

2日目・朝食↓　　　　　　　　　　　　　　　2日目昼食↓　　　　　　　　　　　　　　　　2日目・夕食↓

・●●●●

・●●●●

・●●●●

写真

（1食分の配膳例）

・●●●●

・●●●●

・●●●●

写真

（1食分の配膳例）

・●●●●

・●●●●

・●●●●

写真

（1食分の配膳例）

3日目・朝食↓　　　　　　　　　　　　　　　3日目昼食↓　　　　　　　　　　　　　　　　3日目・夕食↓

・●●●●

・●●●●

・●●●●

写真

（1食分の配膳例）

・●●●●

・●●●●

・●●●●

写真

（1食分の配膳例）

・●●●●

・●●●●

・●●●●

写真

（1食分の配膳例）

**～調理・配膳のポイント～**

**１日目の朝食、1人分**

写真

（調理・配膳の様子など）

・α化米・・・1パック（200g）　　　　　・牛肉しぐれ煮缶詰・・・1/2缶(100g)

・水またはお湯・・・160ml　　　　　　　・野菜ジュース　　　・・・1本(350㏄)

（準備手順）

1．α化米の個包装を開け、中に入っている脱酸素剤とスプーンを取り出し、

水またはお湯を注ぎ線まで(160ml)加えて待つ。1人1袋配膳する。

（待ち時間は、水で60分、熱湯で15分）　※水加減が少ないとうまく戻らないので注意！

2．牛肉しぐれ煮缶詰は、1缶を2人で分ける。ディスポ食器または出来上がったα化米の上に盛り付けて、

配膳する。調理前のα化米の中に混ぜ込んでからお湯で戻してもよい。

3．野菜ジュースは1人1本配膳する。そのまま飲むほか、野菜ジュースでα化米を戻してもよい。

※施設で準備している「備蓄食品」やそれらを使用した「非常時用献立」の内容に応じて、調理・配膳手順を

あらかじめまとめておく。日頃、給食に従事していない職員でも調理・配膳できるように、分かりやすく記載

する。1人前の配膳写真や調理手順の写真などがあれば、より分かりやすくなる。

※これらに基づき、日頃から災害発生時の食事提供訓練（備蓄食品の調理・配膳等）を実施しておくことが

望ましい。