

令和6年度 食育ボランティアスキルアップ研修会 災害時における食支援について～パッククッキング実習～

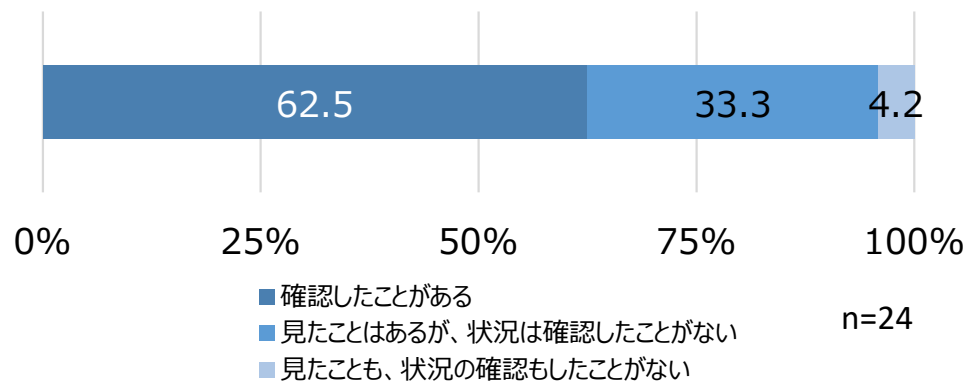
日時：令和6年8月20日 10:00～13:30

対象：食生活改善推進員23名

中和管内市町村新任栄養士3名

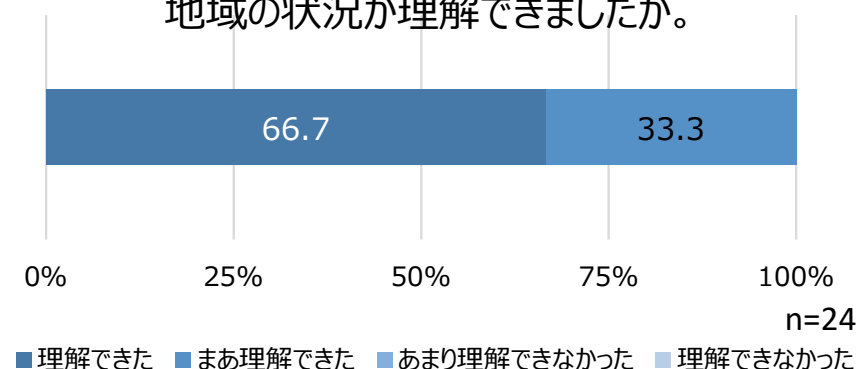
ハザードマップ演習についてのアンケート

研修会以前にハザードマップを使用して
地域の状況を確認したことがありますか。



研修会以前にハザードマップを「確認したことがある」と回答した方は62.5%と最も多く、ついで「見たことはあるが状況を確認したことがない」と回答した方は33.3%となった。地域の状況については、約40%の方が「確認したことがない」と回答した。

ハザードマップを使用した演習から
地域の状況が理解できましたか。



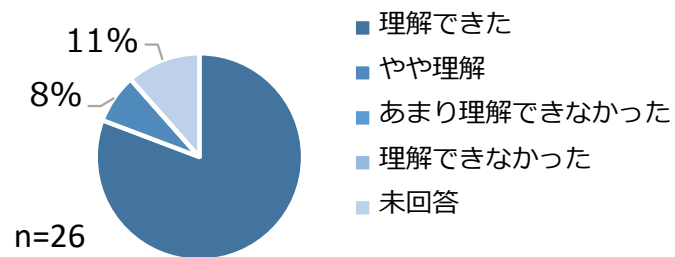
「理解できた」と回答した方が66.7%、「まあ理解できた」と回答した方は33.3%であり、全員がハザードマップから自身の地域の状況が理解できた。

◆自由記述

「ハザードマップは理解することも多く、役に立ちました」¹
「災害時のハザードマップでの再確認が役に立ちました」

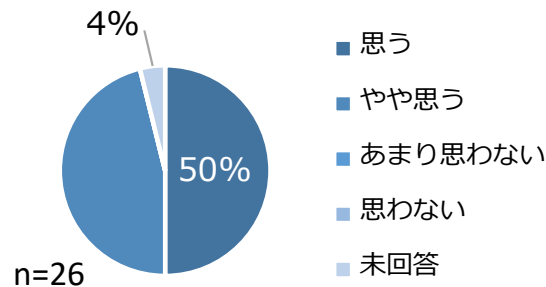
「災害時の食支援の重要性」の説明についてのアンケート

災害時での食支援の重要性が理解できましたか。



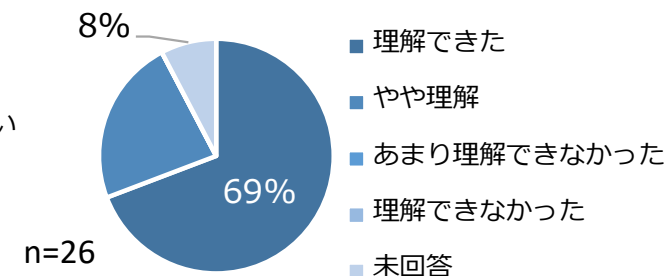
食支援の重要性については、「理解できた」と回答した方は99%で「理解できなかった」と回答した方がいなかったため、食支援の重要性を伝えるとできたと考える。

パッククッキングを災害時に調理してみようと思いますか。



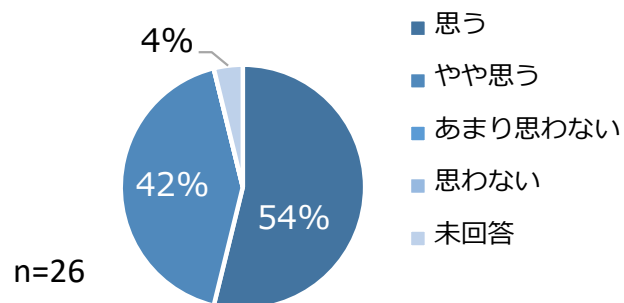
「活用してみようと思う」と回答した方は、96%であり、パッククッキングの調理方法について適切に伝えることが出来たと考えられる。

災害時の調理のポイントは理解できましたか。



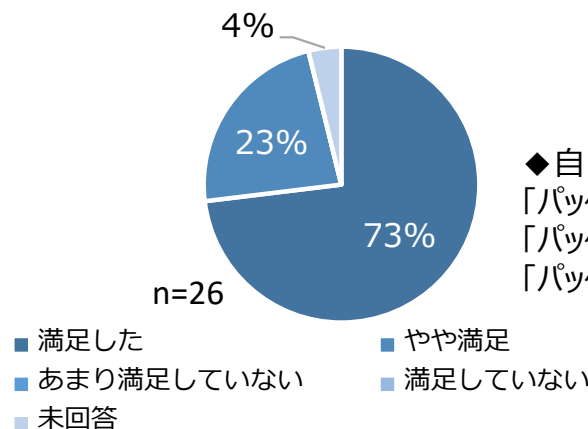
災害時の調理ポイントについて、理解できたと回答した方は、92%であり、調理のポイントについて伝えることが出来たと考える。実施状況から水の重要性やポリ袋の扱いは理解できている方が多かったが、節水方法を知らない方が多かった。そのため、節水の工夫についても啓発するとより良いと考える。

リーフレットを地域の方に対して活用したいと思いますか。



リーフレットを地域の人に対して活用したいかについては、「思う」と回答した方は、96%であった。地域の方や高齢者施設、他の食生活推進員などに伝えたいと回答した方がいたため、誰もが理解できるようなリーフレットの作成が必要であると考え。

パッククッキングの説明は満足でしたか。



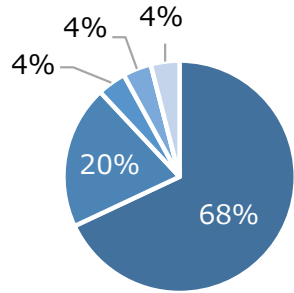
◆自由記述
 「パッククッキングのような経験が良かった」
 「パッククッキングのような調理方法が役に立つと思った」
 「パッククッキングに普段から組みたい」

「満足した」と回答した方は、96%であった。パッククッキングのポイントを適切に伝えることで、満足度につながったと考える。

「具体的な備蓄方法」の説明についてのアンケート

災害時に向けた備蓄食品の重要性は

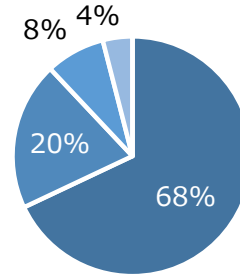
理解できましたか？



- 理解できた
- やや理解できた
- どちらでもない
- 理解できなかった
- あまり理解できなかった
- 無回答

ローリングストックについて

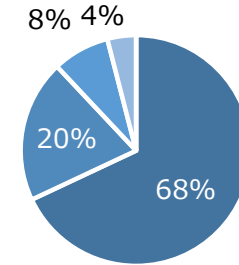
理解できましたか？



- 理解できた
- やや理解できた
- どちらでもない
- 理解できなかった
- あまり理解できなかった

備蓄食品の選択方法は

理解できましたか？



- 理解できた
- やや理解できた
- どちらでもない
- 理解できなかった
- あまり理解できなかった

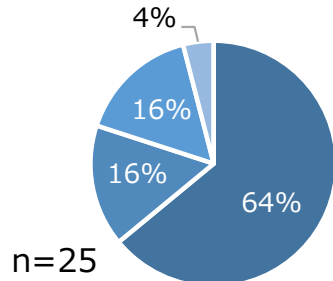
「理解できた」と回答した方は88%であり、参加者が、災害時に向けた備蓄食品整備の重要性が理解できる内容であったと考えられる。

「理解できた」と回答した方は88%であった。イラストを利用したローリングストックの説明が理解度につながったと考えられる。

「理解できた」と回答した方は88%であった。選択方法をイラストを使用して、例に出したことで、理解してくださる方が多かったと考える。

今回使用したスライドやリーフレットは

わかりやすかったですか？



- わかりやすい
- ややわかりやすい
- どちらでもない
- あまりわからなかった
- わからなかった

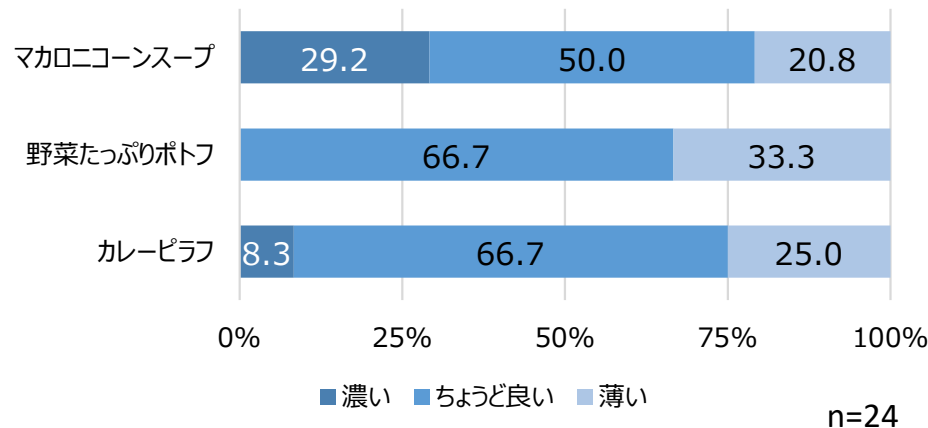
◆説明について（自由記述）

「災害時の備蓄を再度確認しようと思います。」
 「とても分かりやすくお話いただきありがとうございました。」
 「日常生活で気をつけたいなと思いました。」
 「ありがとうございました。」

「わかりやすかった」と回答した方は80%であった。イラストを使用して資料を作成したことでわかりやすい説明になったと考えられる。

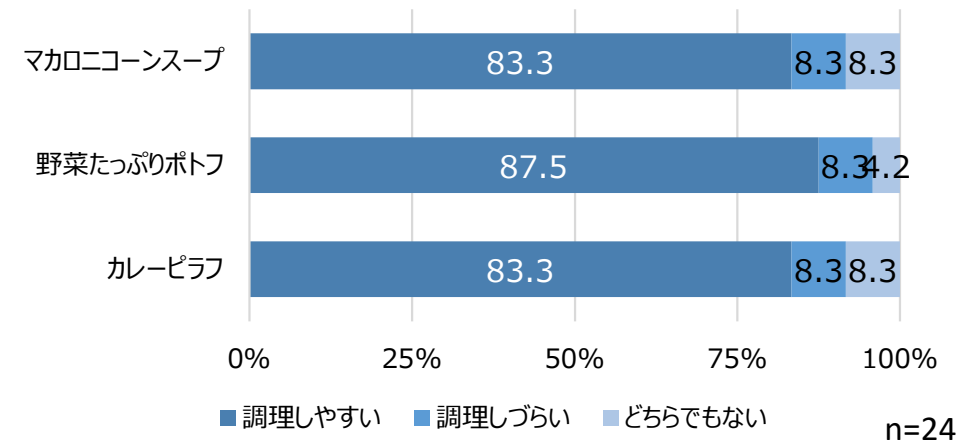
災害時を想定した調理実習についてのアンケート

味の濃さについて



味の濃さについて、「ちょうど良い」と回答した方が最も多く、野菜たっぷりポトフ、カレーピラフについては「薄い」が次に多くなった。また、マカロニコーンスープでは「濃い」の回答が2番目に多くなった。ポトフとカレーピラフの味が薄くなってしまった要因としてコンソメの準備量が足りなかったことが考えられる。マカロニコーンスープで「濃い」が多くなった理由としては他の料理が薄いことや煮詰まったことが考えられる。

調理しやすさについて



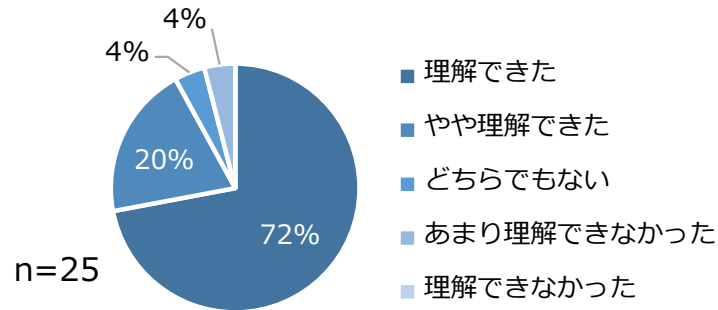
調理しやすさについては、全レシピ共通で、約80%の方が調理しやすいと回答し、8%が「調理しづらい」という回答であった。調理作業が多いレシピの災害時での利用については今後検討が必要である。

◆自由記述

- 「改めて水の大切さがわかった」
- 「バッククッキングは理解することも多く役に立ちました」
- 「バッククッキングは初めてだったのでとても勉強になりました」
- 「水を制限して調理するのも、実際の災害時をイメージするのに良かったです」
- 「実際の災害時を想定して水の量を制限すると、慎重に水を使用するようになった」
- 「暖かく食べれたが味が薄くもう少し味を調節したらいいと思った。」
- 「量が多いと感じた。」

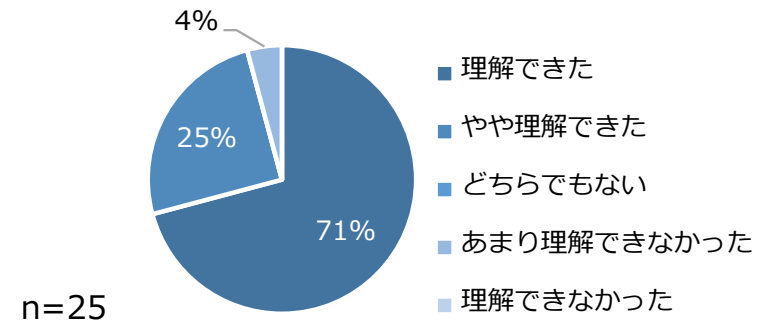
災害時を想定した調理実習についてのアンケート

災害時における調理方法は
理解できましたか？



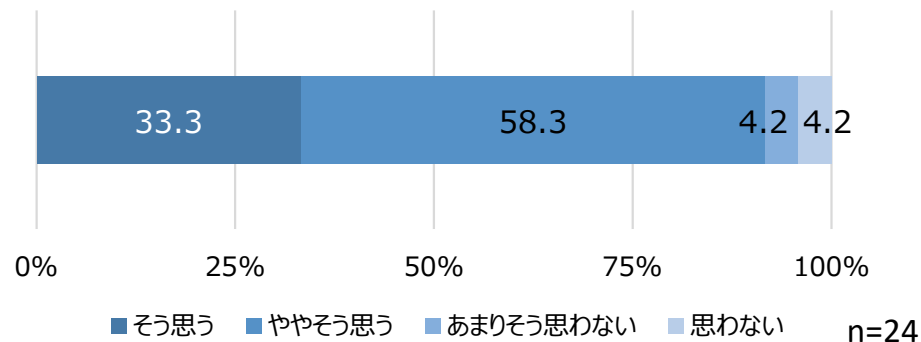
約9割の人が「理解できた」と回答した。調理実習を行ったことにより、理解してくださった方が多かったと考える。

パッククッキングの活用方法について理解
できましたか？



約9割の人が「理解できた」と回答した。パッククッキングを実践したことで、活用方法の理解につながったと言える。

本日の調理実習は災害時の環境で
実践できると思いますか。



災害時に実践できるかについては、91.6%が「実践できると思う」と回答した。今回の調理実習では水の制限をしたことが、災害時の環境をイメージすることにつながったと考えられる。