

防災だより

清武せいりゅう支援学校

第4号

平成30年 3月発行

防災対策推進委員会

防災だより第3号では、12月以降の主な取組とちょこっと情報についてお知らせします。なお、遅くなりましたが、学校HPの情報広場に1～4号の防災だよりを掲載しました。紙面ではわかりにくい画像もみやすくなっていますので、どうぞご覧ください。

本校の主な取組(12月)

○ 防災備蓄給食週間

12月4日～8日、本校にある防災備蓄食料品と同じメニューを給食で提供しました。給食室入り口には、給食サンプルと一緒に本校の備蓄食糧品が並びました。おいしく給食を食べながら、本校の備蓄食糧や災害時の食事について考える機会になりました。



備蓄食品：ビーフカレー、
ごはん（通常、柔らかい、おかゆ）

備蓄食品：さばの味噌煮



備蓄食品：肉じゃが
ごはん（通常、柔らかい、おかゆ）



備蓄食品：鶏肉のトマト煮



～ちょこっと情報～

「自助、共助、公助」という言葉を御存じでしょうか。一般に災害被害の軽減はこの3つの効率的な組み合わせで実現されるといわれています。

「自助」は自分の命は自分で守るという災害対策の基本。「共助」は地域等での協力、「公助」は国や地方公共団体の活動です。特に広範囲に及ぶ大規模災害発生の場合、公助が機能し始めるにはかなりの時間が必要です。公の助けはすぐには望めません。「自助」の考えを基本にもち、家族で話し合ったり防災用品を揃えたりして備えておくことが大切です。

〇 本校の主な取組(1月)

○ 防災備蓄食の職員試食会

冬休み、防災備蓄食品の品目選定の参考のため、サンプルの試食会を行いました。ガスコンロ、ガスボンベ、鍋、使い捨てトレー、使い捨て手袋等を準備し、調理しましたが、実際にやってみると、トレーは熱に強い容器が必要（プラスチックの容器は熱で変形してしまいました。）、調理用スプーンは鉄製が使いやすい、お湯をわかすコンロは多めに必要・・・といった点に気づくことができました。より使いやすいものを実用的に準備するために必要なことが実際にやってみることで分かりました。

（そして、非常食とはいえ、味はとても良く、おいしくいただくことができました。）

自宅の備蓄食も、一度災害時を想定して調理し、食べる体験をしておくことが、災害時の備えを充実させることに役立つのではないのでしょうか。



↑ 調理した保存食（左：おかゆ）
← 備蓄品のガスコンロや容器などを使って調理しました。

スープの熱で変形（右下の部分）した容器

〇 本校の主な取組(2月)

○ ショート訓練（避難訓練）

初めて行ったショート訓練。一般的な訓練とは違い、校庭等への避難は行わず、5分程度での実施です。開始時のそれぞれの状況に応じて安全を確保するための行動をとり、振り返りの時間には、今の状況ととった行動やこれからどうすべきかなどについて考える、命や安全を守る意識を高めていく実践的な訓練です。今回、職員にも実施時刻や想定（地震）の予告はしていません。実施日のみ予告し、実際には、1時間目終了後の休み時間に、訓練開始の合図と緊急地震速報音、地震音を放送で流し、訓練を実施しました。教室にいる人、廊下を移動中の人・・・。いろいろな状況の中で、それぞれが命を守るための行動をとったり考えたりしました。

この状況で、
どういう行動を
とったらいいん
だろう。

地震だ！

児童
生徒
職員

