

防災キャラバン in 神宮前地区 報告

9日(土)防災キャラバンへの多くのご参加ありがとうございました。公式発表ではありませんが1,000名近い来校があったのではないかと思います。

今回、初の試みとして、実施前日の8日に本校全生徒に向けて「防災キャラバン」災害発生想定状況として、防災課より9日(土)「防災キャラバン」の想定状況を付与してもらいました。

校長室だより第77号 (<https://shibuya.schoolweb.ne.jp/weblog/files/1320122/doc/103904/707858.pdf>)

これを受けて全校生徒で避難所運営(防災キャラバン運営)に!!

特に2年生全員が「運営ボランティアスタッフ」として、各ブースでの運営支援にあたりました。実際に大規模災害が発災した場合、この地域で学校生活を送っている中学生は避難所の運営スタッフとして貴重な人材となることが予想されます。この状況を想定しての訓練です。

特に今回は、「炊き出し訓練」を実施しました。「炊き出し」は、大規模災害時に栄養補給だけでなくショックや疲れの緩和、避難者同士のコミュニケーションを図る有効な手段になるなど、さまざまな観点から大きな意味合いを持つといわれています。いざという時のために、炊き出し用バーナーを用いた調理と提供の訓練を本校2年生が中心に展開しました。

今回は最新の炊き出し用バーナー(備蓄倉庫に配備:商品名になりますが「まかないくん Makanaikun」)を使用しました。この「まかないくん」とっても優れたものです。写真下の灯油タンクに灯油を充填。(灯油は備蓄倉庫に配備)そして、燃料ホースのバルブを開けて、ホース内のエア抜きをして、コンセントに通電して点火スイッチをオンにするだけでバーナーが稼働します。



(スイッチは2つのみで着火スイッチと火力スイッチです。)バーナーは取付式で、外して薪や炭でも調理できる仕組みになっています。本体は、二重構造なので、熱くならずカマドに接近できヤケドの危険も軽減できます。そしてキャスター付きなので移動もラク。



今回の炊き出しは、「豚汁」をチョイスして食材の準備をしました。災害発生想定では「羽村市よりプッシュ型の物資提供」となっておりますが・・・実際は学校にて調達。食材予算は学校運営協議会の熟議を経て、「地域学校協働活動事業費」より支出。

食材の分量は、水40リットルの大鍋で400名分を想定。学校給食のノウハウをフル活用しました。本校の栄養士の計算により1人前220g想定で以下の食材を準備。給食の食材納入業者にカット済みの食材を納品してもらいました! (災害時を想定して冷凍品を中心にチョイスしました!)

豚肩ロース小間切れ 12kg 豚汁用野菜 15kg (冷凍) 豆腐(国産サイコロ) 5kg (冷凍)
黒系こんにゃく群馬県産 2kg ほんだし 480g 国産無添加赤味噌 2kg 国産無添加白味噌 2kg
総額 67,977円(税込)

防災キャラバンの開会とともに訓練スタート! 調理は、沸いた鍋の中に食材を投入して味噌を溶いていくだけの単純な訓練ですが、支援にあたった大人も含めて全員が「はじめての炊き出し」でしたので試行錯誤しながらの訓練であったようです。調理器具もすべて備蓄倉庫に配備されており、最終的に450杯分くらいの提供ができたとのこと。



開始から1時間半で鍋はカラに・・・会議に参加していた私は食べることができず。(残念)

食べた方々から「美味しかった!」との感想をいただきました!





ビブス着用が「運営ボランティアスタッフ」として参加した2年生です！
中学生にとって貴重な訓練になりました。関係者の皆様ありがとうございました。