

災害時に備えて、赤ちゃんや高齢者をはじめ 配慮が必要な方のための食品備蓄を始めましょう

- ▶ **まず第一に水。**命を守るため、水を備えておくことは絶対に必要です。
そして**カセットコンロとカセットボンベ。**
お湯を沸かせれば、**温かい飲み物や食事**が用意できます。
- ▶ 災害時には、物流機能の停滞により、特殊食品が手に入りにくくなるのが想定されます。**平時から少なくとも2週間分**を備蓄することが推奨されます。

▶ 要配慮者のための食品備蓄のポイント

▶ 乳幼児

- 粉ミルク
- 哺乳ビン
- 紙コップ、使い捨てスプーン
- 多めの飲料水



- レトルトなどの離乳食
- 好物の食品、飲み物



▶ 高齢者

- レトルトやアルファ米のおかゆ
- 缶詰・レトルト食品・フリーズドライ食品
- インスタントみそ汁、即席スープ等
- 食べ慣れた乾物

- 栄養補助食品
- 好物の食品、飲み物



▶ 食べる機能(かむこと・飲み込むこと)が弱くなった方

- やわらかいレトルトご飯
- レトルトなどのおかゆ
- スマイルケア食などのレトルト介護食品
- 缶詰・レトルト食品・フリーズドライ食品

- とろみ調整食品
- 好物の食品、飲み物



▶ 慢性疾患の方

- ① 代謝性疾患【糖尿病、脂質異常症(高脂血症)、高尿酸血症(痛風)】
- ② 高血圧

→ 一般の方と共通した備えで、献立を工夫



- ③ 腎臓病 → 低たんぱく、低カリウムのレトルト食品など、特殊食品を多めに備える

▶ 食物アレルギーの方(原因食物(アレルゲン)が含まれていない食品)

- アレルギー対応の粉ミルク
- アレルギー対応のレトルトなどの離乳食
- レトルトなどのおかゆやご飯食べ慣れた乾物
- 缶詰・レトルト食品・フリーズドライ食品
- 好物の食品、飲み物

注意

- 各食品の内容は**購入時に**原材料表示や食品メーカーのHPで必ず確認を行い、不明な点は各社に問い合わせましょう。
- 利用される方の原因物質(アレルゲン)が含まれていない食品を選びましょう。

家庭備蓄のすすめ

はじめよう！おうちで楽しく食品ストック

最低 **3** 日分、
できれば **7** 日分

月 火 水 木 金 土 日



要配慮者なら **2** 週間分

月 火 水 木 金 土 日
月 火 水 木 金 土 日

? 備蓄食品を用意する際の分類のヒント!

備蓄食品は、大きく分けて「非常食」と「日常食品」の2種類があります。普段食べている食品を多めに買い置きするだけで、備蓄になるんです。これらをバランスよく備えることが大切です。

非常食

災害時の備えとして用意し
主に災害時に使用するもの
【非常食は、場面にに応じて日常でも利用が可能】

日常食品

日常から使用し、かつ、
災害時にも使用するもの
【ローリングストック】

日頃からどんどん食べて 好みの味を探しましょう!



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

詳しくは農林水産省WEBサイトの
「家庭備蓄ポータル」で!

農林水産省 大臣官房政策課
食料安全保障室

<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/index.html>

なぜ 食品の家庭備蓄が必要なの？

過去の経験によれば、災害発生からライフライン復旧まで1週間以上を要するケースが多くみられます。また、災害支援物資が3日以上到着しないことや、物流機能の停止によって、1週間はスーパーマーケットやコンビニなどで食品が手に入らないことが想定されます。

このため、**最低3日分～1週間分×人数分の食品の家庭備蓄**が望ましいといわれています。



自治体が作成するハザードマップなどを確認し、お住まいの地域の状況に応じて2週間分など多めに備えることも大切です。

家庭備蓄の例 1週間分 / 大人2人の場合

| | | | |
|------------------------|---------------------------------------|---|--------------------------------------|
| 必需品 | 水 2L×6本×4箱 ※1人1日およそ3L程度 (飲料水+調理用水) | お好みのお茶や清涼飲料水なども、あると便利! | カセットコンロ・カセットボンベ×12本 ※1人1週間およそ6本程度 |
| 主食 エネルギー炭水化物 | 米 2kg×2袋 ※1袋消費したら1袋買い足す(1人1食75g程度) | 乾麺 (うどん・そば・そうめん・パスタ) ・そうめん2袋(300g/袋) ・パスタ2袋(600g/袋) | その他(適宜) ・LL牛乳 ・シリアルなど |
| 主菜 たんぱく質 | レトルト食品 ・牛丼の素、カレー等18個 ・パスタソース6個 | 缶詰(肉・魚) ・お好みのもの18缶 | |
| 副菜 その他(適宜) | 日持ちする野菜類 ・たまねぎ、じゃがいも等 | 調味料 ・砂糖、塩、しょうゆ、めんつゆ等 | インスタントみそ汁や即席スープ |
| | 梅干し、のり、乾燥わかめ等 | | チョコレートやビスケットなどの菓子類も大事! |
| | 野菜ジュース、果汁ジュース等 | | |

あなたの食生活別 選び方のヒント

- ・ 普段料理をする ▶ 常備菜・乾物がおすすめ：梅干し、缶詰、切り干し大根など。
- ・ 中食が多い ▶ 必需品+推奨備蓄食品：レトルト食品、フリーズドライ食品など。
- ・ 普段料理をしない ▶ 必需品+好きなもの：カップラーメン、菓子類、非常食など。

備蓄食品の選び方

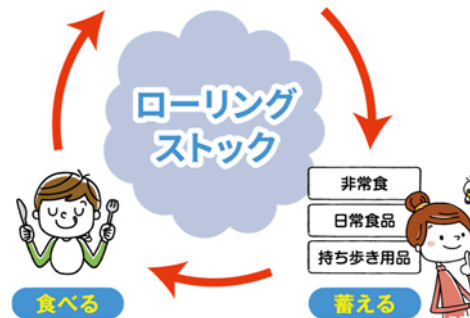
日頃から、栄養バランスや使い勝手を考えて各家庭に合った食品を選ぶことが大切です。

- 1 家庭にある食品をチェックしましょう。
- 2 栄養バランスを考え、家族の人数や好みに応じた備蓄内容・量を決定。
- 3 足りないものを買い足す。
- 4 賞味期限が切れる前に消費し、消費したものは買い足す。

簡単! 「ローリングストック」



「ローリングストック」とは、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法です。



ココがポイント

- ・ 費用、時間の面で、普段の買い物の範囲でできる
- ・ 買い置きのスペースを少し増やすだけで済む



備蓄の目安 = 家族の人数 × 最低3日分

※できれば1週間分を備えましょう