

自主防災かわら版

2018・4号

応急処置講習会のご案内

7月22日(日) 10時~12時
はるひ野黒川地域交流センター

夏に向けて熱中症、毒虫（スズメバチ）、
毒蛇（マムシ）等の対策です。

毎回好評をいただいている「応急処置講習会」を今年7月に開催します。夏に向けて熱中症や毒虫、毒蛇の対策を中心にした講習会です。いずれも、初動をあやまると命に係わる危険な症状や被害です。

是非この機会に講習会へ参加し、対処方法をしっかりと身につけましょう。

ご家族で一緒に！ 小さなお子さんがご一緒でも、大丈夫。どなたでも大歓迎です。



【日時】2018年7月22日(日) 午前10時~昼12時

【会場】はるひ野黒川地域交流センター

【定員】40名(先着順)

【ご指導】国土館大学防災・救急救助総合研究所

【申し込み先】 bousai@town-haruhino.join-us.jp

- ① 「応急処置講習会参加希望」と明記
- ② 参加人数並びに参加者名(全員)
- ③ 参加代表者メールアドレス

【申し込み締め切り】7月15日(日)

【講習内容】

- ① 熱中症対策、発症した場合の対処方法
- ② 毒虫(スズメバチ)、毒蛇(マムシ)等の対策
- ③ 水場で遊ぶ時の注意
- ④ その他の夏場に注意すべき対処方法等

(内容は当日の状況により若干変更する可能性があります)

～ 2018年度 ～
はるひ野 放水訓練の報告

(スタンドパイプによる初期消火訓練)

5月27日に川崎市麻生消防署のご協力をいただき、丸山こもれび公園周囲の道路で消火栓を使用したスタンドパイプによる放水訓練を実施しました。

この訓練は今年で4年目、5回目となり、今回は自主防災組織委員のほか、町内会執行部、ブロック代表者や自主参加の町内会の方々など計50名が参加しました。天気にも恵まれて、無事に訓練を終える事ができました。



訓練では、はるひ野町内会自主防災組織と麻生消防署のスタンドパイプ2セットを使用し、工程別に、①消火栓のフタを開けスタンドパイプの設置作業②スタンドパイプの設置とホースの接合の作業③ホースの接合を確認してからの放水作業、の3つに分け、班ごとに分けた参加者をローテーションして実施しました。



スタンドパイプ

今回の訓練では、実際に放水を体験することを主眼とし、全員が各訓練作業を体験しました。

自主防災組織では、今後も毎年継続的に当訓練を実施することを計画しています。一度でも消火栓・スタンドパイプ・消火ホースの取り扱いや放水体験をした方と、してない方の差は歴然です。万が一の事態に備え、まだ参加されていない方はもちろん、参加された方も、ご近所お誘い合わせて次の機会にご参加いただきますようお願いいたします。



ホースの接合



放水

2018年間かわら版テーマ 避難所開設

その2 避難所での炊き出し

自主防災かわら版では、本年は「避難所開設」をテーマにしています。
今月は「避難所での炊き出し」です。

大規模災害や自然災害は多くの被災者が避難所での生活を余儀なくされます。災害発生直後に避難所へ避難された方々に対しては、川崎市の備蓄食料品が準備されています。その後は各方面からの援助物資も届きますが、炊き出し（温かな食事）が大変重要になります。

はるひ野町内会でも、炊き出し用のお釜、鍋、ガスカセットコンロ等を防災備品として保有しています（ただし、食料、飲料は備蓄していません）。そこで、今回は炊き出しのレシピの紹介、食中毒予防と応急給水地点を紹介します。

■炊き出しレシピの紹介

～炊き込みご飯～

- ①釜の中に米、水を入れ30分浸漬させる。
- ②乾物、切干大根はそれぞれ軽く洗い、水に浸しておく。やわらかくなったら水気を絞り、食べやすい大きさにきざむ。
- ③②に①とツナ缶（缶汁も一緒に）、めんつゆを加え強火で炊く。沸騰したら極弱火にして20分位炊く。
- ④火を止めて10分蒸らした後、ほぐしながら盛り付ける。

材料	100人分
米	7kg(5升)
水	7.5L
乾物(ひじき、椎茸など)	200g
切干大根	300g
ツナ缶	3kg
麺つゆ(3倍希釈)	1L

参考資料)

静岡県栄養士会、赤十字病院: http://www.shizu-eiyoushi.or.jp/pdf_assistance/h27_04_recipe.pdf

岡山県 HP: http://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/104975_337589_misc.pdf

■災害時食中毒予防

災害時は、断水・停電等により衛生環境が悪化し、食中毒が発生しやすくなります。食中毒予防3原則を守り、安全に食品を提供しましょう。

（原則1）細菌をつけない

使い捨て手袋を着用し、食品を素手で扱うことは、なるべく避けましょう。災害発生の初期段階では、清潔な水の確保が難しく、救助・復旧作業で汚れた手を洗うことが不十分になりがちです。

（原則2）細菌を増やさない

食品は早く食べて、常温で長時間放置しないようにしましょう。災害時、電気が復旧するまで冷蔵庫が使えませんが、温度管理が難しくなります。ほとんどの微生物は時間の経過と共に増えていきます。

（原則3）細菌をやっつける

調理品は、中心までしっかり加熱しましょう。一般的に、食中毒を起こす細菌は熱に弱く加熱すれば死んでしまいます。

❗水が出ない時の調理の工夫



■応急給水地点



川崎市では、地震などの災害で断水が起きた場合に、応急給水を行う施設が整備しています。

町内では、はるひ野小中学校西側の道路に設置されています。

応急給水拠点にお越しの際には、水を入れる容器（ポリタンク、ペットボトルなど）を持参してください。