

食物アレルギー対応 炊き出し実習 ～実践と学びの場～

日時：2025年8月31日（日）

場所：キャラホール・都南公民館

主催：いわてアレルギーの会

後援：岩手県、盛岡市、独立行政法人国立病院機構 盛岡医療センター

協力：北良 株式会社

■ 目的

災害時における食物アレルギー対応の重要性を学び、地域での実践力を高めることを目的としています。

- 災害時にもアレルギーのある方が安心して食事を摂れる環境をつくる
- 食物アレルギーを正しく理解し、地域全体の対応力を向上させる
- 炊き出しや支援活動にアレルギー配慮を組み込んだ体制づくりを進める

■ 当日のタイムスケジュール

時間	場所	内容
9:40 ～	1F 小ホール	受付
10:00 ～ 10:10	1F 小ホール	開会あいさつ
10:10 ～ 10:35	1F 小ホール	講演 「食物アレルギーって何だろう？ ～ 理解することが大切 ～」 講師：盛岡医療センター 佐々木 美香 氏
10:40 ～ 11:40	1F 小ホール	講演 「災害時における食物アレルギーに対応した 安全な炊き出しに向けて」 講師：盛岡医療センター 村里 智子 氏
11:40 ～ 12:00	1F 小ホール	グループワーク
12:00 ～ 13:15	2F 調理室 1F 小ホール	炊き出し実習 配膳準備
13:15 ～ 13:45	1F 小ホール	配膳
13:45 ～ 14:30	1F 小ホール	炊き出し試食・アレルギー対応非常食試食 発表準備
14:30 ～ 15:55	1F 小ホール	各グループ発表
15:55 ～ 16:00	1F 小ホール	閉会あいさつ

■ 持ち物

エプロン、三角巾、筆記用具、飲み物

■ 参加者

区 分	団体・組織名	人 数	備 考
赤十字奉仕団	雫石赤十字奉仕団	8人	
自主防災協力者	下永井自主防災協力者	7人	
行政管理栄養士	岩手県保健福祉部健康国保課 岩手県県央保健所 滝沢市 八幡平市 葛巻町 岩手町	8人	
食生活改善推進員	岩手町食生活改善推進協議会 葛巻町食生活改善推進協議会 矢巾町食生活改善推進員協議会	5人	
学生	公衆栄養学臨地実習生	8人	管理栄養士養成施設学生保健所実習のカリキュラムとして参加 教員1名含む
	岩手県立大学看護学部ボランティアサークル「ほむっこらぶ」	10人	教員2名含む

<参考> 久慈会場参加者

区 分	団体・組織名	人 数	備 考
赤十字奉仕団	久慈市赤十字奉仕団	3人	
自主防災協力者	東広美町自主防災会	6人	
市町村防災担当課	久慈市 普代村 洋野町	6人	
行政管理栄養士	久慈市 野田村 普代村 洋野町 岩手県久慈保健所 岩手県二戸保健所 岩手県保健福祉部健康国保課	8人	
学生	岩手県立久慈高等学校	3人	
	公衆栄養学臨地実習生	1人	

■ 献立

	参加団体	メニュー	調理する量	盛りつけ
A	赤十字奉仕団	・卵春雨スープ ・ほうれん草の胡麻和え	15 人分 15 人分	60 杯 60 皿
B	自主防災協力者	・アルファ米おにぎり（具材はお任せ）	50 人分	60 個
C	公衆栄養学臨地実習生	・焼きそば	15 人分	60 皿
D	行政管理栄養士	・白飯を使用した、ひつまみ汁の代替食 （小麦アレルギー対応） ・カレールーを使用しない、カレーの代替食 （小麦、乳アレルギー対応）	8 人分 8 人分	30 杯 30 皿
E	食生活改善推進委員	・ひつまみ汁 ・きんぴらごぼう	15 人分 15 人分	60 杯 60 皿
F	岩手県立大学	・カレーライス	15 人分	60 皿

※ 調理する量と盛り付ける量は、上記をご確認ください。

※ 【B】は、アルファ米を 50 人分お湯で戻してください。出来上がった白米を 【F】に 15 人分、【D】に 5 人分配分してください。30 人分の白米で 60 個のおにぎりを作ってください。

※ 置いてある材料はすべて使用する必要はありません。

※ 食物アレルギーをお持ちの方がいる場合を想定し、グループごとに配慮方法を検討した上で、調理・配膳を行うようお願いいたします。

※ 【B】のアルファ米に使用のお湯は、事前に準備されています。

※ 調理室への入室は、1 グループにつき最大 6 名までとなります。

※ お皿やお椀への盛り付けは 1F 小ホールで行います。

■ アンケート

今後の参考とさせていただきますため、アンケートへのご協力をお願いします。

以下の QR コードよりアンケートフォームにアクセスいただき、ぜひご回答をお願いいたします。

お手数をおかけいたしますが、何卒よろしく願いいたします

期限：2025 年 9 月 1 日（月）



食物アレルギーに対応した炊き出しポイント

2025/8/31 いわてアレルギーの会

① 原材料表示は一覧に○をつけるのではなく、商品の原材料をそのまま使いましょう！

→ 原材料を見て、どれが「乳」に該当するのか正しく判断することは難しいです。

② 原材料表示は、献立ごとに分けて記載しましょう！

→ 献立ごとに食べられるか、食べられないか判断できます。

えび	かに	小麦	そば	乳成分	落花生
○	—	○	○	○	—
アーモンド	あわび	いか	りんご	かシューナガ	わいフルーツ
—	—	—	—	—	—

③ アレルゲンが含まれない献立を無理に考えるより、アレルゲンが含まれない他の代替食品を少し用意しておきましょう！

→ アレルゲンが含まれない献立を考えるには専門的な知識が必要です。

簡易的な代替食品を用意しておくことで代わりの食事を渡すことができます。

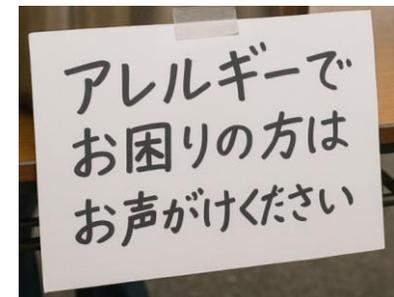


④ 食べられるか食べられないかは保護者の方に判断してもらいましょう！

→ 子どもに判断させない。渡す人が判断しない。保護者が判断するための判断材料を提示しましょう。

⑤ SOSの声を上げやすい環境をつくりましょう！

→ 「アレルギーでお困りの方はお声がけください」と掲示していただくと声をかけやすいです。



令和7年度 食物アレルギー対応炊き出し実習in盛岡

主催 いわてアレルギーの会
後援 岩手県、盛岡市、独立行政法人国立病院機構 盛岡医療センター
協力 北良 株式会社

実施日 : 2025年8月31日(日)
場所 : キャラホール・都南公民館
参加者数 : 60名
アンケート回答者数 : 12名
講師 : 「食物アレルギーって何だろう? ~ 理解することが大切 ~」
講師: 盛岡医療センター 佐々木 美香 氏
「災害時における食物アレルギーに対応した安全な炊き出しに向けて」
講師: 盛岡医療センター 村里 智子 氏

【講演会①】印象に残った内容等、ご記入ください

- ▶ アナフィラキシーの対応も視野にいれておく必要性があること
- ▶ 食物アレルギーの症状が出て重症感がある際は、ショック対応にすること。移動はおんぶしないこと。
- ▶ アレルギー緊急時の対応方法について、分かりやすく教えてくださったこと
- ▶ 食事は心の栄養なので、災害時にもアレルギー対応も可能な食事提供できるよう学んでいきたい。
- ▶ 炊き出し料理の配膳時の声かけ
- ▶ アレルギーがある方が安心して生活できる避難所生活環境を整える必要がある。スタッフが正しい理解を深めることが大切。
- ▶ 大丈夫ですよという言葉を使いたくなりますが、安易に大丈夫という言葉を使うのではなく、本人や保護者に直接確認していただくことが重要であると学んだ。
- ▶ 災害時のアナフィラキシー対応
- ▶ 食物アレルギーの症状が急速には進まないということ。
- ▶ 災害時の食物アレルギー対応
- ▶ これまでの事例をあげ、どのようにアナフィラキシー対応をすればよいかと説明があったのがわかりやすかったです。

【講演会②】印象に残った内容等、ご記入ください

- ▶ 炊き出しの基本的なルールについて、話を聞いて事前に準備が必要だと思った。
- ▶ 炊き出しで食物アレルギーについて聞かれても、「入ってないです」と言わず、本人や保護者に確認して判断してもらうこと。
- ▶ 災害時の危険や対応法について
- ▶ 受授力
- ▶ 炊き出し参加の心得
- ▶ 食物アレルギーがある方に、提供した食事が食べられるかどうか、安易に判断しないこと。対象者に判断を委ねること。そのためには、正確な情報を提供する必要があること。
- ▶ 災害時にアレルギーを持つ方がつけるストラップやネームプレートを初めて実際に見て、デザインもかわいく工夫されていて、つける人もつけやすいと感じた。
- ▶ 炊き出しに使用する原材料の情報掲示
- ▶ アレルギー表示に種類があるということ。
- ▶ アレルギーの代替表記と拡大表記
- ▶ 災害時の食品には、卵、乳、小麦、大豆、ゴマ、エビを含むものが多いことに驚き、炊き出しの際、アレルギー対応を気をつけなければいけないと思いました。

【調理】注意すべき点、気づき、印象に残った内容等、ご記入ください	
▶	食材は何かあるか、使うものすべて入っているものを確認する必要性があった。
▶	特に調味料は調理前にどんなアレルギーが含まれるかよく確認する必要があると感じた。
▶	アレルギーをもつ人の確認
▶	アレルギーの確認、情報共有、声がけの大切さ
▶	調理器具の使い分けが忘れがちになりそう
▶	原材料を確認すること。コンタミに気を付けること。
▶	アレルギーが含まれている状態のものを取り分けておき、その後に卵などを加えることによって、アレルギーのある方もない方も食べられる工夫は、今まで考えたことがなかったため、学びとなりました。
▶	原材料の確認、与えられた材料で美味しく安心安全な食事を提供するために意見交換をしました。日頃から親しくしているグループだったのでスムーズに調理できました。平時からの顔の見える関係が大事だと思いました。
▶	含まれるアレルギーが異なるものを調理する時は、調理器具を混合しないように気をつけること。
▶	気をつけて原材料を確認していても、見落とすこともあるので、一人ではなく、複数で確認することが大切だと感じました

【配膳】注意すべき点、気づき、印象に残った内容等、ご記入ください	
▶	アレルギーを持っていないかの声かけを忘れがちだった。
▶	食物アレルギーの方が受け取りに来た際に、見やすい位置に使用食材や原材料の表示があるとわかりやすい。
▶	アレルギーをもつ人に向けたご飯なのか確認してから配膳する
▶	アレルギーはありますかのこえ、アレルギーの丁寧な説明、必ず本人、保護者に確認していただく
▶	声がけの大事さ
▶	調理で器具を分けていても配膳で取り違ふ可能性があるため、色分け等が有効。小さい子供が誤食しないよう、必ず保護者の監護のもと手渡す。サインプレートは有効。
▶	アレルギー表示を本人や保護者の方に直接確認していただくことが大切であることから、成分表を実際に掲示するという工夫が新たな発見となりました。
▶	見易い掲示、配膳時の確認など注意することが沢山あることに気づきました。アレルギー用に目印をつければ良いかなと思いました。
▶	アレルギーの有無について聞くということだけを意識するのではなく、配膳する人も何にどのアレルギーが含まれているか知ることが大切。
▶	アレルギー児がいた場合の声かけの仕方など勉強になりました。重度の場合は、炊き出しは無理せずお断りしてもいいという考えも参考になりました。
▶	食事を渡すときときのお互いの声かけが大切だと思いました。

【試食】感想をご記入ください	
▶	全てにおいておいしかったです。
▶	アルファ米はもっと硬いのかとおもっていたが、想像より美味しく食べることができた。どれも美味しかった。
▶	美味しく頂きました
▶	美味しかったです。災害用の備蓄食品を活用した料理があってもよかったのではないかと思います。
▶	本当に美味しくいただきました。アルファ化米はどうしても癖がですが、ゆかりおにぎりにしたり、カレーやひつまみにすると美味しくいただきました。
▶	どの料理も美味しかったです。しかし、味や見た目では何のアレルギーが含まれているかわからないものもあったため、具材の形を変えるなど、見た目でわかる工夫が必要だと感じました。
▶	どの料理も美味しくいただきました。
▶	いろいろなチームが作った料理を食べることができて良かったです。
▶	アレルギーに気を配った料理でもとても美味しかった。
▶	美味しくいただきました。被災者にとっては、心の栄養にもなるように感じました。
▶	どれも美味しかったです。

【発表】感想をご記入ください

- ▶ それぞれのグループで工夫して作っていて素晴らしかった。
- ▶ 村里先生の講評で、同じ料理でいくつか種類がある場合、一目でわかるように、おたまに印をつけたり、具材の形を変えるなど、配膳側も受け取る側もわかりやすくする必要があると学んだ。
- ▶ それぞれのグループの担当者の発表が素晴らしかったです
- ▶ まとめることで気づくことがあったことは良かったと思います。
- ▶ ボランティアの日赤奉仕団、自主防災組織、食改さん方の発表からは、普段から地域で活動や訓練に取り組まれていること、またいざとなったら動くんだという意気込みが伝わり、本当に頼りになると思いました。そのような方々にアレルギー対応を知ってもらうことで、着実に地域に広がると感じました。
- ▶ 他のグループの気づきや工夫を共有できたことで、より理解や学びが深まったと感じました。
- ▶ 皆さん、気づきがあって、どのグループの発表も参考になりました。
- ▶ それぞれのグループの発表から、自分たちにはなかった発想があり、とても勉強になった。
- ▶ 様々なグループの発表は、とても参考になりました。

【全体】今後の活動において、アレルギー配慮のために実践したいと感じたことをご記入ください

- ▶ 食材の表示の仕方、声かけのマニュアルを作っておくこと。
- ▶ 食物アレルギーがある方が災害時にも安心して食事をとれるよう、普段から声を上げやすい環境作りに取り組んでいきたい。
- ▶ 私は将来養護教諭として、アレルギー配慮のために給食時に的確に配膳すること
- ▶ 食生活改善推進員協議会の会員研修会で伝達講習を行う予定です
- ▶ 年に一度は訓練の企画があるといいなあと思いました。
- ▶ まずは、アレルギーについて知ってもらうことが大切だと思いました。いざという時、アレルギーがあることを周囲に伝えやすいこと、周りが理解してくれること、それにはより多くの方が正しい知識を持つことが必要だと考えました。
- ▶ 私は災害時に活躍できる看護師を目指しています。そのため災害時に被災地へ行った際には、怪我の処置や薬の投与など医療的な面だけでなく、炊き出しの際のアレルギーへの配慮についても積極的に指導やアドバイスをしていきたいと感じました。
- ▶ 私自身、食物アレルギーがあり、飲食店で伝え忘れて困ることがありました。飲食店用のチラシが消費者庁から届いたので普及啓発しようと思います。
- ▶ アレルギーを持つ方への対応の仕方が勉強になりました。
- ▶ 食材のアレルギー表示に気を配っていきなさいと思った。また、身近な人のアレルギーについても知っていきなさいと思った。
- ▶ 今回学んだことを、市でも普及啓発していきたいです。

本アンケートで伝えきれなかったことや、その他ご意見・ご提案があればご自由にお書きください

- ▶ 急用があり帰ってしまいました。またこのような貴重な機会があったら参加させていただきたいです。
- ▶ 食器や調理器具を拭くような布巾があればいいなと思いました。
- ▶ チームで実践できたことはいろいろな気づきになりました。初めての実践でしたが、想っていることと、やってみるでは経験値が違ふと想いました。
- ▶ 今回はとても勉強になりました。ありがとうございました。
- ▶ とても興味深い会でした。また、このような機会があったら参加したいです。
- ▶ 研修会に参加させていただき、ありがとうございました
- ▶ 一般の人にも参加しやすくなるように、告知をもっと大々的に行くと参加者が増えると思う。参加者が増えることは、知識の普及に繋がり、それが積み重なることでしもの時の即戦力になると思う。

令和7年度 食物アレルギー対応炊き出し実習in久慈

主催 いわてアレルギーの会

後援 岩手県、久慈市、独立行政法人国立病院機構 盛岡医療センター

実施日 : 2025年10月13日(月)

場所 : 久慈市地区合同庁舎

参加者数 : 37名

アンケート回答者数 : 13名

講師 : 「食物アレルギーって何だろう? ~ 理解することが大切 ~」

講師: 盛岡医療センター 佐々木 美香 氏

「災害時における食物アレルギーに対応した安全な炊き出しに向けて」

講師: 盛岡医療センター 村里 智子 氏

【講演会①】印象に残った内容等、ご記入ください

▶	災害時の食物アレルギー対応
▶	これまでの事例をあげ、どのようにアナフィラキシー対応をすればよいかと説明があったのがわかりやすかったです。
▶	災害時のアナフィラキシー対応のしかた
▶	誰もが命をつなぐための食事を取れるようにするために知識と経験が大事
▶	災害時のアナフィラキシー対応について
▶	アレルギーの有無の確認
▶	重篤な症状が出た場合おんぶで運んではいけないとか、座らせてはいけないという内容は知らなかったので印象に残りました。
▶	災害時のアレルギー症状発症の方への対応で複数人で行うことが大切だと分かった。
▶	6枚目のスライドの、「周りの人を呼び複数で対応」について、一人で寄り添っていれば対応できるものと考えていたので、対応を改めたいと思いました。
▶	平常の対応が災害時に生かされると感じた
▶	災害時のアナフィラキシー対応として、頭を低くし、足を高くして寝かせることが大切であること。おんぶで移動し、トイレに座らせて息絶えたという事例は印象的であった。
▶	アナフィラキシー発症時は、頭を高くしないこと。
▶	とても穏やかな方で、相談しやすい先生でした
▶	アナフィラキシーショックの時は頭の位置を低くして、足を高くして寝かせることです。
▶	アレルギーの種類と掲載のしかた

【講演会②】印象に残った内容等、ご記入ください

▶	アレルギーの代替表記と拡大表記
▶	災害時の食品には、卵、乳、小麦、大豆、ゴマ、エビを含むものが多いことに驚き、炊き出しの際、アレルギー対応を気をつけなければいけないと思いました。
▶	炊き出しに使用する食品すべての原材料の情報提示についてアレルギーの
▶	常にカモ運転をすること
▶	炊き出しに使用する食品すべての原材料の情報提示について
▶	運動後に発症するアレルギー
▶	食物アレルギーの具体的な品目について見ようとすることが無かったので知ることができて良かった。
▶	どの世代にも分かるような表示の工夫やアレルギーを持つての人が言いやすい環境作りも大切だということ。
▶	スライド19ページの、アレルギー対応内容の表示も、その大切さがわかりましたし、そのほか、牛乳パックは、よく自宅で調理するときもまな板代わりにしているところがあるので、災害時も、洗い物を少なくする目的などで使いたくなりそうだと思います。災害時、炊き出しを作る際には気を付けたいと思います。
▶	炊き出し材料の掲示の仕方など実際役立つ内容だった
▶	運動がかわり発症するアレルギーがあること。

▶	アレルギーを疑い、子どもに輕易に食べ物を与えないこと。アレルギー物質を含む食品をよく知ることが大事であること。
▶	アレルギーエドューケーターというアレルギー対策にとって大事な資格があるということ
▶	食べるのと動くのがセットになってアレルギーが反応する食物依存性運動誘発アナフィラキシーがあることです。
▶	食後の運動でのアレルギーのこの

【調理】注意すべき点、気づき、印象に残った内容等、ご記入ください

▶	気をつけて原材料を確認していても、見落とすこともあるので、一人ではなく、複数で確認することが大切だと感じました
▶	アレルギー食品を把握すること
▶	調理器具を分けること 食品や調味料を混ぜる前に取り分ける習慣があると良い 常にコミュニケーションを取りながら確認しながらの作業でより安全に工夫ができる
▶	材料はアレルギー食品であるか注意すること
▶	アレルギー対応食の別調理
▶	調理に入る前の計画が大事だと思った。
▶	災害時では全体への配慮は難しいが、炊き出しする側ができる配慮を怠らないように、代替食を作るなら、調理に関わる人全員で確認し混入しないよう注意することが大切だとわかった。
▶	焼きそばを作りました。いろいろ除去した結果、トッピング方式としましたが、最後の講評にもあったとおり、細かく分けすぎること、調理側の煩雑につながり、逆に間違えきっかけにもなりかねないと思います。原材料の表示をしっかりとすることで、慌てずに調理可能な範囲でのアレルギー対応とし、それが食べれない方には、既存のアレルギー除去レトルトなどを食してもらうなどの割り切りも必要だと思いました。
▶	調理する順番も考慮（アレルギー食品から）する必要を感じた
▶	調理時は先にアレルギー対応食を作ったり、器具や使用するものをしっかり分ける等、しっかり区分して作ることが大切であると再確認した。わかっているつもりであっても、いざ作るとなると、他のことに気を取られたりしてしまっ
▶	調理器具、皿、箸などアレルギー物質が、混入しない着意。都度洗浄するなど。
▶	原材料の確認が大事ということ
▶	調理器具を使い分けことが大切だと思いました。
▶	アレルギー食材を鍋で使ったあと使い回しをしないこと

【配膳】注意すべき点、気づき、印象に残った内容等、ご記入ください

▶	アレルギー児がいた場合の声かけの仕方など勉強になりました。
▶	食事を渡すときときのお互いの声かけが大切だと思いました。
▶	アレルギーの表示 声かけ 小さい子どもへの対応の仕方
▶	提供する側からの挨拶とアレルギーはありますか？の声かけが大事 子どもだけの判断で提供せず保護者に確認 メニュー食品表示の工夫が必要
▶	アレルギー表示 声かけ 小さい子どもへの対応
▶	子どもやアレルギー者への聞き取り
▶	表示のやり方や声かけの仕方、アレルギーがあると言われた場合の確認の仕方が勉強になった。
▶	表示してるから大丈夫ではなく、プラスで口頭の確認・年代にあった対応を忘れてはいけないと感じた。
▶	特にも子供は食べたいし、食べさせたい。避難所でたくさんの方が運営にかかわる中、アレルギーに理解がない人が配膳をすることで、間違えて食べるきっかけを作ってしまうことが想定されます。市職員はもとより、自主防、防災士、その他避難所運営にかかわる人が、配膳の時のアレルギーに関する注意事項を確認できるような工夫、取り組みを進めていきたいと思いました。
▶	誤配膳防止の対応（小児）考えておく
▶	アレルギーがあるかを確認し、子供に関しては保護者へ確認をすることが大切であると感じた。
▶	必ずアレルギーを疑い、声かけをすること。
▶	分かりやすい表示と本人やご家族への確認が大切なこと
▶	子供だけの場合は保護者を呼んで、アレルギーを確認することが大切だと思いました。
▶	アレルギーがあるかどうかしっかり確認すること

【試食】感想をご記入ください

▶	美味しくいただきました。
▶	どれも美味しかったです。

▶	量が少なく思っていたけどお腹いっぱいになり、おいしかったです
▶	美味しかった アルファ米を美味しく食べる工夫を考えなくなった
▶	量が少なく感じたが食べたらお腹いっぱいでした。
▶	どれもみなおいしかったです
▶	美味しかったです。どの班も頑張って作ってアレルギーのある方への配慮が感じられました。
▶	代替食は少し味気ないと思った。
▶	いずれもおいしくいただきました。アルファ化米はやはり通常のごはんとは食感が異なるので、普段もときどき食べておくことが、災害時のストレスの軽減につながるかと思いました。
▶	野菜がとれ、手軽に作れるメニューで美味しかった
▶	アレルギー対応のカレーは食べることができなかったが、どのメニューも美味しかった。
▶	アレルギー物質を含む調味料を使わなくても十分おいしい。
▶	美味しくいただきました
▶	どのメニューも美味しかったです。α米の味を知ることが出来てよかったです。
▶	アルファ米を食べたことで日頃食べているお米に感謝した

【発表】感想をご記入ください

▶	様々なグループの発表は、とても参考になりました。
▶	いろいろなことを気付かせてくれてよかったです
▶	やってみてわかる事がたくさんあって有意義な学びと思いました
▶	いろいろな意見を聞くことができてよかったです
▶	自主防災組織での炊き出し訓練は非常に有効だと感じた
▶	難しそうなメニューに当たっている班の発表は参考になりました。
▶	アレルギー患者への意識があることで配慮や工夫が多く、意識するかしないかこんなに違いがあることを改めて実感した。
▶	各班の調理時点や表示の工夫についてよく発表されており、参考になりました。
▶	それぞれの立場での発表があり良い経験となった
▶	他の班の気付きや感想を聞くことができてよかった
▶	それぞれの班で着意したことや反省点が糧になった。
▶	たくさん良い着眼点があったので、意見交換の時間がもっとあればよかった
▶	他のグループの考えや工夫が自分では思いつかないことが多くてすごいと思いました。
▶	災害時、配膳をする場合があれば、どのアレルギーに対応しているかわかりやすく説明できるような案内を作りたいと思った

【全体】今後の活動において、アレルギー配慮のために実践したいと感じたことをご記入ください

▶	今回学んだことを、市でも普及啓発していきたいです。
▶	アレルギーの表示
▶	非常時の炊き出し等だけでなくイベント等での出店時にも食品表示をするのが普通にしていきたい
▶	アレルギーの表示
▶	アレルギー有無の確認の仕方(マニュアル作成)
▶	炊き出しなど訓練や災害時にやる機会があれば研修で学んだことを活かしたいと感じた。
▶	表示については、災害時以外でも実践できるため、地域の方と調理する際にやってみたいと思う。
▶	食物アレルギーを持たない人にとって気が付きにくい食物アレルギーの特徴について、多くの人に知ってもらうことで、食物アレルギーにより命の危険を冒すことがなくなるよう、周知広報に努めたいと思います。
▶	参加した方々と平時から連携をとっていければいいと感じた
▶	防災担当と連携して、実際の災害に向けて準備をしていきたい。
▶	支援する側から積極的にアレルギーの有無を聞くよう指導する。備蓄食料はアレルゲンフリーの食品にする。子どもには軽易に食品を与えない。
▶	避難所において、材料を工夫して同じメニューを提供するのは難しいと思うので、別にかわりになるものを準備するのが現実的と感じた
▶	何か食べ物を渡す時はアレルギーを確認してから渡したいと思いました。
▶	アレルギーが比較的少ない料理を作りたい

本アンケートで伝えきれなかったことや、その他ご意見・ご提案があればご自由にお書きください

▶	今回参加してよかったです
▶	有意義な時間を過ごすことができました。アレルギーへの関心も高まったし、そこに集った人との出会いが何より嬉しかったです。
▶	参加できてとても良かったです。ありがとうございました。
▶	今回の研修会で改めてアレルギーがどれだけ危ないかを学ぶことができた。
▶	防災担当と参加できる研修会は、防災担当にもアレルギーの理解を深めてもらうことができるため、非常にありがたかった。今後もこのように、他課と連携した研修会等があると実行に移しやすいと感じた。
▶	アレルギーフリーの炊き出しメニューの紹介など。
▶	アレルギーについて、少しでも理解が深まるように、様々な講習などで少しでも触れたいと思います。