

非常災害時の備蓄食の管理と活用法研修

目的

近年、全国で様々な種類の災害が頻発し、施設の利用者の生活を守るためには、災害時の「食の確保」が極めて重要な課題となっています。本研修では、災害時の「施設のライフライン」である備蓄食について、事例を用いながら、「それぞれの福祉施設に最低限必要な備蓄量」や「断水や停電といった非常時の備蓄食の調理法」「災害時の他施設との連携」といった、備蓄食の基本知識や具体的対応法について紹介しつつ、適正な備蓄食の管理と災害時の心構えについて学んでいきます。

効果

管理栄養士による専門的な知識を習得することができ、また非常災害時に適切に対応できる職員を育成することにより、施設にとって備蓄食の安心安全な活用ができます。

日時

平成30年10月3日(水) 10時00分～16時00分

会場

佐賀市文化会館 1階イベントホール (佐賀市日の出1丁目21-10)

受講対象

新任職員から管理職員まで全階層の職員

定員

60名

受講料

佐賀県社協会員:5,000円 (非会員:8,000円)税込

申込締切

平成30年9月13日(木) 午後12時00分

※定員に達した場合は早期に申込みを締切ることがあります。

※研修実施可能人数を満たさない場合は開催を見送る場合があります。

プログラム

時間	研修内容
9:30～	受付
9:55～10:00	オリエンテーション
10:00～12:00	講義・グループ討議 ◆ 備蓄食の基本的な考え方 ◆ 備蓄食の適正な管理法 ・自施設の特徴から考える ・現在の職場の備蓄品の種類・量は適正か
12:00～13:00 (昼食・休憩)	◆ 備品・食器・人員の確保 ◆ 施設内の他部署スタッフとの連携
13:00～16:00	◆ 地域他施設との連携関係作りの進め方 ◆ 事例報告～熊本震災の支援で感じたこと ・自施設に置き換えて、どこが足りないか？ ・何から始めるか？ ◆ 調理実習

※研修にはグループ討議・演習等があり、より効果的に学ぶことができます。

※研修内容は一部変更される場合があります。

講師

南 春子(みなみ はるこ) 氏

管理栄養士

ヒューマンアカデミー福岡校非常勤講師、熊本県栄養士会所属。現在はフリーの管理栄養士として、官公庁、医療・福祉施設、企業等を対象に、講座・教室等を幅広く担当するなど、各地で精力的に活動を行っている。実践で培った独自の理論には説得力があり、その分かりやすく、ポジティブな語り口に根強いファンを持つ。



受講者の声

『大変わかりやすく、調理実習もあり、話を聞くだけではない実りある一日になった』(30代・女性)
『施設の備蓄の有無すら知らなかったの、何日分あるのか、すぐ調べます』(60代女性)