

◆ 心理面を考慮したメニュー作り ◆

◎ 普段の生活の雰囲気を作る。

- ▶ プロ用機材の使用
- ▶ ディスプレイ
- ▶ 目の前で調理した温かい食べ物を配膳
- ▶ 炊き出しを意識させない、日常的な献立(自分たちが食べたいもの)
- ▶ 食後のコーヒータイム・おやつ→甘いものが好まれる
- ▶ 被災を忘れさせるように共同作業を取り入れる

◎ メニューを公開し、期待感を持っていただく。

挨拶、呼びかけ、世間話等コミュニケーションをとる。

◎ 配膳待ちの環境を配慮。

- ▶ 季節・天候(明るさ、雨、風、雪、寒さ、暑さ)等



◆ 衛生面を考慮したメニュー作り ◆

◎ 小国(おぐに)では食材をその都度持ち込んだので、保存はしていない。 距離的に可能であれば、この方法がよい。

- ▶ 大量に持ち込んだ食材の保管方法
- ▶ 冷蔵庫は使えない(キャンピングカーの冷蔵庫は使用可)
- ▶ クーラーボックスは利用可能だが、氷の手配は難しい
- ▶ 冷凍ものを前日に搬入し、翌日使う
- ▶ 常温保存可能な食品



◎ 食材の供給ルート・システム

／ 現地の水は使えない可能性がある

調理機材・食器類の衛生管理

／ 衛生管理責任者の配置は？

季節・天候(雨・風・雪・寒さ・暑さ)

／ 調理者の消毒・マスク・バンダナ・エプロン等

使い回しのきく油等の保存・保管

- ▶ 虫対策、直射日光、土埃