

◆ 調理面を考慮したメニュー作り ◆

◎ 持ち運び可能なコンロ(25kg以内)として15,000カロリーを想定

- ▶ 被災地での入手しやすい燃料
持ち運び可能な燃料としてLPガスを想定
代替燃料を要検討

◎ 作る時

- ▶ 配膳を考えた時の調理機材・食器類の選択とレイアウト
- ▶ 後片づけを考えた調理機材・食器類の選択

◎ 配る時

- ▶ 配膳の仕方(機材・その他)——配る順番? バイキング?
- ▶ 食器(使い捨て容器?)、お盆
- ▶ 調理機材・配食のレイアウト(動線の考慮)、基本的レイアウトとメニューによる配置

◎ 季節・天候(雨・風・雪・寒さ・暑さ)対策

- ▶ 風防の取り付け

◎ 残菜・残飯処理



◆ 栄養面を考慮したメニュー作り ◆

◎ 地域性を考慮する

- 子供・老人への配慮、病人食への配慮(塩分制限等)
- アレルギーへの対策

◎ 心理面・衛生面・調理面・栄養面を考慮した朝食・昼食・夕食メニュー全42種類

- 500名を収容する避難所で2週間活動
- 14日間×3食×500名 合計21,000食