

令和6年度防災に関する取組について

岐阜県立飛騨神岡高等学校

○命を守る訓練

【第1回訓練（地震・火災）】

(1) 目的

自身・火災発生時に、命を守るための適切な判断力と行動力を身につける。

(2) 実施日

令和6年5月9日（木）12:10～12:30

(3) 内容

- ①緊急地震速報 シェイクアウトの実施
- ②火災発生により避難 第1避難場所のグラウンドに避難（スリッパのまま移動）
- ③状況を確認 クラスの代表がクラスの人数を確認し担任に報告

【第2回訓練（土砂災害）】

(1) 目的

命を守るための適切な判断力と行動力を身に着ける。

(2) 実施日

令和6年6月9日（火）13:00～13:15

(3) 内容

- ①大雨による土砂災害発生
- ②HRへ避難
- ③防災リーダーからの放送（3年次生女子生徒）

【青雲寮訓練】

(1) 目的

自身・火災の非常時に生命・身体を守るための判断力、行動力を養う。

(2) 実施日

令和6年6月9日（水）13:30～14:20

(3) 内容

- ①地震発生 シェイクアウト訓練
- ②火災発生 ボイラー室より出火 裏庭への避難
- ③消防署員による指導と講評

【第3回訓練（予定）】

(1) 目的

地震発生時に命を守るための適切な判断力と行動力を身につける。

(2) 実施日

令和7年2月12日（水）

(3) 内容

- ①緊急地震速報 シェイクアウトの実施
- ②放送による避難指示 第2避難場所の体育館に避難
- ③状況を確認 クラスの代表がクラスの人数を確認し担任に報告

○実習

【調理実習： テーマ「災害時を想定した調理実習」】

(1) 目的

災害時を想定した実習を行うことで、実際に被災したときに自分、家族、地域の人の食をつなぐための知識を与える。

(2) 実施日 令和6年11月13日(水)

(3) 実施クラス 3年文理2系列 フードデザイン選択者

(4) 内容

○初めに災害時の食事について事前学習を行った。

①パッククッキング・・・耐熱性のポリ袋に食材を入れ、袋のまま鍋で湯せんする調理方法。加熱に使った水は再利用でき、袋に入れたまま食器によそえば食器も汚れない。

②ローリングストック法・・・災害時用として特別に用意した「非常食」ではなく、常温で保存できる缶詰や乾物、レトルト食品などを日常的に備えておき、定期的その食材を食事に取り入れ、食べた分だけ買い足していく方法。これらの食材を使った調理を経験し、「食べ慣れた味」にしておくこと、災害時のストレス軽減につながる。

○調理実習献立づくり

①パッククッキング・・・白ご飯、キーマカレー

②ローリングストック法・・・切り干し大根のサラダ、高野豆腐のコンソメスープ

(全国大学生生活協同組合連合会HP/Creative Living「家庭基礎」(大修館書店)参考)

※災害時を想定し、以下の2つの条件を設けて実施した。

①水道水が使えないことを想定し、調理中はあらかじめ準備した水(3リットル)のみ使用する。

②ガス・電気の供給が止まることを想定し、調理の熱源はカセットコンロを用いるつもりで1つの熱源で調理する。

洗い物を減らす工夫や調理の順番をそれぞれ考え実習を行った。



<生徒の感想>

- ・水道水が使えないことが不便に感じ、普段の生活がどれだけありがたいかを感じた。
- ・本当のカセットコンロだと使える時間も限られているので、短時間で調理をする必要があると思った。
- ・どうしたら少量の水で済ませられるのか考えながら実習に取り組めた。
- ・まな板と包丁は洗う時に大量の水が必要だった。まな板は牛乳パック、包丁はキッチンパサミにするといいと思う。
- ・防災食について知らないことが多く、どうしたらよりよい調理ができるのか家で考えてみたいと思った。色々なレシピに挑戦してみたい。
- ・家に防災バッグを準備しようと思った。

