



捨てる水・生かす水

災害時に役立つ暮らしのヒント

災害時の知恵や普段から水を大切にする工夫も紹介



背負って 運べて 自立する 給水袋

美濃加茂市役所上下水道課



目 次

- 手作り給水タンク
- 断水時のトイレ
- 断水時の節水工夫
- 水を使わないカレーづくり
- お米のとぎ汁 再利用しよう

手作り給水タンク

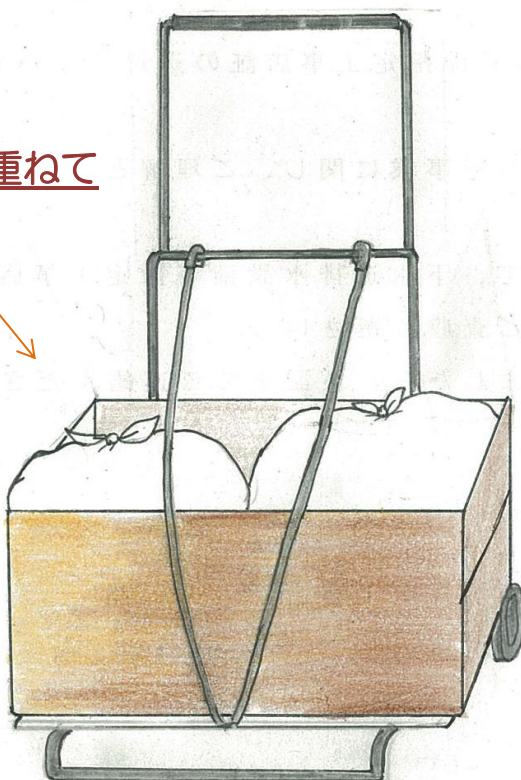
ダンボール・袋
衣装ケース・バケツ
ペットボトルなど
水が入れば大丈夫！

給水タンク作り

(ダンボール・ガムテープ・新品のゴミ袋)

- ダンボール（底、サイドをガムテープでしっかり補強）
- 用途別に袋など水が入るものを入れる
- 水を入れたら袋の口をしぼる。

★袋は重ねて

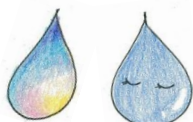


☆ダンボールなら、ガムテープで

しっかり補強を！



リュックサックなどに入れても♪



断水時のトイレ

お風呂の残り水や雨水など
タンクの中に
入れれば、トイレは使える
(ゴミなど異物がない事を確認してね)



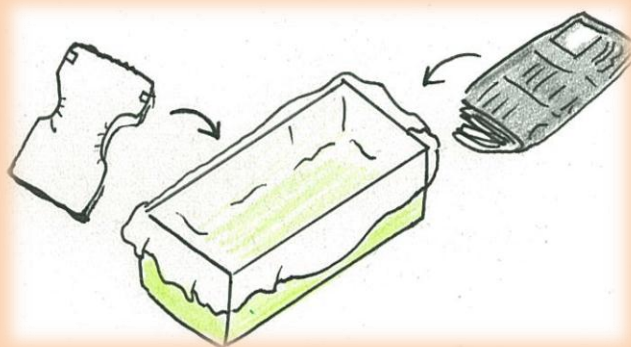
*タンクレストイレはあらかじめメーカーに確認を！

簡易トイレを作ろう

空き箱にビニール袋を重ねて、ちぎった新聞紙・
紙オムツなどで代用。

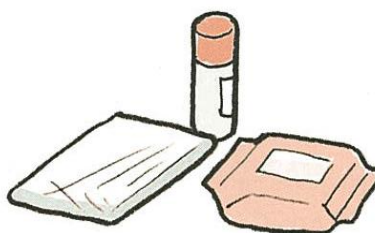
袋ごと捨てる

(中身が見えないようにするなどの
配慮をして、一般ごみとして
出してください)



日頃から備えておくと

いいもの



●しょうしゅうざい 消臭剤、ぎょうこざい 凝固剤、ぷくろ ポリ袋が
セットになったもの



●けいたい 携帯トイレ

断水時の節水工夫 1

ペットボトルのキャップに
ドライバーなどで
穴をあけて使えば無駄なく
水がつかえる！！
(穴の数で水量を調整)



断水時の節水工夫 2



ラップは必需品！！

食器はラップを何重に
重ねて使えば、あとは
はずして捨てるだけ！



水を使わないカレー作り



♪トマトの酸味がきいた、野菜たっぷりカレー 野菜嫌いのお子様にもおすすめ♪

水分の多い野菜で作るカレー

(材 料)

肉（豚、鶏、牛などあるもの）



トマト缶、水分の多い野菜はお好みで、たくさん

カレールー、オリーブオイル

水分の多い野菜	
チンゲンサイ	レタス
きゅうり	白菜
トマト	なす
もやし	大根
玉ネギ	セロリーなど

(作り方)



- 水分の多い野菜を切る
- 鍋にオリーブオイルをたらし、切った野菜を鍋に入れ、ふたをして弱火で蒸す
- 野菜がやわらかくなったら、トマト缶を入れてまぜる
- カレールーを入れて弱火でじっくり煮て出来上がり



小さい子供さんには
りんごなどの果物を
すりおろして甘口カレーに



お米とぎ汁 再利用しよう

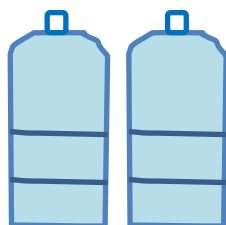
1 合の米を炊く場合 (目安) 約600ccの節水

(米1合 ・ 水200cc ・ 水(3回お米を洗った場合) 約600cc)

- お米を洗った水を鍋にいれる
- 耐熱袋(ジッパー等)に洗ったお米、水200ccを入れる
- 弱火で30分程煮て様子を見る (一緒に野菜などジッパー入れてもOK)
- 鍋のあまった水は再利用する



5 合の場合約3Lの節水が出来るかも・・・



1.5Lペットボトル

2本分の節水

更にあまった水は・・・まな板の熱湯除菌→食器洗いのつけ置き

トイレの水に利用 (異物がないことを確認)

庭の植物へ水やり (薄めて利用) など **再利用**

「 災害時に役立つ暮らしのヒント 」

美濃加茂市役所上下水道課