

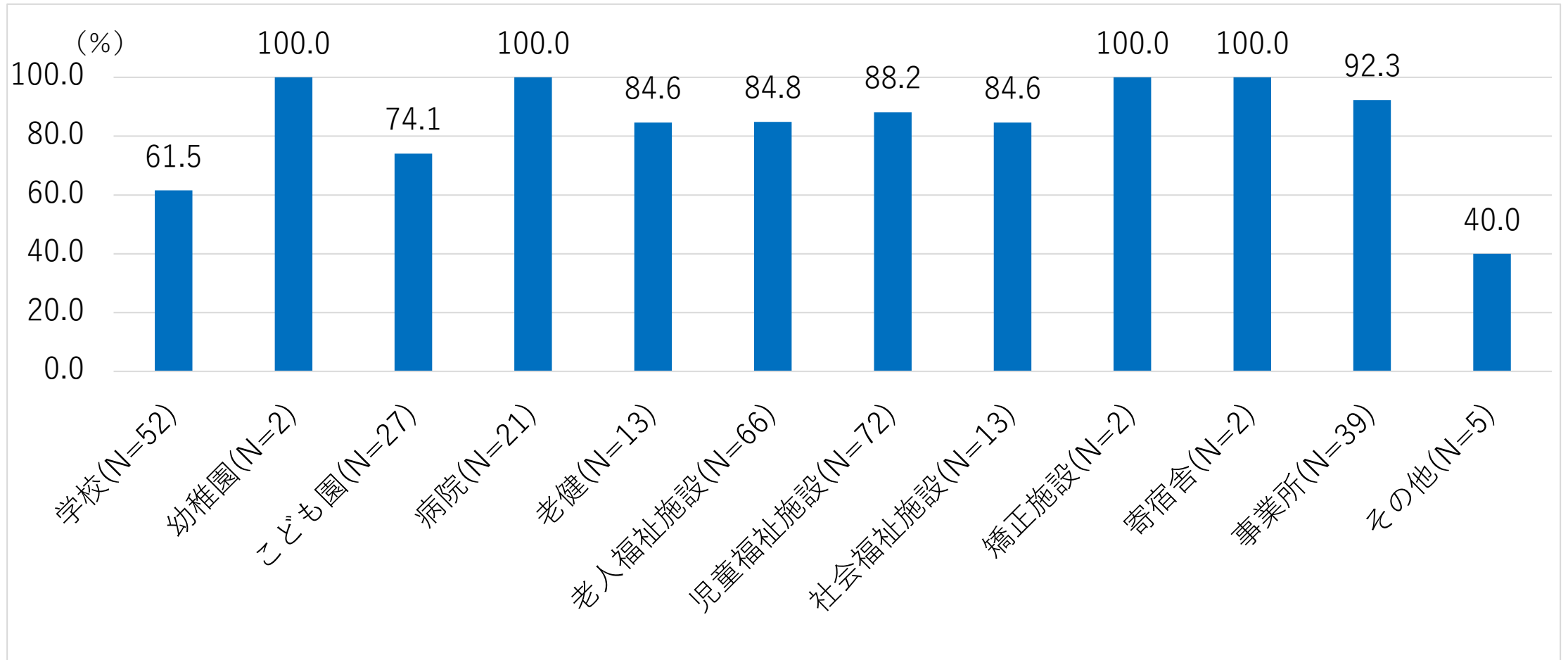
給食施設における 災害時対応と備えについて

栃木県県北健康福祉センター
健康対策課

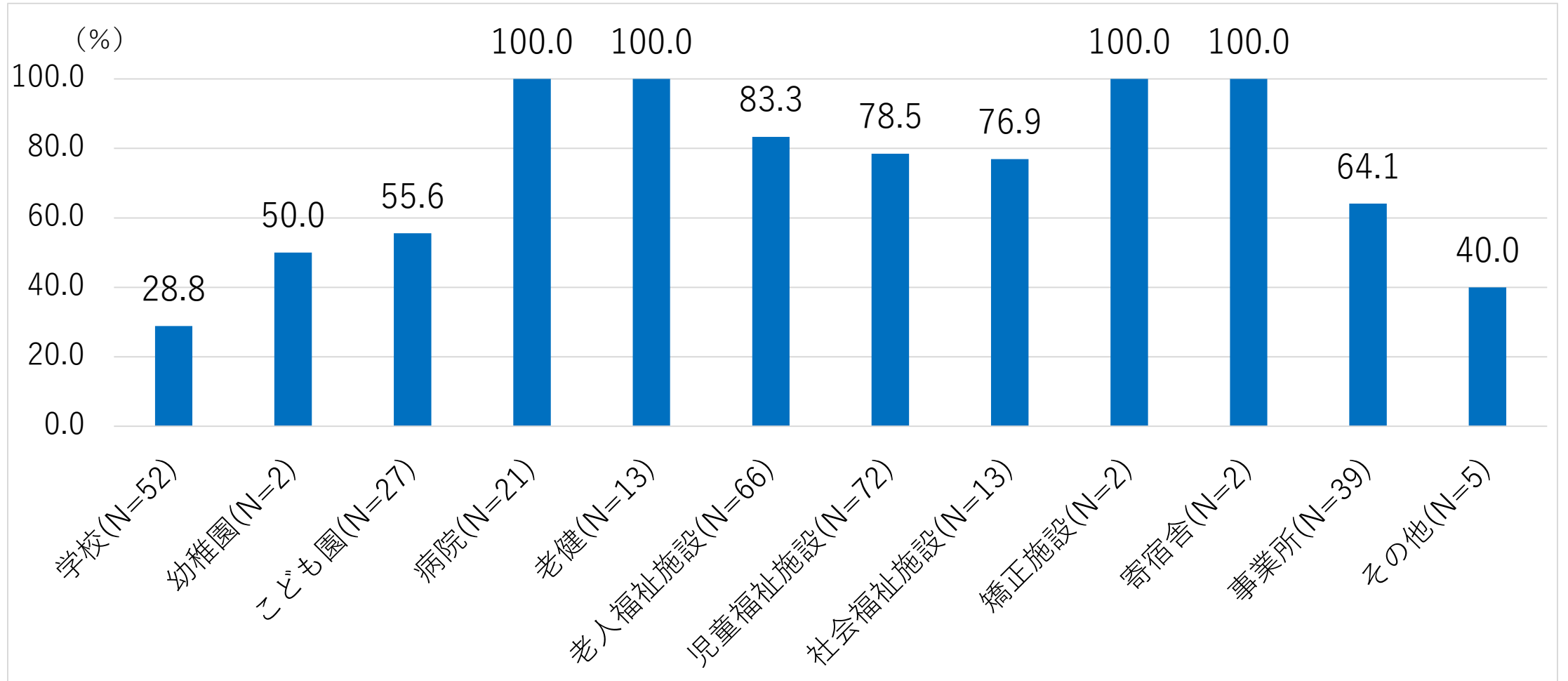
本日の内容

- 1 給食実施状況報告書から見た施設の対応状況
- 2 災害時の給食施設における継続的な食事提供のための備え
(対応マニュアル、食料等の備蓄、研修・訓練)
- 3 今後に向けて

災害時対応マニュアルの整備



非常時の食料等の備蓄



災害時に給食施設において
継続的な食事提供を行うために

- 1 対応マニュアルの整備
- 2 食料の備蓄
- 3 研修、訓練

定期的な見直し
必要

対応マニュアル整備にあたり確認したい事項

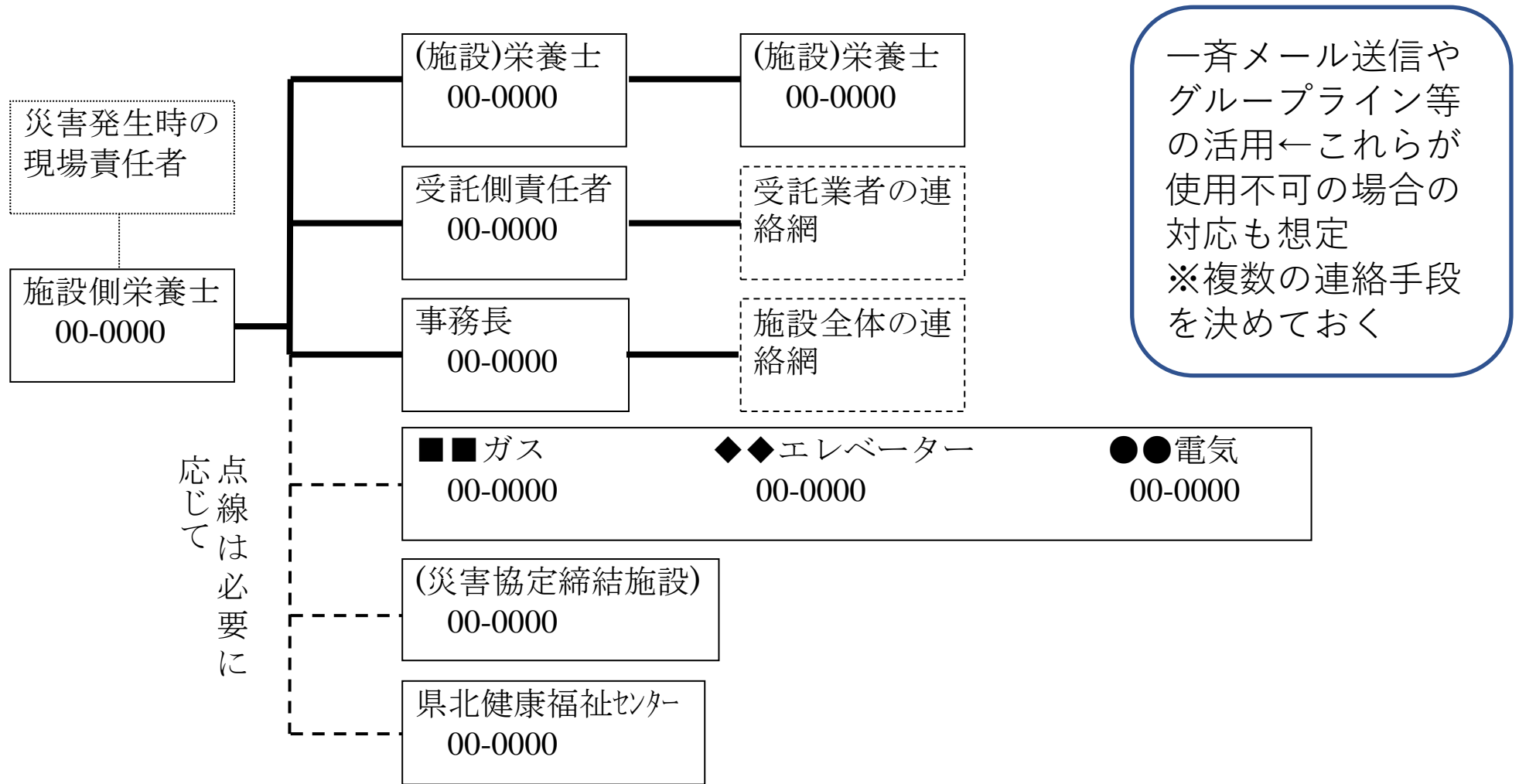
- 立地（市町作成のハザードマップ等も参照）
→被災する可能性が高い災害は何か
- 施設全体や市町の災害対応マニュアル等の内容
- ライフライン切断の際、影響をうける設備
- 受託業者の災害時の対応
- 非常時に食品や物品の搬入対応が可能な業者
- 近隣からの避難者が想定されるか

対応マニュアルに盛り込みたい内容①

施設内の連絡、指示体制

- ・ 施設内の災害対策委員会内への給食部門の位置づけ
- ・ 給食部門内の指示体制の明確化
- ・ 職員の緊急連絡網（施設全体及び給食担当者）
- ・ 災害時に連絡が必要な行政機関、ライフライン等の連絡先一覧
- ・ 業者、協力施設の連絡先一覧
- ・ 時間外、休日等の災害発生時の集合体制

非常時の給食提供に関する連絡網(例)



※必要に応じ、休日・時間外の体制に合わせたものも作成

対応マニュアルに盛り込みたい内容②

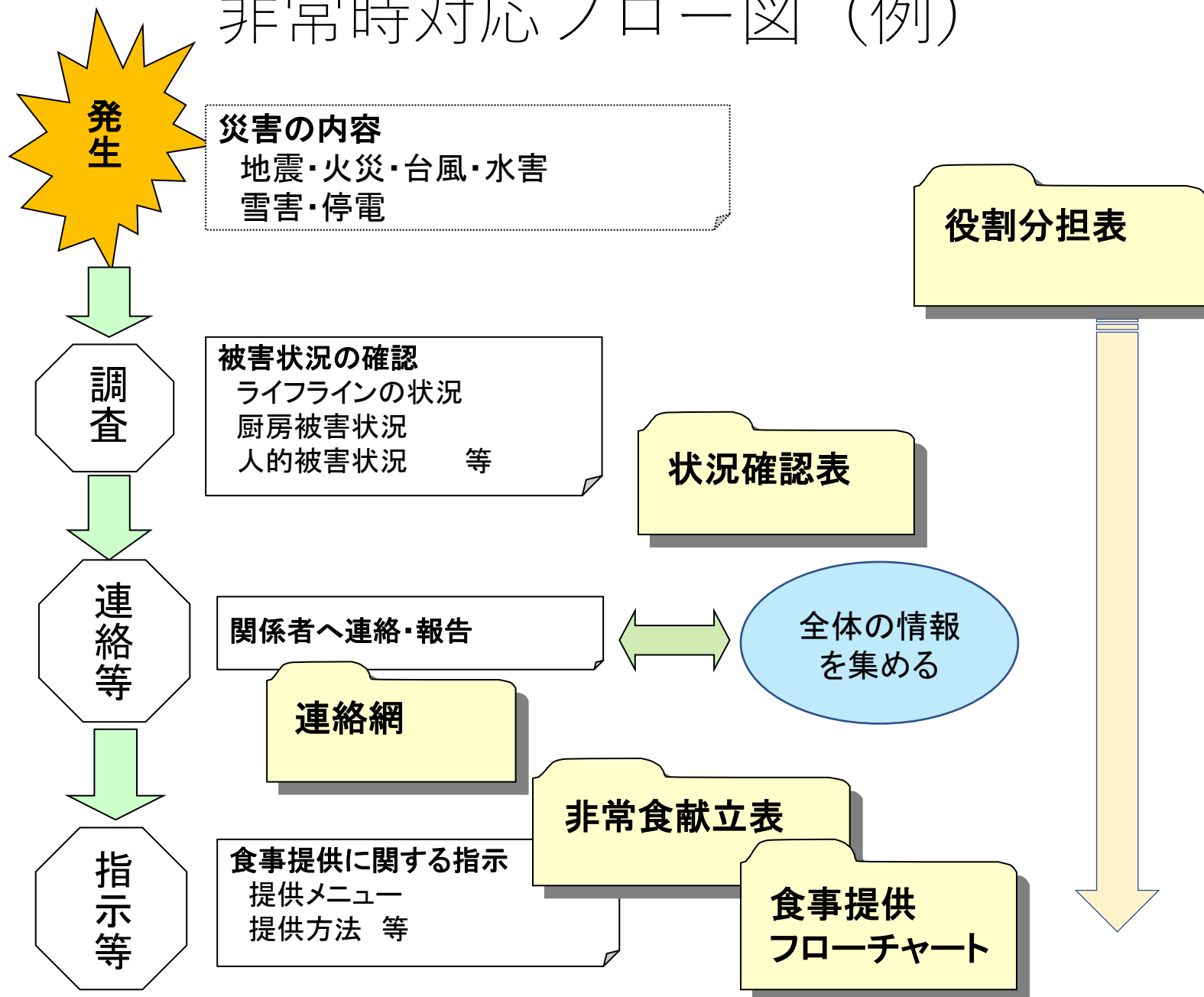
初期対応に関すること

- ・ 災害発生直後にとるべき行動や役割の明確化
（災害発生から食事提供までのフロー図等）

被災状況の確認に関すること

- ・ 施設内の被災状況のチェック
（ライフライン、施設、食材・備蓄食品、通信手段）
→ 食事提供の可否の判断

非常時対応フロー図（例）



被災状況チェック表

(

科)

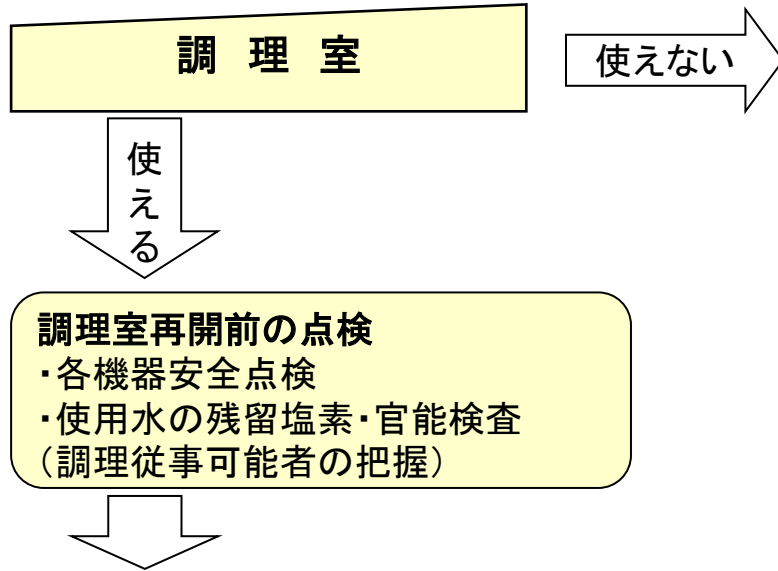
チェック 月日・時刻	平成 年 月 日()	午前・午後 時 分 (災害発生後 日 時間)		
記入者	職種 (管理栄養士・栄養士・調理師・事務・その他)		氏名	
人員状況	出勤可能者	施設側	受託側	食事提供の可否判断
	管理栄養士・栄養士 (人中)	人	人	
	調理師・調理員 (人中)	人	人	可・否

被災状況				
項目	使用の可否	使用できない場合の対応状況		その他記入欄 (被災詳細状況等)
ライフライン	電気	可・否	<input type="checkbox"/> 自家発電 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> なし	
	ガス	可・否	<input type="checkbox"/> ポータブルコンロ <input type="checkbox"/> プロパンガス <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> なし	
	水道	可・否	<input type="checkbox"/> 備蓄品 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> なし	
施設	調理室	可・否	<input type="checkbox"/> 全壊(代替施設)	
	給食用エレベーター	可・否	<input type="checkbox"/> 一般エレベーター使用 <input type="checkbox"/> 階段使用	
	冷蔵庫の使用	可・否		
	その他()	可・否		
	調理機器	可・否		
	調理器具	可・否		
	食器	可・否	<input type="checkbox"/> 使い捨て食器 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> なし	
	食堂等	可・否	<input type="checkbox"/> 全壊 <input type="checkbox"/> 半壊 <input type="checkbox"/> 一部損壊(修理対応)	
	配膳車	可・否		
	配膳ルート	可・否		

食材 備蓄食品	調理済食品	可・否	月 日 (朝・昼・夕)使用	
	納入済食品	可・否	月 日 (朝・昼・夕)使用	
	在庫品	可・否	月 日 (朝・昼・夕)まで使用可	
	備蓄品	可・否	月 日 (朝・昼・夕)まで使用可	
	飲料用・調理用水	可・否	月 日 (朝・昼・夕)まで使用可	
	その他			
通信手段	電話	可・否		
	FAX	可・否		
	パソコン	可・否		
給食実施状況	<input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 休止 <input type="checkbox"/> 通常給食			
職員食の実施	<input type="checkbox"/> 有 (食) <input type="checkbox"/> 無			
一般被災住民の受け入れ	<input type="checkbox"/> 有 (食) <input type="checkbox"/> 無			
炊き出しの状況	<input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 実施予定 <input type="checkbox"/> 予定無			
その他				

*その他は気が付いたことを記入して下さい。

食事提供フローチャート（例）



食事内容	備蓄食使用 2日目以降受託業者セントラルキッチンから搬入
手指の消毒	手指消毒剤をして ディスポ手袋使用
調理方法	非常プロパンガスで湯せん
お茶	各病棟パントリーで作成
食器	ディスポ食器
盛付	各病棟パントリー
下膳・ごみ処理	各病棟でゴミ袋に集め、ゴミ置き場に搬入

被害内容	水道×	電気×	ガス×	水道・電気・ガス すべて×	エレベーター停止	交通遮断
食事内容	汁物カット ご飯は備蓄食使用 他は通常食材で提供	電気を使う料理は調理法を変更して通常食材で提供	非常用プロパンガスで調理	備蓄食使用 2日目以降受託業者セントラルキッチンから搬入	汁物カット 通常食材で提供	備蓄食使用
お茶	中止 備蓄水を病棟で分注	通常通り	中止 備蓄水を病棟で分注	中止 備蓄水を病棟で分注	ポットで配膳	通常通り
食器	ディスポ食器	ディスポ食器	ディスポ食器	ディスポ食器	通常食器	通常食器
...

被害内容 業務内容	水道×	電気×	ガス×	水道・電気・ガス すべて×	エレベーター停止	交通遮断
食事内容	汁物カット ご飯は備蓄食使用 他は通常食材で提供	電気を使う料理は調理法 を変更して通常食材で提 供	非常用プロパンガスで調 理	備蓄食使用 2日目以降受託業者セン トラルキッチンから搬入	汁物カット 通常食材で提供	備蓄食使用
お茶	中止（備蓄水を病棟で分 注）	通常通り	中止（備蓄水を病棟で分 注）	中止（備蓄水を病棟で分 注）	ポットで配膳	通常通り
食器	ディスポ食器	ディスポ食器	ディスポ食器	ディスポ食器	通常食器	通常食器
盛付	調理室	調理室	調理室	調理室	調理室	調理室
配膳車	通常通り	使用しない (盛付時の仮置きとして のみ使用)	通常通り	使用しない (盛付時の仮置きとして のみ使用)	使用しない (盛付時の仮置きとして のみ使用)	通常通り
配膳	通常通り	調理と病棟スタッフで手 運び	通常通り	調理と病棟スタッフで手 運び	調理と病棟スタッフで手 運び	通常通り
下膳	各病棟でゴミ袋に集める	各病棟でゴミ袋に集める	各病棟でゴミ袋に集める	各病棟でゴミ袋に集める	調理と病棟スタッフで手 運び	通常通り
ごみ処理	各病棟でゴミ置き場に搬 入	各病棟でゴミ置き場に搬 入	各病棟でゴミ置き場に搬 入	各病棟でゴミ置き場に搬 入	通常通り	通常通り
手指消毒	手指消毒剤をしてディスポ 手袋	手指消毒剤をしてディスポ 手袋	通常通り	手指消毒剤をしてディスポ 手袋	通常通り	通常通り
食数把握	通常通り	食事伝票で指示 (×切2時間前)	通常通り	食事伝票で指示 (×切2時間前)	通常通り	通常通り

対応マニュアルに盛り込みたい内容③

利用者の食事摂取状況の確認に関すること

- ・病棟、フロアごとに食形態別、献立別に把握：食数票等に整理
- ・保育所等では、0歳児、1～2歳児、3歳以上児等、年齢の区分で整理

外部との連絡体制

- ・納入業者等の緊急連絡先や状況確認表を整備

食事提供に必要な食料、水、食器、熱源、照明

- ・備蓄品リスト、献立例、配膳例や手順書
- ・ライフラインの被災状況に応じた対応方法

対応マニュアルに盛り込みたい内容④

衛生管理

- ・ ライフラインが寸断された場合に対応した衛生管理の方法
- ・ 生ゴミ、残食の処理、保管方法
- ・ 調理従事者専用のトイレの確保と衛生管理

各フェーズに応じた対応

- ・ フェーズ0（災害発生から24時間以内）：初動体制の確立
- ・ フェーズ1（24時間から72時間以内）：緊急対応
- ・ フェーズ2（4日目から1ヶ月以内）：応急対応

衛生管理

○水道が復旧しない時

	< 飲用以外の水がない場合 >	< 備蓄用水や外部からの給水が使用可能な場合 > ※給水方法と保管に注意して、通常と同じ衛生管理を基本とする
調理従事者、配膳者の手指の衛生	汚れをウェットティッシュ等でふき取り、アルコールで消毒	石鹸を使って流水で手洗いをし、アルコールで消毒
	作業の際は使い捨て手袋を使用	→ 同様
エプロン・帽子等	使い捨てエプロン・帽子・マスクを使用	→ 同様
調理場の衛生	施設の安全を確認し、汚れをウェットティッシュ等でふき取り、アルコールで消毒 調理室以外で配膳等を行う場合も同様	→ 同様
食器	使い捨てのものを使用	→ 同様
器具	使い捨てのもので代用する	使用した食器は洗浄し、適切な消毒を行う
提供する水	備蓄用水等飲用に適するものを提供	→ 同様
提供する食事	備蓄食品を調理せずに提供	簡便な調理で提供（施設の状況にあわせて）
食品・野菜の下処理	下処理の必要ないものを使用	水を使用して洗浄、下処理を行う
室内の衛生	食事等を置く場所は、ウェットティッシュ等で汚れをふき取り、アルコールで消毒	→ 同様
利用者の手指の衛生	汚れをウェットティッシュ等でふき取り、アルコールで消毒	石鹸を使って流水で手洗いをし、アルコールで消毒

災害時に想定される状況と対応①

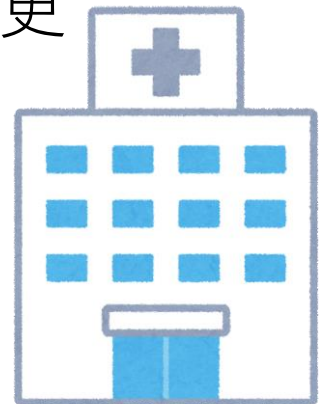
	フェーズ0 (災害発生～24時間) 初動体制の確立	フェーズ1 (24～72時間) 緊急対応	フェーズ2 (4日目～1ヶ月) 応急対応
想定される状況	ライフラインの寸断、厨房や調理機器の破損による使用不可 食材納入ルートへの遮断、移送・他施設利用者受入等による食数の増減		
	非常事態での食事提供 職員の出勤困難 外部との連絡（通信網）遮断	物資の不足 衛生状態の悪化 （一般被災住民の受入れ）	健康問題の発生
状況把握	施設の被災状況等の把握 ・給食提供の可否 ・ライフライン（電気・ガス・水道） ・食材、備蓄食品や物品の在庫 ・施設や調理機器の破損状況 ・食材の搬送ルート（エレベーター・階段・廊下） ・通信手段（電話・パソコン・FAX等） 給食提供に必要な人員の確認 施設内の対策本部の確認 関係機関への連絡、相談	ライフラインの復旧状況 破損器具の点検、修理 ・給食の早期平常化に向け、調理器具の破損修理、ガス管、水道管等えお含め点検を行い、今後の修繕計画を検討 随時、必要に応じて関係機関へ連絡・相談	マニュアルに基づく 対応状況の検証

災害時に想定される状況と対応②

	フェーズ0 (災害発生～24時間) 初動体制の確立	フェーズ1 (24～72時間) 緊急対応	フェーズ2 (4日目～1ヶ月) 応急対応
食事提供	<p>災害時用献立への移行</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 備蓄食品等を活用した食事の提供 ・ 必要な食材業者へ納入の可否を含めて連絡をとり、状況を把握 ・ 使い捨て食器等の使用 ・ 冷蔵庫、冷凍庫内の在庫食品も使用可能であれば優先的に活用 ・ 非常用熱源の設置 	<p>災害時用献立を元に随時献立を作成し、備蓄食品を活用した食事提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養バランスや適温給食に関する配慮 <p>備蓄食品、使い捨て食器の使用</p>	<p>状況に応じた献立作成と食材等の発注</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 復旧状況に応じて徐々に通常の食事に移行 ・ 適温給食への配慮 <p>給食利用者の健康状態の把握と対応</p>
支援要請	<p>要請の準備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 被災状況の確認後、支援要請のための準備 	<p>物的な支援要請</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 不足物資を早急に調整 <p>人的な派遣要請</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 調理業務に携わる人員の健康状態（検便結果等）の確認 	

対応マニュアル作成の際の留意点 (病院)

- 1 疾病や摂食形態に対応した災害時用献立の作成
- 2 濃厚流動食等の特殊食品が調達できない場合の対応
- 3 非常電源の場所、容量の確認、優先的に使用する機器の選定
- 4 停電によりエレベーターや配膳車が使用できない場合の配膳、下膳方法
- 5 給食以外のスタッフの協力
- 6 電算システムが使えない場合の食数把握、食事オーダーの変更方法
- 7 入院患者以内にけが人や被災者が集まった場合の備蓄量の整備
- 8 他施設との相互協定の状況



対応マニュアル作成の際の留意点 (高齢者施設)

- 1 摂食形態に対応した災害時用献立の作成
- 2 摂食形態に対応した食品の選択
- 3 濃厚流動食等の特殊食品が調達できない場合の対応
- 4 在宅やデイサービス利用者への食事支援方法
- 5 福祉避難所に指定されている場合の要援護者の受け入れを想定した備蓄量（近隣からの避難者の想定）
- 6 他施設との相互協定の状況



対応マニュアル作成の際の留意点 (社会福祉施設：障がい者、障がい児対象施設)

- 1 摂食形態に対応した災害時用献立の作成
- 2 特定の食にこだわりがある対象者への対応策
- 3 特別な器や食具等の準備
- 4 福祉避難所に指定されている場合の要援護者の受け入れを想定した備蓄量（近隣からの避難者の想定）
- 5 他施設との相互協定の状況



マニュアル作成の際の留意点 (学校、保育所、事業所等)

- 1 市町、学校、事業所全体等の非常時マニュアルとの整合性
- 2 帰宅困難者や帰宅待機者を想定した内容の備蓄
- 3 避難場所に指定されている場合の備蓄量の整備
(乳幼児、アレルギー児童等への対応含める)



マニュアル作成の際の留意点 (給食業務を委託している場合)



- 1 食料や物品の備蓄についても業者に委託する場合
→備蓄内容、保管場所、食材の配送方法の十分な検討
マニュアルへの明記
- 2 施設外に保管する場合
→速やかに配送される体制の確立
- 3 受託業者の災害時対応の確認

※利用者への食事提供の責任は、施設の管理者にある
→受託業者のマニュアルをそのまま使用するのではなく、
整合性を図りながら、施設としてのマニュアルを整備

食料等の備蓄



- 備蓄一覧表：量、保管場所、賞味期限等を明記
飲料水や調理水の区別（ラベル等添付）
※利用者の特性や施設の立地条件、想定される被災状況を勘案して用意
- 保管場所：施設の見取り図、倉庫の鍵の場所等を写真や図で明示
複数箇所での保管
- 非常時用献立表：対象者の状況により複数種類作成
栄養量の把握（計算）
- 調理及び盛付け方法：調理、盛りつけ方法、調理・配膳手順を明記
作業する場所
※備蓄品、保管場所について、職員全体で共有しておく

備蓄一覧表（例）

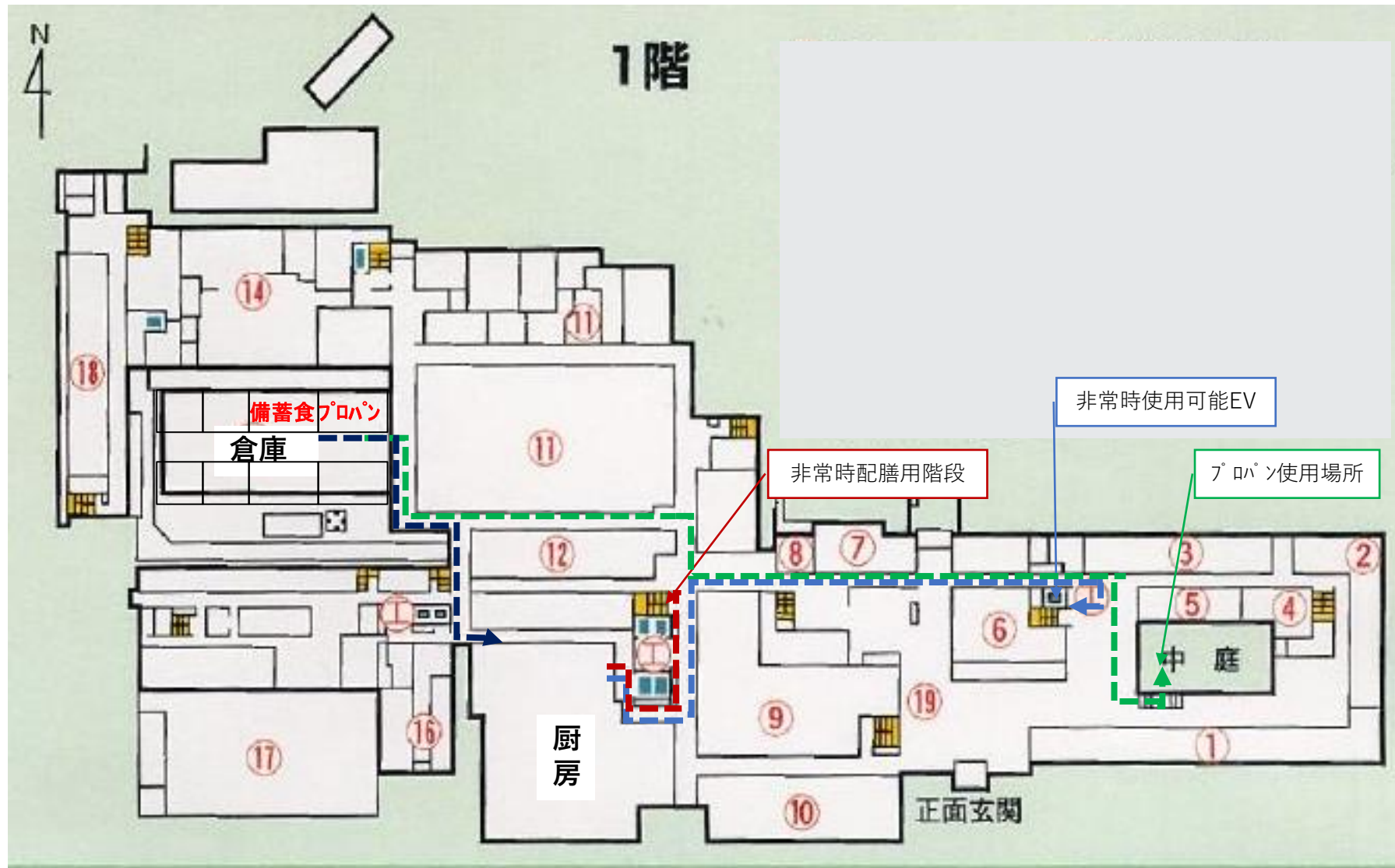
常食・粥食・ソフト食・流動食・職員対象 : (通常 計150食/9回分)					
保管場所	備蓄食品	写真	備蓄量(数)	購入日	消費期限
備蓄庫	缶詰パン		10缶入り×33箱	20〇〇.10.29	5年 (20〇〇.9月)
	α米鶏飯		12食入り×37箱	20〇〇.6.10	5年 (20〇〇.5月)
	さんま缶詰		20缶入り×6箱	20〇〇.10.29	3年 (20〇〇.9月)
	レトルト粥		20食入り×9箱	20〇〇.10.29	3年 (20〇〇.10月)
	水(2L)		6本入り×25ケース 6本入り×25ケース	20〇〇.10.29 20〇〇.6.10	10年 (20〇〇.8月) (20〇〇.5月)
食品保管庫	もも缶詰		2kg×6缶		
	柔らか食 肉じゃが(パウチ)		12食×1箱		
備品庫	紙皿 ラップ		200枚×6袋 10本		

災害時献立表（例）

※必要に応じ、粥食・ソフト食・流動食等別献立も作成

常食（常食A・B・減塩食・職員対象）：通常 約◎食/1回			
	メニュー	栄養価	備考
1食目	缶詰パン 1缶 パックジャム（通常在庫） 1個 牛乳（通常在庫）200ml 1P	エネルギー： △kcal たんぱく質：△g 脂質：△g 塩分：△g	パン缶開封は介護スタッフ 缶切りを各病棟1個配膳 食器なし
2食目	α米ご飯 1パック レトルト牛丼の具 1パック もも缶詰（通常在庫） 80g	エネルギー： △kcal たんぱく質：△g 脂質：△g 塩分：△g	ご飯と牛丼は湯せんし、 ディスプレイ用食器に盛付 （ガスが使えないときは非常用のプロパン ガスで加熱） 割箸とディスプレイスプーン配膳
3食目	α米鶏飯 1パック さんま缶詰 1缶 ひじき煮缶詰 1/2缶 お茶	エネルギー： △kcal たんぱく質：△g 脂質：△g 塩分：△g	鶏飯と缶詰は湯せんし、 ディスプレイ用弁当箱に盛付 お茶は各フロアへポットごと配膳

備蓄の保管場所、非常時作業ルート(例)



災害時献立表配膳例

災害時用献立表配膳例

《1食目》



- レトルト粥
- いわし缶詰
- ポタージュ缶

《2食目》



- レトルト粥
- ハヤシ
- オレンジジュース

《3食目》



- レトルト粥
- 麻婆丼
- 野菜ジュース

《4食目》



- レトルト粥
- まぐろフレーク缶
- ポタージュ缶

《5食目》



- レトルト粥
- 中華丼
- 野菜ジュース

《6食目》



- レトルト粥
- ビーフシチュー
- スポーツ飲料

《7食目》



- レトルトご飯
- まぐろフレーク缶
- 野菜ジュース

《8食目》



- レトルトご飯
- 豚丼
- 杏仁フルーツ

《9食目》



- レトルトご飯
- カレー
- オレンジジュース

参考：山形県立新庄病院

調理手順書 (例)

調理及び配膳手順書 (1食目)

○一般食

【配膳図】



(1食分の配膳例)

献立	食品名	1人分
やきとり丼	アルファ化米 (白飯200g)	1パック
	水 (約160ml/アルファ化米1袋)	
	やきとり缶	1缶
ゼリー	ゼリー飲料	1個
飲料	お茶 (ペットボトル)	500ml×1本
食器	使い捨て食器 (ボール大)	1個

調理に従事する職員は必ず調理前に手を洗う。(体調の優れない職員は調理をしない。)
水が使用できない場合は、ウェットティッシュで拭き、手全体をアルコール消毒しましょう。

【手順】

①アルファ化米の封を切り、中から脱酸素剤とスプーンを取り出す。



②アルファ化米の袋の内部の注水線まで水 (2Lのペットボトル) を注ぎ、スプーンでかき混ぜ、チャックを開けて、60分待つ。

★ガス・電気が使える場合は湯を沸かして注ぐ (熱湯の場合、待ち時間は15分)



③出来上がったアルファ化米を使い捨て食器 (ボール大) に盛る。



④やきとり缶はウェットティッシュで拭いてから開封し、ごはんの上に乗せる。



⑤ゼリーとお茶を添えて提供する。

研修、訓練



- 1 給食（栄養管理）部門内
- 2 施設全体
- 3 地域や外部も参加

※災害を想定した訓練の定期的実施→情報や課題の共有

- 例）
- ・連絡網による緊急連絡を行い、連絡体制の評価を行う
 - ・災害用備蓄食品を実際に調理、提供し、作業手順等の確認を行う
 - ・エレベーターが止まった場合の給食提供（階段利用）を実践し、必要人員や手順の確認を行う

災害時の食事提供のためのセルフチェックシート

確認年月日【平成 年 月 日】

セルフチェック項目		チェック	備考	
1 危機管理体制の整備 (施設内)	(1) 災害時食事提供マニュアルの整備	① 災害時における食事提供マニュアル(以下マニュアル)を作成している (マニュアル名: _____) (作成・更新年月日: _____ 年 _____ 月 _____ 日 作成・更新)		
	② マニュアルには下記内容が網羅されている		/	
	ア 施設内の連絡・指示体制に関すること			
	イ 初期対応に関すること(発災直後の行動、被災状況確認項目、連絡体制等)			
	ウ 被災状況の確認に関すること(厨房内、ライフライン等)			
	エ 入所者の食事摂取状況の確認に関すること			
	オ 外部との連絡体制に関すること			
	カ 食事提供に必要な食料、水、食器、熱源、照明等に関すること			
	キ 衛生管理に関すること			
	ク 食事提供等の記録に関すること			
	ケ 各フェーズ(対応時期)に応じた取り組みに関すること			
	③ マニュアルについて検討する場がある			
	④ マニュアルの内容については、給食担当者だけでなく、施設全体で共有している			

	体制の強化 危機管理	① 給食担当部門で訓練や研修を行っている		
		② 施設全体で訓練や研修を行っている		
		③ 地域や外部も参加した訓練や研修を行っている		
2 食料等災害時備蓄の確保	備蓄の整備	① 食事を提供するために必要な食料、水、食器、熱源等が施設内に備蓄されている		
		ア 食料、水は必要量確保されている		
		イ 食器や調理器具、ラップ、ビニール袋等の消耗品を確保している		
		ウ コンロ等の熱源(照明用ライト、自家発電)を確保している		
		エ 備蓄食品による非常時用献立を作成している		
		オ 作り方や盛付方法などの手順書を、食料と一緒に保管している		
		② 適切な場所に保管されている		
		ア 備蓄品は分散配置している		
		イ 全職員が保管場所を把握している		
		③ 施設外備蓄を行っている場合は、災害時の納入方法、ルートを確認している		

	(2) 備蓄の運用	① 平常時用の備蓄利用計画を作成している(普段の給食への利用等)		
		② 備蓄品はあらかじめ購入・利用計画を作成し、受払簿を整備している		
		③ 備蓄品の使用方法について施設内で共有している		
3 連携体制との 明確化		① ライフライン(電気、ガス、水道等)遮断時の連絡先を把握している		
		② 外部業者、系列施設及び所属団体等と、災害支援に関する取り決めを行っている		
		③ 備蓄品、人員等が不足した場合の支援依頼先は明確になっている		

給食施設における「災害時の食事提供マニュアル」作成のための
手引き 平成27年3月山形県

今後に向けて

現在の対応マニュアル、食料等備蓄の確認



追加、修正（見直し）



研修等で共有、訓練で検証



ご清聴ありがとうございました

