

給食施設における災害時の食の備え

給食施設では、災害時にライフラインや道路の寸断等により孤立状態になることを想定し、利用者等の命をつなぐ食事を確保することが重要です。施設内に**3日分程度の災害用の備蓄食品**が必要となります。計画的に長期保存のできる食品や水などを整備するとともに、備蓄食品等を活用した非常用の献立も作成しておきましょう。

☑にチェックを入れて確認しましょう!

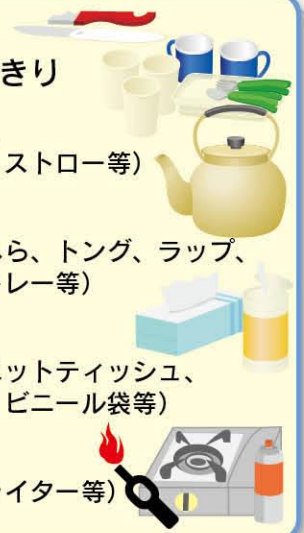
備蓄食品例

- 水
- 主食（飯、粥等のレトルト）
- 主菜（肉・魚などの缶詰やレトルト）
- 副菜（野菜の煮物などの缶詰）
- 果物缶詰、ゼリー、野菜ジュース
- 栄養補助食品、経腸栄養剤
- ビスケット、クラッカー



その他の備蓄品

- はさみ、ナイフ、缶きり
- 使い捨て容器、用具（コップ、箸、スプーン、ストロー等）
- 調理器具（鍋、やかん、お玉、木べら、トング、ラップ、アルミホイル、運搬用トレイ等）
- 衛生管理用品（手指洗浄消毒薬剤、ウエットティッシュ、使い捨て手袋、マスク、ビニール袋等）
- 熱源の確保（カセットコンロ、点火ライター等）



備蓄についての留意事項

備蓄品の保管場所

- 建物崩壊の危機を免れるために、全部を一ヶ所にまとめず、分散して保管することが望ましい。
- 施設内の保管場所の見取り図、倉庫内の位置を図示し、全職員に周知する。

備蓄品の内容

- 食品の種類、数量、保管場所、賞味期限を明記した一覧表を作成する。
- 保存期限を確認し、計画的な備蓄（購入・活用）を行う。
- 備蓄品を活用した非常用献立を作成する（栄養価を明記しておく）。
- 備蓄量は、入所者以外の食事（職員やスタッフ、地域の避難者等）を考慮する。
- 開封に必要な備品（はさみ、ナイフ、缶きり等）や食事提供時に必要な備品（使い捨て容器や箸、スプーン等）は備蓄品と一緒に保管する。食事提供時に必要な運搬用トレイ、コンテナ等の備えも検討する。
- ガス、電気が寸断された時の熱源等の検討も行う。（例えば、カセットコンロや発電機等の燃料や電源、鍋ややかんなどの調理器具等）

利用者の状態を考慮した備えも!

乳幼児の場合

- 粉ミルク、水、離乳食
- 熱源、鍋、哺乳瓶



高齢者の場合

- 軟らかくて食べやすい食品（お粥、ゼリー、ムース等）
- 増粘剤（とろみ調整食品）
- 栄養補助食品、経腸栄養剤



食物アレルギーがある方の場合

- アレルギー対応食品



慢性疾患がある方の場合

- 疾患に応じた食品、病態別栄養剤

- 緊急時に給食の調達が可能な業者等を確認・確保しましょう。
- 給食業務委託の場合は、契約書に災害時の対応を記載しておくことも検討しましょう。



定期的に施設の災害時危機管理体制をチェックし、必要な整備について検討しましょう！

給食施設平常時セルフチェック表(例)

(記入年月日: 年 月 日)

		セルフチェック項目	○・×	配慮すべき点など	
1 施設の危機管理体制の整備	(1) 災害時対応マニュアルの整備	① 災害時における給食提供に関する マニュアル がある		(1)①施設全体で検討、作成、定期的に見直し (1)①作成・更新年月日を明記	
		② 右記内容が網羅されている	・連絡、指示体制に関すること ※電話が使えない場合も考慮		(1)②シミュレーションを加え、実現性を検討 (1)②人手の少ない場合(早朝夜間)や部門管理者(栄養士等)が不在の場合の配膳(下膳)方法等を想定した動きを検討
			・ライフラインの確保に関すること ※電気(熱源)・ガス・水道		
			・外部との連絡体制に関すること ※電話が使えない場合も考慮		
	・初期対応に関すること				
	③ マニュアルについて、継続的に 検討 する場がある		(1)③④新任・転勤等のスタッフや利用者の変動に対応するため、最低年1回の見直しの実施		
	④ マニュアルの内容を、給食担当部署及び、 施設全体 で共有している				
(2) 体制強化	① 給食担当部署 において、計画的に 訓練 や 研修 を行っている		(2)①全職員が担当・役割を把握		
	② 施設全体 において、計画的に 訓練 や 研修 を行っている		(2)②③マニュアル内容について、施設全体の訓練等を活用し検証		
	③ 地域 (外部関係者も参加)との 訓練 や 研修 を行っている				
2 備蓄等災害時食糧の確保と栄養管理	(1) 栄養状態の把握	① 利用者の栄養状態を把握し、栄養状態が悪化する可能性のある 利用者(要支援者) を把握している		(1)①特に注意すべき利用者は、関係職員と共通認識を図る	
		② 利用者の 食種 や 食形態 を考慮した非常時の食事提供について、対応策を検討している		(1)②食種(治療食、食物アレルギー対応食、離乳食等)や、食形態(軟菜、ソフト食、ペースト食など)に対応	
	(2) 備蓄の整備	① 災害時の給食提供に必要な 食料、水、食器、熱源等 が施設内に備蓄されている		(2)②職員や施設利用者以外の受入れ等の対応を想定	
		② 備蓄の必要量(対象人数、日数等)や種類について検討している ※対象人数:患者、利用者、職員、地域住民等		(2)③被害(浸水等)の少ない場所や近隣施設など安全で取り出しやすい場所に保管	
		③ 適切な場所 に保管し、 施設全体 で把握している		(2)④施設の備蓄だけでは対応できない場合も想定し、施設外の確保も検討	
		④ 災害時に、 施設外 から調達する備蓄について、 内容、保管場所、配送方法、ルート を確認している		(2)④道路の遮断や車両不通の場合を想定し検討	
	(3) 備蓄の運用	① 備蓄食品等を活用した 非常時用献立 を作成している		(3)①ライフラインが使えない場合も想定	
		② 平常時の 備蓄利用計画 を作成している		(3)①提供方法や備蓄場所等を明記	
		③ 備蓄品の 受払簿 や 一覧表 を整備している		(3)①栄養価を明記	
		④ 備蓄品の利用について、施設内で 運用方法 を共有している		(3)②計画に基づく効率的な運用(普段の給食への利用や計画的な購入) (3)④責任者が出勤できない場合も想定	
	3 外部との連携体制の明確化	(1) 地域の災害対策体制の把握	① 市町村の災害対策担当 (食料、物資、水等の支援要請先)	部署・連絡先	(1)①～③災害時で対応困難な事象が発生した場合の相談先等を明確化
			② 管轄厚生センター (保健所)	栄養担当 衛生担当	
③ ライフライン (遮断時の連絡先)			電気供給先 ガス供給先 水道供給先		
(2) 支援体制	外部業者、系列施設等と 災害支援に関する取り決め があり、その支援内容(食材、人員等)が明確である			(2) 自力では対応困難な事象も想定し、支援体制を強化	