

# 特定給食施設における 非常・災害時対策チェックリスト

利用の手引き

## 目次

I	手引きの使い方	4
II	チェックリストの各項目の解説	8
1	危機管理体制の強化	8
①	非常・災害時マニュアルの作成及び見直しについて	8
②	連絡・指示体制	10
③	施設内危機管理訓練体制	11
④	関係機関等の連携	13
⑤	特定給食施設間ネットワークの構築について	14
⑥	給食業務を委託している場合の対応	14
2	被災状況の確認	15
3	ライフラインの確保及び復旧情報の収集	16
①	水道が止まった場合	16
②	電気・ガスが止まった場合	16
③	その他	16
4	衛生管理に関すること	18
5	備蓄食品・物品の管理と活用	19
①	備蓄のポイント	19
②	備蓄食品の循環と管理	22
6	非常・災害時献立と栄養管理	23
①	利用者の状態確認	23
②	非常・災害時献立作成	24
7	食事配膳・下膳の対応	25
III	資料編	26
1	本文関係資料	26
資料 1	非常災害時初期対応フローチャート（仙台市保育所連合会給食会研究委員会の例）	26
資料 2	非常時食事提供フローチャート（特別養護老人ホーム岩出の郷の例）	27
資料 3	非常時外部連絡先一覧（仙台市保育所連合会給食会研究委員会の例）	28
資料 4	連絡招集体制（病院の例）	29
資料 5	津波警報発令時の行動指針（石巻港湾病院の例）	30
資料 6	災害対策本部組織機構図（栗原市立栗原中央病院の例）	31
資料 7	石巻保健所管内災害時給食施設栄養士ネットワークの例	32
資料 8	高齢者食形態基準（2012年版）（東京都多摩立川保健所の例）	34
資料 9	高齢者食形態基準（2012年版）栄養サマリー（東京都多摩立川保健所の例）	35
資料 10	被災状況等報告書（栗原市立栗原中央病院の例）	36
資料 11	地震発生時の点検場所・設備リスト（介護老人保健施設の例）	37

資料 12	災害時における点検箇所（介護老人保健施設の例）	38
資料 13	非常災害時初期チェック項目表（仙台市保育所連合会給食会研究委員会の例）	39
資料 14	災害時の衛生管理（仙台市保育所連合会給食会研究委員会の例）	40
資料 15	備蓄食品・物品リスト（セコム工業株式会社の例）	41
資料 17	非常・災害時提供食種一覧（石巻港湾病院の例）	43
資料 18	患者別食情報および提供食数の把握方法（JCHO 仙台病院の例）	44
資料 19	非常・災害時献立表（石巻港湾病院の例）	45
資料 20	非常時献立表の例（特別養護老人ホーム岩出の郷の例）	46
資料 21	配膳手順書～非常食を階段リレーで配膳する場合（JCHO 仙台病院の例）	47
資料 22	配膳手順書～非常食を階段リレーで配膳する場合（JCHO 仙台病院の例）	48
2	非常・災害時マニュアルの例	49
①	石巻港湾病院	49
②	介護老人保健施設（匿名）	62
③	仙台市保育所防災マニュアル（抜粋）	69
3	給食施設災害対応状況調査まとめ	77

## 【コラム目次】（再掲）

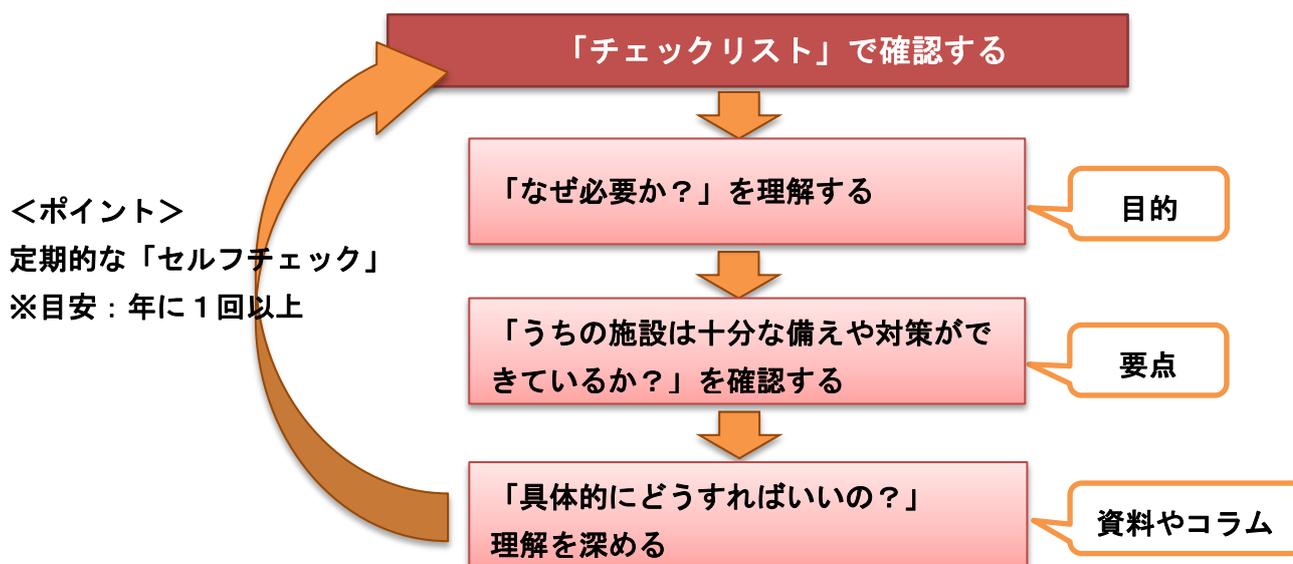
コラム 1	より具体的なマニュアル作りを.....	8
コラム 2	非常災害時マニュアルの食事編を作成.....	9
コラム 3	災害時の記録表を作成.....	9
コラム 4	緊急時連絡は電話不通時も考慮が必要.....	10
コラム 5	有事に使用する様式類を準備.....	10
コラム 6	職員食をどうするかも検討が必要.....	11
コラム 7	今後に備えた体制の強化.....	11
コラム 8	平常時からのチームワークの重要性を再認識～多職種連携のチカラ～.....	12
コラム 9	震災時における問題と対策点.....	12
コラム 10	災害発生時における食糧備蓄・対応.....	13
コラム 11	災害時の確認事項及び役割分担表を作成.....	15
コラム 12	ライフラインは複数の代替策が必要.....	17
コラム 13	ライフライン寸断時の対応.....	17
コラム 14	水の不足に対応した準備が必要.....	17
コラム 15	震災を受けての取り組みと備蓄の必要性について.....	20
コラム 16	衛生資材は多めの備蓄が必要.....	20
コラム 17	高齢者が食べやすい備蓄食への変更.....	20
コラム 18	1食目の非常食提供マニュアル.....	20
コラム 19	水は用途に応じたサイズの備蓄が必要.....	20
コラム 20	水の備蓄は色々な方法で行っています.....	21
コラム 21	法人内で備蓄一覧の様式及び最低限の備蓄物品を統一.....	21
コラム 22	ガソリン不足に食品業者がストップ.....	21
コラム 23	非常食の見直し期間の明確化が必要.....	22
コラム 24	非常食はアルファ化米や缶詰だけではない.....	22
コラム 25	電子情報システムが停止した中での食事提供.....	23
コラム 26	アレルギー等の配慮も準備が必要.....	23
コラム 27	非常時の治療食や刻み食等の対応を明確にした.....	24
コラム 28	経管栄養への対応.....	24

## I 手引きの使い方

この手引きでは、全ての特定給食施設にとって非常・災害時に必要と思われることを「チェックリスト」により定期的に確認する作業を通し、特定給食施設における非常・災害時に対する意識を維持・向上させ、十分な備えにつなげることを目指しています。

手引きの各項目では、【目的】で必要性を理解し、【要点】で十分な備えや対策ができていないかを確認できるように構成しています。また、各項目の資料は、県内の給食施設が、実際に作成・活用している非常・災害時マニュアルや様式を御提供いただいたものです。各施設において、工夫を凝らして作成されています。ぜひ参考にしてください。併せて、施設から寄せられた東日本大震災時の実際の対応内容や、得た教訓をコラムとして掲載している他、平成23年度に県が実施した「給食施設災害対応状況調査まとめ」を掲載しています。

### 【チェックリスト活用のイメージ】



### 【要点】

- チェックリストを作成し、必要に応じて見直ししている。
- 定期的（年1回以上）にチェックリストを用いてチェックを行い、その結果を施設で共有している。

## チェックリスト

◎「P」はこの手引きにおける対応ページ番号を示しています。

大項目	小項目 内容(要点)	点検結果		
		P	済	未
<b>1 危機管理体制の強化</b>				
<b>①非常・災害時マニュアルの作成及び見直しについて</b>	施設全体の災害対策本部や危機管理マニュアルの中に「給食部門」が明確に位置づけられている。	8		
	非常・災害発生時の給食提供における流れをあらかじめ検討・決定している。			
	施設内で作成している非常・災害時マニュアル等に準じて訓練を実施した後、訓練内容、マニュアル内容を検討評価し、随時見直しをしている。			
<b>②連絡・指示体制</b>	施設内連絡網を作成し職員全員(給食部門を委託している場合には委託職員も含む)に周知している。	10		
	食材業者やライフライン寸断時の連絡先一覧を作成している。			
	発生時間や被災状況等に応じて職員の指示系統・配備体制を検討・作成している。			
	初動時の役割分担を明確にしている。			
<b>③施設内危機管理訓練体制</b>	給食提供意思決定の流れが、組織として決められている。	11		
	備蓄品の活用やエレベーターが使用できない場合等を想定し、施設全体で非常・災害時に給食を提供する訓練を行っている。			
<b>④関係機関等の連携</b>	非常・災害時の食事提供に関する検討の場を設置し、定期的開催している。	13		
	施設内だけでは困難な場合も多くあるため、平常時から地域の防災対策・災害対策やその体制を確認している。			
	市町村、保健所等外部との連携先を明確にし、必要時には迅速に支援を要請できるように日頃から連携している。			
<b>⑤給食施設間ネットワークの構築について</b>	非常・災害時の栄養・食支援について、施設で締結されている支援協定や委託契約等があれば、予め内容を把握している。	14		
	緊急時に食料関係物資を入手できる可能性のある近隣のコンビニエンスストアや、製造拠点を複数有する弁当惣菜店、スーパーマーケット等の所在地を確認し、必要に応じて協定締結をしている。			
<b>⑥給食業務を委託している場合の対応</b>	近隣給食施設や系列施設の相互支援体制により、食料や人材(栄養士、調理師等)の確保を図り、非常・災害時でも通常の食事提供に近づけられる体制づくりをしている。	14		
	委託業者との間で、非常・災害時の支援体制や対応等について確認し、委託契約書に明記している。			
	委託会社と代行機関の連携を確認している。			
	備蓄品の管理責任を明確化している。			
	備蓄品の保管場所は、施設内か委託会社の保管庫か等検討し、適切な場所としている。			
	施設外に備蓄品を保管している場合には、配送が速やかに行われるようにルートや配送者の確認をしている。			
	施設全体で非常・災害時に給食を提供する訓練を行う際には、委託業者のマニュアルと施設で作成している危機管理マニュアル等との整合性を確認するため、委託業者も含めて訓練を行っている。			
訓練での不具合等を踏まえ、マニュアルの見直しをしている。				

大項目	小項目 内容(要点)	点検結果		
		P	済	未
2 被災状況の確認	非常・災害時確認項目一覧を作成している。	15		
	厨房内・施設内の安全点検表を作成し、給食関係者に周知している。			
3 ライフラインの確保及び復旧情報の収集				
①水道が止まった場合	手洗い・手指消毒の方法を検討し、必要物品を確保している。	16		
	食器具・調理器具の洗浄ができない場合の代替手段を検討し、必要物品を確保している。			
	水確保のための情報をまとめている(給水車要請先、災害用井戸水の情報等)。			
②電気・ガスが止まった場合	水道が再開した際には、残留塩素濃度や水の濁りやにおい等の水質点検を確認してから使用することを施設で共有している。	16		
	施設に、非常用電源があるか確認している。			
	非常・災害時に、非常用電源等を給食室でただちに使用できるかどうか確認している。			
	冷凍・冷蔵庫が使用できなくなった際の代替手段を決め、物品を確保している。			
③その他	加熱調理ができない場合でも提供できる食品を備蓄している。	16		
	熱源が使用できない場合の代替手段を決め、必要物品を準備している。			
	厨房内照明が使えない場合の対応(代替照明等)を決めている。			
4 衛生管理に関すること	電気、ガス、水道等の遮断時に復旧状況等を確認するため連絡先一覧を作成している。	18		
	調理室が使用できなくなった場合の対応を決めている(弁当の調達・別な場所での調理等)。			
	非常・災害時に衛生管理の状況別対応を検討し、施設内で共有している。			
	調理済み食品について、提供後の保管のルールを検討し、必要物品を準備している。			
	食中毒予防のために利用者への注意喚起するための張り紙などを用意している。			
5 備蓄食品・物品の管理と活用	ゴミ(特に生ゴミ・食事の残渣)の処理・保管方法について検討し、施設で共有している。	19		
	トイレの殺菌・消毒方法を検討し、必要物品を確保している。			
	非常・災害時用献立に基づき、施設利用者の特性に合わせた食種(腎臓食、アレルギー食、離乳食等)や食形態(軟菜、ソフト食、ペースト食等)の食品や水を備蓄している。			
	備蓄食品は、備蓄専用品だけでなく定期的に通常の給食として提供できる食材(市販のレトルト・缶詰やLL牛乳等)を含めている。			
	備蓄をしておくものは食品だけでなく、使い捨ての食器、割り箸、スプーン、紙コップ、ストロー等の食事に必要なものや、トレー、コンテナ等の運ぶものについても検討し備蓄している。			
①備蓄のポイント	食品を温めたり、調理するための熱源(カセットコンロ、プロパンガスボンベとコンロの一式等)やお湯を沸かすための調理に必要なやかん、鍋等を用意している。	19		
	備蓄食品・物品は、適切な場所(取り出しやすい場所、浸水被害を受けない場所、分散して保管する等)を施設に合わせて検討し、保管している。			

大項目	小項目 内容(要点)	点検結果		
		P	済	未
① 備蓄のポイント(つづき)	<p>備蓄品の保管場所は、施設内の見取り図、倉庫内のどこに何があるか等も図にするなど、施設内の誰が見ても分かるようにするとともに、施設内の全職員に周知している。</p> <p>非常・災害時に必要な食数については、施設利用者分だけではなく、職員分、施設利用者以外の受け入れ、地域住民分などの食事提供は必要かどうかを検討した上で、必要数(人数・日数・形態等)を確保している。</p> <p>栄養士や調理師が出勤できない場合でも、備蓄品等を活用し、誰もが食事を提供できるよう、提供時間、提供方法、備蓄場所等を施設内で共有している。</p> <p>給食を停止した場合に備え、緊急な給食の配送や弁当の調達が可能となる業者を把握し、給食や弁当の提供について内容や配送方法を決めている。</p>	19		
	② 備蓄食品の循環と管理	<p>備蓄食品は、保存期限に対応して計画的に更新している。</p> <p>備蓄品は1年に1度は見直しを行い、食料に関しては保存期限が向こう1年に満たないものを防災訓練時に提供し、備蓄内容の検討や非常食への理解へ役立てている。</p> <p>在庫食品・物品管理表で、在庫食品・物品の名称、量、賞味・保存期限を管理している。</p> <p>特定保健用食品やサプリメント等の調達も必要となることもあるため、日頃から、納入業者や他の流通ルートも把握している。</p>	22	
<b>6 非常・災害時献立と栄養管理</b>				
① 利用者の状態確認	<p>非常・災害時における利用者の栄養状態・食形態の確認方法を決めている。</p> <p>非常・災害時に提供可能な食種・食形態について決めている。</p> <p>電子データで患者情報(食事形態・禁止食品等)を管理している場合のバックアップ方法や食事提供の記録確認方法を決めている。</p>	23		
	② 非常・災害時献立作成	<p>ライフラインや通常の食材流通ルートが正常に機能しない状況を想定し、状況に応じた非常・災害時献立を作成している。</p> <p>施設利用者の食種に対応した献立(腎臓食、アレルギー食、離乳食等)を作成している。</p> <p>施設利用者の食形態に応じた献立(軟菜、ソフト食、ペースト食等)を作成している。</p> <p>非常・災害時の献立を作成し、疾患によっては、エネルギー等摂取量が関係するものがあるため、栄養価計算結果を明記している。</p>	24	
7 食事配膳・下膳の対応	<p>どのようにして、誰が配膳するかを決めている。</p> <p>どのようにして、誰が下膳するかを決めている。</p>	25		

## Ⅱ チェックリストの各項目の解説

### 1 危機管理体制の強化

#### 【目的】

平常時から災害発生等を想定した訓練を給食部門内で実施することはもとより、施設内全体でも実施し、マニュアルの検証を行い、不都合な点や曖昧な点は施設内の委員会等で検討し、随時見直していくことが必要です。また、食料や物品の備蓄に関して業者に委託する場合は、備蓄内容、保管場所、配送方法等について業者と十分に検討しておく必要があります。

#### ①非常・災害時マニュアルの作成及び見直しについて

#### 【要点】

- 施設全体の災害対策本部や危機管理マニュアルの中に「給食部門」が明確に位置づけられている。
- 非常・災害発生時の給食提供における流れをあらかじめ検討・決定している。  
(資料1 p26, 資料2 p27)
- 施設内で作成している非常・災害時マニュアル等に準じて訓練を実施した後、訓練内容、マニュアル内容を検討評価し、随時見直しをしている。

#### コラム 1 より具体的なマニュアル作りを

震災前のマニュアルでは、食糧の数量の確保をすることをメインと考え、実際に白米や缶詰等を用意していました。しかし、実際に震災を経験し、ライフラインが止まり、水もなく、ガスも電気もない、調理スタッフの人員の確保もできなかった時に、何をどうしたら良いのか、その日その時をただただお腹に何かを入れてあげなければという思いで過ごしました。実際に近い内容でのマニュアルと訓練が何よりも必要と考え、(案)のところまでたどりつきました。平成26年2月を目標に「災害時の食事提供・衛生管理マニュアル」を作成する予定でいます。震災時の市・県からの支援がどのようなルートで届くかも把握しておくべきと考え「災害時の食事提供・衛生管理マニュアル」を作成することにしました。(追記：平成26年4月作成済み) 【リバーサイド春園(気仙沼市)】

## コラム 2 非常災害時マニュアルの食事編を作成

震災前までは、非常食一覧と連絡網のみでしたが、栄養士が不在の時でも対応できるよう非常災害時マニュアルを作成しました。マニュアルには、非常用食料及び備品一覧、非常時献立の例、炊き出しの実施方法、災害時の確認事項及び役割分担表、災害時の記録表等を整備しました。

炊き出しの実施についての項目には、衛生管理について、非常用食料及び備品一覧には数量と保管場所を明記しました。また、非常時献立例には使用する食器についても明記し、備品が不足することのないようにしました。

【はんとく苑（登米市）】

## コラム 3 災害時の記録表を作成

震災時、食事を提供するだけで精一杯であり、写真は撮っておらず、メモなどの簡易なもので記録を残していた。しかし、震災時の対応について振り返る際に、メモや記憶をたどると、曖昧なところがありました。

今後のためにも、写真や記録を残しておくことは重要であることから、災害時の記録表を作成し、その時の状況を記録として残せるようにしました。内容としては、記録者やライフラインの状況、献立や食数等が記録できるものであり、マニュアルに様式も掲載しています。

【はんとく苑（登米市）】

## ②連絡・指示体制

### 【要点】

- 施設内連絡網を作成し職員全員（給食部門を委託している場合には委託職員も含む）に周知している。
- 食材業者やライフライン寸断時の連絡先一覧を作成している。（資料3 p28）
- 発生時間や被災状況等に応じて職員の指示系統・配備体制を検討・作成している。（資料4 p29）
- 初動時の役割分担を明確にしている。（資料5 p30）
- 給食提供意思決定の流れが、組織として決められている。（資料6 p31）

### コラム 4 緊急時連絡は電話不通時も考慮が必要

今回の震災では、電話よりも携帯電話のメールのほうが、連絡手段としては使えました。そこで、緊急時の連絡は、施設から携帯電話などへメール配信することとし、施設職員間の緊急連絡などがとれるよう配慮しています。

【さつき苑（東松島市）】

### コラム 5 有事に使用する様式類を準備

非常時でも、病棟にどんな食事が提供されるかを連絡することが必要だったので、震災時は各病棟に手書きで毎回献立を書いて配っていましたが、手書きで一から献立を書くのに多大な時間と労力がかかりました。また、この経験を踏まえ、献立表や食札の様式をあらかじめ用意し、有事の作業を必要最低限にできるよう備えています。また、電話が使用できない状況下でも病棟とのやりとりを効率よく確実にいえるようにするため、食事変更の指示などを記載する様式も備えています。

【真壁病院（東松島市）】

### ③施設内危機管理訓練体制

#### 【要点】

- 備蓄品の活用やエレベーターが使用できない場合等を想定し、施設全体で非常・災害時に給食を提供する訓練を行っている。
- 非常・災害時の食事提供に関する検討の場を設置し、定期的を開催している。

#### コラム 6 職員食をどうするかも検討が必要

今回の震災では、長期間職員が泊まり込みをする必要などがあり、職員食の確保が課題となりました。当施設では、支援物資でいただいた宇宙食を職員食として備蓄している他、緊急召集などで施設に集まる際には、自分の食べるものは自分で持参する、という申し合わせを行っています。

【さつき苑（東松島市）】

#### コラム 7 今後に備えた体制の強化

震災時、自家発電稼働により必要な灯りはありましたが、オール電化の厨房機器を動かすまでの熱源は確保できなく、プロパンガスによる外での調理となりました。震災後、その時の大変さを理解してもらい、ハード面での改善協力が得られました。停電下での調理機器とエレベーター1台の使用可能配線工事です。食材・必要物品の備蓄も完了し、万全の体制を整えました。

マンパワーの面においても、今回の震災を通して一人一人の使命感の強さと院内の十分な協力体制を確認・確立することができました。両面の体制強化ができ、今回の震災と同クラス、またはそれ以上の災害が起きたとしても乗り切る自信ができました。

【公立加美病院（色麻町）】

#### コラム 8 平常時からのチームワークの重要性を再認識～多職種連携のチカラ～

東日本大震災によりライフラインが寸断され、限られた備蓄食で危険のない食形態での食事提供の必要があり、特に摂食・嚥下困難な方への食事提供に苦慮しました。

被災病院からの受入れ患者もあり、混乱している状況の中、多職種連携のもと患者に合わせた栄養投与法の検討や嚥下食から普通食に移行できる患者をスクリーニングしました。また、管理栄養士と言語聴覚士が協働し、嚥下食や経腸栄養剤の在庫を確認しながら、医師と相談し栄養投与法を決めました。平常時から多職種の連携と情報共有をしているため、緊急時においても誤嚥や窒息の事故を起こさずに食事の提供ができました。

現在、当院では備蓄食の種類や量を充実させ5日分を確保しています。これらの内容の検討には、当時の経験や実際に患者と関わった職員の意見が活かされています。

【 総合南東北病院（岩沼市） 】

#### コラム 9 震災時における問題と対策点

震災時の食事提供における備蓄の重要性はもちろんのこと、ゲストの体調、機能に応じた食種、安心、安全な食材、調理方法、衛生面、職員確保、系列グループ系からの避難の他、栄養科以外の業務に協力すべき点多々ありました。

施設内の被災はありませんでしたが、ライフライン遮断時の食材、水、ガス、器具・機材の確保は施設常務や居住区内の職員が奔走しました。備蓄は最後の最後に使用しようと考え、献立は賞味期限、調理時間の短縮、組み合わせ等を考慮し、三食を提供することができました。

施設等の責任において食事提供は行われるべきであり、行政は被災された市民への支援が優先になってしまいます。今後の視野に置くべき点に繋がったことが多々ありました。

【リンデンバウムの杜（気仙沼市）】

#### ④関係機関等の連携

##### 【要点】

- 施設内だけでは対応困難な場合も多くあるため、平常時から地域の防災対策・災害対策やその体制を確認している。
- 市町村、保健所等外部との連携先を明確にし、必要時には迅速に支援を要請できるように日頃から連携している。
- 非常・災害時の栄養・食支援について、施設で締結されている支援協定や委託契約等があれば、予め内容を把握している。
- 緊急時に食料関係物資を入手できる可能性のある近隣のコンビニエンスストアや、製造拠点を複数有する弁当惣菜店、スーパーマーケット等の所在地を確認し、必要に応じて協定締結をしている。

#### コラム 10 災害発生時における食糧備蓄・対応

震災を受け、大規模災害等の非常時における子ども達の食糧の備蓄として、飲用水等は入所定員＋職員数×2日分、ビスケット、カンパンは3日以上としました。

備品及び消耗品としては、カセットコンロとガスボンベ、哺乳瓶と調整乳、紙コップ、割りばし、ラップ、ビニール類等を確保しています。

震災の実体験により、災害時は地域とのつながりが必要で、連携が不可欠だと思います。災害発生時における非常時備蓄状況、食糧に関する体制整備については今後も検討を重ね、地域住民との連携に努めていくことが必要だと考えます。

【匿名保育所（気仙沼市）】

## ⑤特定給食施設間ネットワークの構築について

---

### 【要点】

- 近隣特定給食施設や系列施設の相互支援体制により，食料や人材（栄養士，調理師等）の確保を図り，非常・災害時でも通常の食事提供に近づけられる体制づくりをしている。（資料7 p32，資料8 p34，資料9 p35）

## ⑥給食業務を委託している場合の対応

---

### 【要点】

- 委託業者との間で，非常・災害時の支援体制や対応等について確認し，委託契約書に明記している。
- 委託会社と代行機関の連携を確認している。
- 備蓄品の管理責任を明確化している。
- 備蓄品の保管場所は，施設内か委託会社の保管庫か等検討し，適切な場所に保管している。
- 施設外に備蓄品を保管している場合には，配送が速やかに行われるようにルートや配送者の確認をしている。
- 施設全体で非常・災害時に給食を提供する訓練を行う際には，委託業者のマニュアルと施設で作成している危機管理マニュアル等との整合性を確認するため，委託業者も含めて訓練を行っている。
- 訓練での不具合等を踏まえ，マニュアルの見直しをしている。

## 2 被災状況の確認

---

### 【目的】

災害が発生した際に、給食提供の可否等を判断するためには、「職員の安否」、「厨房内」、「施設内」の被災状況の確認の他、「地域」、「食料等の流通」、「交通網」等の確認も必要です。平常時に、時系列の確認項目一覧を作成しておき、災害発生時に適切な判断ができるようにしておくといでしょう。

### 【要点】

- 非常・災害時確認項目一覧を作成している。（資料10 p36）
- 厨房内・施設内の安全点検表を作成し、給食関係者に周知している。  
（資料11 p37, 資料12 p38, 資料13 p39）

#### コラム 11 災害時の確認事項及び役割分担表を作成

震災時、被害状況や利用者の体調、食数等について、誰が確認やとりまとめをするのが明確になっておらず、その都度対応をしていたことから、記録や確認がしっかりとできませんでした。

このことから、災害時に確認する事項や個人の役割を予め明確にする必要があると感じ、マニュアルの中に確認事項の一覧を作成し、さらにどのような流れで行うのか、どのように確認や記録を行うのかなどを確認内容欄に記載できるようにしました。 【はんとく苑（登米市）】

### 3 ライフラインの確保及び復旧情報の収集

---

#### 【目的】

ガス、電気などのライフラインが寸断された場合でも、施設利用者の健康度を阻害することなく、安全で短時間に正確な対応ができるかを十分話し合い、理解と協力を得られる体制を整えることが大切です。また、調理室が使用できなくなり、別の場所での調理をすることも想定して検討しておくことも必要です。

#### ①水道が止まった場合

---

##### 【要点】

- 手洗い・手指消毒の方法を検討し、必要物品を確保している。
- 食器具・調理器具の洗浄ができない場合の代替手段を検討し、必要物品を確保している。
- 水確保のための情報をまとめている（給水車要請先、災害用井戸水の情報等）。
- 水道が再開した際には、残留塩素濃度や水の濁りやにおい等の水質点検を確認してから使用することを施設で共有している。

#### ②電気・ガスが止まった場合

---

##### 【要点】

- 施設に、非常用電源があるか確認している。
- 非常・災害時に、非常用電源等を給食室でただちに使用できるかどうか確認している。
- 冷凍・冷蔵庫が使用できなくなった際の代替え手段を決め、物品を確保している。
- 加熱調理ができない場合でも提供できる食品を備蓄している。
- 熱源が使用できない場合の代替え手段を決め、必要物品を準備している。
- 厨房内照明が使えない場合の対応（代替照明等）を決めている。

#### ③その他

---

##### 【要点】

- 電気、ガス、水道等の寸断時に復旧状況等を確認するため連絡先一覧を作成している。（資料3 p28）
- 調理室が使用できなくなった場合の対応を決めている。（弁当の調達、別な場所での調理等）

#### コラム 12 ライフラインは複数の代替策が必要

地震の揺れにより、ガスの安全弁がロックされてしまいました。ガス業者と連絡がつかず、結局5日間以上ガスが使えず、非加熱で提供できるパンや缶詰を活用し、途中からは職員が持参した携帯ガスを使用して何とか乗り切りました。この経験を踏まえ、現在はガスの業者の連絡先を複数把握している他、カセットコンロやガスボンベの備蓄、売店の在庫食品を普段から多めに確保するなどの対策をとっています。また、売店等に利用されている電動式のシャッターは、停電時には開閉ができなくなってしまうため、緊急時の操作方法を確認しておく必要があると思います。

【真壁病院（東松島市）】

#### コラム 13 ライフライン寸断時の対応

震災時には、非常用電源等が整備されておらず、大変苦慮しました。また、水道が直結のため、断水になってしまいました。このことから、ライフライン寸断時を考え、施設として非常用電源を整備することになりました。その際、1台の冷蔵庫は非常用電源が使用できるようにしました。また、飲料水として備蓄しておく量を決めるとともに、給水所への給水や給水車要請の際の目安として、1人1日あたり確保する目標の量を決めました。

【はんとく苑（登米市）】

#### コラム 14 水の不足に対応した準備が必要

震災時には、水が不足するので、水を節約するための準備も必要です。手洗いは、蛇口つきのポリタンクを使えば、少ない水でも流水による手洗いができますし、次亜塩素酸ナトリウムも、希釈が必要なものでなく、原液でそのまま使用できるタイプのものを、災害時の衛生資材として備蓄しています。

【さつき苑（東松島市）】

## 4 衛生管理に関すること

---

### 【目的】

ライフラインが寸断された時には通常の衛生管理を行うことができないことから、各パターンに対応した具体的な対応方法を検討し、必要な衛生物品を備蓄しておく必要があります。衛生管理を怠れば、食中毒や感染症といった二次的な被害につながる恐れもあることから、平常時より非常・災害時を想定した訓練や研修を通し、具体的対応方法について施設で共有しておく必要があります。

### 【要点】

- 非常・災害時に衛生管理の状況別対応を検討し、施設内で共有している。

#### (資料14 p40)

- 調理済み食品について、保管のルールを検討し必要物品を準備している。
- 食中毒予防のために、利用者へ注意喚起するための張り紙などを用意している。
- ゴミ（特に生ゴミ・食事の残渣）の処理・保管方法について検討し、施設で共有している。
- トイレの殺菌・消毒方法を検討し、必要物品を確保している。

## 5 備蓄食品・物品の管理と活用

---

### 【目的】

非常・災害時に使用する備蓄食品や物品は、利用者の特性や施設の立地条件等を勘案し、種類、量、保管方法、保管場所等を検討し、備蓄食品を活用した食事提供ができるように整備されている必要があります。また、非常・災害時用の備蓄食品の他、在庫食品も有効に活用できるよう管理することが大切です。

緊急な給食の配送や弁当の調達が可能で、十分な衛生管理を行っている業者を把握しておく等、利用者に対し、給食提供を継続できる体制を整備しましょう。

### ①備蓄のポイント

---

#### 【要点】

- 非常・災害時用献立に基づき、施設利用者の特性に合わせた食種（腎臓食、アレルギー食、離乳食等）や食形態（軟菜、ソフト食、ペースト食等）の食品や水を備蓄している。
- 備蓄食品は、備蓄専用品だけでなく定期的に通常の給食として提供できる食材（市販のレトルト・缶詰やLL牛乳等）を含めている。
- 備蓄をしておくものは食品だけでなく、使い捨て食器、割り箸、スプーン、紙コップ、ストロー等の食事に必要なものや、トレー、コンテナ等の運ぶものについても検討し備蓄している。（資料15 p41）
- 食品を温めたり、調理するための熱源（カセットコンロ、プロパンガスボンベとコンロの一式等）やお湯を沸かすための調理に必要なやかん、鍋等も用意している。
- 備蓄食品・物品は、適切な場所（取り出しやすい場所、浸水被害を受けない場所、分散して保管する等）を施設に合わせて検討し、保管している。
- 備蓄品の保管場所は、施設内の見取り図、倉庫内のどこに何があるか等も図にするなど、施設内の誰が見ても分かるようにするとともに、施設内の全職員に周知している。
- 非常・災害時に必要な食数については、施設利用者分だけでなく、職員分、施設利用者以外の受け入れ、地域住民分などの食事提供は必要かどうかを検討した上で、必要数（人数・日数・形態等）を確保している。
- 栄養士や調理師が出勤できない場合でも、備蓄品等を活用し、誰もが食事を提供できるように、提供時間、提供方法、備蓄場所等を施設内で共有している。
- 給食を停止した場合に備え、緊急な給食の配送や弁当の調達が可能な業者を把握し給食や弁当の提供について内容や配送方法を決めている。

#### コラム 15 震災を受けての取り組みと備蓄の必要性について

震災当時、食糧といえば保育所には子どものおやつしかありませんでした。地域の方が避難してきて、一晩はお茶とお菓子をみんなで分け合い過ごしました。また、午睡用の布団も提供しました。

現在は通常のおやつに加え、飲用水とカンパン等を備蓄しています。また、避難訓練の際は子ども各自「非常持ち出し袋」を通所リュックに入れて避難しています。

※非常持ち出し袋の内容（非常持ち出し袋は施設に通っている子どもの分である。）

水500ml、カンパン、アルミシート、ティッシュ、マスク、ホッカイロ

【匿名保育所（気仙沼市）】

#### コラム 16 衛生資材は多めの備蓄が必要

使い捨て食器や割り箸等の備蓄はしていましたが、大規模災害時には備蓄品もすぐに底をついてしまいました。先行きが見えず、いつ水が使用できるようになるかわからなかったため、食器にラップをかけたり、アルミカップを活用したりして、食器の汚染を最小限にするよう努めました。ラップ等の備蓄品や消毒用のアルコール製剤が大量に必要になりました。この経験を踏まえて、衛生資材を多く備蓄するようにしています。

【真壁病院（東松島市）】

#### コラム 17 高齢者が食べやすい備蓄食への変更

備蓄食品として保管していた $\alpha$ 米は、お湯や水で戻した状態では、かたくて高齢者にとってはとても食べづらいものでした。このため、主食は粥缶を備蓄することに変更しました。

【第二和香園（石巻市）】

#### コラム 18 1食目の非常食提供マニュアル

深夜などに大きな地震が起きることも多く、施設内スタッフから、食事が提供できるか不安という声があがったことから、厨房スタッフ等が不在の際にでも1食目の食事は残ったスタッフで提供できるよう、非常時に提供する1食目の食事については、特に提供の方法などを詳細にマニュアル化して、全スタッフに方法を周知するようにしています。

【第二和香園（石巻市）】

#### コラム 19 水は用途に応じたサイズの備蓄が必要

2Lの水など大きいサイズの水は、コップが必要だったり、重すぎたりと飲料用として使用には適していませんでした。用途に応じて、飲料水として使うものは500ml以下のサイズ、調理水や洗浄など大量に使用する水は2Lサイズなど、使用量と使い方に応じて調達し、保管場所も、飲料用は居室の近くに保管するなど分けておくと非常時にスムーズに対応できると思います。

【第二和香園（石巻市）】

## コラム 20 水の備蓄は色々な方法で行っています

今回の震災で、給水車が施設にきてくれたのが震災後1週間程度たってからで、水の確保にとっても苦労しました。震災後は調理水などを確保するため、200L入りのタンクを購入し、水を備蓄し、タンクはキャスターをつけて運搬もできるようにしています。また、施設に自動販売機を設置している業者さんと、飲用の備蓄水(500ml)70ケースを施設に配置し、半年に1回無償で交換してもらう契約を結んだ他、震災時に自動販売機のロックを解除し、中の飲み物を利用できる契約を結ぶなど、色々な方法で、水を確保する対応をとっています。

【さつき苑(東松島市)】

## コラム 21 法人内で備蓄一覧の様式及び最低限の備蓄物品を統一

震災後、法人の給食部で災害時の振り返りを行った際に、各施設によって様式が異なっていたため、備蓄一覧の見直しを行い、様式を統一しました。また、施設によってばらつきがないよう非常食は3日分、水、その他物品も最低限揃えるものを統一しました。

統一したことで、栄養士の異動があっても対応しやすくなったとともに、災害時においても余っている物品の把握ができ、施設間の調整にいかせるようになりました。そのほか介護部等にも備蓄一覧を渡し、整備したため、栄養士がいないときや訓練時でも職員が対応できるようになりました。

そのほか、今回の見直しによって、各施設の栄養士の意識付けにもなりました。

【社会福祉法人恵泉会 給食部】

## コラム 22 ガソリン不足に食品業者がストップ

水道は震災発生から3日目に、電気は7日目に復旧しました。しかし、一週間が過ぎても食品業者は一向に動きません。そこで、院内に食料調達担当を設けて近隣の個人商店などを回り、肉、魚、豆腐・納豆など、利用できそうなものを仕入れてもらい、その日の入手状況により臨機応変に献立を変更しました。急遽マグロの刺身を出して喜ばれたこともありました。

東日本大震災時は多くの皆様の御協力をいただき無事に食事を出し続けることができました。今回の災害を経験し、食料品の備蓄の中身を見直し、非常用電源を厨房機器へも供給していただきました。この経験を基に非常時の対応マニュアルも改訂し今後に活かせるようになっていきます。

【永仁会病院(大崎市)】

## ②備蓄食品の循環と管理

### 【要点】

- 備蓄食品は、保存期限に対応して計画的に更新している。
- 備蓄品は、1年に1度は見直しを行い、食料に関しては保存期限が向こう1年に満たないものを防災訓練時に提供し、備蓄内容の検討や非常食への理解へ役立てている。
- 在庫食品・物品管理表で、在庫食品・物品の名称、量、消費・保存期限を管理している。
- 特定保健用食品やサプリメント等の調達も必要となることもあるため、日頃から、納入業者や他の流通ルートも把握している。

### コラム 23 非常食の見直し期間の明確化が必要

委託業者に3日分の非常食の確保、備蓄をお願いしています。使用期限が近くなったら給食に使用するとなっていたものの、見直し時期が不定期であったため、期限が近くなった非常食を慌てて使用することもありました。

そのため、非常食の見直しを「年に〇回、〇月と〇月」と明確にしました。その結果、非常食を通常の給食に使用する流れが明確になり、スムーズに活用できるようになり、また、委託会社と非常食について話し合いの機会にもなりました。

【社会福祉法人恵泉会 給食部】

### コラム 24 非常食はアルファ化米や缶詰だけではない

非常食として1日3食×5日分のアルファ化米と缶詰などを備蓄していましたが、震災時には冷蔵庫が使用できなくなったことや、この状況がいつまで続くか予測不可能だったことから、まずは長期保存が難しい食材（当日納品された給食食材等）から使用することとし、保存可能な $\alpha$ 米や缶詰は後から使用することとしました。

このことや入れ替え時の問題から、非常食といっても長期保存できる缶詰やアルファ化米だけでなく、普段使用している食材の活用も考慮することが必要だと感じたため、普段使用している食材で、非常食として活用可能な食材などを、非常食に加えて備蓄し使用（入れ替え）することで、訓練時の活用方法が広がり、期限切れも減らすことができました。

【はんとく苑（登米市）】

## 6 非常・災害時献立と栄養管理

### 【目的】

非常・災害時には、心理的な負担等から、利用者の食欲不振や身体状況の変化等が起こることが想定されます。利用者の身体状況の悪化を防ぐためには、その変化を適切に把握し、身体状況に合わせた内容で食事提供することが求められます。また、非常・災害時に、提供できる食種や食形態等を食品の備蓄状況と合わせて整理しておくことも必要です。

### ①利用者の状態確認

#### 【要点】

- 非常・災害時における利用者の栄養状態・食形態の確認方法を決めている。

(資料16 p42)

- 非常・災害時に提供可能な食種・食形態について決めている。(資料17 p43)
- 電子データで患者情報(食事形態・禁止食品等)を管理している場合のバックアップ方法や食事提供の記録確認方法を決めている。(資料18 p44)

#### コラム 25 電子情報システムが停止した中での食事提供

本館病棟の一部損壊により、すべての患者様が新館病棟へ転棟となりました。また、電子カルテ等の情報システムの停止も重なり、栄養部門では患者様の転棟先さえ把握出来ず、転棟先の患者数を看護師とともに数え、詳細な食事情報も無いまま被災当日の夕食は備蓄食を提供しました。しかし、新館病棟には入院患者様のほか、付き添い者や外来から避難してきた患者様も多数居られ、1食あたりの予定数量を超えて払い出されてしまい、ライフライン復旧までの備蓄食提供に支障を来す恐れがありました。そこで、翌日からは入院患者様の常食・粥食・濃厚流動食数の報告に基づいて食事提供を行いました。

被災後18日目にシステムが復旧し、通常どおり食札による個別管理での食事提供を再開することができました。

【大崎市民病院(大崎市)】

#### コラム 26 アレルギー等の配慮も準備が必要

震災時に地域の市場からバナナが大量に入手でき、患者に配っていましたが、透析患者にバナナを大量に提供することはカリウムの過剰摂取につながり急変等の恐れがあると感じ、提供しないようにしました。血液検査ができないため、震災時でも透析患者や食物アレルギー、服薬による禁食の対応は必須と感じたので、震災時に使用する予定の食札の様式について、“汁なし・高カリウム・果物禁”や“アレルギー”などの記述をしたものを作成し、震災時でも配慮した食事の提供ができるように備えています。

【真壁病院(東松島市)】

## ②非常・災害時用献立作成

### 【要点】

- ライフラインや通常の食材流通ルートが正常に機能しない状況を想定し、状況に応じた非常・災害時用献立を作成している。
- 施設利用者の食種に対応した献立（腎臓食，アレルギー食，離乳食等）を作成している。
- 施設利用者の食形態に応じた献立（軟菜，ソフト食，ペースト食等）を作成している。（資料19 p45）
- 非常・災害時の献立を作成し、疾患によっては、エネルギー等摂取量が関係するものがあるため、栄養価計算結果を明記している。（資料20 p46）

### コラム 27 非常時の治療食や刻み食等の対応を明確にした

非常時の刻み食の提供においては、調理従事者数や調理機器の状況によって、対応が困難な場合が考えられます。その際には対象者に対応可能な食事形態に再度組み分けをすることで対応することとしました。また、ミキサー食やムース食などの対応も、極刻みにとろみあんをかけるなど対応方法を決めました。治療食については、体調や服薬など影響が生じる場合があるため、医師や看護師と相談の上、対応を検討することとしました。

以上のように対応を明確にし、さらにマニュアルにも明記しています。

【はんとく苑（登米市）】

### コラム 28 経管栄養への対応

地震直後よりライフラインすべてが断たれ、物流もストップしました。当施設には経管栄養の方が5名いましたが、その濃厚流動食をストックしておらず、すでに納品されていた4日分だけだった為、震災2日目より医師の許可を得て次のような対応に切り替えました。一日に流動食を使用するのは1回（昼）だけとし、2回（朝、夕）は水400cc+砂糖100g+塩1.5gの水溶液を注入しました。その結果、1日に一度は濃厚流動食を流すことができ褥瘡を作ることもなく14日間を乗り切ることができました。また、砂糖の入手に苦労しましたが、玄関に張り紙をしたところ利用者のご家族様から沢山の協力をいただくことができました。現在は、濃厚流動食を1週間分をストックし、常に回転させながら備蓄しています。

【高森ロマンホーム（栗原市）】

## 7 食事配膳・下膳の対応

---

### 【目的】

通常，エレベーターや温冷配膳車を使用して配膳している施設は，電気が寸断された場合にもスムーズに配膳が行われるように検討しておく必要があります。

### 【要点】

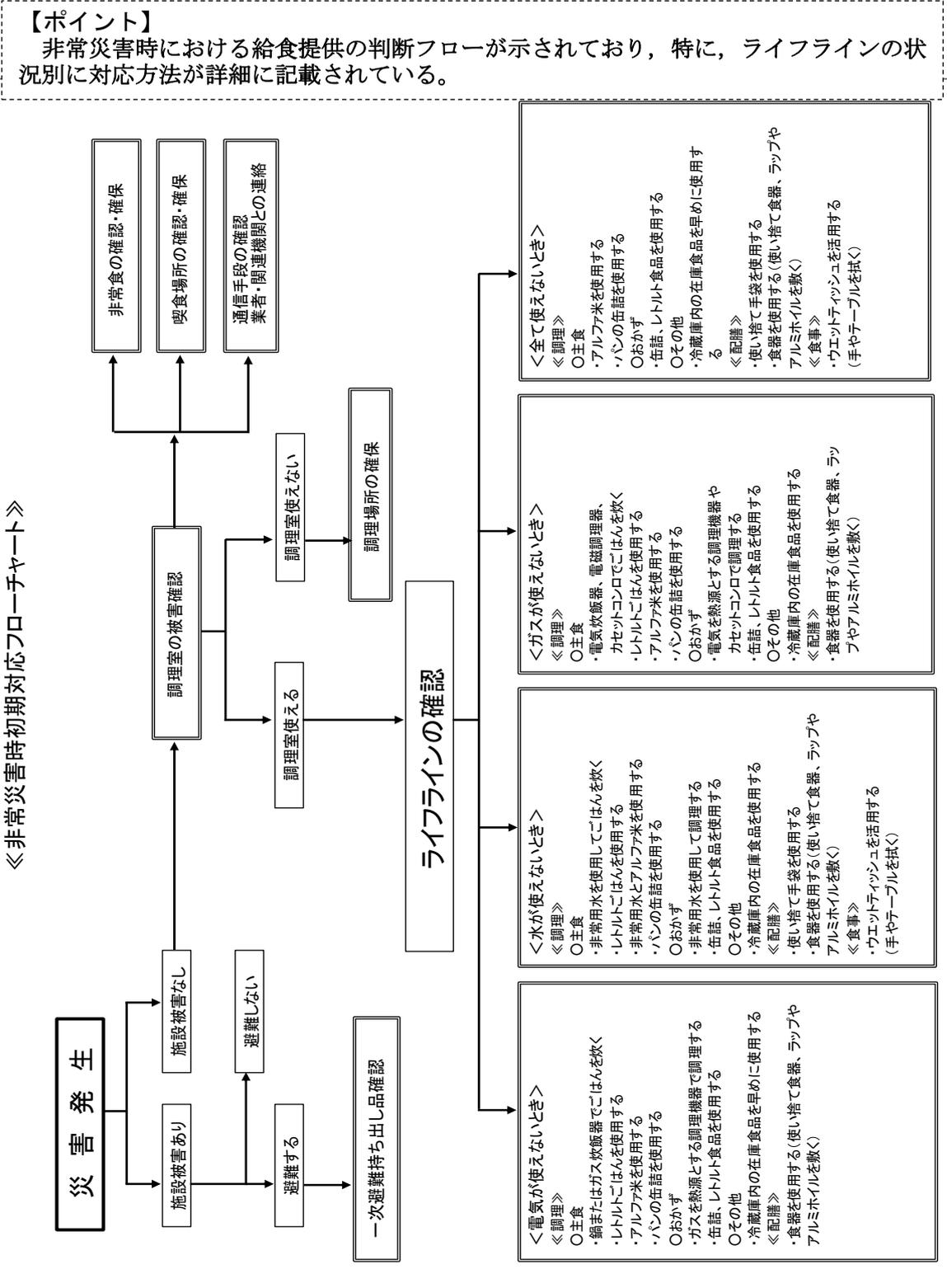
- どのようにして，誰が配膳するかを決めている。(資料 2 1 p4 7, 資料 2 2 p4 8)
- どのようにして，誰が下膳するかを決めている。

# 資料編

### III 資料編

#### 1 本文関係資料

資料 1 非常災害時初期対応フローチャート（仙台市保育所連合会給食会研究委員会の例）



【ポイント】  
非常・災害発生時の給食提供における  
流れを一覧で作成している。

資料 2 非常時食事提供フローチャート（特別養護老人ホーム岩出の郷の例）

## 非常時食事提供フローチャート

### 1 地震など災害発生

### 2 初期対応

(火を消す、ガス・元栓を閉める。火災の場合は、消火活動)

### 3 勤務者の確認

(出勤前であれば責任者等が職員に連絡する。)

### 4 調理室の被害状況の把握

### 5 施設内災害対策本部ライフラインや調理作業の不可を報告

### 6 調理作業が不可能であれば非常用食品提供の準備

(献立内容・作業手順を確認する。)

### 7 施設ごとに食数を把握

(食札またはユニットごとの患者食一覧表を作成)

### 8 食料品と食数を数え、各ユニットに運搬

(エレベーターの運転について確認する)

### 9 入居者に配膳する

(食札または、入居者一覧表で確認しながら配膳する。)

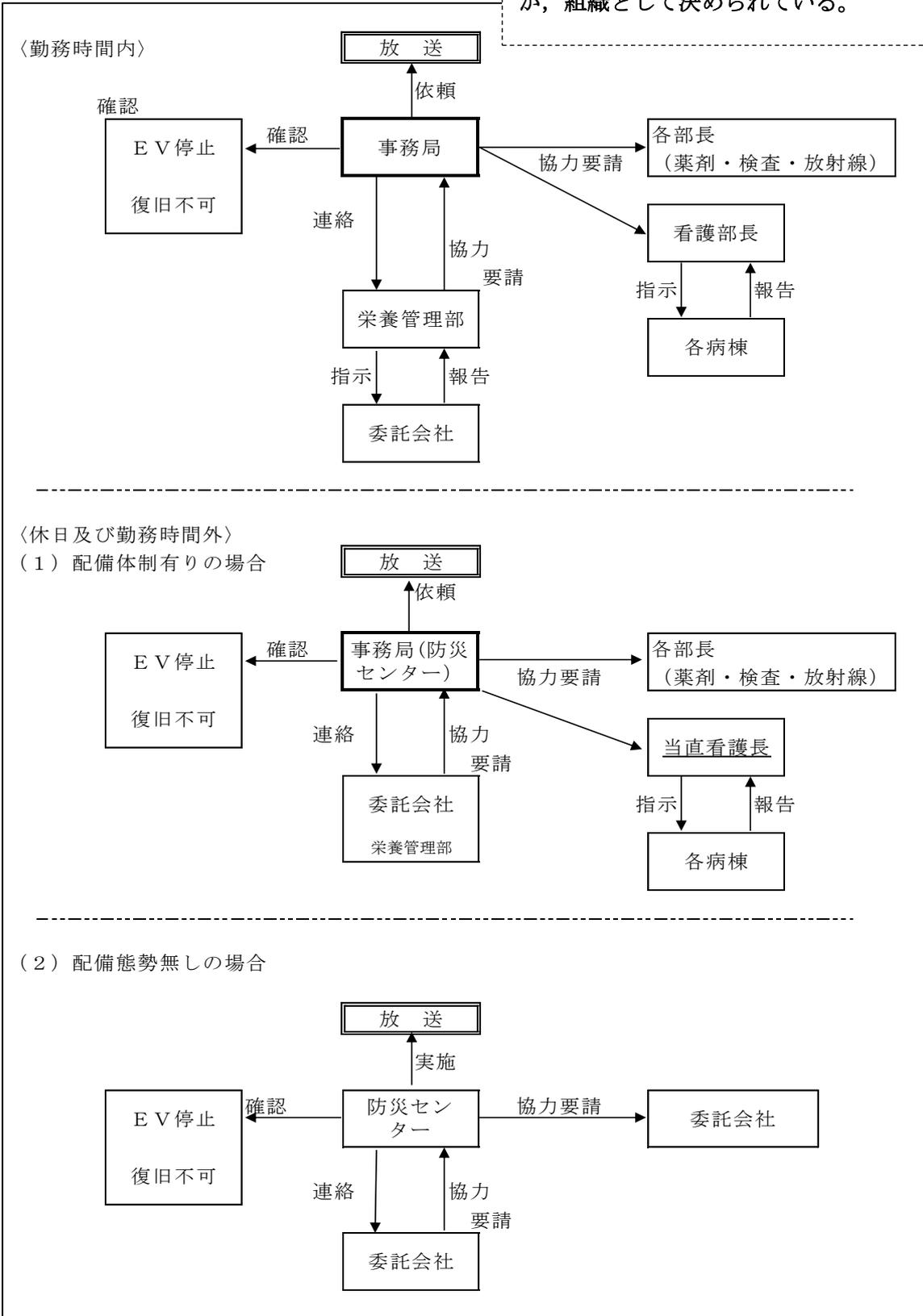
### 10 残食の回収

\*食事の提供について、交通事情や食料の搬入状況、ライフラインの復旧状況等に応じて、その提供方法を検討していく。場合によっては、他施設に支援依頼をする。



資料 4 連絡招集体制（病院の例）

【ポイント】  
勤務時間等に合わせて連絡招集体制が、組織として決められている。



【ポイント】  
 発災直後における栄養科内の役割分担を明確にしている。

2.津波警報発令時の行動指針

《被害状況の報告》

震度5強以上 災害本部 (内線〇〇番)  
 震度4又は5弱 1F事務 (内線〇〇番)  
 大津波警報発令：2・3F患者を4・5Fへ避難  
 津波警報発令：2F患者を3Fへ避難

《患者避難》

時間経過	科長	管理栄養士	調理主任	調理師
地震発生	自分の安全確保			
津波警報発令	栄養室内被害状況確認			
津波警報発令後 3分以内	被害状況(厨房内)の報告を受ける ・災害対策本部に被害状況報告 ・災害対策本部よりの指示を受ける	自分の貴重品を4Fに上げる	厨房内被害状況確認 (ライフライン必須) 調理機器・熱源の状況を科長に報告	自分の貴重品を4Fに上げる
津波警報発令後 3～5分以内	非常時持ち出し品の整理			
津波警報発令後 5～10分以内	非常時持ち出し品を4Fに上げる		非常時持ち出し食品を4Fに上げる指示	
津波警報発令後 10分	避難開始指示			
4F備蓄庫前に集合				



**【ポイント】**  
 近隣給食施設栄養士間で、平常時から非常・災害時を想定した連絡・情報共有手段について整備するとともに、平常時から訓練を行っている。

資料 7 石巻保健所管内災害時給食施設栄養士ネットワークの例

**石巻保健所管内災害時等給食施設栄養士ネットワーク会議について**

石巻保健所管内では、災害時等に給食施設間での共助体制の構築を目的に、平成23年度から「石巻管内災害時等給食施設栄養士ネットワーク会議」を実施しています。

この会議では、1日3食を提供する給食施設と保健所、管内市町の栄養士等をメンバーに、「地域内で被災情報や支援助物資等の情報を共有し、有効活用すること」を当面の目標として活動をしています。

現在は、災害時の情報共有に向け、管内を7つのグループに分け、連絡網1)や被災情報の報告2)3)、情報伝達のルール4)などの検討を行っている他、情報を伝達する訓練なども実際に行ってみて「災害時に使えそうか」「実施上の課題はないか」等の検証も行っています。また、各グループで話し合いを行うことにより、施設の災害時の備えに関する情報交換や、震災時の経験・教訓を震災経験のないメンバーに伝える機会にもなっており、各施設の自助の強化や近隣施設間での顔の見える連携体制づくりなどにもつながっています。

まだまだ検討が必要な点は多いですが、このような取組を通じながら、地域ぐるみで東日本大震災での経験や教訓を今後活用していくための活動を行っています。

**参考1) 石巻保健所管内 災害時給食施設栄養士連絡**

<b>石巻保健所</b> TEL (095) 419-8882 FAX (095) 419-8882 石巻市保健所 TEL (095) 419-8882 FAX (095) 419-8882 石巻市保健所 TEL (095) 419-8882 FAX (095) 419-8882	<b>中込地区</b> TEL (23) 25431 FAX (23) 20811 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>ガードハウス地区</b> TEL (94) 23307 FAX (22) 21110 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>常盤橋</b> TEL (94) 23251 FAX (94) 2427 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>東にホーム</b> TEL (94) 23225 FAX (94) 1120 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>稲葉</b> TEL (94) 23330 FAX (94) 2622 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>石巻港南地区</b> TEL (94) 21195 FAX (94) 2666 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>しんあ</b> TEL (21) 21155 FAX (21) 21156 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>19世紀の町</b> TEL (94) 23300 FAX (94) 2900 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	
	<b>中第二地区</b> TEL (23) 25661 FAX (23) 25871 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>サンパルス地区</b> TEL (94) 23001 FAX (94) 22290 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>アゼイ7F</b> TEL (22) 26261 FAX (93) 2634 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>ひらか浜</b> TEL (93) 26363 FAX (93) 26301 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp					
	<b>中石巻日やま地区</b> TEL (73) 25888 FAX (73) 25432 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>常盤記念病院</b> TEL (73) 2420 FAX (73) 2364 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>山</b> TEL (73) 24474 FAX (73) 24476 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>万葉</b> TEL (73) 25211 FAX (73) 25212 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>一心</b> TEL (73) 25223 FAX (73) 2315 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>石巻</b> TEL (94) 25888 FAX (73) 2298 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp			
	<b>中川</b> TEL (62) 25380 FAX (62) 25336 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>せんなんの町地区</b> TEL (76) 25325 FAX (76) 2853 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>中川</b> TEL (61) 22201 FAX (61) 2088 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>福心</b> TEL (57) 26112 FAX (57) 26115 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp					
	<b>中津</b> TEL (24) 25861 FAX (24) 25862 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>万葉</b> TEL (24) 25861 FAX (25) 2114 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>第二地区</b> TEL (23) 25811 FAX (92) 26125 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>中津</b> TEL (53) 25333 FAX (53) 2521 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>稲葉</b> TEL (53) 25181 FAX (53) 25185 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>稲葉</b> TEL (45) 21185 FAX (45) 21187 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>山</b> TEL (44) 2554 FAX (44) 2551 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp		
	<b>中石巻</b> TEL (83) 21111 FAX (83) 24310 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>石巻</b> TEL (84) 21177 FAX (83) 2390 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>中石巻</b> TEL (84) 2088 FAX (84) 2687 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>中石巻</b> TEL (87) 23111 FAX (86) 2885 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp					
	<b>中石巻</b> TEL (82) 21111 FAX (82) 21149 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>中石巻</b> TEL (83) 27260 FAX (83) 2411 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>中石巻</b> TEL (82) 2165 FAX (82) 2168 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp	<b>中石巻</b> TEL (83) 20211 FAX (83) 2012 E-mail: sushiro@nada-net.ne.jp					

**参考2) 被災状況報告のルール**

- ・市町内で震度5強以上の地震発生時(食事提供に支障をきたす風雨災害等も含む)、発災48時間以内に「被災状況報告書」によりFAXで保健所に報告(FAXが使用できない場合は、班長施設へ訪問等により連絡する)
- ・報告のない施設の状況を保健所で確認し、要支援情報(必要に応じ被災状況)をとりまとめ全施設へ還元。
- ・支援可能な施設は保健所あて連絡し、保健所で支援調整を行う。
- \* 被害状況と併せて要支援情報・災害時に共有すべき情報があれば報告・還元する

参考3)被災状況の連絡票

別紙様式1

**緊急**

被災状況連絡票

施設名 \_\_\_\_\_

平成 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 \_\_\_\_\_ 時 現在

送信先 : 石巻保健所 (FAX : 94-8982 又は 94-7104)

1 給食施設等被災状況

- ① 厨房の被害  あり (  食事提供可能  食事提供不可能 )  なし
- ② 5/17の被害  あり (  水道  ガス  電気 )  なし
- ③ 通信手段被害  あり (  電話  FAX  メール )  なし
- ④ 人的被害  あり (状況 \_\_\_\_\_ )  なし
- ⑤ その他被害  あり (状況 \_\_\_\_\_ )  なし

2 食事提供状況

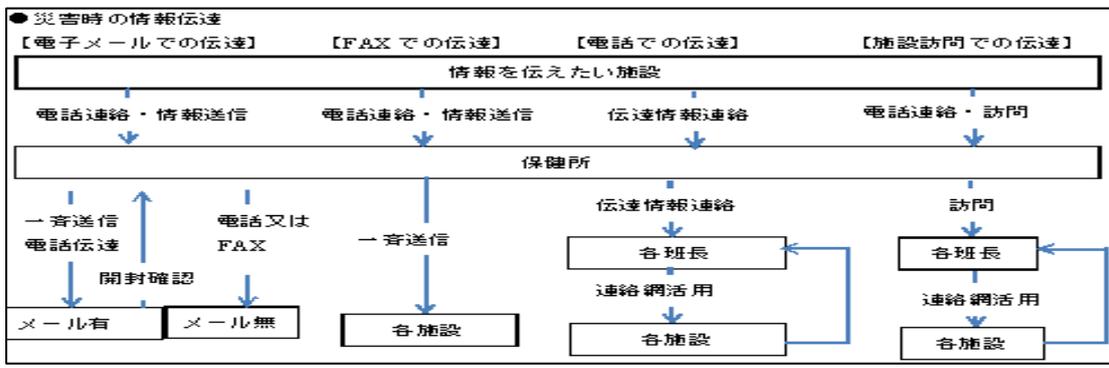
- 1日3回食事が提供できない (現在の食事提供回数 1日 \_\_\_\_\_ 回)
- 給食対象者以外の食事提供あり (  職員 食  避難者等 食 )
- 食材不足あり
- 栄養補助食品の不足あり
- ムース・ゼリー食の不足あり
- その他 ( \_\_\_\_\_ )

3 他施設等からの支援の希望

- 希望しない
- 希望する→

4 特記事項 (支援物資の余剰や災害時の食事提供に役立つ情報、他施設の支援が必要な事項)

参考4)情報伝達のルール



資料 8 高齢者食形態基準（2012年版）（東京都多摩立川保健所の例）

【ポイント】

近隣給食施設間で、給食の食形態の統一化を図ることで、高齢者施設の入所者が病院に移動する際等に個人にあったスムーズな給食提供ができる。

東京都多摩立川保健所では、高齢者施設の入所者のQOLの向上を図ることを目的に、食形態（食品や料理の大きさ、硬さ、凝集性、付着性等）に関する基準の策定と施設間のネットワークの構築を進めています。

このことは、入所者が施設や病院間を移動する際の食形態の連続性を保つことにつながり、非常・災害時にも活用できるものと考えられます。

## 東京都北多摩西部保健医療圏 高齢者食形態基準(2012年版)

～施設・病院間の移動時など、食形態に関する情報提供の際にご活用ください～

食形態の名称	常食	やわらか食	つぶせる食	なめらか食	
調理の状態	通常の食事	やわらかく調理したもの(箸やスプーンで切れるもの)	やわらかく調理したもの(歯ぐきでつぶせるもの)	ピューレ状 ペースト状 ミキサー食	ゼリー状 プリン状
内容	主に、誤嚥と窒息のリスクが低い人が対象。	<ul style="list-style-type: none"> <li>○誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだ食事</li> <li>○硬くない、バラけにくい、貼りつきにくい状態のもの。箸で食べられるものも含む。ナイフは不用</li> <li>○シチューなど、常食であってもここに入るものもある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○形はあるが、食塊形成や移送が容易で、咽頭でバラけず、嚥下しやすいように配慮されたもの（例：酵素処理した肉、魚、根菜等）</li> <li>○素材そのものの外観であって、物性に配慮されたものも含まれる。</li> <li>○常食を細かくしたものも含まれる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○咀嚼は不要</li> <li>○スプーンで食べるもの</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー、プリン状のもの</li> <li>○口腔外でスプーンですくうと、食塊状になる。</li> </ul>
【参考】日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2013 *（ ）内は旧分類です。		嚥下調整食4 (嚥下調整移行食)	嚥下調整食3 (嚥下調整やわらか食)	嚥下調整食2 (嚥下調整ピューレ食)	嚥下調整食1j (嚥下調整ゼリー食)

高齢者施設では日頃から、入所者一人ひとりの摂食・嚥下機能に対応した食事の提供に努めています。しかし、食形態については、各施設において独自の基準を定めているため、同一の名称であっても形態が異なることがわかってきました。

このため、多摩立川保健所では、東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会において統一的な食形態基準を策定し、圏域内での共通化に取り組んでいます。



東京都多摩立川保健所／東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会

【ポイント】  
 施設での食事状況について連絡する様式  
 を統一することで、近隣給食施設間での移動  
 時に、スムーズな給食提供ができる。

資料 9 高齢者食形態基準（2012年版）栄養サマリー（東京都多摩立川保健所の例）

東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準(2012年版)栄養サマリー						【取扱注意】			
■基本情報				■記入日		年	月	日	
(ふりがな)		生年月日		M・T・S		年	月	日	
名前		性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	年齢	満( )歳			様	
病名及び既往歴									
禁止食品	アレルギー							嗜好	
	嗜好								
身長・体重		( )cm ( )kg (測定日: )	Alb	( )g/dl (測定日: )	褥瘡 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有				
■施設での食事状況									
摂食・嚥下評価		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(実施日: )		方法:	結果: ( )				
誤嚥性肺炎		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有( )							
ムセ		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有							
水分・汁物のトロミ		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	水分・汁物のトロミの程度		<input type="checkbox"/> 薄いトロミ <input type="checkbox"/> 中間のトロミ <input type="checkbox"/> 濃いトロミ				
食事姿勢									
摂取方法		<input type="checkbox"/> 経口 <input type="checkbox"/> 併用 <input type="checkbox"/> 経管		介助	<input type="checkbox"/> 自立 <input type="checkbox"/> 見守り <input type="checkbox"/> 一部介助 <input type="checkbox"/> 全介助				
提供栄養量/日		エネルギー( )kcal たんぱく質( )g		脂質( )g	食塩( )g				
平均栄養摂取量		主食( )% 副食( )%		水分摂取量( )ml		その他( )			
経口	主食		<input type="checkbox"/> ご飯 <input type="checkbox"/> 軟飯 <input type="checkbox"/> 全粥 <input type="checkbox"/> ( )分粥 <input type="checkbox"/> その他( )		分量	( )g			
	副食	形状	<input type="checkbox"/> 常菜 <input type="checkbox"/> 一口大 <input type="checkbox"/> キザミ( )mm角 <input type="checkbox"/> ペースト <input type="checkbox"/> ムース <input type="checkbox"/> ミキサー <input type="checkbox"/> ゼリー						
		トロミの有無	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有						
	付加食・補食 (栄養補助食品等含む)								
	自 助 具		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有( <input type="checkbox"/> 皿 <input type="checkbox"/> スプーン <input type="checkbox"/> カップ <input type="checkbox"/> その他( ))						
	義 歯		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有( )						
食事に関する加算		<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有( )							
経管	濃厚流動食		名称:		分量: 栄養量:				
	特記事項								
■「東京都北多摩西部保健医療圏高齢者食形態基準(2012年版)」による分類									
食形態の名称	<input type="checkbox"/> 常食	<input type="checkbox"/> やわらか食	<input type="checkbox"/> つぶせる食	<input type="checkbox"/> なめらか食					
調理の状態	通常の食事	やわらかく調理したもの (箸やスプーンで切れるもの)	やわらかく調理したもの (歯ぐきでつぶせるもの) *常食を細かくしたのも含まれる	ピューレ状 ペースト状 ミキサー食	ゼリー状 プリン状				
■記入者									
施設名	電話		職	氏名					

東京都多摩立川保健所／東京都北多摩西部保健医療圏高齢者施設栄養士連絡会

資料 10 被災状況等報告書（栗原市立栗原中央病院の例）

【ポイント】

非常・災害時に給食部門の被害状況として確認すべき項目のチェックリストを作成し、非常・災害時にすぐに被災状況が確認できるように整備されている。

被害状況等報告書（栄養科用）

部署名	栄養管理室	報告書	報告時間	午前 時 分 午後
-----	-------	-----	------	-----------------

1. 人的被害

職員状況（勤務人員 名）	
○ 死亡 . . . . .	名
○ 重症 . . . . .	名
○ 中等症 . . . . .	名
○ 軽症 . . . . .	名
計	名

2. 物的被害

壁や天井の損壊 . . . . .	損壊有	:	損壊無
避難通路の確保 . . . . .	困難	:	可能
電気の使用状況 . . . . .	使用不能	:	一部使用可能 : 使用可能
電話の通話状況 . . . . .	不通	:	一部不通 : 使用可能
水道の使用状況 . . . . .	使用不能	:	一部使用可能 : 使用可能
ガス漏れの状況 . . . . .	有	:	無

機 器 等 の 損 壊 状 況

名 称	損壊の有無	詳細の状況
プレハブ冷蔵庫		
プレハブ冷凍庫		
コンビオープン		
ガス回転釜		
蒸気回転釜		
ガステーブル		
炊飯器		
ライスミニ		
温冷配膳車		
食器洗浄機		
食器消毒保管庫		
調乳機器		
その他		

3. その他報告事項等（死亡者氏名等）

--

※災害対策本部（総務課）に報告してください。

資料 11 地震発生時の点検場所・設備リスト（介護老人保健施設の例）

【ポイント】

地震発生時に災害対策本部で取りまとめる施設全体の点検項目について、平常時から役割分担され、速やかに被災状況を確認する体制がとられている。

地震発生時の点検場所・設備リスト

防災委員会

	点 検 場 所	チェック	点検責任者
1	エレベーターが停止していないか（1～3号機）		事務長
2	機械室関係		
	中央監視板に警報が出ていないか		事務長
3	ユニット、共有スペース（2～4階）		師長
	入所者に怪我や興奮、不安の訴え等はないか		リーダー
	施設・備品の転倒、破損はないか		
	・居室、食堂ホール、リハビリホール		
	・自動販売機、公衆電話、洗濯乾燥機、テレビ等		
	・非常口ドア、その他のドア		
	・水漏れ		
	マスターステーション内の施設、備品に異常はないか		
4	1階		事務長
	施設・備品の転倒、破損はないか		
	・事務室、施設長室等		
	・非常口ドア、その他のドア		
	・自動販売機、公衆電話等		
	・水漏れ		
	・デイケアホール、パワーリハビリ機器等		リハビリ担当
5	厨房		管理栄養士
	施設・備品の転倒、破損はないか		
	出火していないか		
6	施設外回り		防災委員
	施設外回り、駐車場の異常はないか		
	建物外壁等に亀裂、異常はないか		

○地震発生時には点検責任者が速やかに上記の項目を点検し異常の有無を報告する

○入所者の状態が変化した場合には、その対処を優先的に行う

○休日・夜間帯で震度5以上の場合は各部署の責任者が出向き点検を行い、被害状況を把握する

※震度は震度計が置かれている地点の観測値であり、同じ市町村でも震度が異なることがある。

震度が同じであったも、建物の構造や地盤、地形により揺れ方が異なり被害の程度も異なることがある。

よって上記におけるチェック項目はおおよその目安であり、状況によって臨機応変に対応すること。



資料 13 非常災害時初期チェック項目表（仙台市保育所連合会給食会研究委員会の例）

《非常災害時初期チェック項目表》

チェック項目		チェック	チェックがつかない場合に取り組むこと
給食室	施設	調理室の使用が可能か	・代替場所を確保する
	設備	室内の設備の破損はないか	・代替設備を使用する
		食器の破損、汚染はないか	・紙皿やラップ、ビニール袋等で代用する
		ガスの使用は可能か	・カセットコンロ、又は電磁調理器等の熱源を使用する
ライフロアイン	水道の使用は可能か	・手洗いはウエットティッシュを使用する ・ビニール手袋等を利用し、手の汚染を防ぐ ・調理にはペットボトルの水を使用する ・器具や食器が洗浄できないため、ラップや紙皿等を活用する ・白衣の洗濯ができない場合は使い捨てエプロンや帽子を使用する	
	電気の使用は可能か	・懐中電灯やランタンを使用する ・ガスを熱源とする器具を使用する ・冷蔵・冷凍庫内の食品の使用を考える ・消毒庫が使用できないため、器具や食器の使用を制限する	
	予定通りの食材の確保は可能か	・食材の確保や作業が難しい場合、献立を変更する	
	予定通りの調理が可能か		
保育室	配膳	平常通りの配膳で食事ができるか	・困難な場合は衛生面に配慮し、保育室で配膳を行う等、状況に合わせて対応する
	施設	保育室の使用が可能か	・代替場所・設備を確保する
		室内の破損はないか	
	ライフロアイン	水道の使用は可能か	・手洗いやティッシュ拭きにウエットティッシュを使用する ・予防衣が洗濯できない場合は、使い捨てのエプロンや帽子を使用する
電気の使用は可能か		・懐中電灯やランタン等を使用する	

【ポイント】  
非常災害時の初期に確認すべき項目の一覧が作成され、チェック欄が設けられている。

〇水道が復旧しない時の洗浄・消毒に関すること		《災害時の衛生管理》	
	＜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＞	
手指の衛生	汚れをウエ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	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>【ポイント】 災害時に水道が復旧しない場合の衛生管理の方法について様々な場面を想定している。</p> </div>
エプロン・帽子等	作業の際は使い捨て手袋を使用 使い捨てエプロン・帽子・マスクを使用	同様 同様	
調理場の衛生	施設の安全を確認し、汚れをウエ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	使い捨てのものと代用する	使用した器具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	同様	
提供する食事	備蓄食品を提供せずに提供	簡便な調理で提供（施設の状態にあわせて）	
食品・野菜の下処理	下処理の必要のないものを使用	水を使用して洗浄、下処理を行う	
保育室の衛生	食事等を置く場所は、ウエットティッシュ等で汚れを取り アルコールで消毒	同様	
子ども・保育士の手指の衛生	汚れをウエットティッシュ等でふき取り、アルコールで消毒	石鹸で手洗いをし、アルコールで消毒	
〇ガス又は電気などの熱源が復旧しない時			
調理に関すること	簡易調理（カセットコンロなど）の場合には火力が弱いので、中心まで温度を上げる工夫をする		
食品の管理	冷蔵庫に保存してある食品は、庫内温度を確認して使用する 備蓄食品、支援物資などは賞味期限を確認してから提供する		

資料 15 備蓄食品・物品リスト (セコム工業株式会社の例)

**【ポイント】**  
 災害時の備蓄品について、写真入りで、品名、購入数、  
 購入日、賞味（保証）期限を一覧にし、管理している。

## 災害用備蓄品 管理表

賞味期限・保証期限を確認すること。  
 賞味期限・保証期限が残り1年程度になった備蓄品は会社のイベント等に提供する。

保管場所	購入備蓄品	写真	購入数	購入日	賞味期限 保証期限	日付/記入者名			
						在庫数			
本社工場 倉庫2	非常食(ご飯)	アルファ米 五目ご飯		150袋 (3箱)	2011.11.29	5年 (2016.10)			
		アルファ米 山菜おこわ		100袋 (2箱)	2011.11.29	5年 (2016.10)			
		アルファ米 チキンライス		100袋 (2箱)	2011.11.29	5年 (2016.11)			
		アルファ米 ドライカレー		100袋 (2箱)	2011.11.29	5年 (2016.11)			
		アルファ米 えびピラフ		100袋 (2箱)	2011.11.29	5年 (2016.09)			
		アルファ米 梅わかめご飯		100袋 (2箱)	2011.11.29	5年 (2016.11)			
	汁物	みそ汁缶		816本 (34箱)	2011.11.29	3年 (2015.05)			
	発熱材			650セット	2011.12.01	6年 (2017.12)			
	非常食(パン)	サバイバルパン チョコチップ		72缶 (3箱)	2011.11.21	5年 (2016.10)			
		サバイバルパン ミックスフルーツ		48缶 (2箱)	2011.11.21	5年 (2016.10)			
サバイバルパン ドライリンゴ			48缶 (2箱)	2011.11.21	5年 (2016.11)				
飲料水(500ml)			816本 (34箱)	2011.11.21	5年 (2016.10)				
非常用ローソク(液体ローソク) [連続使用時間:40時間]			10本	2011.11.21	10年 (2021.06)				

保管場所	購入備蓄品	写真	購入数	購入日	賞味期限 保証期限	日付/記入者名		
						在庫数		
本社工場 倉庫2	投光器(300W)		4台	2011.11.21	-			
	サークルライト	ライト(30W×5投光) [φ400×H400mm] 三脚		各1台	2011.11.21	-		
	毛布(ヒートシート) [会社宿泊要員用]			10枚	2011.11.21	-		
	ブルーシート(3.6m×5.4m)			5枚	2011.11.21	-		
	軍手(12双)			240双 (20セット)	2011.11.21	-		
	ホンダ発電機 enaga EU8GB 燃料:カセットボンベ2本、稼働時間:1.1~2.2時間 定格出力:900VA			2台	2011.10.03	-		
	並列運転コード (発電機を接続:800VA+900VA=1800VA)			1本	2011.10.03	-		
	カセットボンベ			36本 (12セット)	2011.10.03	-		
電工ドラム			4台	2012.02.13	-			
危険物 倉庫	ガソリン機行缶(20L) (車載急用) 別途、ガソリン購入(40L未満)。		2缶	2011.11.21	-			

ホンダ発電機 点検表

	日付								
	記入者名								
	A/B	A	B	A	B	A	B	A	B
	正常に稼働したか								
	オイル交換								



資料 17 非常・災害時提供食種一覧（石巻港湾病院の例）

【ポイント】  
非常時に、各階で必要な食数が記載できる食種毎の献立表を作成している。

8.非常時間連帳票  
・非常時実施献立表【第1日】  
平成 年 月 日 ( )

		献立	分量	容器	F	F	F	計	備考	
朝食	飯	御飯(α米)+ゆかり	1/50箱	付属ﾊﾞｯｸ						
		とりそばろ(缶)	1缶	そのまま						
		味噌汁(あさげ)	1袋	ｶｽﾞﾊﾞｸﾞ 200ml						
	粥	お粥(α米)+ゆかり			ﾐｯﾈｯﾄ					
		とりそばろ(缶)	1缶	そのまま						
		味噌汁(あさげ)	1袋	ｶｽﾞﾊﾞｸﾞ 200ml						
	嚥下Ⅲ	山菜おこわ(α米)			ﾐｯﾈｯﾄ					
		お粥(α米)+ゆかり	1缶	そのまま						
	職員	山菜おこわ(α米)	1/50箱	付属ﾊﾞｯｸ						
		味噌汁(あさげ)	1袋	ｶｽﾞﾊﾞｸﾞ 200ml						
	昼食	飯	若布御飯(α米)	1/50箱	付属ﾊﾞｯｸ					
			南瓜のいとこ煮(缶)	1缶	そのまま					
味噌汁(あさげ)			1袋	ｶｽﾞﾊﾞｸﾞ 200ml						
粥		洋風とり雑炊	1/6缶	ﾐｯﾈｯﾄ						
嚥下Ⅲ		お粥+のり佃煮			ﾐｯﾈｯﾄ					
		ツナ缶	1缶							
	おいしくミサーぶどう	1袋	ｶｽﾞﾊﾞｸﾞ 150ml							
夕食	飯	御飯(α米)	1/50箱	海鮮丼						
		カレー(ﾄﾄﾄ)	1袋							
		ﾊﾞﾈｯﾄﾞｸﾞﾗﾝﾀﾞ(缶)	1缶	そのまま						
	粥	お粥(α米)		海鮮丼						
		カレー(ﾄﾄﾄ)	1袋							
		ﾊﾞﾈｯﾄﾞｸﾞﾗﾝﾀﾞ(缶)	1缶	そのまま						
	嚥下Ⅲ	お粥(α米)		ﾐｯﾈｯﾄ						
		豚肉のやわらか煮(ﾊﾞｰｽﾄ)	1袋	ｶｽﾞﾊﾞｸﾞ 150ml						
	職員	お粥(α米)	1/50箱	海鮮丼						
		カレー(ﾄﾄﾄ)	1袋							

※1日ミネラルウォーター-1人500ml。

**【ポイント】**

電子データで患者情報（食事形態・禁止食品等）の管理ができなくなった場合でも、病棟別患者名簿の作成方法を決めている。

資料 18 患者別食情報および提供食数の把握方法（JCHO 仙台病院の例）

(2) 患者別食情報および提供食数の把握方法

個々の患者に応じた食事を提供するためには、患者と食事のマッチングが必要です。そこで、個人別食札の印刷やオーダリングが不可能となった場合にも患者の食情報を個人別に把握できる方法について検討しました。

① 患者の食情報を個人別に把握するため、病棟別患者名簿を作成する。

被災直後の食情報（給食システム；病棟別配膳表より入手）を基に病棟別患者名簿を作成します（表9）。

**病棟別配膳表**

**病棟別患者名**

ID・食種・主食量・アレルギー情報を

表9 病棟別患者名簿 書式および記入方法

病棟	患者氏名	食種(食数)	日( )											
			朝食	夕食										
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
28														

↑ 個人別に食情報を記入 (変更毎に訂正する)

↑ 変更した食事内容を時系列に記入 (履歴管理)

← 連続番号があると集計時間が短縮！  
退院・転倒の場合は、番号に×印

# 4.災害時献立表(5日間)

食数	1日目		2日目		3日目		4日目		5日目	
	献立名	容器	献立名	容器	献立名	容器	献立名	容器	献立名	容器
朝食	飯 40	ご飯+ゆかり とりそぼろ(缶) 味噌汁(あさげ)	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	ご飯+ゆかり 卵の花炒り(缶) 味噌汁(あさげ)	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	ご飯+ゆかり ひじき煮(缶) 味噌汁(あさげ)	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	ご飯+ゆかり 鶏旨煮(缶) 味噌汁(あさげ)	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋
	粥 40	お粥+ゆかり 切り干し大根煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ﾐｯｼﾞ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかり 切り干し大根煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ﾐｯｼﾞ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかり 卵の花炒り(缶) 味噌汁(あさげ)	ﾐｯｼﾞ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかり ひじき煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ﾐｯｼﾞ そのまま 1缶 1袋	
	菓下Ⅱ 30	お粥+ゆかり とりそぼろ(缶) 味噌汁(あさげ)	ﾐｯｼﾞ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかり 切り干し大根煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ﾐｯｼﾞ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかり 卵の花炒り(缶) 味噌汁(あさげ)	ﾐｯｼﾞ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかり ひじき煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ﾐｯｼﾞ そのまま 1缶 1袋	
昼食	飯 80	山菜おこわ サバの味噌煮(缶)	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	山菜おこわ サバカレー煮田 味噌汁(あさげ)	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	山菜おこわ 五目ご飯 スパム	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	山菜おこわ 五目ご飯 スパム	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋
	飯 40	吾布ご飯 福島のいわとこ煮(缶) 味噌汁(あさげ)	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	山菜おこわ サバカレー煮田 味噌汁(あさげ)	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	五目ご飯 味噌汁(あさげ)	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋	えびピラフ コンスタ(缶)	付属ﾊﾞｯｸ そのまま 1缶 1袋
	粥 40	洋風とりの雑炊	ﾐｯｼﾞ 1枚	お粥 列-ｶﾞﾌﾞ- 1枚	洋風とりの雑炊	ﾐｯｼﾞ 1袋	お粥 スパム 味噌汁(ひるげ)	お粥 スパム 味噌汁(ひるげ)	お粥 スパム 味噌汁(ひるげ)	お粥 スパム 味噌汁(ひるげ)
夕食	飯 30	お粥+のり佃煮 ツナ缶 おいしく特-ぶどう	ﾐｯｼﾞ 1袋 1袋 1袋	お粥 とりそぼろ(缶) おいしく特-洋梨	ﾐｯｼﾞ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかりかけ 出し巻き卵(ﾄｯﾄ) えいようかん	お粥 とりそぼろ(缶) おいしく特-みかん	お粥 とりそぼろ(缶) おいしく特-みかん	お粥 とりそぼろ(缶) おいしく特-みかん	お粥 とりそぼろ(缶) おいしく特-みかん
	飯 40	カレー(ﾄｯﾄ) ﾌﾞﾗｲﾀﾞﾌﾞﾗｲ (缶)	海鮮丼 1袋 1缶	ご飯 牛すき焼き煮(缶) 味噌汁(ゆづげ)	海鮮丼 1袋 1缶	ご飯 ﾄﾞｰﾌﾞ- (ﾄｯﾄ) ﾌﾞﾗｲﾀﾞﾌﾞﾗｲ (缶)	ご飯 中華丼(ﾄｯﾄ) 味噌汁(ゆづげ)	ご飯 中華丼(ﾄｯﾄ) 味噌汁(ゆづげ)	ご飯 カレー(ﾄｯﾄ) ﾌﾞﾗｲﾀﾞﾌﾞﾗｲ (缶)	
	粥 40	お粥 カレー(ﾄｯﾄ) ﾌﾞﾗｲﾀﾞﾌﾞﾗｲ (缶)	海鮮丼 1袋 1缶	お粥 牛すき焼き煮(缶) 味噌汁(ゆづげ)	海鮮丼 1袋 1缶	お粥 ﾄﾞｰﾌﾞ- (ﾄｯﾄ) ﾌﾞﾗｲﾀﾞﾌﾞﾗｲ (缶)	お粥 中華丼(ﾄｯﾄ) 味噌汁(ゆづげ)	お粥 中華丼(ﾄｯﾄ) 味噌汁(ゆづげ)	お粥 中華丼(ﾄｯﾄ) 味噌汁(ゆづげ)	
菓下Ⅱ 30	お粥 カレー(ﾄｯﾄ) ﾌﾞﾗｲﾀﾞﾌﾞﾗｲ (缶)	ﾐｯｼﾞ 1袋 1缶	お粥 イワシの味噌煮(ﾄｯﾄ) 牛すき焼き煮(缶)	ﾐｯｼﾞ 1袋 1缶	お粥 サバの味噌煮(ﾄｯﾄ) 牛すき焼き煮(缶)	お粥 イワシの味噌煮(ﾄｯﾄ) 牛すき焼き煮(缶)	お粥 イワシの味噌煮(ﾄｯﾄ) 牛すき焼き煮(缶)	お粥 イワシの味噌煮(ﾄｯﾄ) 牛すき焼き煮(缶)	お粥 イワシの味噌煮(ﾄｯﾄ) 牛すき焼き煮(缶)	
職員 80	カレー(ﾄｯﾄ)	海鮮丼 1袋	ご飯 牛すき焼き煮(缶)	海鮮丼 1袋	ご飯 牛すき焼き煮(缶)	ご飯 牛すき焼き煮(缶)	ご飯 中華丼(ﾄｯﾄ)	ご飯 中華丼(ﾄｯﾄ)	ご飯 中華丼(ﾄｯﾄ)	

【ポイント】  
非常時に使用する5日分の献立表を食形態毎に作成し、そのメニューの1人分の分量、提供容器を一覧にしている。

資料 19 非常・災害時献立表(石巻港湾病院の例)

※1 水:1人1日500ml ※2 カロリットボンベ 10本/日

資料 20 非常時献立表の例（特別養護老人ホーム岩出の郷の例）

非常時献立表										平成26年1月31日現在									
品名	常食					夕食					品名	夕食					使用量(㊤)		
	1食あたり量	単価	発注数	単価	価格	1食あたり量	単価	発注数	単価	価格		1食あたり量	単価	発注数	単価	価格			
1 食	準備用(ブチゲール)	1缶	24缶	351	16,884	356	2013	マジックライス梅粥	200ml	200ml	307	2012.6	濃厚流動食	1日800Kcal					
	ハンバーグ	130g	50袋	390	19,500	162	2012.7	軟らかサツマイモ煮	30	30	108	2014.15	濃厚流動食	3人で10日					
	ミカンプリン	1缶	42個	1,620	84	2014.12	ミカンプリン	200ml	200ml	84	2014.10.18								
	飲料水	200ml			602	2012.6	飲料水-梅粥用	200ml			307	2012.6							
2 食	マシクライスドライカレー	200g	50食	300	15,750	362	2014	白粥缶	24缶	24	210	5,292	2015.12.4						
	ウイナーと野菜のスープ	1缶	24缶	160	8,064	128	2015.19	軟らか うなたま	30	30	128	3,840	2014.11						
	イチゴプリン	1缶	42個	1,620	64	2014.12.12	イチゴプリン	200ml	200ml	64	2014.12.12								
	飲料水	200ml			554	2012.6	水分補給ゼリーの薬使用				267	2012.6							
3 食	マシクライスしそわかめ御飯	200g	50食	340	17,850	312	2017.03.1	サツマイモ粥	40	40	250	2014.20							
	豚汁缶	6缶	1箱	292	8,190	122	2017.03.1	軟らか 大根をぼろあんかけ	30	30	108	3,240	2014.11						
	飲料水	200ml			434	2012.6	りんご羹こし	1kg	3	680	2,040	2014.3							
4 食	準備用(ハン黒豆)	1缶	24缶	315	15,120	356	153	マシクライス梅粥	200ml	200ml	334	2012.6							
	ビーフステーキ缶60K缶	225g	6缶	14,816	211	2015.11.2	軟らか 肉じゃが	30	30	108	3,240	2014.3							
	栗焼ハーフ缶	50	3缶	750	2,250	85	2014.11	栗焼ハーフ缶			85	2014.11							
	飲料水	200ml			652	2012.6	飲料水-梅粥用	200ml			283	2012.6							
5 食	マシクライス五目御飯	1缶	50食	14,700	377	2012	白粥缶	24缶	24	210	5,292	148	2014.20						
	まぐろフレーク缶60K缶	1缶	24缶	130	3,120	175	2015.12.13	軟らか とりらこし	30	30	128	3,840	80	2014.2					
	イチゴプリン	1缶	42個	1,620	64	2014.12.1	ヨーグルトプリン	200ml	200ml	64	2014.7.1								
	飲料水	200ml			616	2012.6	飲料水-梅粥用	200ml			292	2012.6							
6 食	マシクライスエビ豆腐(個食)	200g	50食	340	17,850	279	2014	マシクライス梅粥			260	2014.20							
	②豚汁缶	6缶	3	2200	6,600	122	2015.12.13	軟らか かぼちゃ含め煮	30	30	108	3,240	53	2014.3					
	ミカド1号缶	2缶		300	300	64	2014.12.30	イチゴプリン	1缶	1缶	1,620	64	2014.12.30						
	飲料水	200ml			465	2012.6	飲料水-梅粥用	200ml			268	2012.6							
7 食	準備用(バリエーション)	1缶	24缶	351	16,884	349	2012	白粥缶	12缶	12	210	5,040	148	2015.12.4					
	②ビーフステーキ缶 3000g	225g	6缶	13,920	211	2015.11.2	軟らか カニクリーム煮	30	30	128	3,840	80	2014.3						
	ヨーグルトプリン	200ml			93	2014.12.9	いちごプリン	1缶	1缶	1,620	93	2014.12.9							
	飲料水	200ml			653	2012.6	飲料水-梅粥用	200ml			321	2012.6							
8 食	マシクライス白御飯	200g	50食	11,550	362	152	2014	マシクライス梅粥			15	151	2014.20						
	鳥肉入り野菜煮缶	48缶		5,796	0	2015.12	チキンスープ	30個	30	130	4,095	80	2013						
	カゴ野菜ジュース	30本		88	2,640	36	2014.12.3	りんご羹こし	1kg	3	680	2,040	55	2014.3					
	飲料水	200ml			398	2012.6	飲料水-梅粥用	200ml			266	2012.6							
9 食	マシクライス五目御飯	1缶	50食	14,700	377	2014	おかゆトレット	24袋	24	150	3,780	148	2018						
	調味料(煮込み)	1缶	2	1,550	3,100	135	2015.1.18	軟らか かれい大根煮	30	30	128	3,840	40	2014.14					
	イチゴプリン	1缶		1,620	64	2015.1	いちごプリン	1缶			1,620	64	2015.1						
	飲料水	200ml			576	2012.6	飲料水-梅粥用	200ml			252	2012.6							
おやつ	クワカク	5缶	52Kcal					水分補給ゼリー	2缶(2在庫)										
準備水	準備水	2L	61本					水分補給ゼリー	24本(3日分在庫)										
準備米	準備米	2L	6*10 80本					乾うどん	1箱										

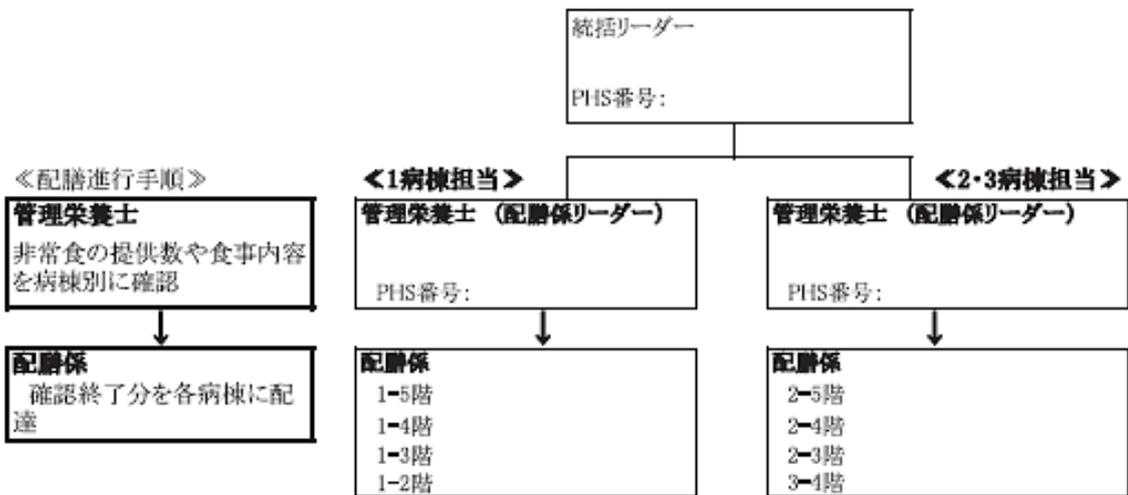
【ポイント】  
非常時に使用する献立表を、常食と夕食に分けて作成され、エネルギーも記載されている。

## 配膳手順書(非常食)

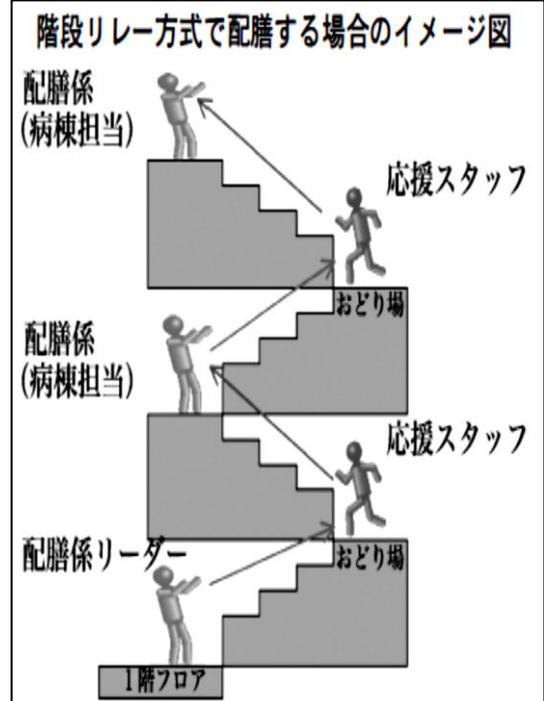
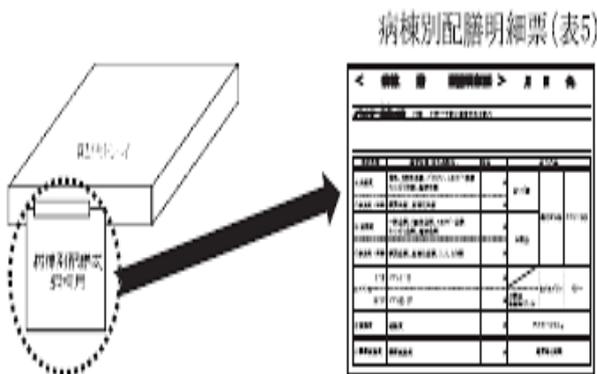
### 【作業手順】

- ① 下記の図に基づき、役割分担を決める。
- ② 上階の病棟分より、配膳を開始する。※配膳担当者は、必ず名札をつけること。

【ポイント】  
非常食を階段リレー方式で配膳する場合の役割分担、配膳方法を示した配膳手順書が作成されている。



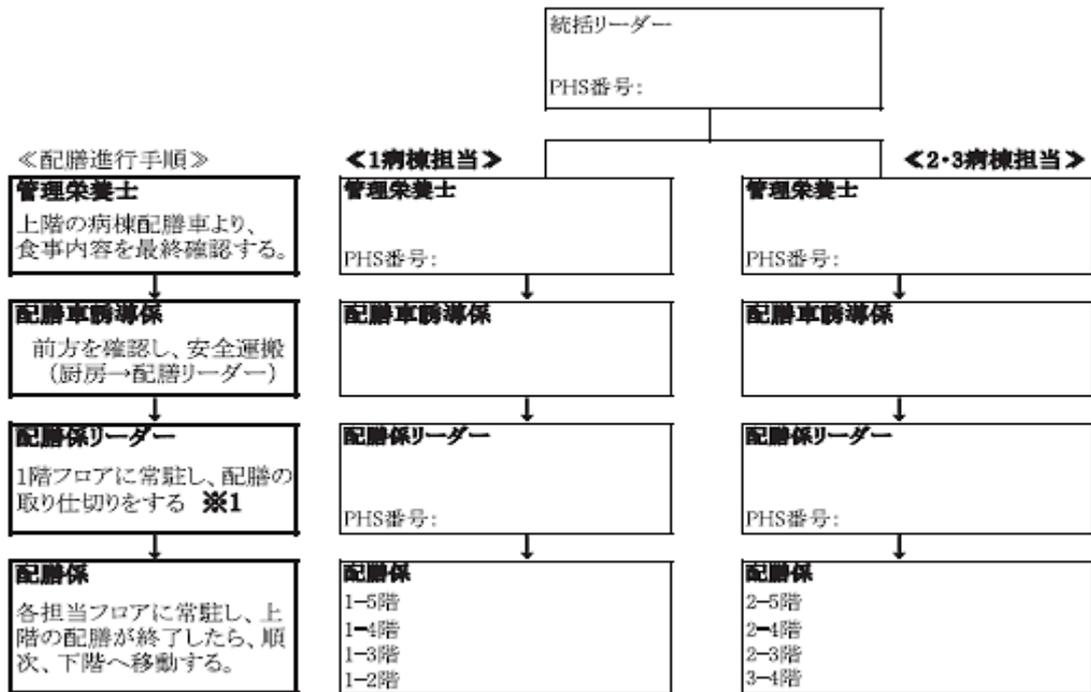
### [ 非常食の配膳 例 ]



## 配膳手順書(通常食)

[配膳手順および役割分担]

【ポイント】  
通常食を階段リレー方式で配膳する場合の役割分担、配膳方法を示した配膳手順書が作成されている。



### ※1 病棟配膳の取り仕切り手順（配膳係リーダー）

配膳係リーダーの持ち物 … PHS、文書;配膳開始(終了)のお知らせ、セロテープ

- (1) 配膳車誘導係から配膳車を受け取る。
- (2) 上階の病棟より、配膳を開始する。

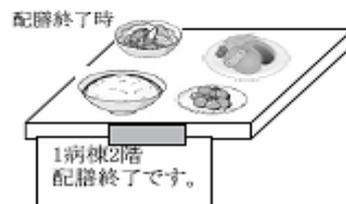
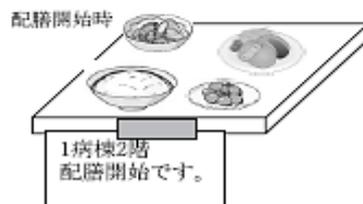
配膳係や応援スタッフと情報を共有するため、①、②を行う。

- ① 配膳リーダーは、大きな声で進行状況を周囲に伝えること。

配膳開始時・・・「〇病棟〇階 始まりです。」

配膳終了時・・・「〇病棟〇階 終わりです。」

- ② 「配膳開始(終了)のお知らせ」を最初のお膳に貼り付けて手渡す。



## 2 非常・災害時マニュアルの例

### ①石巻港湾病院

#### ・・・施設紹介・・・

項目	内容
施設名	医療法人社団 健育会 石巻港湾病院
病床数	135床 (一般病棟41床・回復期リハビリテーション病棟48床・療養病床46床)
運営形態	直営
栄養科 スタッフ数	12名 (管理栄養士2名, 栄養士1名, 調理師9名, 調理員1名)
震災時の状況	<p>病院は、津波被害を受け、1階にある栄養事務室及び厨房が浸水し、栄養システム及び調理機器・器具等が使用不能となりました。</p> <p>その後、病棟内に仮設厨房を設置し、備蓄食品や法人本部からの支援物資等を活用しながら食事を提供しました。</p>
マニュアル作成 のねらい等	<p>震災前から、災害時の対応として、マニュアルを作成していましたが、東日本大震災での経験などから、これまでのマニュアルの見直しを行いました。見直しの主な視点は下記のとおりです。</p> <p>災害時は、普段とは異なった状況下に置かれるため、誰が何をするか、ということをもっと明確にしておくことが必要だと考えました。</p> <p>当院は津波により、厨房や栄養科事務室も浸水の恐れがあるため、最低限の栄養科機能を保持するため、非常用食品だけでなく、各種データ類や事務用品、マニュアル等も含めた非常用持出品を決めたり、その運搬をいつ誰がするか等についても決めておくこととしました。</p> <p>また、マニュアルについては、あまり詳細に決めても、内容を頭に入れて行動につなげることが難しいと考えたため、最低限の項目のみをマニュアル化し、定期的にそのマニュアルをもとに持出訓練などを行うなどして、実践につなげるような工夫を行っています。</p>
担当者	栄養科長 ○○ ○○

【石巻港湾病院栄養科マニュアル目次】

- 1 地震・水害時の対応
  - ・レベル0～3までの対応手順)
- 2 津波警報発令時の行動指針
  - ・栄養科備品リスト・非常持ち出し品
- 3 緊急連絡網
- 4 災害時献立表（5日分）
- 5 非常食の管理
  - ・非常食使用食材表
- 6 非常食の調理法（添付資料なし）
- 7 厨房見取り図（添付資料なし）
- 8 非常時関連帳票
  - ・非常時実施献立表
  - ・支援物資リスト
  - ・食数報告

X.災害時の対応

1.地震・水害

- ・震度5以上の場合、本マニュアルを適用する。

・レベル

災害レベル0⇒被害なし

災害レベル1⇒被害あるも、厨房業務可能

災害レベル2⇒被害あり、厨房業務不可（非常食対応可能）

災害レベル3⇒被害あり、厨房業務不可（非常食対応不可）

※災害レベルの判断は、栄養科の長が判断する。不在時はそれに準ずる者が行う。

- ・状況報告は科長に行い、指示を受ける。
- ・厨房には、指示伝達者として1名置くこととする。

《レベル0》

中項目	小項目	手 順	備 考
厨房の確認	《水道》	水が出るか、異常はないか確認する（12ヶ所）。 《確認方法》⇒混濁・赤水	※水道 厨房見取り図参照
	《電気》	蛍光灯・換気扇の確認	
	厨房機器	（1）異常が無く、正常に作動するか確認する。 洗浄機・炊飯器・スチコン・冷凍冷蔵庫（2ヶ所）・食器乾燥庫 配膳車（4台）・包丁まな板殺菌庫	
	出入り口の確認	6ヶ所 <sup>※</sup> 確認	※出入り口 厨房見取り図参照
	その他	エアコン <sup>※</sup> 6ヶ所⇒洗浄場所・盛付け・IH調理器上・冷蔵庫脇 検収室・休憩室	※エアコン 厨房見取り図参照
病棟の確認		（1）栄養士が担当階へ行き状況を把握する。 （2）各階の状況を科長へ報告。 ※栄養士不在の場合・・・調理主任またはそれに準ずる者が確認。	
連絡体制		（1）指示伝達者を厨房内に配置する。 科長、主任またはそれに準ずる者（以下省略）が伝達者を 指名し、その者が長の指示を受けスタッフへ指示する。 （2）情報は長へ報告する。	
配膳	応援連絡	（1）事務到他部署への協力を依頼する。 連絡は長が行う。	※配膳時食札は たおさない。
	配膳	（1）各病棟の状況に応じて配膳 <sup>※</sup> を始める。 （2）D階段を使用し、手渡して行う（TFから配膳）。	
下膳	応援連絡 下膳	（1）事務到他部署への協力を依頼する（必要時）。 （1）状況を見て、食べ終わった病棟から下膳する。 残菜処理等は各病棟で行い、食器はまとめてコンテナに 入れる。 ※準備物・・・ゴミ袋・バケツ・手袋・ <u>コンテナ（青いカゴ）</u>	

《レベル1》

中項目	小項目	手 順	備 考
厨房の確認	《水道》	(1) 水が出るか、異常はないか確認する(12ヶ所)。 《確認方法》⇒混濁・赤水 <b>(2) 異常時：使用を禁止し、総務又は業者に連絡。</b>	※水道 厨房見取り図参照
	<b>対応</b>	(1) 非常用のミネラルウォーターを使用。 (2) 場合によっては、非常食 <sup>*</sup> で対応。 (3) 食器・箸・スプーンなどはディスボ食器を使用。 (4) 白湯はミネラルウォーターで提供。	※非常食の項参照
	《電気》	(1) 蛍光灯・換気扇の確認。 <b>(2) 異常時：総務又は業者に連絡。</b>	
	<b>対応</b>	<b>非常食対応<sup>*</sup></b> (1) 調理はカセットコンロ使用。	※非常食の項参照
厨房機器	<b>対応</b>	<b>(1) 異常時：各機器の電源の復旧できない場合、業者に連絡。</b> 洗浄機・炊飯器・スチコン・冷凍冷蔵庫(2ヶ所)・食器乾燥庫 配膳車(4台)・包丁まな板殺菌庫 ・洗浄機⇒食器・箸・スプーンなどはディスボ食器を使用。 ・炊飯器⇒非常用ご飯を使用。 ・スチコン⇒ガス・電子レンジで代替。 ・冷凍冷蔵庫⇒使用可能な方へ生鮮中心に移動。 2ヶ所とも使用不可の場合は発砲スチロールなどに入れ対応する。 ・食器乾燥庫⇒食器・箸・スプーンなどはディスボ食器を使用。 ・配膳車⇒電源を入れず使用。 ・包丁まな板殺菌庫⇒熱湯消毒で対応。	
	《厨房機器》		
出入り口の確認	6ヶ所 <sup>*</sup> 確認	<b>破損箇所ある時総務へ連絡。</b>	※出入り口 厨房見取り図参照
	その他	エアコン <sup>*</sup> 6ヶ所⇒洗浄場所・盛付け・IH調理器上・冷蔵庫脇 検収室・休憩室 <b>(1) 異常時：総務へ連絡。</b>	※出入り口 厨房見取り図参照
病棟の確認		(1) 栄養士が担当階へ行き状況を把握する。 (2) 各階の状況を科長へ報告。 ※栄養士不在の場合・・・調理主任またはそれに準ずる者が確認。	※エアコン 厨房見取り図参照
連絡体制		(1) 指示伝達者を厨房内に配置する。 科長、主任またはそれに準ずる者(以下省略)が伝達者を指名し、その者が長の指示を受けスタッフへ指示する。 (2) 情報は長へ報告する。	
配膳	応援連絡	(1) 事務に他部署への協力を依頼する。 連絡は長が行う。	
	配膳	(1) 各病棟の状況に応じて配膳 <sup>*</sup> を始める。 (2) Dの階段を使用し、手渡しで行う(TFから配膳)。	※配膳時食札は たおさない。
下膳	応援連絡 下膳	(1) 事務に他部署への協力を依頼する(必要時)。 (1) 状況を見て、食べ終わった病棟から下膳する。 残菜処理等は各病棟で行い、食器はまとめてコンテナに入れる。 ※準備物・・・ゴミ袋・バケツ・手袋・ <u>コンテナ(青いカゴ)</u>	

《レベル2》

中項目	小項目	手 順	備 考
病棟の確認		(1) 栄養士が担当階へ行き状況を把握する。 (2) 各階の状況を科長へ報告。 ※栄養士不在の場合…調理主任またはそれに準ずる者が確認。	
連絡体制		(1) 指示伝達者を厨房内に配置する。 科長、主任またはそれに準ずる者（以下省略）が伝達者を指名し、その者が長の指示を受けスタッフへ指示する。 (2) 情報は長へ報告する。	
提供可能食材の確認		(1) 冷蔵庫・冷凍庫・食品庫で未調理で提供できる食材の確認。 (2) 提供可能食材確認表※へ記入。 (3) 科長へ報告	※別紙参照
非常食の対応		非常食の項参照。	
病棟の確認		(1) 栄養士が担当階へ行き状況を把握する。 (2) 各階の状況を科長へ報告。 ※栄養士不在の場合…調理主任またはそれに準ずる者が確認。	
連絡体制		(1) 指示伝達者を厨房内に配置する。 科長、主任またはそれに準ずる者（以下省略）が伝達者を指名し、その者が長の指示を受けスタッフへ指示する。 (2) 情報は長へ報告する。	
配膳	応援連絡	(1) 事務到他部署への協力を依頼する。 連絡は長が行う。 (1) 各病棟の状況に応じて配膳を始める。 (2) D階段を使用し、手渡しで行う（TFから配膳）。 (3) 病棟配膳不可能の場合は科長の指示に従う。	
下膳	応援連絡 下膳	(1) 事務到他部署への協力を依頼する（必要時）。 (1) 状況を見て、食べ終わった病棟から下膳する。 残菜処理等は各病棟で行い、食器はまとめてコンテナに入れる。 ※準備物…ゴミ袋・バケツ・手袋・コンテナ（青いカゴ）	

《レベル3》

中項目	小項目	手 順	備 考
厨房の確認		(1) 厨房の破損状況を確認し、科長に報告。 科長⇒総務へ報告。 科長⇒総務へ報告。	※元栓 厨房見取り図参照
病棟の確認		(1) 栄養士が担当階へ行き状況を把握する。 (2) 各階の状況を科長へ報告。 ※栄養士不在の場合…調理主任またはそれに準ずる者が確認。	
連絡体制		(1) 指示伝達者を厨房内に配置する。 科長、主任またはそれに準ずる者（以下省略）が伝達者を指名し、その者が長の指示を受けスタッフへ指示する。 (2) 情報は長へ報告する。	
提供可能食材の確認		(1) 冷蔵庫・冷凍庫・食品庫で未調理で提供できる食材の確認。 (2) 提供可能食材確認表※へ記入。 (3) 科長へ報告	※別紙参照
非常食対応不可		非常食対応不可の項参照。	

2.津波警報発令時の行動指針

《被害状況の報告》

《患者避難》

震度5強以上 災害本部（内線〇〇番）  
 震度4又は5弱 1F事務（内線〇〇番）  
 大津波警報発令：2・3F患者を4・5Fへ避難  
 津波警報発令：2F患者を3Fへ避難

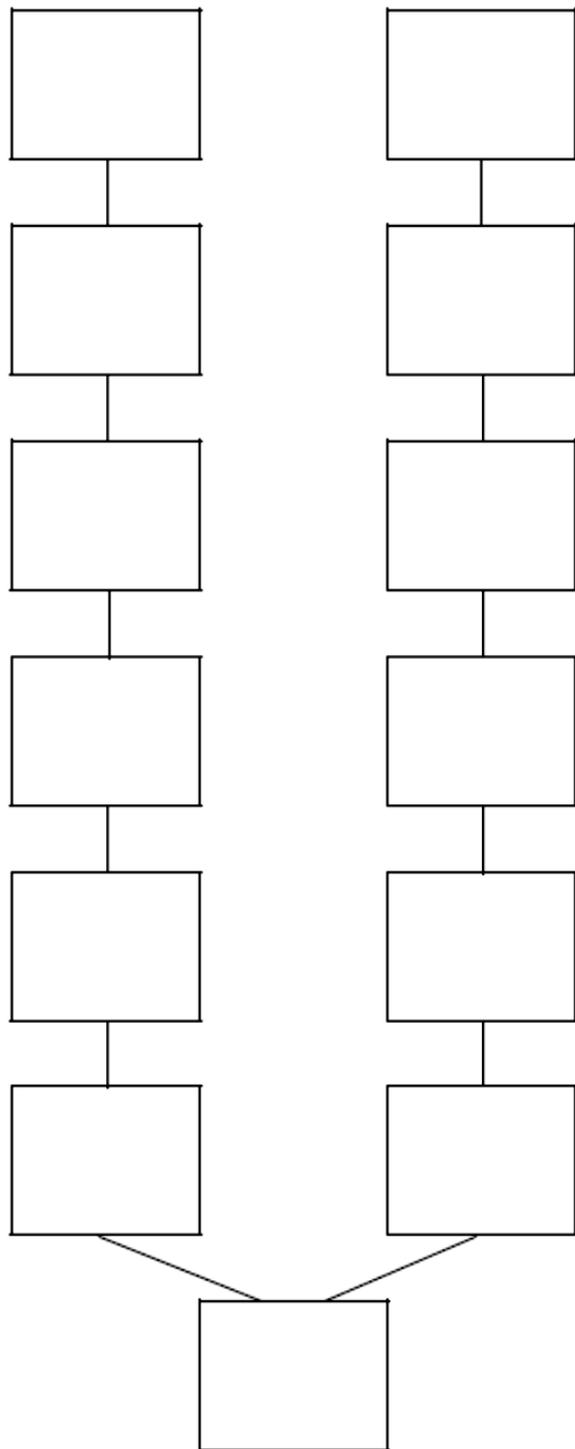
時間経過	科長	管理栄養士	調理主任	調理師
地震発生	自分の安全確保			
津波警報発令	栄養室内被害状況確認		厨房内被害状況確認（ライフライン必須）	
津波警報後 3分以内	被害状況(厨房内) の報告を受ける	自分の貴重品を4F に上げる	調理機器・熱源の状 況を科長に報告	自分の貴重品を4F に上げる
津波警報後 3～5分以内	非常時持ち出し品の整理			
津波警報後 5～10分以内	・災害対策本部に 被害状況報告 ・災害対策本部よ り指示を受ける	非常時持ち出し品を 4Fに上げる	非常時持ち出し食品 を4Fに上げる指示	非常時持ち出し食品 を4Fに上げる。
津波警報後 10分	避難開始指示 <b>4F 備蓄庫前に集合</b>			

## ● 栄養科備品リスト・非常時持ち出し品

● NSTマニキュアル	★USB	1本
● 栄養士マニキュアル	★合鍵(机・書庫・厕所関係・ロッカー)	
● 衛生管理マニキュアル	★懐中電灯	8本
● 記録マニキュアル	★携帯電話充電器	2個
● 院内約束食事箋	★乾電池	単2:4本 単4:30本
● 入院時食事療養運営規定	★ボールペン	2本
● 栄養指導リーフレット	★メモ帳	
● 栄養指導用フロー	★油性ペン	黒・赤:各1本
● 2kゼリー・2kアイスレシビ	★ガムテープ	1本
	★包丁・まな板	1組
	★缶きり	1本
● 非常時持ち出し品		
《栄養士》		
● 個人所有のUSB	《調理師》	
● 各種マニキュアル	1.濃厚流動食	
● ノート型PC	2.牛乳	
● デジカメ	3.ヨーグルト	
● 食事伝票	4.冷凍パン	
	5.卵	
	5.果物缶詰	

発生後10分までに持ち出せない場合には、あらかじめ非難すること！！

### 3.緊急連絡網



#### 《注意事項》

- ◎連絡は必ず本人に行い、本人と連絡が取れない場合は次の人に行う。
- ◎最終者は科長まで連絡する。
- ◎震度5強以上の時には、出勤者は厨房の状況を確認後、休日のスタッフへ厨房内の状況と参集の可否をメールを送信する。
- ◎連絡を受けたスタッフは連絡の内容により参集する。ただし、出勤が困難な状況にある場合を除く。

4.災害時献立表(5日間)

献立	1日目			2日目			3日目			4日目			5日目		
	献立名	容器	数量	献立名	容器	数量	献立名	容器	数量	献立名	容器	数量	献立名	容器	数量
朝食	飯	ご飯+ゆかり とりそぼろ(缶) 味噌汁(あさげ)	付属バツ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	ご飯+ゆかり 切干大根煮(缶) 味噌汁(あさげ)	付属バツ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	ご飯+ゆかり 卵の花炒り(缶) 味噌汁(あさげ)	付属バツ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	ご飯+ゆかり ひじき煮(缶) 味噌汁(あさげ)	付属バツ そのまま 1缶 1袋	ご飯+ゆかり お粥+ゆかり 味噌汁(あさげ)	付属バツ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋
	粥	お粥+ゆかり とりそぼろ(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり 切干大根煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり 卵の花炒り(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり ひじき煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかり 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋
昼食	飯	お粥+ゆかり とりそぼろ(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり 切干大根煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり 卵の花炒り(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり ひじき煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかり 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋
	職員	お粥+ゆかり とりそぼろ(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり 切干大根煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり 卵の花炒り(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり ひじき煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかり 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋
夕食	飯	お粥+ゆかり とりそぼろ(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり 切干大根煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり 卵の花炒り(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり ひじき煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかり 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋
	職員	お粥+ゆかり とりそぼろ(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり 切干大根煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり 卵の花炒り(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋	お粥+ゆかり ひじき煮(缶) 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	お粥+ゆかり 味噌汁(あさげ)	ミナ そのまま 1缶 1袋	1缶 1袋

※1 水:1人1B500ml

※2 カセットボンベ 10本/日

2012.4.1改定  
石巻港湾病院 栄養科

## 5.非常食の管理

### (1) 目的

災害などの非常時に備えて、当座の食料を確保し、管理者を決めて入れ替えなど継続して管理すること。

### (2) 責任

非常食の管理に関する責任は栄養科長にある。

### (3) 担当

栄養士

### (4) 実施日

3ヶ月に一度（第3月曜日）

### (5) 手順とフローチャート

プロセス	手順	備考
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">非常食賞味期限の確認</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">非常食材を加工・使用</div>	<p>①3ヶ月に一度（第3月曜日）、4F・5F非常食保管場所にて確認する。</p> <p>①賞味期限近い食材については、通常献立に組み込み使用する。</p>	<p>※非常食確認表参照</p>

### (6) 文書保管

5年間保存し、その後は廃棄処分とする。



## ②介護老人保健施設（匿名）

### ・・・施設紹介・・・

項目	内容
施設名	介護保健老人施設（匿名）
住所	石巻市
定員数	100人
運営形態	委託
スタッフ数	施設側：管理栄養士1名 受託側：栄養士1名，調理師1名，調理員5名
震災時の状況	施設は津波の被害は免れましたが，停電や断水などがあり，食事提供に支障が出ました。 震災後10日間程度は，近隣にある同一法人の病院で調理を行い，食事を運搬して提供するという形をとりました。
マニュアル作成のねらい等	震災前から，災害時の対応マニュアルは作成しており，非常時の備蓄食品なども備えていました。東日本大震災での経験を踏まえ，トロミ剤，経管栄養食も増加させました。また，災害に備えた研修や訓練も継続して実施するようにして災害時等への備えを行っています。
担当者	管理栄養士 ○○ ○○

### （栄養科） 災害時対応マニュアル

- ・ 日常の備え
- ・ 停電時の対応
- ・ 大規模地震・災害が発生した場合の対応
- ・ 災害時における点検箇所
- ・ ライフライン復旧までの対応
- ・ 非常時の食事・配膳
- ・ 各業者の連絡先
- ・ 給食業務委託者の対応
- ・ 施設側の対応
- ・ 非常食の備蓄一覧
- ・ 災害時献立表

---

#### <日常の備え>

- ・ 緊急連絡網の確認（別紙参照）
- ・ 非常時の食糧の確保
  - 給食業務委託者が3日分の備蓄と管理
  - 施設側は水と Disposable 食器のみ備蓄と管理
  - 各業者の連絡先（別紙参照）
- ・ 避難経路、避難先、非常口の確認
- ・ ダクト消火、消化器、消化栓などの位置、使用方法の確認
- ・ 各器具のリセット方法の確認
- ・ 非常食訓練（年1回）
  - これらを防災年間計画に従い、定期的を実施

#### <停電時の対応>

1. 復旧までの時間確認し給食業務委託者へ連絡
2. 非常用献立
3. 食事箋は手書きに変更
4. エレベーターは最寄りの階で停止
5. 配膳方法の変更

H25.6.21 書き換え

### <大規模地震・災害が発生した場合>

防災組織に基づき行動し、災害対策本部の指示に従う。  
勤務以外の時間帯で災害が発生した場合、可能な限りスタッフは非常参集する。

- ◎ 入所者様・スタッフの安全確保・確認
- ◎ 一次災害の現状把握
- ◎ 二次災害発生予測と対策

#### ①利用者・スタッフの安全確保・確認

- ・調理器具等の落下物、棚等の倒壊に伴うけがを防ぐ為、すばやい防御体制をとる。
  - ・火の始末は迅速に行う。
  - ・エレベーター内作業中の場合、最寄りの階より緊急避難する。
- 以上、スタッフは身の安全を確保し、災害対策本部の指示に従う。

#### ②一次災害の現状把握

- ・ライフライン（電気・水道）の確認
- ・エレベーターの安全点検
- ・復旧時間の確認
- ・調理機・器具の安全点検

これらのことについて、別紙点検表を用い確認し、災害対策本部へ現状報告する。

#### ③二次災害発生予測と対策

- ・出火防止
- ・落下物、倒壊物の除去

### <出火した場合>

交通の混乱が予想される為、自営消火隊が初期消火活動に当たる。また平常時と異なって消火栓の機能の低下や、使用不可能となることも予想される。そのため、定期的に施設スタッフ及び委託スタッフにダクト消火、消火器の位置と使用方法を徹底させ、二次災害発生防止に努める。

## ②介護老人保健施設（匿名）

<災害時における点検箇所>

### ●水道・電気の確認

	可	不可	要点検
水道			
電気			
エレベーター			

### ●復旧までに要する時間の確認

水道（ ）  
 電気（ ）  
 エレベーター（ ）

### ●調理機の安全点検

	熱源	可	不可	備考
冷蔵庫	電気			
プレハブ冷蔵庫	〃			
冷凍庫	〃			
炊飯器	〃			
ブラストチラー	〃			
真空パック機	〃			
スライサー	〃			
洗浄機	〃			
消毒保管庫	〃			
その他	〃			
スチコン	電気 & 水道			

災害対策本部に報告する。

使用できない場合は普及までの対応マニュアルに従う。

### <ライフライン復旧までの対応>

#### ●エレベーター

- 復旧が食事配膳時間に間に合わない場合  
配膳方法を変更。中央階段を利用し委託スタッフと施設スタッフで協力して各階リハホールに運ぶ

#### ●水道

- 受水槽を利用ー（受水槽20t／1ヶ月使用量1t）  
飲料水については備蓄を使用
- 給水車の利用
- 洗浄水の節水（手洗いは消毒、食器はディスポ又はラップ使用で対応）

#### ●電気

- 非常電源の確保  
厨房内の冷蔵・冷凍庫は自家発電で作動する設定
- カセットコンロ、ガスボンベの使用（4階倉庫に保管）

### <非常時の食事・配膳>

#### <献立・配膳が変更される場合の連絡>

給食業務委託者 → 管理栄養士 → 事務長  
→ 師長 → ユニット

\*休日・夜間帯時は、給食業務委託者から当直リーダーへ連絡する

#### <状況>

- I： 電気・水道・エレベーター全て不可
- II： 電気のみ使用可能（水道・エレベーターが不可）
- III： 電気・水道が使用可能（エレベーターが不可）

#### <状況に応じた食事の対応>

##### I の場合 非常食使用

- ①各階ユニット倉庫の非常食を使用する（非常時の献立・非常食リストを参照）
- ②1階検収室（栄養科）の非常食を使用する  
（中央階段を利用し委託スタッフと施設スタッフで協力して各階リハホールに運ぶ）  
\*カセットコンロを使用する場合は、非常水を沸かし湯煎にかけて温める

##### II の場合 ①栄養科の調理済保管分がある場合は再加熱利用

（IH 電磁調理器・レンジ・湯煎機使用）

- ②調理済みの保管分がない場合は非常食  
（I の場合と同様とする）

##### III の場合 通常献立

#### <配膳の対応>

エレベーター使用不可の為、配膳は中央階段を利用し、委託スタッフと施設スタッフで協力して各階リハホールに運ぶ。

## ②介護老人保健施設（匿名）

---

### <各業者連絡先>

業 者 名	T E L	F A X

### <給食業務委託者の対応>

3日分の備蓄を行い、災害時対応メニューで対応。（別紙参照）  
その後は、委託側の救援物資で対応。

### <施設側の対応>

- ・5日分の水とディスポ食器の備蓄　－水は栄養科　ディスポ食器は各ユニット
- ・カセットコンロ14台、カセットボンベ（3本入）84パック　－4階倉庫
- ・職員の非常食の備蓄　－4階倉庫

H25.6.21 書き換え

### ③仙台市保育所防災マニュアル（抜粋）

#### ・・・施設紹介・・・

項目	内容
名称	仙台市子ども未来局保育部保育課
住所	仙台市青葉区国分町 3-7-1 市役所本庁舎 2 階
保育所数	4 8 施設（分園 1 施設）H23. 4 月現在
1 施設あたりの スタッフ数	調理担当者 2 名～5 名（各施設 栄養士 1 名含む）
震災時の状況	<p>震災前から、各保育所において繰り返し避難訓練や安全対策を実施してきたため、震災時には被害を最小限にとどめることができました。</p> <p>仙台市の認可保育所では、震災の影響による建物の被害は大きく無かったものの、ライフラインの復旧（特に都市ガス）に時間がかかりました。多くの保育所において、断水や停電、ガスが停止等の影響はありましたが、71%の保育所では休所せず運営し、また、29%の施設では給食を休止することなく提供し続けることができました。</p> <p>衛生管理のため使い捨て用品は不可欠であることや、大容量の備蓄食品は使いづらいことなど、被災して初めて気づいたことも多くありました。</p>
マニュアル作成 のねらい等	<p>このマニュアルは、保育所での災害に対する基本的なものとして作成しています。各保育所においては、このマニュアルを参考に、保育所のある地域の現状、建物の構造、間取りなどを考慮し、施設毎の非常・災害時の備えをしておく必要があります。</p> <p>災害への対応をより具体的にできるように、東日本大震災で得た教訓を踏まえ、平成23年4月に改訂しました。</p>

## 給食における非常災害時の対応〔平成23年12月改訂〕

いつ起こるかわからない自然災害（地震、台風等）や不慮の事故（厨房機器の故障等）による非常時に備え、保育所においても非常用備蓄食品を準備し、対応を確認しておきましょう。

### 1. 非常時に備えて

(1) 多様な人数に対応できるような献立を作成する。

災害の規模や時間等によって提供人数が異なるため、非常事態においても必要な栄養量を確保できるよう、献立を作成しておく。なお、非常時は乳幼児も精神的に不安定になるため、食べやすい献立が望ましい。また、安全面、衛生面等も考慮し、作業が最小限で済むようにする。

(2) 非常食を準備しておく。【表1】参照

（児童数の1日分。保管場所が確保できる場合は3日分を用意する）

献立に基づいて、児童数の非常食を購入し、備蓄リストにまとめ、保管しておく。保管にあたっては衛生面を考慮するとともに、緊急時にも取り出しやすい場所に置き、持ち運びしやすいようにしておく。また、定期的に品質、賞味期限等を確認し、補充してから使用する。

(3) 非常時に使用する物品を準備しておく。【表2】参照

非常時に迅速に行動できるよう、また避難時にすぐに持ち出しが可能なよう、非常時に使用する物品をまとめて準備しておく。食器、食具等は余裕をもって準備しておく。

(4) 対応を職員間で確認しておく。

非常時の対応、役割、非常食の保管場所・使用方法等、マニュアルに沿って全職員ができるように確認しておく。

【表1】準備してあるとよい非常食

	食品	特徴
水分	水（ペットボトル）	水分補給や調理等にも使用できる。ふたがついているため、必要な時に必要な分だけ使用できる。飲料水として1人1本準備できるとよい。（500ml程度）
	調理用水	ポリタンクに入れて保存できる。定期的に入れ替えておくとよい。
	ジュース	水分の他、糖分の補給もできる。常温保存が可能な紙パックがよい。
主食	アルファ米	水かお湯を入れると食べられる。白飯の他、五目ご飯やおこわ等もある。個食タイプと炊き出しタイプ（容器やはし等もセット）がある。
	パンの缶詰	パンプキン味やチョコ味等があり、そのままでもおいしく食べられる。卵アレルギー対応商品もある。
副食	レトルトカレー	そのままでも食べられるが、温めればおいしく食べられる。アレルギー対応商品もある。
	おかず缶詰	さんま煮、肉じゃが、豚汁等があり、そのままでも食べられる。
	野菜缶詰・乾燥海藻	コーン缶、わかめ等、サラダや汁の具に使用できる。
	果物缶詰	そのまま食べられる。カットしてあるものもある。缶切りを使用しないタイプが便利。
その他	菓子類（乾パン、非常用クラッカー等）	乾パンは氷砂糖も入っているものもあるで、糖分補給もできる。個包装タイプのものがあると便利。
	育児用ミルク	個包装タイプのものがあると便利。

※乳児やアレルギー児用の食事も準備しておく。

非常時は、混乱しやすいので、誤食のないようわかりやすい表示等をしておく。また、育児用ミルクやアレルギー対応食品等を手配することは難しいので、普段から余裕をもって準備しておく。

【表2】準備してあるとよい非常物品

物品	特徴
カセットコンロ・ボンベ	屋内の他、屋外でもガス調理が可能である。
使い捨てエプロン・帽子	水の出ない時にも使用できる。
ビニール手袋	配食に使用できる他、手の汚染を防ぐことができるので、手洗いでできない場合も便利である。
ビニール袋	配食等に使用できる。
ラップ	配食等に使用できる。
ウェットティッシュ	アルコール入りものは消毒効果があり、手指の他、食器等にも使用できる。
紙皿・紙コップ	配食等に使用できる。
その他、アルコールスプレー、割りばし・使い捨てスプーン等の食具（子どもが使いやすい大きさのもの）、缶切り、哺乳瓶、ポット（電気のいらない）、電磁調理器（対応機器も必要）、石油ストーブ、懐中電灯、ランタン等	

### 計画停電における保育所給食の対応について

#### 1. 計画停電時間帯および配慮点

##### ① 9：30～11：30

電気釜、オーブン、電子レンジの使用ができないがその他の対応は可能である。

早めに下処理を済ませるとよい。

##### ② 11：30～13：30

調理した鍋などの片づけをなるべく済ませておく。（作業の補助をもらうとよい）

食器洗いは、なるべくお湯で洗浄し、水ですすぐ。食器消毒保管庫に入れ、計画停電終了後にスイッチを入れる。もしくは使い捨て食器使用する。

##### ③ 13：30～15：30

おやつは、電気を使用しないものにする。

##### ④ 15：30～17：30

午後のおやつは、食器を使い、なるべくお湯で洗浄し、水ですすぐ。食器消毒保管庫に入れ、計画停電終了後にスイッチを入れる。もしくは使い捨て食器を使用する。

##### ⑤ 17：30～19：30

冷蔵庫の食品を使用する場合は、開閉を速やかにするように引き継ぐ。

給食室は問題ないが、延長保育の照明の確保をする。

調乳が必要な場合は、魔法瓶を使用する。

\*給食室の照明について

給食室の安全を守るため、できるだけ照明の確保を行っておく。（ランタンなど）

#### 2. 調理における対応

ごはん	鍋またはガス炊飯器を使用して炊く。アルファ米を使用する。 乾麺を備蓄し、主食を麺類とする。
おかず	オーブンでの焼き物料理は揚げ物か煮物に変更する。
おやつ	電気炊飯器、オーブン使用のおやつの場合は変更する。
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷凍冷蔵庫は開閉しなければ室温の上昇はあまりないので、なるべく開閉しないようにする。温度の管理を忘れずにする。</li> <li>食器や器具類の洗浄の時間に該当する場合は、水での洗浄になるので、汚れが落ちるよう留意する。また、洗浄が終了しても消毒庫の運転ができないので、停電終了を待って作動させるか、使い捨て食器の使用を考える。必要に応じて、煮沸消毒する。</li> </ul>

#### 3. 給食関係者へお願い

- 計画停電になっても2時間であるため、慌てないで対応する。
- 栄養士が休み前の引き継ぎ事項に、「計画停電になった際の対応」を加える。時間帯によっての対応や献立の変更等詳しく打ち合わせをしておく。
- 非常事態と捉え、無理のない対応を行う。

〔 H23.8.11 付 保育課からの文書より 〕

**【備蓄例①】・・・100人施設を想定**

**メニュー**

- ◆ 午前のおやつ…菓子等
- ◆ 昼食 …カレーライス, フルーツポンチ, スキムミルク
- ◆ 午後のおやつ…りんごジュース, パンの缶詰

1人当たりの栄養価 (3歳以上児・・・主食含む)	
エネルギー	605kcal
たんぱく質	11.7g
脂肪	8.0g
ナトリウム	156mg

**備蓄量**

- ・アルファ米(白米 個食タイプ) 50袋 (1人当たりの出来上がり量 130g)
- ・アルファ米を戻す水(ペットボトル) 2リットル×5本
- ・アレルギー対応のレトルトカレー(子ども用) 100食
- ・フルーツ缶詰 1号缶 3缶
- ・スキムミルク 1.2kg
- ・スキムミルクを溶かす水(ペットボトル) 2リットル×5本
- ・パンの缶詰(2個入り) 50缶
- ・りんごジュース(紙パック) 100本
- ・離乳食(白粥の缶詰・ベビーフード・スティックミルク)
- ・アレルギー食

\* 離乳食とアレルギー食は必要に応じて準備を行う。



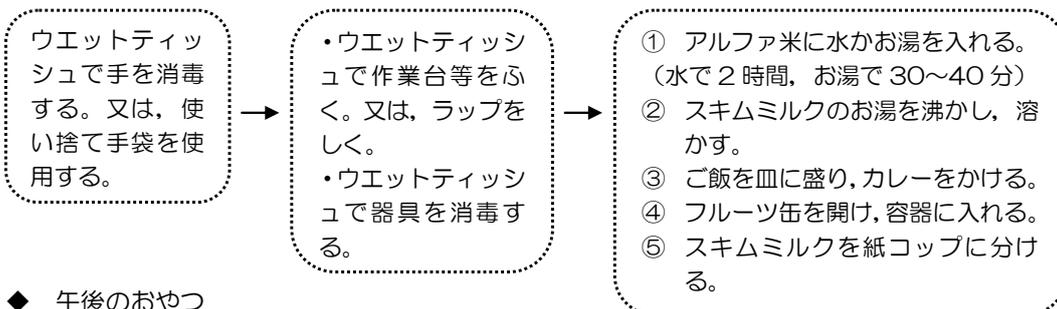
**器具・食器**

カレー用皿(100枚), フルーツポンチ用・スキムミルク用紙コップ(200個), カレー用使い捨てスプーン(100本), 離乳食用ステンレススプーン, パンを入れるビニール袋(100枚), 使い捨て手袋(1箱), ウェットティッシュ(除菌対応), 卓上コンロ3台, ガスボンベ6本, 配膳用器具(玉じゃくし。ない場合は紙コップなどで代用), 缶切り, スキムミルク用泡だて器・ボール, やかん

※上記の他に、予備の食器・食具等も準備しておくこと。

**作業**

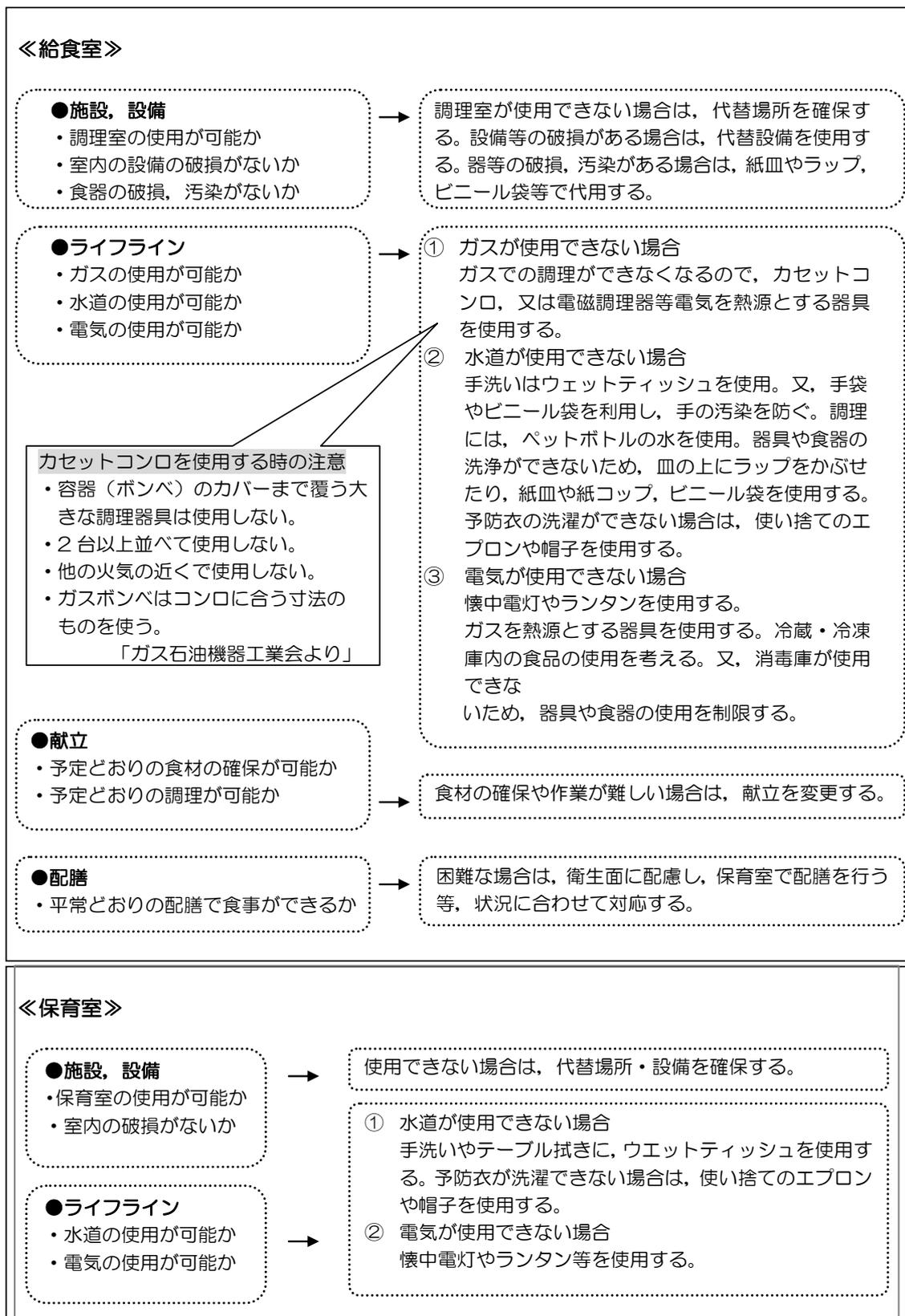
◆ 昼食



◆ 午後のおやつ



2. 非常時の確認事項と対応



### ③仙台市保育所防災マニュアル（抜粋）

#### 非常用備蓄食品一覧〔参考〕

食品名	規格	一人当たり 目安量	栄養価（一人分）				備考	
			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	ナトリウム mg		
アルファ米（白飯）	100g	50g	185	2.7	0.3	1.5	5年保存	
アルファ米（五目ご飯）	100g	50g	186	3.8	1.2	326	5年保存	
アルファ米（わかめご飯）	100g	50g	184	3.6	0.9	384	5年保存	
アルファ米（白飯：しそわかめふりかけ）	5kg&ふりかけ2.5×50	50g	187	2.8	0.3	217	5年保存	
アルファ米（五目ごはん）：新潟	5kg	50g	187	3.8	1.8	327	5年保存	
アルファ米（えびピラフ）	77g	39g	141	2.6	0.6	467	5年保存	
レトルトごはん	200g	100g	145	2.3	0	0	レトルト	
パンの缶詰（オレンジ）	50g×2個	50g	182	4.4	7.2	80	缶詰	
パンの缶詰（キャラメル）卵不使用	50g×2個	50g	190	3.6	8.9	80	缶詰	
鶏肉つま煮缶	70g	35g	37	4.1	1.2	248	缶詰	
煮込みハンバーグ	100g	50g	69	4.2	3.0	310	レトルト	
さんまのかば焼缶	固形80g	40g	113	6.2	8.8	200	缶詰	
さばみそ煮	150g（2切）	75g	163	12.3	11	323	レトルト	
肉じゃが	130g	65g	50	2.2	1.5	201	レトルト	
筑前煮	90g	45g	38	1.8	1.0	211	レトルト	
ポテトツナサラダ	105g	52.5g	105	1.4	7.9	207	レトルト	
さつまいものレモン煮	100g	50g	100	0.6	0.2	2	レトルト	
レトルトお子さまカレー	130g	130g	116	0.4	0.5	—	レトルト	
ハヤシシチュー	130g	130g	89	1.5	3.0	480	レトルト	
豚汁	180g	180g	106	5.9	5.7	781	レトルト	
コーンポタージュ	190g	190g	90	2.1	3.8	480	缶詰	
パンプキンスープ	190g	190g	107	2.1	4.6	420	缶詰	
ミネストローネ	190g	190g	64	3.0	1.9	340	缶詰	
豆と野菜の和風スープ	190g	190g	52	3.2	1.5	380	缶詰	
オニオンスープ	190g	190g	26	1.3	0	560	缶詰	
りんご缶	固形320g	40g	30	0.1	0	7.9	缶詰	
白桃缶	固形250g	50g	44	0.2	0	0	缶詰	
ミックスフルーツ缶	1950g	50g	45	0.2	0.1	0	缶詰	
野菜ジュース	125g		54	0.38	0	8	紙パック	
りんごジュース	125g		59	0	0	8	紙パック	
100%アップルジュース	160g		72	0.2	0.2	0	スチール缶	
麦茶	100g						紙パック	
乾パン	100g	20g	82	1.7	1	74		
オイルスプレークラッカー		20g	98	1.7	4.5	122		
アレルギー用	レトルトお子様カレー（アレルギー用）	100g	100g	89	0.3	0.4	—	レトルト
	野菜あんかけ丼	50g×2	100g	42	1	0.4	544	レトルト
	せんべい（卵、乳不使用）	2枚入×18	15g	29	0.2	1	34.8	
	クッキー（卵・乳・バター不使用）	70g	20g	102	1.0	5.2	54	
	レトルトお子様ハヤシ（アレルギー用）	50g×2	100g	78	2	3	762	
	レトルトシチュー（アレルギー用）	130g	130g	72	1.2	1.8	470	

### 非常用備蓄食品一覧〔参考：ベビーフード〕

	食品名	規格	栄養価				備考
			エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	ナトリウム mg	
	おかゆ(全がゆ)	100g	297	1.1	0.1	—	
5ヶ月～	裏ごしおさかな	2.6g	10	0.6	0	3 フリーズドライ	
	裏ごしかぼちゃ	2.4g	9	0.1	0	0 フリーズドライ	
7ヶ月～	しらすの雑炊	80g	36	1.2	0	120	
	さつまいもとかぼちゃのお粥	80g	46	0.7	0.8	128	
	和野菜の汁椀	80g	28	1.0	0	88	
	野菜と鶏そぼろのあんかけ麺	80g	32	1.4	0	116	
	クリームシチュー	80g	49	1.7	2.3	136	
	肉じゃが	100g	58	1.5	1.6	210	
8ヶ月～	かれいとわかめの雑炊	130g	74	1.6	1.7	210	
9ヶ月～	炊き込みご飯	80g	56	1.4	0	104	
	野菜あんかけ鯛ごはん	80g	60	1.4	0.6	88	
	たらと和野菜のうどん	80g	34	1.2	0.5	100	
	筑前煮	80g	35	0.9	1.1	120	
	豆腐ハンバーグ	80g	49	2.7	1.8	128	
	ころころチキンのコーンクリーム煮	80g	46	1.7	1.6	104	
	鮭と野菜の炊き合わせ	100g	69	5.6	1.6	308	
	野菜とレバーのうま煮	130g	97	4.3	2.7	210	
	すぎやき風雑炊	130g	81	2.2	0.9	170	
10ヶ月～	野菜とささみのうどん	130g	61	3.3	0.5	170	
12ヶ月～	雪国まいたけごはん	90g	86	2.7	1.5	216	
	わかめとしらすのご飯	90g	86	2.0	2.2	176	
	すぎやき風煮込み	80g	38	1.4	1.0	176	
	つくねとひじきのあんわり煮	80g	32	1.7	0.6	138	
	レバーと野菜のシチュー	80g	52	2.1	1.1	115	
	緑と黄色のおじや	80g×2	37	1.2	0.4	112	
	ベビー用せんべい	3.4g	13	0.1	0	98	
	ベビー用ビスケット	5g	22	0.3	0.6	14	
	ベビー用ウエハース	6.5g	32	0.4	1.7	6	
	ベビー用りんごジュース	100ml	20	0	0	0	
	フォローアップミルク(14%調乳液)	100ml	64	2.0	2.5	32	
	スキムミルク	100ml	43	4.0	0.1	68	

◎ベビーフードについて

現在市販されているベビーフードは、次の2種類に大別される。

- ・ウエットタイプ・・・レトルトパウチタイプと瓶詰タイプがあり、液状または半固形状のもの。温めずにそのまま食べることもできる。
- ・ドライタイプ・・・水や湯を加えてもとの形状にして食べるタイプで、粉末状、顆粒状、フレーク状、固形状のもの。野菜スープや果汁、クリームソースやだしなどの調味料類など。

◎フォローアップミルクについて

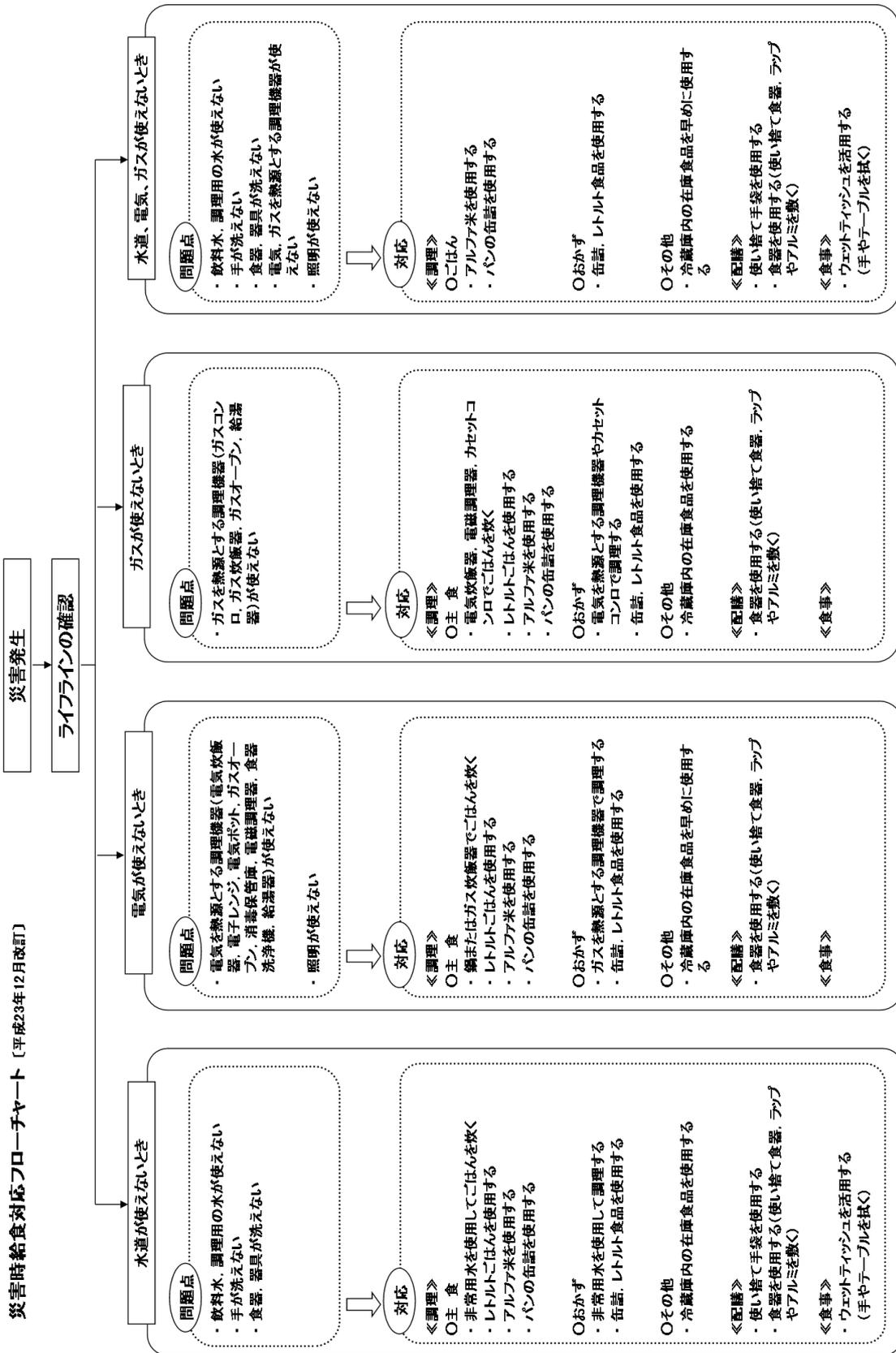
牛乳を加工したもので、9ヶ月以降の乳児から年少幼児向けの栄養補給用の調整粉乳。鉄分やビタミンなどの栄養素も加えられた栄養補給用の補助食品である。

◎スキムミルクについて

牛乳に比べて、低脂肪、低エネルギーで良質なたんぱく質、カルシウム、ビタミンB<sub>2</sub>などが多く含まれている。飲用や料理、お菓子づくりなど幅広く活用できる食品である。

◎フォローアップミルク、スキムミルクの利用について

シチューやグラタン、スープなどの料理や、蒸しパンやケーキ類に使用することができる。  
ココア等を加えて飲用として利用することもできる。



### 3 給食施設災害対応状況調査まとめ

#### I 目的

平成23年3月に発生した東日本大震災による県内給食施設の被害及び対応状況，必要とした支援等について確認し，災害対応に関する課題を明らかにし，今後の対応に活かすもの。

#### II 調査時期

平成23年7月～12月

#### III 実施主体

宮城県保健福祉部健康推進課，各保健所

#### IV 調査対象施設と回収数

県内給食施設（健康増進法第20条に規定する特定給食施設及び健康増進法に基づく指導のための届出に関する条例に基づく届出施設）716施設（平成22年3月末現在）

回収数 624施設（回収率 87.2%）

【回収数内訳】

（単位：施設）

	学校	病院	老健	老福	社福	児福	事業所	その他	総計
仙南	12	11	10	15	6	25	17	3	99
塩釜	31	15	11	15	4	57	7	9	149
大崎	55	20	5	16	2	34	11	1	144
栗原	11	5	3	9	1	13	3	1	46
登米	13	5	2	10	3	13	2	0	48
石巻	9	12	6	17	5	40	1	1	91
気仙沼	13	5	4	8	4	12	0	1	47
総計	144	73	41	90	25	194	41	16	624

#### V 調査方法

下記のいずれかの方法で実施した。

- (1) 保健所栄養指導員が施設を訪問し，給食責任者等に聞き取りによる調査
- (2) 保健所から各施設に調査票を送付し，郵送等で回収

#### VI 調査内容

- (1) 地震による被害について
- (2) 給食の提供状況について
- (3) 地域での支援体制について
- (4) 平常時の備えについて
- (5) 行政機関（県，保健所，市町村等）や関係機関に期待すること

## VII 調査結果

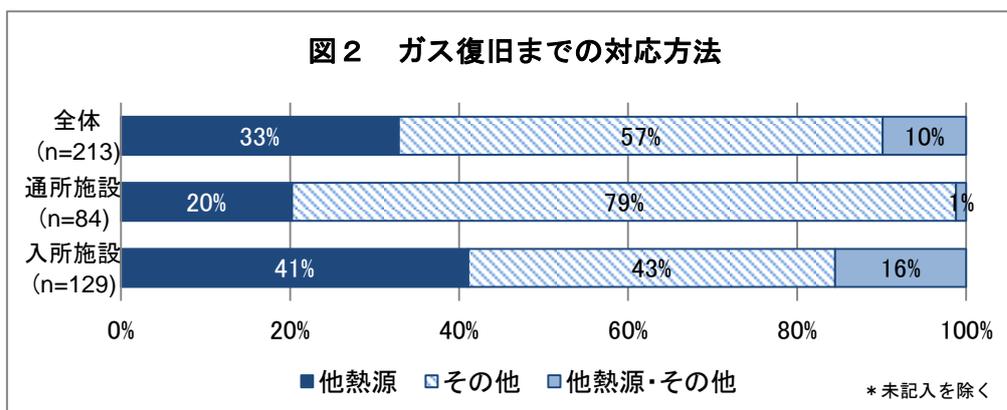
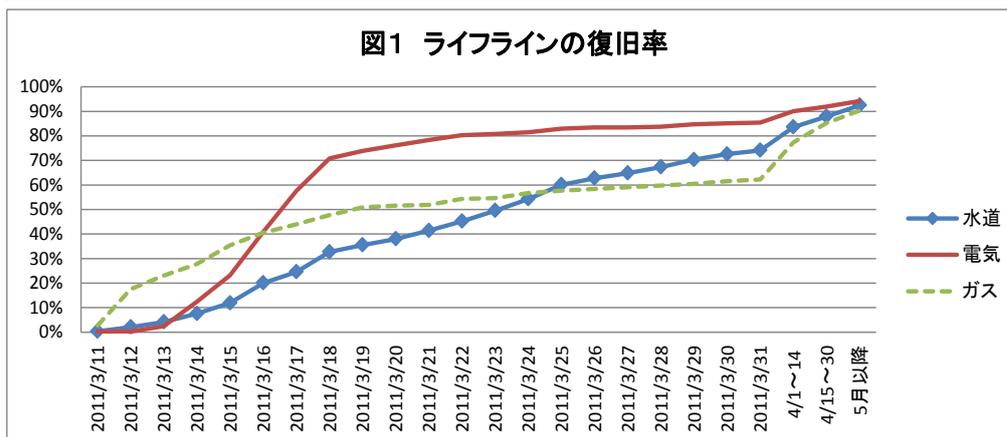
調査結果については、病院や老人福祉施設等の1日3食提供する居住系の施設を「入所施設」(239か所)、学校や事業所等の1日1食提供する施設を「通所施設」(385か所)と区分してまとめた。

### 1 ライフラインの被害状況

給食施設の「水道」、「ガス」、「電気」の被害状況については、表1のとおり「電気」が96.8%と最も多く、「ガス」が46.6%と最も少なかった。また、復旧状況を見ると、図1のとおり「電気」、「水道」、「ガス」の順で進んでいた。

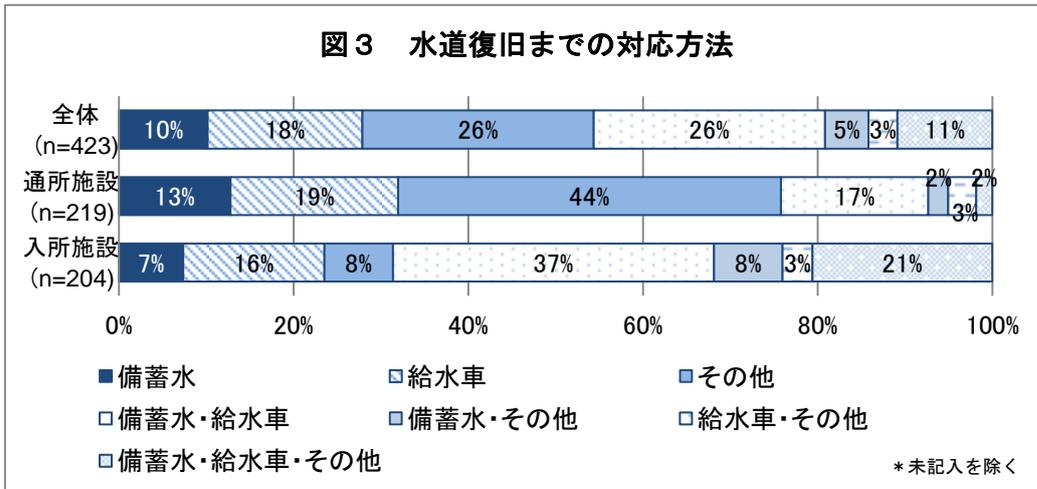
表1 ライフラインの被害状況(複数回答)

区分	入所施設		通所施設		合計	
	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合
水道	209	87.4%	320	83.1%	529	84.8%
ガス	143	59.8%	148	38.4%	291	46.6%
電気	236	98.7%	368	95.6%	604	96.8%



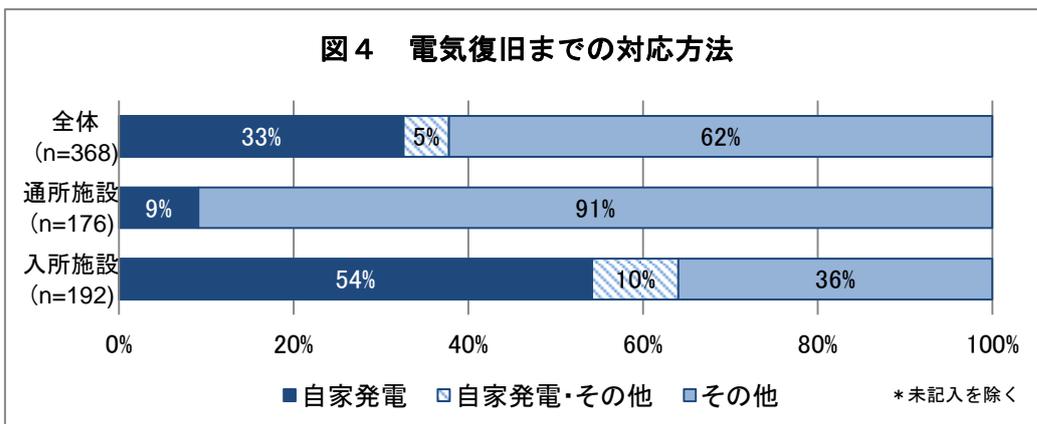
#### <ガス復旧までの対応方法『その他』の内容例>

- ・プロパンガス設置
- ・カセットコンロ
- ・石油ストーブ
- ・外部委託で弁当対応
- ・非常食
- ・炊事車・職員寮の調理場使用
- ・給食停止・休園



**<水道復旧までの対応方法『その他』の内容例>**

- ・ 給食停止
- ・ 井戸水
- ・ 他の厨房で調理
- ・ 近隣の施設、職員宅から給水
- ・ 弁当、水持参
- ・ 浄水場、貯水槽から給水



**<電気復旧までの対応方法『その他』の内容例>**

- ・ 給食停止
- ・ 懐中電灯
- ・ ろうそく
- ・ 発電機

**2 食事提供スタッフの状況**

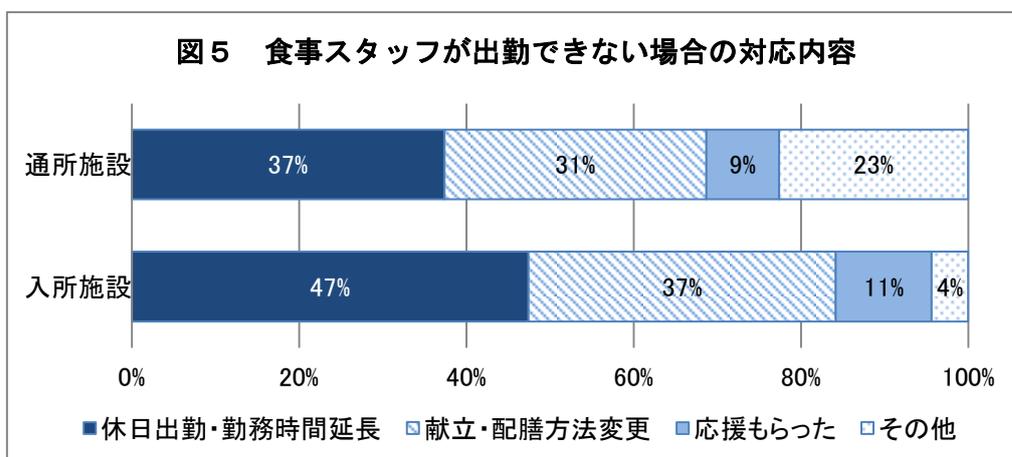
震災後、出勤できない食事提供スタッフがいた施設は、表2のとおり「入所施設」が56.5%、「通所施設」が23.1%であった。その対応方法としては、図5のとおり「休日出勤・勤務時間延長」での対応割合が高かった。また、「通所施設」においては、「その他」の対応として給食を停止した施設が最も多かった。

運営形態別には、図6のとおり出勤できない食事スタッフがいたと回答した施設で最も

多かったのは「全面委託」の55.4%で、最も少なかったのは「直営」の24.8%であった。

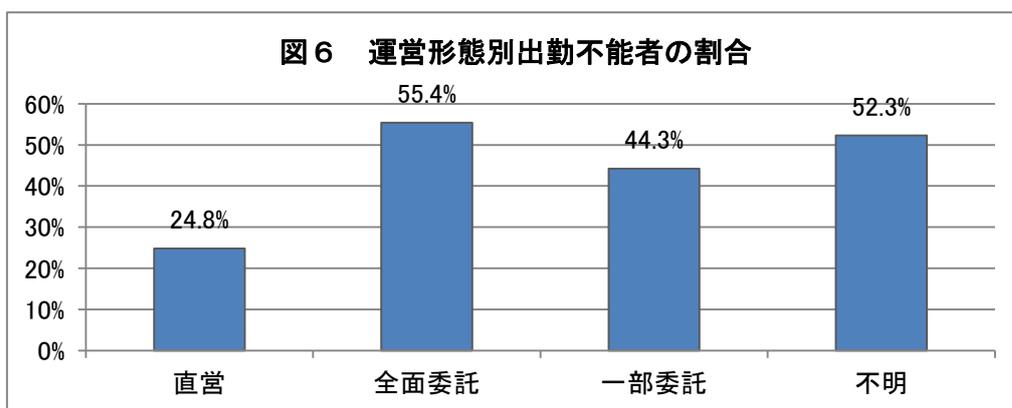
表2 出勤できない食事スタッフの状況

区分	入所施設		通所施設		合計	
	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合
有	135	56.5%	89	23.1%	224	35.9%
無	98	41.0%	290	75.3%	388	62.2%
未入力	6	2.5%	6	1.6%	12	1.9%
合計	239	100.0%	385	100.0%	624	100.0%



<通常の勤務体制が組めない間の対応『その他』の例>

- ・給食停止
- ・簡易給食
- ・委託先が出勤できなかったため、職員で対応
- ・職員でグループを組み、交代制で宿泊勤務を行った。



### 3 給食の提供状況

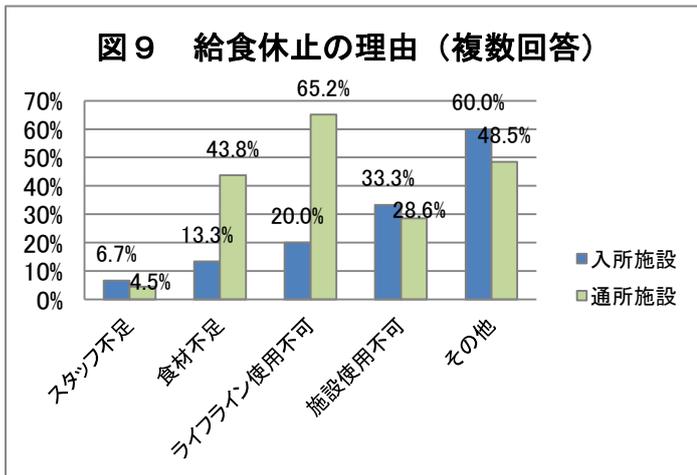
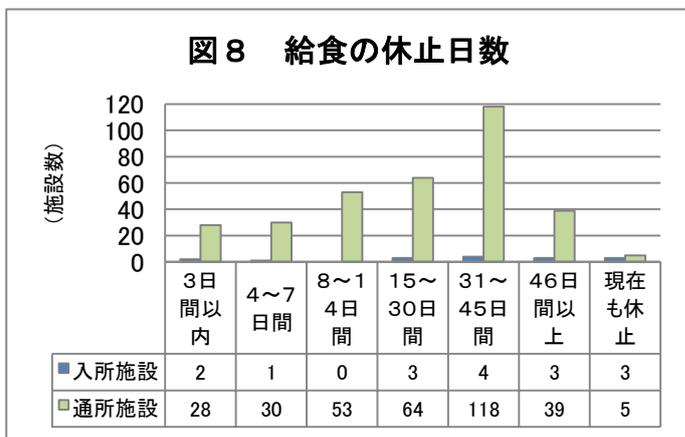
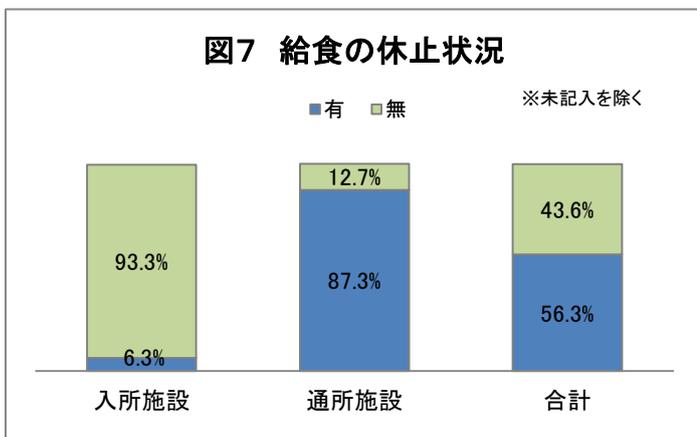
給食を休止した施設については、表3のとおり「入所施設」の6.3%、「通所施設」の87.3%であった。給食の休止日数については、図8のとおり通所施設では31～45日間停止した施設が最も多かった。

老人保健施設や社会福祉施設等の「入所施設」において、図10のとおり本来の食事提供者以外への食事提供が行われた。その対象者で最も多かったのは「職員」であり、次に「他施設利用者」であった。また、図11のとおり全体の63.8%の施設で「※簡易給食」を実施していた。「簡易給食」を提供した施設のうち、「栄養評価」（実際の栄養給与量を算出して、目標量との差を見る等）の実施については、全体の14.6%であった。

最も不足した食品は、図12,13のとおり「入所施設」、「通所施設」とも「乳製品」であった。各食品の不足のピークは「入所施設」では約3日後、「通所施設」では約1週間後となっていた。 ※「簡易給食」：食事の回数を減らしたり献立内容を変更して通常と比べて簡易にした給食のこと。

表3 給食の休止状況

区分	入所施設		通所施設		合計	
	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合
有	15	6.3%	336	87.3%	351	56.3%
無	223	93.3%	49	12.7%	272	43.6%
未入力	1	0.4%	0	0.0%	1	0.2%
合計	239	100.0%	385	100.0%	624	100.0%



#### <給食休止の理由『その他』の例>

- ・入院患者を他院に転院させた。
- ・利用者が岩手県へ避難した。
- ・学校が春休みになった。
- ・避難所になったため休校。
- ・寮を閉鎖した。

図10 本来の食事提供者以外への食事提供(複数回答)

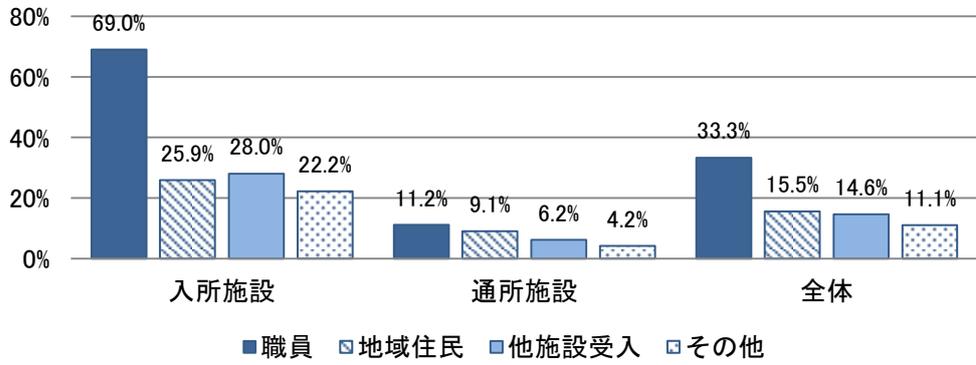


図11 簡易給食と栄養評価の実施率

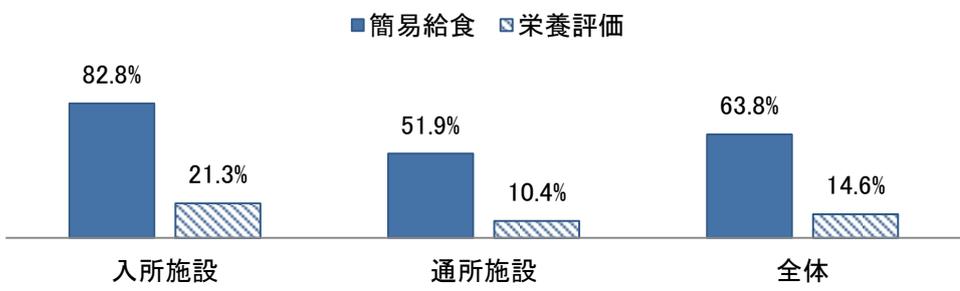


図12 不足した食品(入所施設) 複数回答

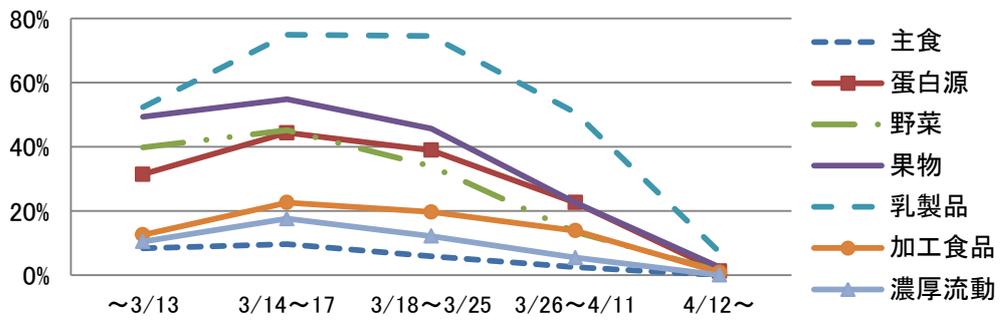
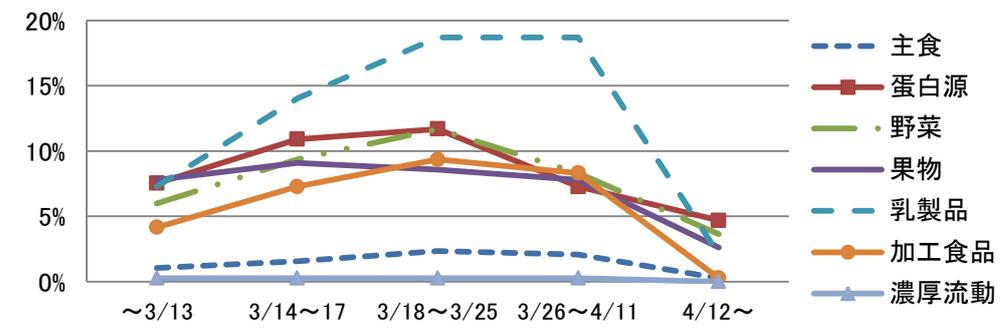


図13 不足した食品(通所施設) 複数回答

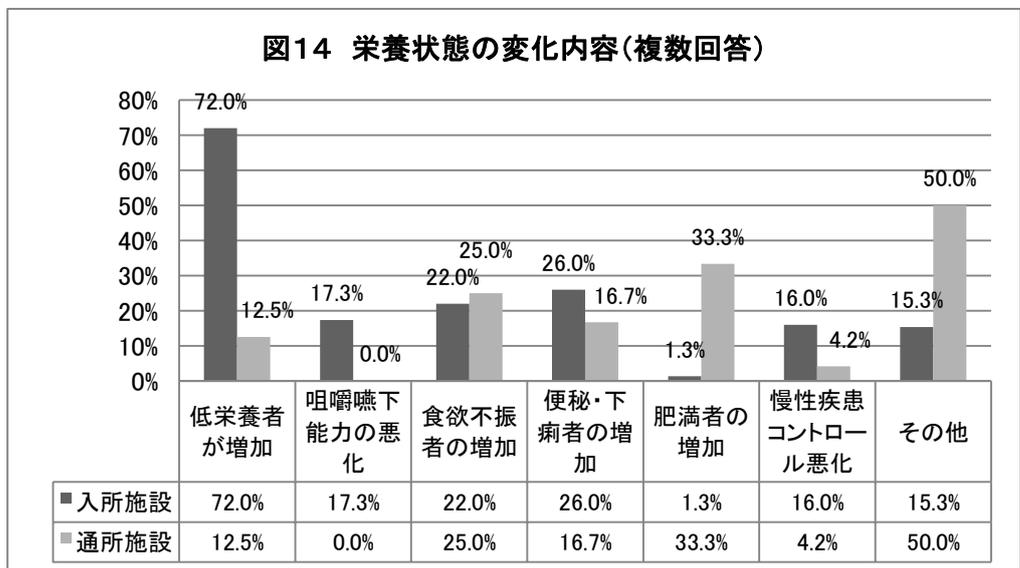


#### 4 震災後に喫食者に生じた栄養状態の変化の状況

給食利用者の栄養状態の変化については、表4のとおり「入所施設」の62.8%、「通所施設」の6.2%に変化があったと回答した。栄養状態の変化の内容としては、図14のとおり「入所施設」では、「低栄養者の増加」が72.0%と最も多く、「通所施設」では「その他」（喫食状況、身体及び健康状況の変化）の他、「肥満者の増加」が多かった。

表4 栄養状態の変化状況

区分	入所施設		通所施設		合計	
	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合
有	150	62.8%	24	6.2%	174	27.9%
無	76	31.8%	335	87.0%	411	65.9%
未回答	13	5.4%	26	6.8%	39	6.3%
合計	239	100.0%	385	100.0%	624	100.0%



#### <栄養状態の変化『その他』の例>

##### ■喫食状況に関すること

- 食欲増進, 食事摂取量の増加, 残食の減少
- 食欲不振者の増加
- 野菜を残す子供の増加
- 食事摂取量の増加
- 偏食者の減少

##### ■身体及び健康状況に関すること

- 体重減少
- 脱水症状
- 糖尿病患者の低血糖
- 嘔吐
- 褥瘡の悪化
- ADLの低下
- むし歯, 口内炎の増加
- 口腔ケア不十分
- 血圧上昇, 熱発者の増加
- 誤嚥性肺炎になり入院

## 5 施設外での支援体制の状況

行政、自衛隊、委託業者等から支援を受けた施設は、図15-1、15-2のとおり「入所施設」の95%、「通所施設」の66%であった。「通所施設」の「支援を受けなかった」施設は、保育所、学校など休園及び休校が理由の一つであると考えられる。

支援を受けた内容については、図16のとおり「飲料水提供」、「食材料提供」が多く、その支援元としては「行政」が4割以上を占めていた。また、「情報提供」については、行政からが約3割で圧倒的に多いことが伺えた。

図15-1 外部からの支援の有無  
(入所施設)

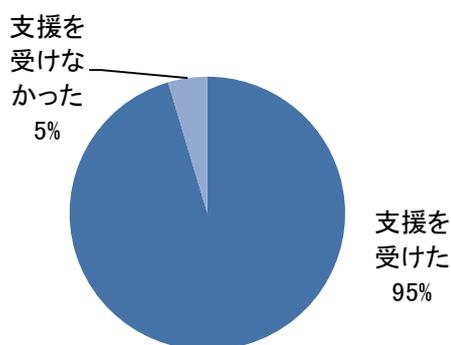


図15-2 外部からの支援の有無  
(通所施設)

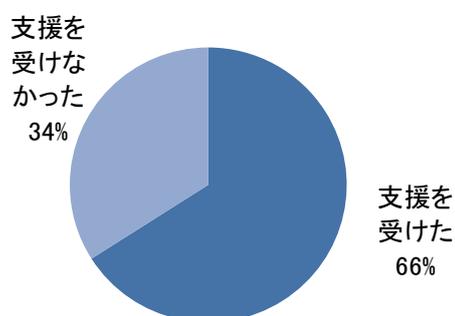
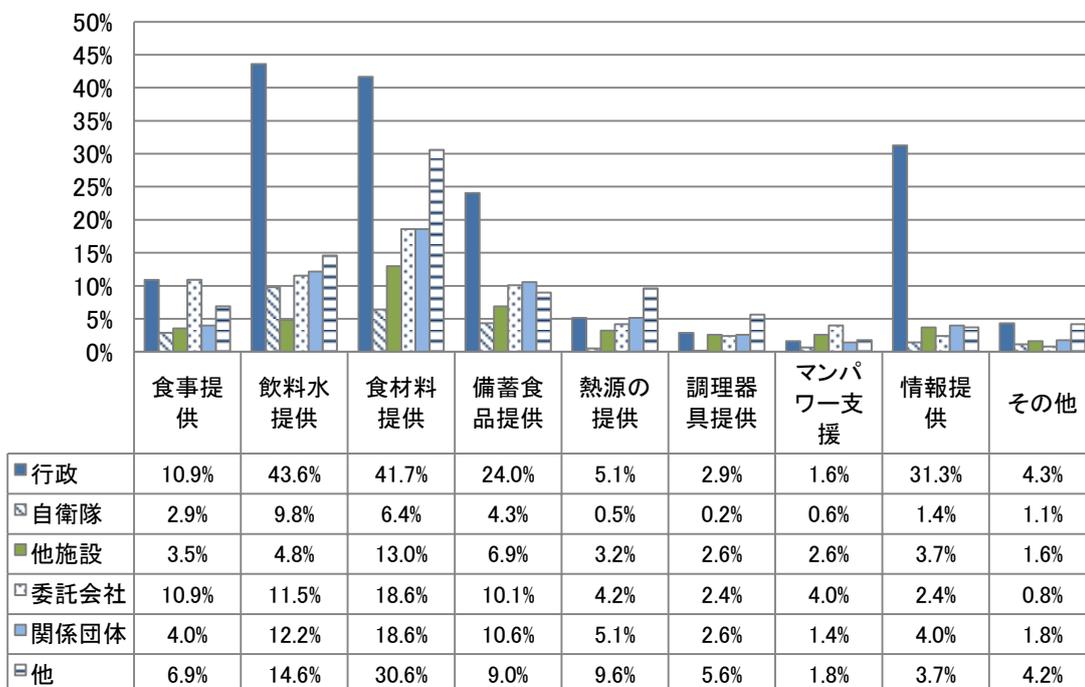


図16 支援内容 (複数回答)



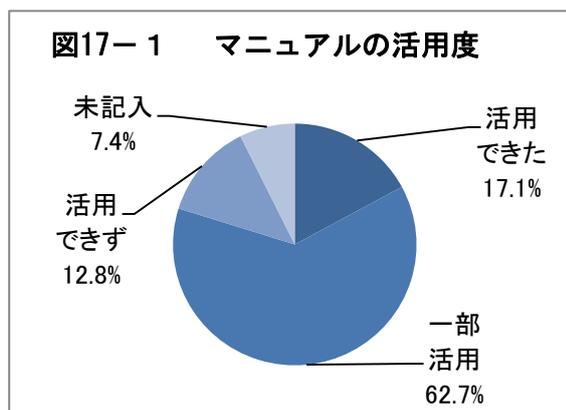
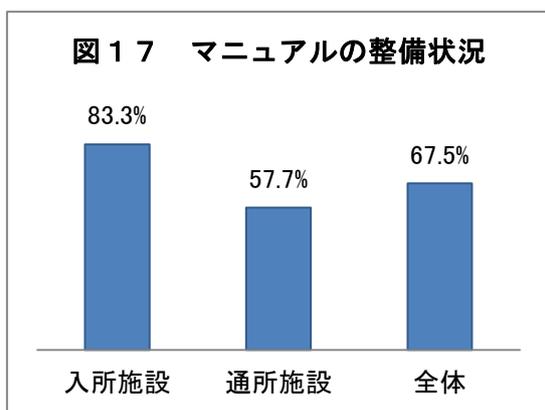
## 6 平常時の備えについて

○非常時のマニュアルについては、図 17 のとおり全体の 67.5%の施設で整備されていた。入所施設においては、8割以上の整備率であった。今回の震災におけるマニュアルの活用については、図 17-1 のとおり、「活用できた」と回答した施設は 17.1%、「一部活用できた」が 62.7%であった。また、マニュアルの内容については、図 18 のとおり「入所施設」では「非常用献立」の整備が 9割を超え最も多かったが、「通所施設」では「緊急連絡先リスト」が最も多かった。

○災害時の取り決め事項については、図 19, 20 のとおり「入所施設」、「通所施設」ともに「食材提供」、「食事の提供」について決めている施設が多く、その相手先としては「入所施設」では「委託業者」が最も多かった。また、非常時に備えた「訓練」を実施している施設については、図 21 のとおり全体の 24.2%、「研修」を実施している施設は 18.4%であった。「通所施設」は「入所施設」と比較して低い現状であった。

○備蓄食品の状況については、図 22 のとおり「通所施設」は「入所施設」と比較すると全体的に少なく、特に「主菜」、「副菜」を備蓄している通所施設は少なかった。また、備蓄量について、「十分」と評価した施設における備蓄日数については、図 23 から 26 のとおり「入所施設」においては「主食」、「主菜」、「副菜」が 3日分、「通所施設」においては 1日分の備えをしていた施設が多かった。

衛生物品（洗浄・消毒薬などの衛生用品）については、入所施設、通所施設とも約 3割が「7日分以上」と回答していた。



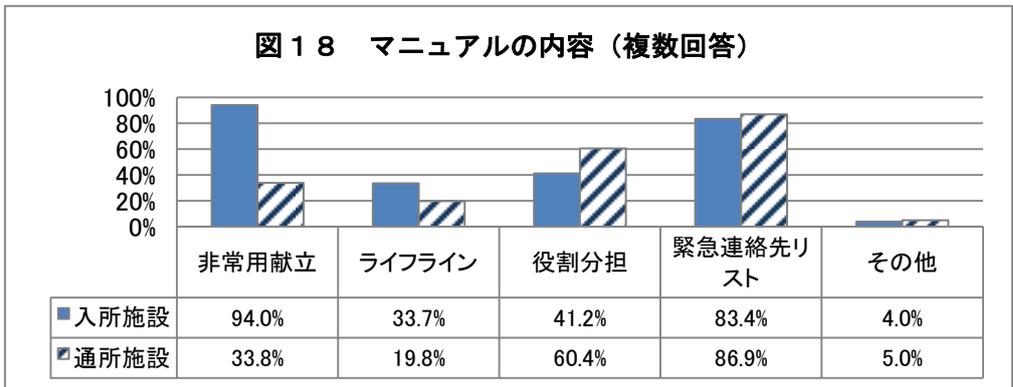


表5 災害時の取りきめ『有』の施設数(入所施設)

	食事の提供		水の提供		食材提供		必要資材提供		人的支援		その他	
	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合
県内他施設	6	2.5%	9	3.8%	11	4.6%	8	3.3%	6	2.5%	3	1.3%
委託会社	91	38.1%	27	11.3%	84	35.1%	30	12.6%	53	22.2%	4	1.7%
その他	8	3.3%	16	6.7%	23	9.6%	22	9.2%	5	2.1%	2	0.8%
全体	105	43.9%	52	21.8%	118	49.4%	60	25.1%	64	26.8%	9	3.8%

表6 災害時の取り決め『有』の施設数(通所施設)

	食事の提供		水の提供		食材提供		必要資材提供		人的支援		その他	
	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合	施設数	割合
県内他施設	4	1.0%	3	0.8%	3	0.8%	2	0.5%	8	2.1%	0	0.0%
委託会社	15	3.9%	7	1.8%	16	4.2%	8	2.1%	14	3.6%	3	0.8%
その他	18	4.7%	22	5.7%	23	6.0%	21	5.5%	17	4.4%	14	3.6%
全体	37	9.6%	32	8.3%	42	10.9%	31	8.1%	39	10.1%	17	4.4%

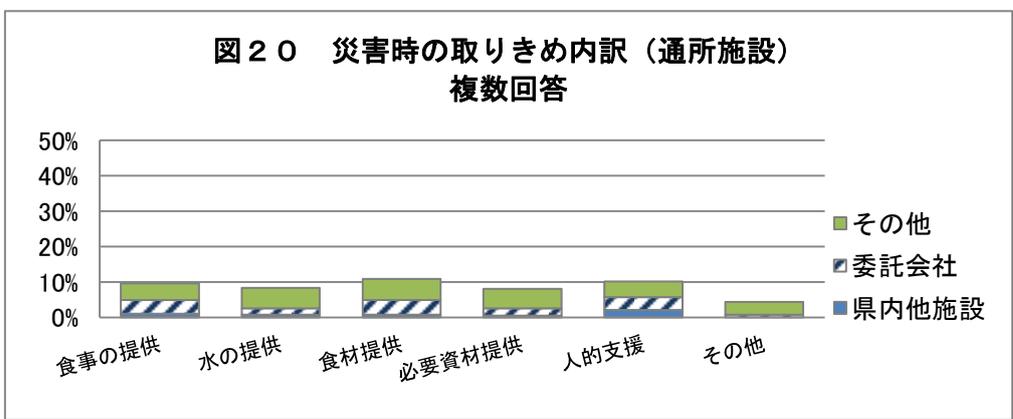
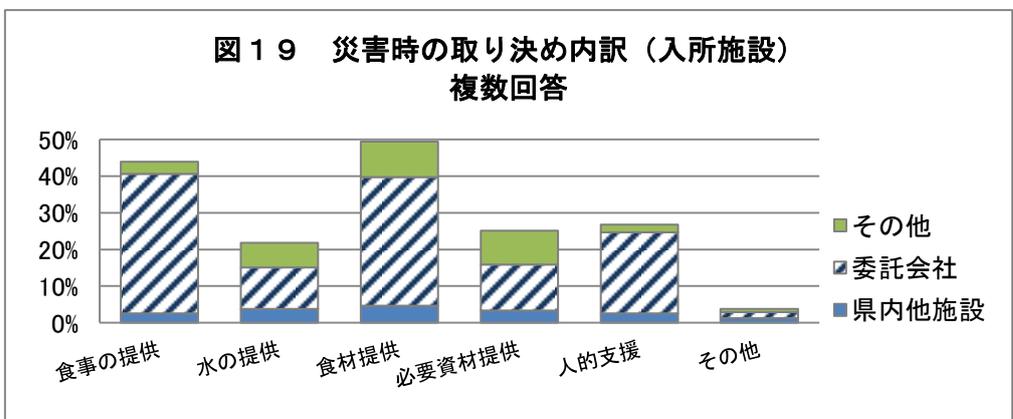


図21 訓練と研修の実施状況

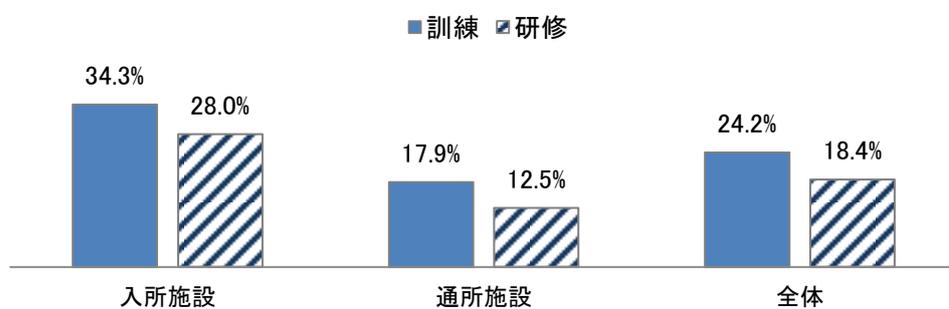


図22 備蓄の状況（複数回答）

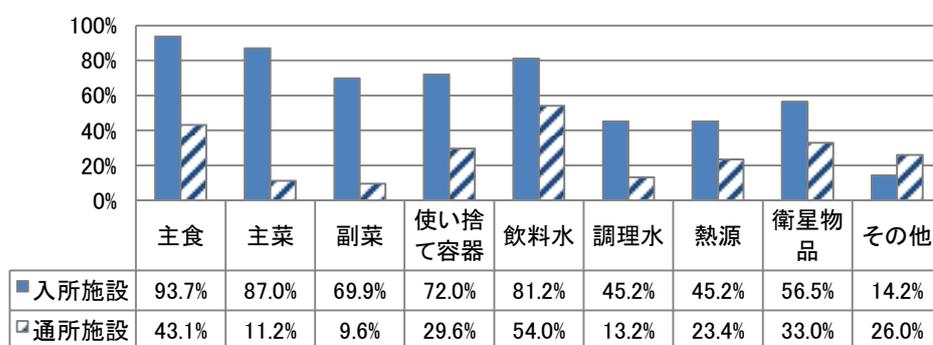


図23 備蓄を十分と回答した施設の備蓄日数（主食）

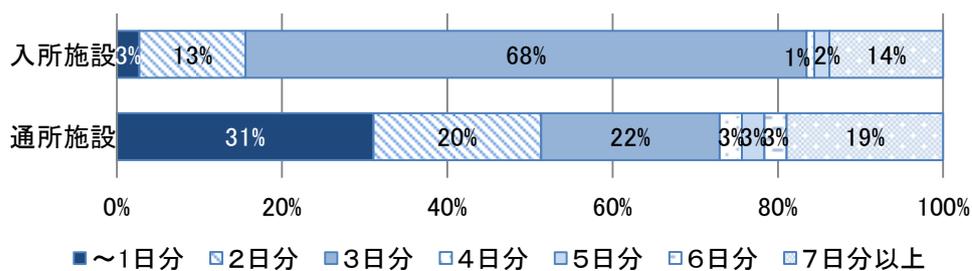


図24 備蓄を十分と回答した施設の備蓄日数（主菜）

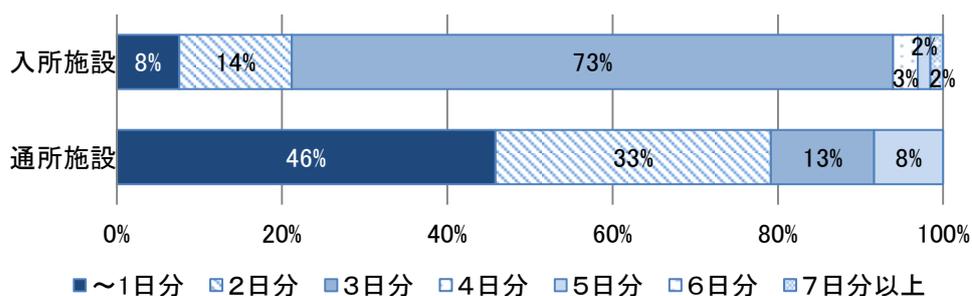


図25 備蓄を十分と回答した施設の備蓄日数（副菜）

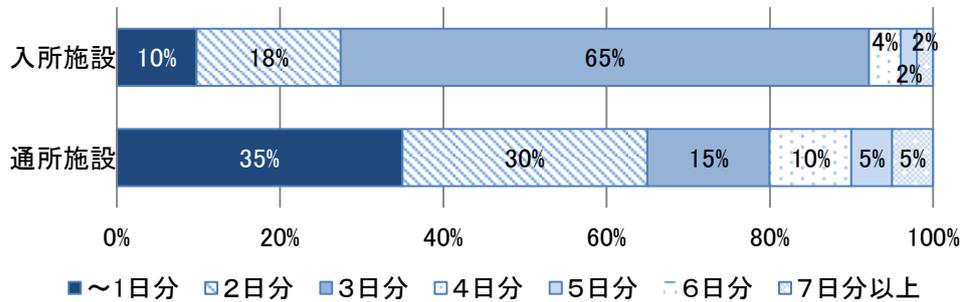
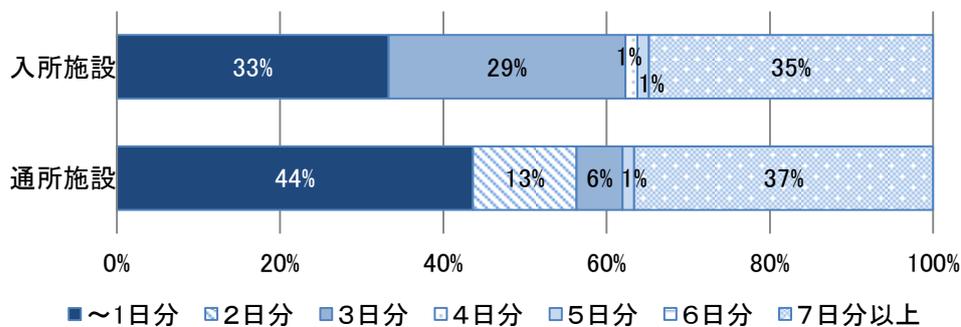


図26 備蓄を十分と回答した施設の備蓄日数（衛生物品）



## 7 行政機関や関係機関に期待すること

災害時の対応等について、行政機関や関係機関に期待することとしては、以下の内容が挙げられた。（記述式）

### （1）体制整備等に関すること

- ・災害時対応マニュアルの整備
- ・災害に備えた研修会
- ・情報提供（放射能汚染による食品安全）
- ・災害時マニュアル作成のための指針作成
- ・ネットワーク、サポート体制の整備
- ・プロパンガスを一斉配送するシステム
- ・断水時の衛生管理マニュアル
- ・備蓄食品に関する取り決め・マニュアル整備
- ・災害時の物資流通のコーディネート、協定締結

### （2）情報提供に関すること

- ・ライフライン復旧情報
- ・停電による連絡手段と情報提供

- ・ 行政機関との通信手段の確保と整備
  - ・ 食材料調達の情報提供
- (3) その他
- ・ 食品の備蓄
  - ・ 状況に応じた衛生管理方法への助言

## VIII 調査結果まとめ

本調査結果から、東日本大震災時の給食施設の状況は次のとおりであった。

### (1) 被害及び対応状況

- ライフラインの被害については、「電気」が9割以上、「水道」が約8割以上、「ガス」が約5割の施設にあった。復旧までの期間の給食提供については、「入所施設」では備蓄や代替方法により、「通所施設」では、給食休止で対応した施設が多かった。
- 「通所施設」の8割以上で給食休止の対応をとっていた。学校では休校措置をとった施設も多く、休止日数は1か月を超えた施設も多かった。
- 一方、「入所施設」では給食休止の対応をした施設はほとんどなく、職員や他施設の利用者など、本来の食事提供者以外への食事提供に対応した施設も多かった。
- 給食関係職員については、ガソリンの不足等により出勤できず、人材不足が生じた施設は約4割であった。その間は、「休日出勤・勤務時間延長」で対応した施設が多かった。
- 震災後に給食利用者に生じた栄養状態の変化については、「入所施設」では「低栄養者の増加」, 「通所施設」では「肥満者の増加」が最も多く相反する内容であった。
- 「低栄養者が増加」と判断した理由を該当施設に聞き取りしたところ、「体重の減少」, 「褥瘡の発生」, 「褥瘡の悪化」があげられた。
- 外部から受けた支援内容については、「行政」や「その他」からの「食材料提供」, 「飲料水提供」が多かった。一方、施設が「行政機関等に期待する内容」として、「ライフライン復旧や食材料調達のための情報提供」, 「他施設等との食事・食材提供等に関するサポート体制」, 「水道復旧状況, 食器の不足, 食材保管等に対する衛生管理方法への助言」などが挙げられた。(自由記載)

### (2) 災害対応に関する課題

- 災害時対応マニュアルについては、震災当時、全体の約7割の施設で整備されていたが、そのうち「活用できた」と回答した施設は約2割弱であった。各施設において、非常時に対応できるマニュアルであるか点検及び見直しが必要である。さらに、役割分担の明確化や訓練の実施により備えを万全にすることが必要である。
- 災害時対応マニュアルの整備及び災害時に備えた訓練や研修を行っている施設は、「入

所施設」と比較すると「通所施設」において少なく、通所施設に対しても必要な体制整備が図られるよう啓発が必要である。

- 災害時の「食事の提供」、「食材の提供」及び「人的支援」の備えについては、給食業務の委託業者と取り決めしている施設が多く、委託業者頼みになっている傾向が見受けられる。県内他施設との連携によるものは非常に少なく、今後、給食施設間のネットワークの整備に向けた検討が必要である。
- 備蓄食品の備蓄量については、3日分で「十分」と評価した入所施設が多かったが、施設の立地条件や利用者の特性なども考慮し、備蓄する食品の種類や分量を検討する必要がある。また、職員等への食事提供を見込んだ食数を備えておくことが望ましい。
- 入所施設については、低栄養者の増加が多かったことから、食欲不振、咀嚼嚥下能力の悪化、便秘・下痢に対応する食品の選択とともに、食物アレルギー対応食品や経管栄養剤等の特殊食品の備蓄も重要である。さらに、今回の震災のように復旧までの期間が長期にわたることを想定し、「乳製品」、「果物」、「野菜」の不足に備え、ビタミン・ミネラルを補給できる食品等の備蓄について検討しておく必要がある。

平成26年8月作成  
宮城県保健福祉部健康推進課  
〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町3丁目8番1号  
TEL : 022-211-2637