

緊急時の食事提供に関する手引き書

第 3 版

徳島保健所管内集団給食施設協議会

はじめに

日頃は、徳島保健所管内集団給食施設協議会に対しまして、格別のご支援、ご協力をいただき、厚くお礼申し上げます。

本協議会は、給食施設相互の連携を密にして危機管理体制を確立するとともに、給食の栄養的・衛生的向上を図ることにより地域住民の生活習慣病予防を目的として、平成13年3月に発足し、現在200施設の会員で活動を行っております。

給食施設においては、自然災害をはじめ危機事象発生時における対策が重要であるため、協議会発足当初から「危機管理体制整備委員会」を設置し、災害時・食中毒発生時における給食提供について検討を重ねて参りました。そして、平成16年8月に「緊急時の食事提供に関する手引き書」を作成し、平成20年3月には改訂版として第2版を発行し、会員の皆様に配布させていただきました。

しかしながら、その後に発生した東日本大震災では、これまでの災害の被害想定を大きく上回り、食事に関する課題も数多く挙げられました。この災害により、災害発生時に対する給食施設の体制整備を進める上で、平常時からの備蓄整備や施設内外との連携を含めた体制整備の重要性が再認識されました。

徳島県においては、平成27年3月に「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」が作成され、災害時における支援活動の目安や関係機関の役割が示されました。本協議会でもこのマニュアルを参考に手引き書を大きく見直し、第3版として発行させていただくことになりました。なお、この手引き書は、災害発生時の対応の他にも食中毒や感染症発生時の対応についても掲載しておりますので、各施設における危機管理体制整備の推進にお役立ていただければ幸いです。

最後になりましたが、第3版発行にあたり、ご尽力いただきました危機管理体制整備委員会の石田委員長をはじめ、委員の皆様に心より感謝申し上げます。

平成29年3月

徳島保健所管内集団給食施設協議会
会長 日比野 敏行

緊急時の食事提供に関する手引き書「第3版」の作成にあたって

危機管理体制整備委員会では、平成13年度の委員会設置当初から災害時や食中毒発生時における給食提供体制について検討を重ね、平成16年に「緊急時の食事提供に関する手引き書」を作成し、平成20年に第2版を発行しました。

第2版までの手引き書では、主に阪神淡路大震災の経験からの備えについて掲載していましたが、平成23年に発生した東日本大震災の教訓を踏まえ、内容を大きく見直す必要がでてきました。そのひとつとして、非常食の備蓄については、以前は3日間程度と言われていましたが、東日本大震災発生以降では、1日3食提供する施設は最低でも3日間、できれば1週間程度必要であると示され、備蓄量や内容、備蓄方法等について再検討が必要になっています。

今回、手引き書を見直すにあたっては、平成27年3月に作成された「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」を参考にさせていただき、様式等もたくさん抜粋させていただきました。県のマニュアルには、関係機関の支援体制等も掲載されておりますので、手引き書と併せて一層の理解を深めていただき、ご活用いただければと思います。

また、前回の手引き書と同様に、食中毒・感染症発生時の対応や緊急時の食事提供可能事業所の情報について掲載するとともに、今回新たに協議会ホームページの『緊急連絡板』についての情報を追加しました。

この手引き書が、各施設における緊急時の食事提供を行う上での対策の検討、さらには災害発生時における対応について参考になれば幸いです。

平成29年3月

危機管理体制整備委員会

委員長 石田 ゆうき

目 次

はじめに

緊急時の食事提供に関する手引き書「第3版」の作成にあたって

I 災害時の対策と対応

【平常時からの対策】 2P

- 1 施設内災害対応体制の整備
- 2 給食提供に関する災害時対応マニュアルの作成・見直し
- 3 備蓄の整備
- 4 外部との連携体制
- 5 災害時情報共有システムによる情報共有

【災害発生時における対応】 5P

- 1 概ね災害発生後24時間以内（初動体制の確立）
- 2 概ね災害発生後72時間以内（緊急対策）
- 3 概ね災害発生後4日目から2週間まで、3週間目から2か月まで（応急対策）
- 4 概ね災害発生後2か月以降（復旧・復興対策）

【対象別食事提供の留意点】 8P

- 1 対象別栄養・食生活支援のポイント
- 2 避難所における栄養量の参照量
- 3 災害時要配慮者用の特別用途食品等（参考例）

【災害対策・対応に係る概要・様式・参考資料】 14P

II 食中毒・感染症発生時の対応 34P

- 1 食中毒・感染症の発生が疑われる時の給食関係者の対応
- 2 保健所の調査に係る準備資料
- 3 参考様式（疫学調査票，保健所等への連絡用紙，経過の記録票）

III その他 39P

- 1 緊急時の食事の確保について
- 2 協議会ホームページ『緊急連絡板』について

I 災害時の対策と対応

【平常時からの対策】

給食施設は、災害発生等の緊急時においても利用者に食事を提供し、できる限り適切な栄養管理が行えるよう、平常時から備蓄食品の確保や災害時の栄養アセスメント体制の整備等、給食施設内の災害対応体制を整備するとともに、迅速な支援を要請できる地域の栄養・食生活支援体制を構築することが重要である。

1 施設内災害対応体制の整備

- 給食施設の災害対応体制を整備するためには、各部門で対応すべきことを集約した体制図を作成し、これを元に各部門が連携し、役割を整理しておく。
- 各部門の責任者による災害対策検討委員会を設置する等、継続的に検討を行うとともに、施設全体の共有化を図り、災害時に備えることが望ましい。

体制整備例

◆ 緊急連絡網の作成

- 災害発生時の対応を迅速にするため、緊急連絡網（電話番号、住所、通勤手段、ルート等）を作成し、異動時等定期的に連絡先の確認を行う。
- 災害時に交通手段が絶たれ、電話が不通の場合等、勤務地から近い職員が出勤すること等を決めておく。

◆ 業務の明確化と指令体制の整備

- 必要な業務を遂行するため、業務分担及び各業務の責任者を明確にし、指令体制を整備しておく。
- 災害時には責任者が出勤できないことも想定されるため、全職員が対応可能な指令内容と業務内容を明記しておく。

◆ 災害対策委員会等の設置

- 各部門の責任者による災害対策委員会等を設置し、継続的に検討を行い、施設全体で体制や課題の共有化を図ることが重要である。
- 給食提供における災害対応体制の検討は、栄養管理委員会等を活用する等定期的かつ継続的な検討が重要である。

2 給食提供に関する災害時対応マニュアルの作成・見直し

(1) 災害対応マニュアルの作成及び周知

- 災害時はライフラインが不能となり、調理器具も破損する事態を想定しておく。
- 特に1日3食提供する施設においては、自助で最低でも3日間程度、できれば1週間程度を乗り切ることを前提としたマニュアル整備が必要である。
- マニュアルは栄養管理委員会等を通して全職員に周知するとともに、災害時に実際に対応できるように訓練しておく。

(2) 給食を委託している場合

- 食料備蓄や物品に関しても業者に委託している場合は、備蓄内容、保管場所、配送方法等を十分に検討し、確認しておく。

- ・ 災害時には、配送ルートが遮断される可能性が高いことから施設内の適切な場所に備蓄食品を保管することが望ましいが、施設外に保管する場合は速やかに配送される体制を確認しておく必要がある。

3 備蓄の整備

- ・ 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、量、種類、備蓄方法、保管場所等を検討し、明確にしておく。

備蓄計画の留意点

- ◆ 非常用献立の作成
 - ・ ライフライン寸断や通常の食材ルートが正常に機能しない場合を想定し、非常用献立を作成する。
- ◆ 献立に基づき備蓄食品を購入
 - ・ 保存期限に合わせて通常の献立に流用できるものが望ましい。
 - ・ 食事を提供するために必要な物品を併せて備蓄する。
- ◆ 予算化について
 - ・ 備蓄として予算化、ランニングコスト（給食費の中から支出）等の必要があるが、各施設に見合った方法で確保する。

保管の留意点

- ◆ 備蓄品の保管場所
 - ・ 非常時に取り出しやすい場所に分散して保管する。
 - ・ 保管場所を明記するとともに、職員全体で共通認識を図る。
※備蓄食の段ボールにも食品名と賞味期限を記載しておくことよい。
- ◆ 備蓄品の更新について
 - ・ 保存期限に対応して計画的に更新する。
 - ・ 保存期限が間近の食料の使い方を検討する。
※使用可能な期間を矢印によって図示し、「見える化」した帳簿を作成しておくことよい。

4 外部との連携体制

(1) 関係機関との連携

- ・ 施設内だけでは対応困難な場合を想定し、平常時から市町村災害対策本部の設置場所や関係機関の連絡先を確認しておく。

(2) 地域における施設間の連携、協力体制

- ・ 自助努力だけでは、対応が難しい状況も発生することを想定し、近隣及び類似の施設間において相互支援や協力等の共助体制について検討をしておく。
- ・ 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、製造拠点を複数有する弁当総菜店、スーパーマーケット等の所在地を確認しておく。

5 災害時情報共有システムによる情報共有

広域大規模災害時には、関係機関との情報の収集・伝達・共有が困難となることから、人や物の資源が不足して初期対応に大きな支障が生じるだけでなく、情報不足から欲しいものが欲しいだけ届かないことが考えられるため、「徳島県災害時情報共有システム」を有効に活用することにより、情報共有を円滑に行い、限りある資源の有効活用に繋げることができる。

「災害時情報共有システム」とは

県・市町村、ライフライン事業者等の間で、災害情報の共有を円滑に行うため、すだちくんID（後述）を使用し、各担当職員が有する携帯電話等を入力端末とした発生源入力システムとして構築。

入力及び閲覧は、インターネット経由で携帯電話やスマホ・タブレット又はパソコンから行うことができ、同一基板上で情報を閲覧することにより、各組織間、組織内各階層における迅速な情報共有を実現するとともに、自立的な災害対応に繋げるために活用。

※現在、病院及び1日3食を提供する福祉施設について、システムの利用が可能

○災害時情報共有システムは

- ・インターネット環境があれば、パソコン、携帯電話やスマホから入力できます。
- ・災害時情報共有システムを活用することにより、関係機関等における情報共有が可能となるので、紙ベースの報告は不要です。

○災害時情報共有システムを活用するためには

すだちくんメールに登録し、すだちくんIDの取得が必要です。

(<https://s.ourtokushima.jp/>)

○平常に準備しておくことは

- ①入力担当者を複数決めておく。
- ②代行入力の仕組みを用意しておく。(どんなときに誰が)
- ③入力項目を共有し、入力訓練を実施する。
- ④停電時の対応を検討しておく。
- ⑤システムが使用できない場合に備え、必要な報告様式を確認しておく。

【災害発生時における対応】

災害発生時には、給食施設の被害状況を的確に把握し、施設の災害対応マニュアルにそって、施設利用者に継続した給食の提供を行うとともに、利用者の栄養状態の適正化を図るため、できるだけ早い段階で給食の平常化に努めることが重要である。

災害発生後の時系列別に必要な対応を示しているが、災害の種類や規模、被害状況等に応じて弾力的に対応することが求められる。

1 概ね災害発生後24時間以内（初動体制の確立）

【状況イメージ】

- | | | |
|-------------|---------------------|-------------|
| ■ ライフラインの寸断 | ■ 食材納入ルートへの遮断 | ■ 厨房施設の使用不可 |
| ■ 情報の途絶 | ■ 職員の出勤困難（人員不足） | ■ 衛生管理の不徹底 |
| ■ 備蓄食品等の提供 | ■ 利用者の移送・受入等による食数増減 | |
| ■ 一般住民の受入 | ■ 学校等の施設を利用した炊き出し | |

（1）状況把握

- ・ ライフラインの状況（電気、ガス、水道等）
- ・ 食材、備蓄食品や物品の状況
- ・ 施設や厨房の損壊状況
- ・ 食事の配膳ルート（エレベーター等）
- ・ 通信手段（電話、パソコン、FAX等）

（2）市町村災害対策本部設置状況の確認と関係機関への被災状況報告

- ・ 市町村災害対策本部設置状況を確認し、最低限の必要物資を確保できる体制を整えておくとともに、関係機関へ速やかに被害状況を報告する。

（3）給食提供に関するスタッフの確保・健康管理

- ・ 管理栄養士、栄養士、調理員等の出勤状況、健康状況を把握する。給食提供に関するスタッフの確保が難しい場合は、施設内外からの応援体制を検討する。
- ・ 施設管理栄養士等、厨房責任者は、調理業務にあたるスタッフの健康状況（腸内細菌検査結果等）を確認し、衛生管理を十分に周知徹底する。

（4）備蓄食品等を活用した食事提供

① 食材の確保

- ・ 在庫の食材（生鮮食品、冷凍食品、乾物、缶詰等の備蓄食品等）、調味料が使用可能であるか、点検する。
- ・ 不足している食材については、食材業者へ納入の可否を含めて連絡を取り、食材の確保について確認する。

② 調理・配食作業の環境整備

- ・ 被災状況に応じて、調理場所、調理器具、熱源、運搬方法、ディスポ食器等の確保を行う。
- ・ 食中毒を防止するため、衛生的な調理・配食作業の動線を確保する。

③ 非常時用献立の確認及び食事提供

- ・ 備蓄食品等を活用した食事の提供を行う。
- ・ 調理・配食作業の環境に応じて、平常時に準備していた非常時用献立を確認、見直ししながら、実施献立を作成する。
- ・ 1食でも食事を出した場合には災害時用給食日誌を用いて記録する。

(5) 支援要請（※必要な場合）

① 物的な支援要請

- ・ 食料、飲料水、熱源等不足の物資については、早急に食材運搬業者、市町村災害対策本部、関係団体等、あらかじめ施設内で取り決めた災害時対応マニュアルに基づき連絡し、食料等の調達を行う。

② 人的な派遣要請

- ・ 給食施設の相互支援体制を活用した上で、必要に応じて市町村災害対策本部等に要請する。
- ・ 食事提供を継続する上で、後方支援が必要な場合は保健所へ相談する。

2 概ね災害発生後72時間以内（緊急対策）

【状況イメージ】

- 概ね災害発生後24時間以内（初動体制の確立）参照

(1) 状況把握

① ライフラインの復旧状況

- ・ 今後の対応を検討するため、ライフライン復旧状況等を確認する。

② 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、水道管等を含めた点検を行い、今後の修理計画を検討する。

(2) 備蓄食品等を活用した食事提供

- ・ 被害状況に合わせた食事提供に努める（備蓄食品の使用、炊き出し等）。
- ・ 温かい食事が提供できるよう努める。
- ・ 衛生管理に配慮する。

(3) 支援要請（※必要な場合）

- ・ 引き続き、必要に応じて物的、人的派遣要請を行う。

3 概ね災害発生後4日目から2週間まで、3週間目から2か月まで（応急対策）

【状況イメージ】

- 給食の早期平常化
- 健康問題の発生（特に長期化した場合）
- 職員の疲労蓄積（特に長期化した場合）

(1) 食事の提供

① 給食利用者の健康状況の把握と対応

- ・ 関係職員と連携を図り、給食利用者の健康状況を把握し、対応が必要な場合は早急に行う。
- ・ 災害の復旧状況に応じた食事提供に努め、徐々に通常の食事に近づける。
- ・ 適温給食となるよう配慮する。

② 通常の食事提供再開に向けた調整

- ・ 給食の食事提供再開に向け、ライフライン復旧状況についての情報収集、食材納入ルートの確認、調理スタッフの調整等を行う。
- ・ 施設設備や調理器具のハード面についても再開のための点検を行い、修理計画を検討する。

(2) 支援要請（※必要な場合）

- ・ 引き続き、必要に応じて物的、人的派遣要請を行う。

4 概ね災害発生後2か月以降（復旧・復興対策）

【状況イメージ】

- 概ね災害発生後4日目から2週間まで、3週間目から2か月まで（応急対策）参照

(1) 食事の提供

① 給食利用者の健康状況の把握と対応

- ・ ライフラインや施設の復旧により通常の給食実施となる。
- ・ 給食利用者の健康状況の把握と対応を継続し、栄養状況の早期適正化を図る。

② 通常の食事提供再開に向けた調整

- ・ ハード面で長期的に修繕が必要な場合は計画的に行う。

(2) 施設内マニュアルに基づく対応状況の検証

- ・ 災害対策が落ち着いたら施設内マニュアルに基づく対応状況を検証し、修正する。

【対象別食事提供の留意点】

給食施設においては、各利用者に応じた食事内容が提供されているが、災害発生等においてもできる限り対象別の栄養管理を行う必要がある。また、災害時には通常の利用者以外に近隣住民等が避難してくることも想定されるため、様々な対象者への対応が求められる。

次に示す資料は、避難所における栄養・食生活支援として作成されたものであるが、対象別食事提供の参考としていただきたい。

1 対象別栄養・食生活支援のポイント

対象者	支援のポイント
妊産婦	<p>■ 必要な栄養素の確保</p> <p>避難所での支援物資の中には、エネルギーが高い食品等栄養バランスの偏ったものを食事として提供されることがある。このような食事を続けることで、過剰な体重増加や必要な栄養素が不足することが想定される。菓子類に偏った摂取を避け、おにぎりや果物、乳製品等を優先的に摂取するよう心がける。</p> <ul style="list-style-type: none"> * 妊婦のエネルギー付加量 ⇒ 初期：50kcal / 日，中期：250kcal / 日，後期：450kcal / 日 * 授乳婦のエネルギー付加量 ⇒ 350kcal / 日 <p style="text-align: right;">日本の食事摂取基準（2015年版）より</p> <p>■ 環境の整備</p> <p>被災による身体的なストレスに加え、不安やショック、避難所での慣れない生活による精神的なストレスを感じる場合もある。母子ともにストレスを取り除くため、授乳場所を確保する等の配慮をする。</p>
乳幼児	<p>■ ミルク・食事の与え方</p> <p>乳幼児は、消化器官等の発達が未熟で一度に多くの食事を摂ることができない。また、環境の変化等により食欲が低下することもあるので、授乳回数や食事とおやつ回数、食事内容も可能な範囲で被災前に近い状態にする。</p> <p>■ 脱水対策</p> <p>乳幼児は大人が考える以上に発汗等により水分を必要とし、水分不足が脱水や便秘等の原因の1つになるので、水分はしっかりと与えて脱水症状に留意する。</p> <p>■ ストレス対策</p> <p>乳幼児は、生活環境の変化を敏感に受けて、ストレス等から食べなくなることや夜泣き等が現れることもある。親にとってもストレスとなることから、遊び場の確保や保育ボランティアの支援等を考慮することも重要である。</p> <p>■ おやつの食べ過ぎに注意</p> <p>避難所等には支援物資として菓子類が多く届く場合があり、子ども達は食事よりもお菓子を好んで食べる傾向にあるので、食べる時間と回数に配慮した環境整備に努める。</p> <p>■ 備蓄の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> * 水の必要性 <p>乳児の場合は、水分が不足すると脱水症状に陥り易くなり、ミルクや粉末の食品やフリーズドライの離乳食を調理するためには水は不可欠である。1人1日当たり2～3リットルの水は用意しておく必要がある。</p>

	<p>* 乳幼児の場合（母乳保育の場合も備蓄） 家庭には普段使用しているメーカーの商品を余分に用意しておくことが大切である。小缶かスティックタイプの物が便利であり、使用期限に留意して古くなる前に使い切り、新しい物と交換する。 また、ミルクと一緒に予備のほ乳瓶と乳首、ガーゼをセットしておく。</p> <p>* 離乳食を開始している乳幼児の場合 備蓄食品の他に、支給食品を再加熱して軟らかくして食べられる工夫が必要であり、小鍋や熱源も用意しておくことが重要である。 備蓄食品は、粉末果汁、粉末スープ、フリーズドライのベビーフード、レトルトの粥等を2～3日分くらい用意し、古くなる前に使い切り、新しい物と交換しておく。ディスポの皿やスプーン、ガーゼ等食事が供給できるものを一緒にセットしておく。</p> <p>* 食物アレルギーの乳幼児の場合 震災後は、流通の事情が改善するまでは、食物アレルギー対応食品を入手するには時間がかかることが想定されるため、普段から必要な食料を余分に購入し、備えておく。避難所で対応が困難な場合、食物アレルギー対応食品の要請を行う。</p>
<p>高齢者</p>	<p>■ 脱水に注意 高齢者の場合は、体内水分量が少なく「脱水」になりやすい。一般に体内の水分が失われると、疲労感、頭痛、食欲不振等につながる。 特に、災害発生後の避難所生活では、トイレが遠かったために夜間頻尿、失禁を恐れるため意図的に摂取制限を行いやすい状況にある。また、風邪等による発熱、糖尿病等による多尿及び感覚機能低下による口渇感の低下等のため、脱水になりやすい。 水は、安静にしている時で1日に1.5リットル、活動している時は2.5 リットル必要であり、心臓や腎臓等の病気で医師に水の摂取を注意されている場合を除き、食事以外にも水分補給を行う必要がある。そのため、日頃からペットボトル入りの水等を用意するとともに、トイレが遠い場合も考えて排泄がしやすいポータブルトイレ等の備えも必要である。</p> <p>■ 低栄養に注意 高齢者の場合、食事の好みが多岐になり、また、野菜の煮物や漬け物等が中心の場合はたんぱく質等の不足による低栄養が心配される。避難所の食事は冷たいことが多く、高齢者にとっては食べ難いが、意識しないと摂りにくい乳製品を取り入れ、離乳食や嚥下困難者用の食事を活用する等して積極的に食事を摂ることが大切である。</p> <p>■ 嚥む機能が低下している場合の対応 食べやすい食事（おかゆ、刻み食）等を準備する。また、特定の栄養素が不足する場合には、保健機能食品やサプリメント等の補助食品の利用を考慮する。 市販されている濃厚流動食、蜂蜜や飴等は食欲が無いときや、体力が低下しているときに活用できる。</p> <p>■ 飲み込む機能が低下している場合の対応 食べ物が飲み込みやすくなるよう、とろみを付け誤嚥をおこさないように配慮する。</p>

<p>高血圧</p>	<p>■ 栄養管理のポイント</p> <p>* 適正エネルギー摂取と体重管理 避難所では、流通・保管が可能な菓子類等の高エネルギー食品が多く届けられる。一方、避難所生活では、活動量が減り、これらの食品を過剰に摂取することは、体重増加の原因となり血圧を上げることにつながる。 菓子類や菓子パン、甘い飲み物等を控え体重管理に配慮する。</p> <p>* 塩分の摂り過ぎに注意 避難所での食事は、インスタント食品や体を温めるために汁物等の提供が多いので、お汁を残す等の配慮をする。</p> <p>■ 服薬している場合の注意点 高血圧や心臓疾患等でワーファリンを含む薬を服用している場合は、納豆、クロレウ、青汁等に含まれるビタミンKが効き目を打ち消してしまうことから、これらの食品は控えるようにする。 また、カルシウム拮抗薬は、服用中に特定の食品（グレープフルーツジュース、プンタン、夏ミカン等）を摂食した場合、薬剤の作用がより強く現れるために注意が必要である。</p>
<p>糖尿病</p>	<p>■ 栄養管理のポイント</p> <p>* 血糖のコントロール 糖尿病は、平常時から血糖をコントロールすることが基本となるが、避難所生活では、食事時間や食事内容が変化するため糖尿病を悪化させる恐れがある。 食事時間を1日3食、規則正しく、適量食べるように調整するとともに、バランスの良い食事を心がける。</p> <p>* 菓子・嗜好品について 菓子類や清涼飲料水、アルコール類は血糖の上昇につながるので控える。</p> <p>■ 健康管理のポイント 治療内容（指示エネルギー、服薬状況、かかりつけ医等）が分かるように、持ち出し袋に健康状態を記載した記録票を入れておくことや、日頃から外出時には、「糖尿病連携手帳（日本糖尿病協会）」等を携帯するようしておく。 血糖降下剤等の薬物治療を行っている人の場合には、低血糖を予防するためにも、食事内容や時間に配慮する。</p>
<p>腎臓病</p>	<p>■ 栄養管理のポイント</p> <p>* エネルギーの確保 災害時には、まずエネルギーの確保を優先する。エネルギー量が不足すると、体内のたんぱく質がエネルギー源として消費される。その結果、筋肉組織の細胞が壊れて腎臓の負担が大きくなる。そのため、たんぱく質を制限している場合は、糖質や脂質でエネルギーを補う必要がある。油やでんぷんを使った揚げ物や炒め物料理やエネルギー補給等が手軽にできる特別用途食品等を活用する。</p> <p>* 塩分・水分等の制限 避難所で支給される弁当には、塩分や肉・魚等、たんぱく質の割合が多いものもあるので注意が必要である。</p>

水分コントロールが必要な場合には、塩分の摂り過ぎにも注意する。
また暑い時期には、脱水を防ぐ必要があるため、水分の摂り方に配慮する必要がある。

*** カリウムの制限**

腎臓の機能が低下するとカリウムが排泄できなくなり、血液中のカリウムが増加することがある。カリウムの増加は不整脈を起こす危険があるので、医師の指示がある人は、芋類、煮豆、生野菜、果物等カリウムを多く含む食品についての制限を守ることが大切である。

食物アレルギー

■ 指導のポイント

乳幼児から成人に至るまで、食物アレルギーの症状を起こす人が増えており、重篤なアナフィラキシーショック症状を起こし、対応の遅れから死に至る人もいる。災害初期には個別対応が困難なことが予測されるので、平常時からの家庭における備蓄（最低でも3日分、できれば1週間程度）が重要となる。また災害時には、避難所において、アレルギー対応食品の手配や栄養相談等、すみやかに対応する。

■ アレルゲン対応食品の手配

医師に特定のアレルゲンの摂取制限を指示された場合に用いる。

■ 加工食品に含まれるアレルギー表示の活用

- ・ 必ず表示される7品目（特定原材料）
⇒ 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
- ・ 表示が勧められている20品目（特定原材料に準ずるもの）
⇒ あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま

(例) 食物アレルギーを持つ人への対応手順

1 個別問診による聞き取り

- (1) 氏名、年齢、食事の種類
- (2) アレルギー対応食品と摂取レベル
- (3) アナフィラキシー歴とその際の症状及び服薬状況
(服薬指導の必要性及び発症時に対応する薬の所持の有無、薬の種類等)
- (4) 人工ミルク利用者のミルクの製品名（乳児）
- (5) その他（アナフィラキシー症状以外の症状等）

2 避難場所の情報集約

- (1) 全体のアレルギーをもつ人数の集計
- (2) アレルギー対応食品を必要とする対象食種と摂取レベル数の集計
- (3) 人工ミルクの集計（乳児）
- (4) アナフィラキシー歴のある人の集計
(*薬剤については、医師・薬剤師と連携)

3 物資の配給（アレルギー対応食品の受け渡し）の際の注意点

配送先、対象者数、対象食数、連絡先等の明記、加工食品に含まれるアレルギー表示

4 その他の注意点

■ 乳幼児等の子どもの保護者への支援

集団生活の中で誤食を恐れる保護者の心理的なストレスは大きいので、周囲への周知と理解を図る対策をとる
(食べさせてはいけない食品を書いたワッペンやゼッケン等)

■ アナフィラキシー症状を起こした時の対処方法を決めておく

2 避難所における栄養量の参照量

【被災後3か月までの栄養量の参照量】 (出典：平成23年4月21日付厚生労働省 事務連絡)
 ～ 1歳以上，1人1日当たり ～ ※ 日本人の食事摂取基準(2010版)をもとに算出

エネルギー	2,000kcal
たんぱく質	55g
ビタミンB1	1.1mg
ビタミンB2	1.2mg
ビタミンC	100mg

エネルギーは、身体活動レベルIとIIの中間値を用いて算出
 ビタミンB1, B2は、エネルギー量に応じて算出

※ 対象特性別参照量（参考）

	対象特性別（1人1日当たり）			
	幼児 (1～5歳)	成長期I (6～14歳)	成長期II・成人 (15～69歳)	高齢者 (70歳以上)
エネルギー (kcal)	1200	1900	2100	1800
たんぱく質 (g)	25	45	55	55
ビタミンB1 (mg)	0.6	1.0	1.1	0.9
ビタミンB2 (mg)	0.7	1.1	1.3	1.1
ビタミンC (mg)	45	80	100	100

【被災後3か月以降の栄養量の参照量】

○ エネルギー及び主な栄養素 (資料：平成23年6月14日付厚生労働省 事務連絡)

目的	エネルギー・栄養素	1歳以上・1人1日当たり
エネルギー摂取過不足の回避	エネルギー	1800～2000kcal
栄養素の摂取不足の回避	たんぱく質	55g以上
	ビタミンB1	0.9mg以上
	ビタミンB2	1.0mg以上
	ビタミンC	80mg以上

※ たんぱく質については、体たんぱく質量の維持に十分な量を考慮して設定

○ 対象特性に応じて配慮が必要な栄養素

目的	栄養素	対象特性に応じた配慮事項
栄養素の 摂取不足の回避	カルシウム	骨量の蓄積の観点から、特に6～14歳では、600mg/日を目安とし、多様な食品の摂取に留意すること。
	ビタミンA	成長阻害を回避する観点から、特に1～5歳では、300μgRE/日を下回らない量とし、主菜や副菜の摂取に留意すること
	鉄	月経がある人で貧血の既往歴がある人は、医師・管理栄養士等による専門的評価を受けること
生活習慣病の 一次予防	ナトリウム (食塩)	高血圧予防の観点から、過剰摂取を避けること

3 災害時要配慮者用の特別用途食品等（参考例）

区分	商品名	備考	メーカー		
乳幼児	特殊ミルク	MA-mi	医師の指示で使うミルクです ・アレルギー性を低減しながら、「栄養バランス」、「風味」、「溶け」を改善したアレルギー用のミルク	森永乳業	
		ニューMA1	医師の指示で使うミルクです ・ミルクアレルギーと診断された赤ちゃんに、たんぱく質を高度に酵素消化したミルクアレルギー治療用のミルク		
		ノンラクトン	医師の指示で使うミルクです ・乳糖不耐症、下痢をしている赤ちゃんに対応した無乳糖のミルク		
		E赤ちゃん	ミルクのアレルゲン性に配慮したミルクです ・ミルクアレルギー疾患用ではありません(新生児から対象です)		
	ベビー飲料	やさしい赤ちゃんの水	新生児から対応 ミネラルや不純物をほとんど含まない、ミルクの調乳に適した水です		
	ベビーフード	レトルトパウチシリーズ	・7～8ヶ月、9～11ヶ月、12～15ヶ月 ・アレルギー特定原材料7品目を使用していません (小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、かに)不使用	キューピー	
よいこになあれシリーズ (瓶詰)		・7～8ヶ月、9～11ヶ月、12～15ヶ月 ・アレルギー特定原材料25品目を使用していません (小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、かに、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)			
高齢者	濃厚流動食品	食べるタイプ	カロリーメイトゼリーアップル (1袋=215g)	ビタミンは1日に必要な量の半分を含有 【熱量=200kcal、たんぱく質=7.6g、脂質=4.4g、糖質=32.5g、食物繊維=2g、Na=30mg】	大塚製薬
			メイバランススムースミックス (1袋=50g)	食べやすさに配慮したなめらかな触感 ※食物繊維=3.3g 【熱量=200kcal、たんぱく質=8.4g、脂質=5g、炭水化物=32.9g、Na=150mg】	明治乳業
		飲むタイプ	ファインケア (1本=125ml)	微量元素、たんぱく質に配慮 ※Fe=4mg、Zn=2.3mg 【熱量=200kcal、たんぱく質=7.5g、脂質=7.5g、炭水化物=25.6g、Na=140mg】	ジャネフ
			ペプチーノ (1本=200ml)	無脂肪・低残渣 ※食物繊維=0g 【熱量=200kcal、たんぱく質=7.2g、脂質=0g、炭水化物=42.8g、Na=140mg】	テルモ
			飲むだけチューブを用いて摂取できるタイプ	明治インスロー (1本=200ml)	糖質を調整し、吸収が緩やかな流動食 ※食物繊維=3g 【熱量=200kcal、たんぱく質=10g、脂質=6.6g、炭水化物=27.8g、Na=140mg】
		アイソカル・プラス (1本=200ml)	少量で高カロリー 【熱量=300kcal、たんぱく質=11.3g、脂質=13.8g、炭水化物=33.6g、Na=530mg】	ネスレ	
	水分補給ゼリー	アクアケアゼリー (1袋=130g)	水分の体内保持に適した優れた電解質組成 ※K=100mg、Mg=4.7mg 【熱量=19kcal、たんぱく質、脂質=0g、炭水化物=5.2g、Na=103mg】	味の素	
		エナチャージ160 (1本=165g)	水分とエネルギーを同時に補給(たんぱく調整) ※Fe=3mg 【熱量=160kcal、たんぱく質、脂質=0g、糖質=39.3g、食物繊維=3g、Na=32mg】	ヘルシーフード	
		OS-1ゼリー (1袋=200g)	くっつきにくいのでむせにくいのごし 【熱量=20kcal、たんぱく質、脂質=0g、炭水化物=5g、Na=230mg、K=156mg、Mg=4.8mg】	大塚製薬	
	やわらか食品	やさしい献立 おじや	歯ぐきでつぶせませす	キューピー	
		ぬくもりミキサー(おかゆ)	本格的に炊きあげたおかゆをつぶつぶを少し残してミキサーにかけています	ホリカフーズ	
		やさしい献立シリーズ	様々な素材を使用し、味つけにこだわって和風から洋風まで容易にかめる、歯茎でつぶせる、舌でつぶせる、かまなくてよいシリーズあり	キューピー	
	食事療養	たんぱく質調整	ゆめごはん1/35トレー (1パック=180g)	1パック当たりのたんぱく質 0.13g ※K=0.4mg、P=22mg 【熱量=299kcal、たんぱく質=0.13g、脂質=0.6g、炭水化物=72.5g、Na=4mg】	キッセイ薬品工業
			たんぱく質調整ビスコ (2枚(10.9g))	ロドけがよく、食べやすいクリームサンドビスケット ※K=6mg、P=6mg 【熱量=55kcal、たんぱく質=0.3g、脂質=2.4g、炭水化物=7.9g、Na=12mg】	アイクレオ
			ゲンパンでんぶんクラッカー (100g)	ジャム、シロップなどをつけて手軽にエネルギー補給 ※K=7.3mg、P=62.2mg 【熱量=383kcal、たんぱく質=0.6g、脂質=0.6g、炭水化物=94.2g、Na=12mg】	ゲンパン
塩分カット		レナケアーカップ麺シリーズ しょうゆラーメン(1食(72.2g))	一般的なカップラーメンに比べて塩分35%カット ※K=109mg、P=70mg 【熱量=327kcal、たんぱく質=3.2g、脂質=12.7g、炭水化物=50.1g、Na=1023mg】	日清オイリオグループ	
		低塩だしわりしょうゆ (100g)	普通のしょうゆに比べ、食塩、リン、カリウム40%以上カット ※K=28mg、P=36.5mg 【熱量=65kcal、たんぱく質=3.3g、脂質=0g、炭水化物=11.1g、Na=3160mg】		

【災害対策・対応に係る概要・様式・参考資料】

概要・様式・参考資料一覧			
平常時からの対策及び災害発生時における対応の概要			14 P
平常時からの 施設内体制整備 の推進に活用	セルフチェック表	平常時のセルフチェック表	15 P
	参考資料1	体制整備において見直したい項目とポイント	16 P
	参考資料2	マニュアルに記載すべき内容	17 P
	参考資料3	給食施設における組織図例	18 P
	参考資料4	連絡・指示体制（給食提供についての決定の流れ）	19 P
	参考資料5	連絡・指示体制（職員配備体制(例)）	20 P
	参考資料6	給食施設利用不可の場合のフローチャート	21 P
平常時からの 備蓄整備の推進 に活用	参考資料7	備蓄の整備（給食施設種別の備え例）	22 P
	参考資料8	備蓄の整備（災害時の状況を考慮した備蓄食品・物品の選択例）	23 P
	参考資料9	備蓄の整備（非常時献立例）	24 P
	様式1	備蓄品一覧表	25 P
	参考資料10	職員用掲示(例) 緊急時の配食について	26 P
災害発生時に おける対応に 活用	チェックリスト	災害時におけるチェックリスト	27 P
	様式2	施設利用者及び職員現状確認一覧表	28 P
	様式3	被災状況チェック表	29 P
	様式4	業者状況チェック表	30 P
	様式5	災害時用給食日誌	31 P
	参考様式	給食施設被災状況報告書	32 P
	参考資料11	炊き出し時等の衛生管理に関する注意点	33 P

平常時からの対策及び災害発生時における対応の概要

区 分	対 策 ・ 対 応
平常時の対策	<ul style="list-style-type: none"> ■ 施設内の体制整備 ■ マニュアルの作成・見直し ■ 備蓄食品等の食料確保 様式1 (P25) ■ 外部との連携体制明確化 <div style="text-align: right;">セルフチェック表 (P15)</div>
概ね災害発生後 24時間以内 (初動体制の確立)	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;">職員等の 状況チェック 様式2 (P28)</p> <p style="text-align: center;">被害状況 の確認 様式3 (P29) 様式4 (P30)</p> </div> <div style="width: 50%;"> <ul style="list-style-type: none"> ■ 備蓄食品等を活用した必要な食料・飲料水の確保 ■ 市町村対策本部の確認 ■ 保健所への相談 ■ 災害発生後から災害時用給食日誌を記録し、マニュアルの検証・見直しにつなげる 様式5 (P31) <p style="text-align: center;">※災害時情報共有システム入力</p> </div> </div> <div style="text-align: right;">チェックリスト (P27)</div>
概ね災害発生後 72時間以内 (緊急対策)	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;">器具点検 修理</p> </div> <div style="width: 50%;"> <ul style="list-style-type: none"> ■ 必要に応じて支援要請(協力情報の提供):食料, 人材等の支援要請 </div> </div>
概ね災害発生後 4日目から2週間まで 3週間目から2か月まで (応急対策)	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;">給食提供 の検討</p> <p style="text-align: center;">通常の食事提供 再開にむけた調整</p> <p style="text-align: center;">復旧までの移行期</p> </div> <div style="width: 50%;"> <ul style="list-style-type: none"> ■ 施設内マニュアルの検証と見直し </div> </div>
概ね災害発生後 2か月以降 (復旧・復興対策)	<div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 2em;">↓</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">復旧 平常業務</p> </div>

平常時のセルフチェック表

セルフチェック項目		チェック	チェックがつかない場合に取り組みごと
1 危機管理体制の整備（施設内）	(1) 災害時の位置づけ確認	災害時における給食提供に関するマニュアルがある	マニュアルの必要性を理解した上で、施設内で検討する
		① (マニュアル名:)	施設全体の災害対応マニュアルが作成されている場合は、そのマニュアルに給食に関するものが掲載されるよう提案するとともに、関係者と協議する
		(作成・更新年月日:)	
		マニュアルには下記内容が網羅されている	
	・連絡・指示体制		
	②	・給食提供を続ける上で必要な食料、水、食器、熱源、及び人員の確保（備蓄食品等含む）に関すること	内容の妥当性、実現性についてシミュレーションを加えながら再度検討する
		・外部との連絡体制に関すること	
		・初期対応に関する役割を各自が理解している（発災直後の行動、状況確認項目、連絡体制等）	
		・衛生管理に関すること	
	③	マニュアルについて検討する場がある	施設全体の対応を検討する場や給食運営委員会等を活用し、マニュアルの内容が施設全体で共有できるよう、また、内容の妥当性について検討できるようにする
(マニュアル内容を検討する会議等名) 年 回 開催)			
(会議の構成者:)			
④ マニュアルの内容について、栄養科を始め、施設全体で共有している			
(2) 強化制	① まずは、栄養科内において訓練や研修を行なっている	まずは担当部分について科内の職員で把握する	
	② 施設全体において、日頃から計画的に訓練や研修を行なっている	施設全体の訓練等を活用し、使えるマニュアルとなるよう検証する	
	③ マニュアルに基づき、地域や外部も参加した訓練や研修を行なっている		
2 備蓄等災害時食料の確保	(1) 備蓄の整備	① 災害時においても給食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	災害時に実際に利用することを想定し、必要な備蓄品の種類、量、保管方法等を検討するとともに、整備する(実際の場面が想定できない場合は、保健所等と相談する)
		備蓄の必要量(人数、日数等)や種類について検討している	
		② (人数: 人分、日数: 日分) 【備蓄品：食料・水・食器・熱源(ガスコンロ等)・その他()】	
		③ 適切な場所に保管している ※適切な場所とは・・・施設の立地条件にもよるが、取り出しやすく、また分散保管	
	④	施設外備蓄を行なっている場合は、災害時の納入方法、ルートを確認している	施設の備蓄だけでは対応できない場合もあることから、施設外の備蓄品も確保しておくことと良い
		(保管場所:)	災害時には道路の遮断、車両不通の場合もあることから、保管場所、納入方法やルートを綿密に取り決めておく
		(納入方法:)	
		(納入ルート:)	
	(2) 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	火や水が使えない場合も想定した献立を作成しておく
		② 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、ランニングコスト)	廃棄することがないよう、あらかじめ利用計画を立てておくこととともに、受払い簿等を作成し、常に管理しておく
③ 備蓄品の受払い簿を整備している			
④ 備蓄品の利用について施設内で共有している		管理栄養士・栄養士や調理師が出勤できない場合もあるため、誰もが使えるようにしておく	
3 外部との連携体制明確化	(1) 地域の災害対策本部の把握	① 市町村の災害対策本部の設置状況を把握している(食料、物資、水等の支援要請先)	災害時で対応困難な事象が発生した場合の相談先を明確にしておく
		(担当部署名: TEL)	
		② 近くの避難所を把握している	
		()	
		③ 行政の健康増進課を把握している(災害対応の相談先)	
	(担当部署名: TEL)		
	④ 保健所の担当課(者)を把握している(災害対応の相談先)		
	(担当部署名: TEL)		
	⑤	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	状況把握や復旧の見通し等を把握するため、連絡先や相手方の災害時の体制を把握しておく
		(電気供給先:)	
(ガス供給先:)			
(水供給先:)			
(2) 給食相互施設支援等	① 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がある	災害の発生状況にもよるが、自力では対応困難な事象も発生することから、支援体制を強化しておく	
	(取り決め先:)		
	② ①の取り決め先と支援内容(食材、人員等)が明確になっている		
(支援内容:)			

■ 体制整備において見直したい項目とポイント

参考資料 1

平常時からの体制整備の見直しの際に活用

項目	チェック項目	ポイント
組織	<input type="checkbox"/> 危機管理体制が整備されていますか <input type="checkbox"/> 災害時マニュアルは整備されていますか <input type="checkbox"/> 災害時の給食部門のマニュアルを作成していますか <input type="checkbox"/> 年間、何回訓練を行っていますか <input type="checkbox"/> 災害を具体的に想定して訓練を行っていますか <input type="checkbox"/> 各自が災害時の役割を理解していますか	⇒ 震災を想定した訓練が必要 ⇒ マニュアルを使った訓練・見直しが重要
施設・設備	<input type="checkbox"/> 施設の築年数・改築年数を知っていますか <input type="checkbox"/> 停電時の厨房の暗さを知っていますか <input type="checkbox"/> 停電時に換気は可能ですか <input type="checkbox"/> 厨房が使えなくなった場合の代替厨房を想定していますか <input type="checkbox"/> 厨房機器が使用できなくなった場合の代替案はありますか <input type="checkbox"/> エレベーターを使用できない場合を想定していますか	⇒ 直下型地震では施設の被害が大きい ⇒ 厨房建物、厨房機器が使えないことを想定
水	<input type="checkbox"/> 施設の水がどこの浄水場から来ているか知っていますか <input type="checkbox"/> 受水槽はありますか、停電時に使用できますか <input type="checkbox"/> 最も近くの給水所はどこですか <input type="checkbox"/> 給水所からどのように水を運びますか <input type="checkbox"/> 水質検査をしていますか <input type="checkbox"/> どれだけ水を備蓄していますか <input type="checkbox"/> 調理用水、生活用水を確保していますか	⇒ 小さな規模の給食施設には給水車は来ない ⇒ できるだけ受水槽の準備をする
熱源	<input type="checkbox"/> 厨房機器の熱源は何ですか <input type="checkbox"/> ガスを熱源としても電気制御している機器は何ですか <input type="checkbox"/> プロパンガスを確保していますか <input type="checkbox"/> プロパンガスに対応する機器はありますか <input type="checkbox"/> カセットコンロでは何人分の食事を作れますか <input type="checkbox"/> カセットコンロのボンベを備蓄していますか <input type="checkbox"/> 自家発電はありますか、どの機器に繋がっていますか <input type="checkbox"/> 自家発電を使用したことはありますか	⇒ 大きな規模の給食施設ではプロパンが必要 ⇒ 栄養事務室のPC最低1台は自家発電に ⇒ 電池の備蓄も不可欠
通信・情報	<input type="checkbox"/> 災害時の連絡方法を決めていますか <input type="checkbox"/> 何かあった際に、業者の担当者との連絡方法はありますか <input type="checkbox"/> 業者担当者との携帯メールでの連絡は可能ですか <input type="checkbox"/> 携帯電話の充電方法がありますか <input type="checkbox"/> 利用者さんの家族との連絡方法は複数ありますか <input type="checkbox"/> 直接業者に出向く場合の手段はありますか <input type="checkbox"/> 情報を入手する手段がありますか	⇒ 電話、メールを使用できないことが前提 ⇒ 携帯ラジオは必需品
物流	<input type="checkbox"/> 災害時に食材を調達する手段はありますか <input type="checkbox"/> 委託給食の場合、災害時対応を契約に盛り込んでいますか <input type="checkbox"/> 委託給食の場合、地元業者を入れていますか <input type="checkbox"/> 食材が届かない場合、自ら調達する手段、ルートはありますか <input type="checkbox"/> 支援物資が届くあてはありますか <input type="checkbox"/> 職員の食事はどうしますか	⇒ 日頃から業者との信頼関係を構築 ⇒ 職員食の対応は必須
食数	<input type="checkbox"/> 食材備蓄の基礎数は何人ですか <input type="checkbox"/> 各食種の基礎数は何人ですか <input type="checkbox"/> 災害時に栄養状態が変化することを想定していますか <input type="checkbox"/> 形態調整食や経管栄養剤を基礎数で備蓄していますか	⇒ 災害時には食数が増加する ⇒ 職員食への対応が必要となる ⇒ 形態調整食は作れない可能性もある ⇒ 災害時には栄養状態が悪化する
食材	<input type="checkbox"/> 災害時用献立を準備していますか <input type="checkbox"/> 何日分の食材をどこに備蓄していますか <input type="checkbox"/> 給食施設以外に食料が保管されている場所はありますか <input type="checkbox"/> 現在の貯蔵、冷蔵、冷凍食材の内容・量は概ね把握していますか <input type="checkbox"/> 備蓄食材を定期的に献立に組み入れていますか <input type="checkbox"/> 機器・器具・食器を洗えないことを想定していますか	⇒ 3日間の備蓄量では安心できない ⇒ 冷蔵、冷凍、貯蔵、備蓄食材をうまく使う ⇒ 食材の量の把握と 臨機応変な献立作成が重要
食器	<input type="checkbox"/> 機器・器具・食器を乾燥できないことを想定していますか <input type="checkbox"/> 食器にラップをかける手間を想像できますか <input type="checkbox"/> 食器と備蓄食材の日数は合っていますか <input type="checkbox"/> ディスポ食器やゴミの処理方法を考えていますか <input type="checkbox"/> ディスポ食器は利用者にとって、使いやすい大きさ、形状ですか <input type="checkbox"/> 在庫量は足りていますか	⇒ 実際にディスポ食器、ラップ方式を 試してみることが重要 ⇒ ゴミ処理まで含めて考える
スタッフ	<input type="checkbox"/> 災害時の連絡方法は決まっていますか <input type="checkbox"/> パート職員は出勤して来るでしょうか <input type="checkbox"/> 一人配置の管理栄養士・栄養士は休めますか <input type="checkbox"/> スタッフが通勤する手段はありますか	⇒ 働けるスタッフ数は限られている ⇒ 勤務が長期にわたると心身が不調となる ⇒ 人的応援体制が不可欠

※ 平成26年度徳島県集団給食施設協議会研修会資料抜粋(神奈川工科大学 栄養生命科学科 松月 弘恵 教授作成)

■ マニュアルに記載すべき内容

参考資料 2

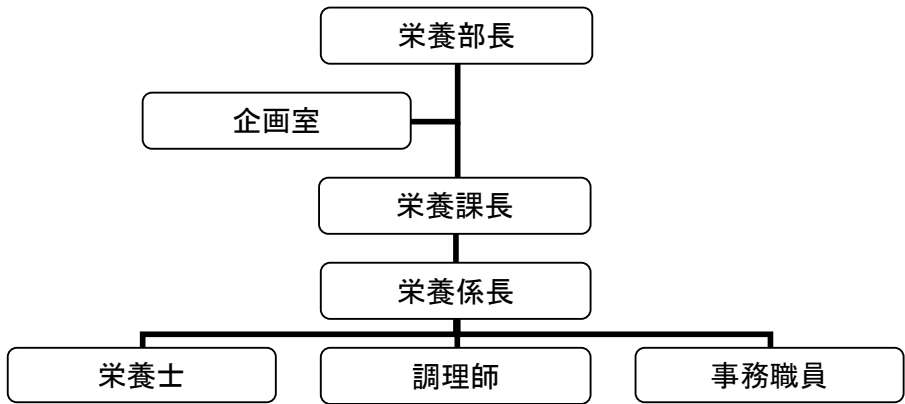
災害時給食対応マニュアルの作成・見直しの際に参考

項目	内容(留意点)	備考
(1) 連絡体制	<input type="checkbox"/> 給食提供決定者(責任者)の明記 <input type="checkbox"/> 緊急連絡体制図 <input type="checkbox"/> 職員配備体制(スタッフの確保, 勤務時間内, 勤務時間外) <input type="checkbox"/> 調理従事職員の健康状況, 出勤可能状況確認 <input type="checkbox"/> 役割分担(情報の集約, 組織決定, 決定事項の伝達・発信等) <input type="checkbox"/> 施設内職員の非常時体制の検討 <input type="checkbox"/> 施設外の人的支援体制の検討 <input type="checkbox"/> 通信手段の確保	(参考4) (参考5)
(2) 被災状況の確認	<input type="checkbox"/> 施設内確認項目とチェックリスト <input type="checkbox"/> 厨房内確認項目とチェックリスト <input type="checkbox"/> 食材流通ルートの確認(交通網の確認) <input type="checkbox"/> 業者営業確認	(様式2) (様式2) (様式3)
(3) 喫食者の状況確認	<input type="checkbox"/> 身体状況, 食種, 食形態等食事摂取に係る状況を確認 <input type="checkbox"/> 喫食者及び職員現状確認	(様式4)
(4) 衛生管理に関すること	<input type="checkbox"/> 災害の発生時を想定した手洗い, 調理器具の使用基準 <input type="checkbox"/> 水, ガス, 電気が使えない時を想定した手指消毒の方法 <input type="checkbox"/> 調理器具の消毒方法 <input type="checkbox"/> 食器の洗浄が出来ない場合のディスポ食器の使用や食器にラップ, アルミホイル等を被せて使用する等の工夫, 断水時等の衛生管理 <input type="checkbox"/> 調理施設が浸水被害を受けた場合の対応 <input type="checkbox"/> 調理施設が使用不能となった場合の代替調理・配膳場所等のフローチャート * 大量調理施設衛生管理マニュアルを参考	(参考6)
(5) 委託業者 (委託している場合)	<input type="checkbox"/> 委託業者等の記載 <input type="checkbox"/> 委託契約の確認(災害時の給食提供について) <input type="checkbox"/> 搬入方法の確認記載 (他の施設等から食事を運ぶ契約になっていても, 交通が遮断して運び込むことが出来なくなる場合等) <input type="checkbox"/> 委託先との取り決めの確認, 委託業者のマニュアルの確認(施設との整合性)	
(6) 在庫確認	<input type="checkbox"/> 在庫食材(生鮮, 乾物等), 備蓄食品, 調味料の使用可能点検 <input type="checkbox"/> 食材搬入業者連絡(連絡先明記) <input type="checkbox"/> 地域被災者増員分も含んだ食材搬入の確認(必要な場合) <input type="checkbox"/> 在庫品一覧表	
(7) 備蓄等	①備蓄品一覧表の作成 <input type="checkbox"/> 食品の備蓄 <input type="checkbox"/> 食器類, 熱源, 飲料用調理水(2L), 特別食等の備蓄 <input type="checkbox"/> 確保数量 喫食者+職員数 <input type="checkbox"/> 備蓄日数 3日分(施設によって異なる) <input type="checkbox"/> 数量, 保管場所, 賞味期限を明記する ②非常時用献立と作り方 <input type="checkbox"/> 3日分の献立(一般食及び特別食)の作成, 栄養価の算定 <特別食> ※ 特別食が必要な喫食者の場合のみ ・食形態別(嚥下困難者用)モデル献立 ・疾患別モデル献立 <input type="checkbox"/> 作り方や盛りつけの仕方を記載した書類を備蓄食品と一緒に場所に保管しておく	(様式1) (参考7) (参考8) (参考9)

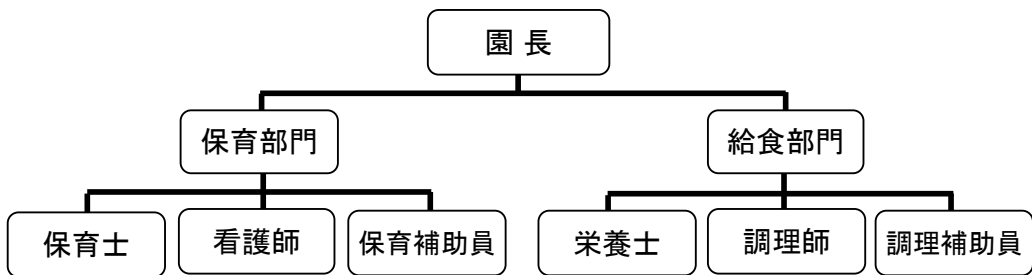
「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

■ 給食施設における組織図例

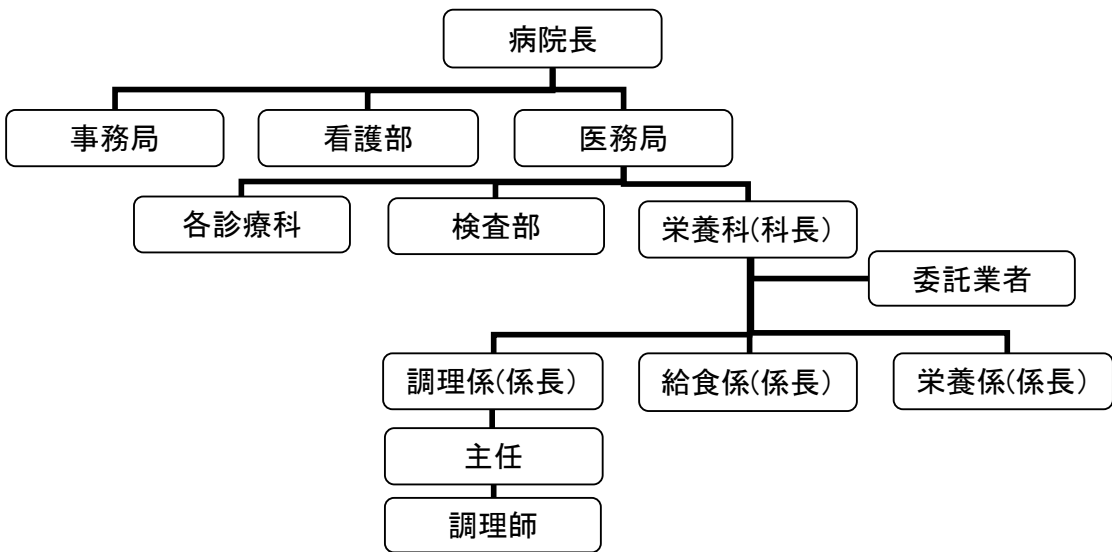
1 一般的な給食部門の組織図



2 保育所の組織図例



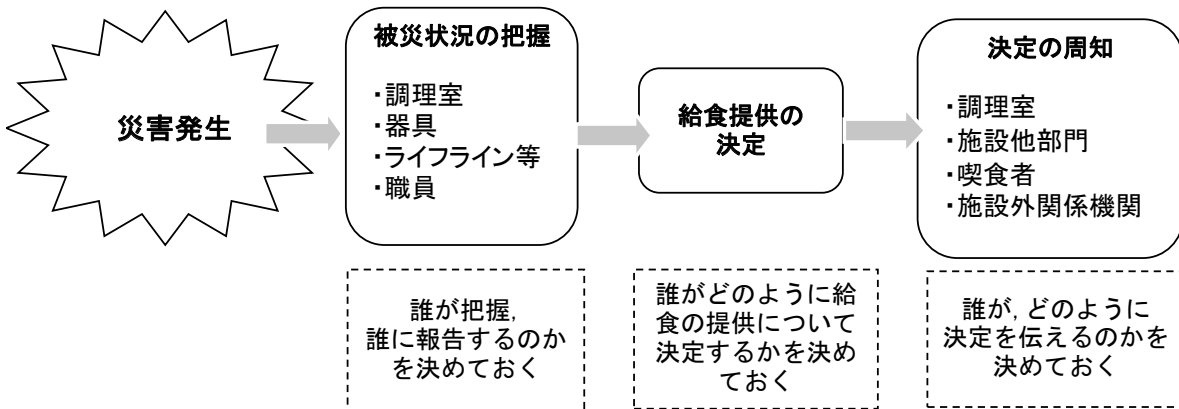
3 病院の組織図例



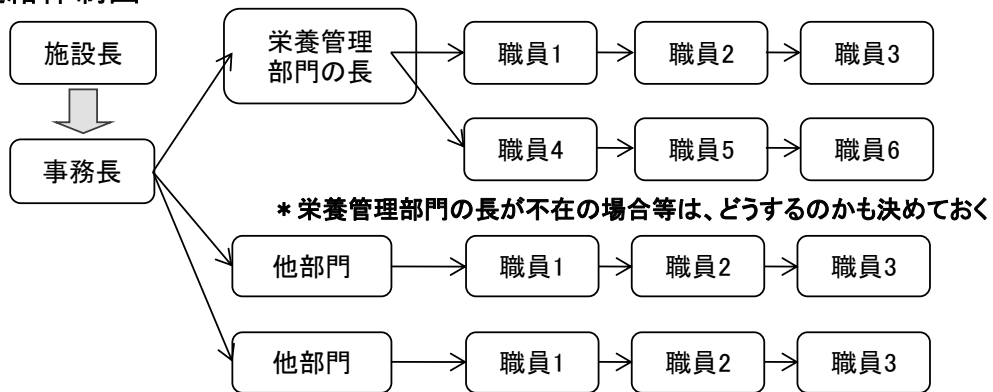
連絡・指示体制

■給食提供についての決定の流れ

連絡・指示体制整備の際に活用
(職員の状況確認時に活用)



■緊急連絡体制図



■緊急時職員連絡先および被災状況等確認表

役職名	氏名	住所	電話番号	携帯電話番号	通勤に要する時間	被災の有無	健康状態	出勤の可否	備考
施設長									
事務長									
栄養管理部門の長									
職員1									
職員2									
職員3									
↓									
他部門									
職員1									
↓									

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

■ 職員配備体制(例) → スタッフの確保

連絡・指示体制整備の際に活用(職員の状況確認時に活用)

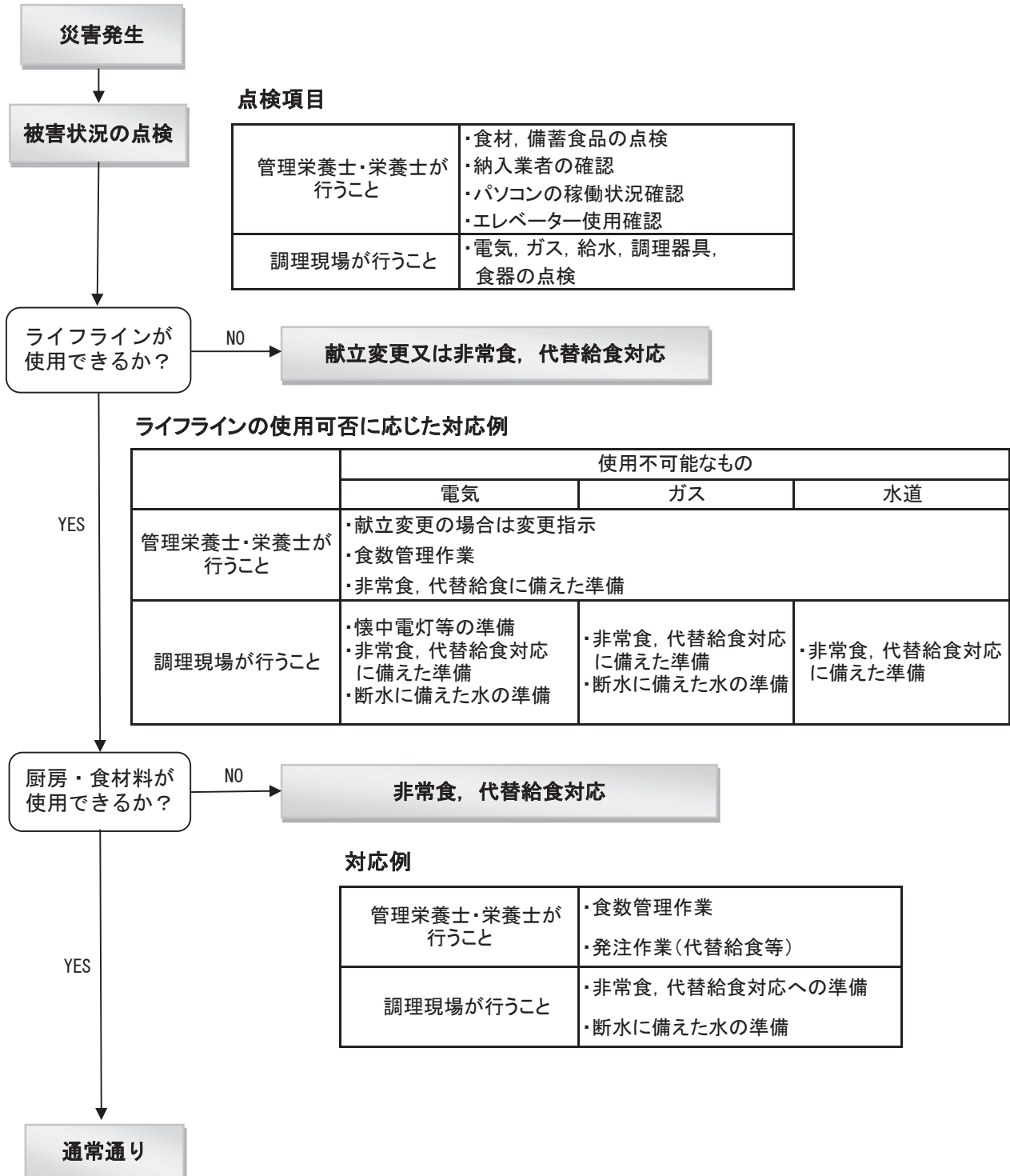
災害程度	配備	対応
震度4以下	通常通りの職員	調理室内, 機器類を点検し, 被害状況を把握。 被害が発生した場合, 事務部門に報告する。
震度5弱	予定した職員	
震度5強		
震度6以上	出勤可能な全職員	
<p>* 連絡が不可能な場合は, 各人の判断により自主集合とする。</p> <p>* 施設の管理栄養士・栄養士が到着するまでの間は, 先に出勤した職員が被害状況を確認する。</p>		

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

給食施設利用不可の場合のフローチャート

栄養管理部門の長の役割

- 1 部門の統括 2 職員の状況確認 3 厨房施設の状況確認 4 非常食・代替給食の確認
- 5 施設内他部門との連絡・調整 6 納入業者の状況確認・調整 7 委託業者との調整 等



※特定給食施設栄養管理の手引き 佐賀県 H23.3 一部改変

■給食施設種別の備え例

災害発生時にすみやかに活用できるよう、
平常時から内容を検討し準備する

施設区分	具体例	備考
病院	<ul style="list-style-type: none"> ■米飯の缶詰, レトルト米飯, アルファ米, パン缶詰等の主食, 惣菜の缶詰, 野菜ジュース, インスタント汁物等 ■エネルギー制限食, たんぱく質制限食, 脂質制限食, アレルギー対応食, 経管栄養等の厳重な栄養管理を必要とする特別食患者への備えが必要 ■水(調理・飲料用として)必要量を準備 ■病院の種類によっては, 特殊調製粉乳(粉ミルク), アレルギー対応ミルク, ミネラルウォーター, 乳幼児用の缶ジュース, ベビーフード, 乳幼児用菓子類 	<p>※病院の実状にあわせた食品の確保</p>
介護老人 保健施設	<ul style="list-style-type: none"> ■米飯の缶詰, レトルト米飯, アルファ米, パン缶詰等の主食, 惣菜の缶詰, 野菜ジュース, インスタント汁物等 ■水(調理・飲料用として)必要量を準備 ■高たんぱく, 高カロリーの流動食, スープ, レトルト粥, ベビーフード等の咀嚼, 嚥下障害に対応した備えが必要 → 濃厚流動食, ミキサー食, 粥等のレトルト・缶類等 ■摂取障害があっても使用可能なディスポ容器等を準備する 	<p>※施設の実状にあわせた食品の確保</p> <p>※「脱水」に注意</p> <p>※とろみ剤の活用考慮</p>
社会福祉施設	<ul style="list-style-type: none"> ■米飯の缶詰, レトルト米飯, アルファ米, パン缶詰等の主食, 惣菜の缶詰, 野菜ジュース, インスタント汁物等 ■水(調理・飲料用として)必要量を準備 ■高たんぱく, 高カロリーの流動食, スープ, レトルト粥, ベビーフード等の咀嚼, 嚥下障害に対応した備えが必要 → 濃厚流動食, ミキサー食, 粥等のレトルト・缶類等 ■食事にこだわりのある対象者がいる場合, 極力対応できるよう配慮する ■缶入りのものは怪我の危険性があるため, ディスポ容器に移して提供する 	
児童福祉施設	<ul style="list-style-type: none"> ■交通網遮断や帰宅時の安全が確保されない等の緊急時を想定し, 施設内で検討が必要 ■特殊調製粉乳(粉ミルク), アレルギー対応ミルク, ミネラルウォーター, 乳幼児用の缶ジュース, ベビーフード, 乳幼児用菓子類 ■使い捨てほ乳瓶等調整セット一式, 離乳児食用にすりつぶすための用具 	<p>※食事回数と間食の確保</p> <p>※ほ乳瓶の消毒が難しいため, 紙コップでの授乳等も考慮</p>
学校 学校給食 センター	<ul style="list-style-type: none"> ■交通網遮断や帰宅時の安全が確保されない等の緊急時を想定し, 1食分程度備蓄しておくことが望ましい ■災害時には, 学校が一時避難場所になることが多いことから, 学校給食施設等を利用した炊き出し等が行われることを想定し, 炊き出しにおける技術や衛生面でも指導に協力できるように日頃から備えておくことも必要 	
事業所 寄宿舎	<ul style="list-style-type: none"> ■給食提供回数や施設特性に合わせて, 外部からの支援体制等, 平常時から検討が必要 ■給食の運営形態は委託の場合が多いことから, 業務を委託している場合は, 日頃から非常時の組織や指示系統について取り決めを行っておく 	

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

備蓄の整備

参考資料 8

■災害時の状況を考慮した備蓄食品・物品の選択例

災害発生時にすみやかに活用できるよう、平常時から内容を検討し準備する

目安	24時間以内			72時間以内			4日目以降		
	A	B	C	D	E	F	G		
区分	そのまま提供できるもの	喫食時飲料が必要なもの(飲み込みにくいいため)	水を加えて提供できるもの	湯を加えて提供できるもの	湯で提供できるもの	加熱が必要なもの	加熱調理が必要なもの		
水道	×	×	×	△	○	○	○		
電気	×	×	×	△	○	○	○		
ガス	×	×	×	△	○	○	○		
食器・食具	要	要	要	要	要	要	要		
飲料水	要	要	要	要	要	要	要		
熱源	要	要	要	要	要	要	要		
やかん・鍋	要	要	要	要	要	要	要		
おたま・菜箸等	要	要	要	要	要	要	要		
調理器具全般	要	要	要	要	要	要	要		
調味料	要	要	要	要	要	要	要		
主食	〈レトルト・缶詰〉 粥	パン缶詰、白飯缶、 味付飯缶、乾パン、 クラッカー、ビスケット、 コーンフレーク	〈フリーズドライ食品〉 餅・お茶漬け 〈アルファ化米食品〉 米飯・粥・おにぎり・ 味付け飯	〈フリーズドライ食品〉 餅・お茶漬け 〈アルファ化米食品〉 米飯・粥・おにぎり・ 即席麺	〈レトルトパウチ食品〉 米飯・粥・味付け飯	〈缶詰〉 カレー シチュー	米 〈乾麺〉 素麺・うどん・そば マカロニ・スパゲティ		
主菜		〈魚味付缶詰〉 さんま蒲焼き さば味噌煮 〈肉味付缶詰〉 焼き鳥・すき焼き		〈フリーズドライ食品〉 シチュー	〈レトルトパウチ食品〉 カレー・シチュー 牛丼・豚丼・親子丼		高野豆腐 乾物		
副菜		〈惣菜味付缶詰〉 さんびらひじき煮 〈野菜味付缶詰〉 野菜炒め煮・野菜煮物		〈フリーズドライ食品〉 野菜シチュー			野菜水煮缶 乾燥野菜 乾燥海藻類 乾燥茸類		
果物	果物缶	ドライフルーツ							
汁物	みそ汁缶、スープ缶			即席汁物		汁(スープ)缶			
飲料	飲料水・お茶 果物・野菜ジュース スポーツ飲料、 LL牛乳			スキムミルク					
乳幼児用	〈瓶詰〉 ベビーフード	ポイント ・長期保存に耐えられるもの ・調理に手間がかからないもの ・持ち運びに便利なもの ・必要最低限のエネルギーや栄養素が確保できるもの ・ごみが少ないもの ・食べ慣れたもの		粉ミルク 〈フリーズドライ食品〉 ベビーフード	〈レトルトパウチ食品〉 ベビーフード				
その他	ふりかけ 形態調整缶 濃厚流動食品 栄養補助食品								

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

非常時献立例

災害発生時にすみやかに活用できるよう、平常時から内容を検討し準備する

■火も水も使えない場合(そのまま提供できるもの)

【一般食】

災害発生当日			災害発生翌日		
1食目	パン(パン缶詰) パン缶 牛乳 (調理済みの副菜)	1袋 1缶(110g) 200cc 災害発生時間帯より 出来たおかずがあれば	4食目	全がゆ まぐろ水煮缶 白桃缶 ふりかけ	1缶(280g) 1缶(80g) 1缶(110g) 1袋(2g)
2食目	パン(パン缶詰) スープ 白桃缶 ペットボトルお茶	1袋 1袋(200g) 1缶(110g) 1本(250g)	5食目	全がゆ スープ りんご缶 ペットボトルお茶	1缶(280g) 1缶(200g) 1缶(110g) 1本(250g)
3食目	パン(パン缶詰) 鮭水煮缶 みかん缶 乳酸菌飲料	1袋 1缶(150g) 1缶(110g) 1本(65ml)	6食目	全がゆ 鮭缶 みかん缶 ふりかけ	1缶(280g) 1缶(150g) 1缶(110g) 1袋(2g)

* 災害翌日はプロパンガスコンロ、またはカセットガスコンロを使用し、缶入り全がゆを湯煎にかけて温めて提供する。

【うらごし・嚥下困難】

災害発生当日			災害発生翌日		
1食目	全がゆ 形態調整デザート 形態調整果実 ふりかけ	1缶(280g) 1缶(70g) 50g 1袋(2g)	4食目	全がゆ 形態調整デザート 形態調整果実 ふりかけ	1缶(280g) 1缶(70g) 50g 1袋(2g)
2食目	鮭かゆ スープ 形態調整果実 ペットボトルお茶	1缶(280g) 1袋(200g) 50g 1本(250g)	5食目	鮭かゆ スープ 形態調整果実 ペットボトルお茶	1缶(280g) 1袋(200g) 50g 1本(250g)
3食目	全がゆ 形態調整惣菜缶 形態調整果実 ふりかけ	1缶(280g) 1缶(95g) 50g 1袋(2g)	6食目	全がゆ 形態調整惣菜缶 形態調整果実 ふりかけ	1缶(280g) 1缶(95g) 50g 1袋(2g)

* 全がゆはカセットコンロを利用し、缶入りの全がゆを湯煎にかけて温めて提供する。

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

備蓄品一覧表

災害発生時にすみやかに活用できるよう、平常時から準備する

平成 年 月 日

分類	品名	数量	規格	賞味期限	納入業者	保管場所
食品	パン缶詰					
	アルファ米					
	かゆ					
	ご飯					
	クラッカー					
	五目ご飯					
	おかず缶					
	汁缶					
	水					
	濃厚流動食					
食器	ボール		大			
	ボール		小			
	割り箸					
	先割れスプーン					
	スプーン					
	フォーク					
	ストロー					
	紙コップ					
配膳用品	コンテナ					
	トレイ					
加熱器具	カセットコンロ					
	ガスボンベ					
	やかん					
	寸胴鍋					
	玉じゃくし					
	軍手					
衛生用品	ウェットティッシュ					
	手指消毒用アルコール					
	使い捨て手袋					
	食品用アルコール					
照明	ロウソク					
	マッチ(ライター)					
	懐中電灯					
	電池					
その他	食品用ラップ					
	アルミホイル					
	ビニール袋					
	ゴミ袋					
	キッチンペーパー					
	ペーパータオル					

* 乳幼児がいる施設は、ミルク、調乳用の器具、ほ乳瓶、離乳食等の備蓄が必要です。

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

職員用掲示(例)

緊急時の配食について

配食例

(配食例であるので緊急時には臨機応変に対応すること)
〈水の確保に努めてください〉

- 1食目 ジュース1p + 菓子2個 / 1人
- 2食目 ジュース1p + 菓子2個 / 1人
- 3食目 缶入りパン 1/2缶 + フルーツ杏仁豆腐(みかん2缶と杏仁缶3缶)
- 4食目 雑炊(米2.5kg, シーチキン缶3缶, かつおパック3p)
- 5食目 粥 + 魚の缶詰
- 6食目 粥 + 昆布豆
- 7食目 粥 + いわしの煮物
- 8食目 シチュー(シチューミックス, シーチキン缶3缶) + みかん缶4缶
- 9食目 あめ湯 + 残りの食品

配食時の注意

誤嚥の可能性のある方は、濃厚流動食を使用する。
手袋を準備してあるので着用し配食する。

〈粥の炊き方〉

1回に無洗米2.5kgを使用
無洗米紙コップ1杯に対し、水を紙コップ5杯使用
30分くらい浸し火にかける。沸騰したら弱火にして最低30分炊く。
火を止めて30分蒸らす。味付けに塩を使用する。

〈雑炊の炊き方〉

雑炊は粥にシーチキン缶とかつお節を混ぜる。

〈シチューの炊き方〉

湯を沸かし、シチューミックスで味付けしてシーチキン缶を加える。

〈杏仁豆腐の作り方〉

みかん缶と杏仁缶を混ぜる。

災害時におけるチェックリスト

① 概ね災害発生後24時間以内(初動体制の確立)		
1	被災状況把握	<input type="checkbox"/> ライフライン,食材,備蓄食品や物品の状況,施設や厨房の損壊状況,食事の配膳ルート,通信手段,職員の被災状況,市町村災害対策本部設置状況等を確認し,関係機関へ報告する
2	備蓄食品等を活用した食事提供	<input type="checkbox"/> 災害発生初期は,冷蔵庫や冷凍庫内の在庫食品も使用可能であれば活用する <input type="checkbox"/> 必要な食材業者へ納入の可否も含めて連絡を取り,状況を把握する <input type="checkbox"/> 被害状況に応じて調理・配食作業の環境を整備し,提供可能な献立(平常時から準備)を作成し,食事提供に努める <input type="checkbox"/> 1食でも食事を出した場合は,災害時給食日誌を用いて記録する
3	物的・人的支援要請	<input type="checkbox"/> 食料,飲料水,熱源,給食を提供するための人材等が不足する場合は,給食施設相互の支援体制を活用した上で,市町村災害対策本部等に要請する <input type="checkbox"/> 調理従事者を受け入れる場合は,受け入れる者の健康状況を確認する <input type="checkbox"/> 食事提供を継続する上で後方支援が必要な場合は,保健所へ相談する
② 概ね災害発生後72時間以内(緊急対策)		
1	被災状況把握	<input type="checkbox"/> ライフラインの復旧状況を確認し,給食の早期平常化に向け,調理器具の修理,ガス管,水道管等を含め点検を行い,今後の修理計画を検討する
2	備蓄食品等を活用した食事提供	<input type="checkbox"/> 備蓄食品の使用,炊き出し等も含め被害状況に合わせた食事提供に努めるとともに,温かい食事の提供,衛生管理に配慮する
3	物的・人的支援要請	<input type="checkbox"/> ※前ステージに引き続き,継続する
③ 概ね災害発生後4日目から2週間まで,3週間目から2か月まで(応急対策)		
1	給食利用者の健康状況の把握と対応	<input type="checkbox"/> 関係職員と連携を図り,給食利用者の健康状況を把握し対応する <input type="checkbox"/> 災害の復旧状況に応じた食事提供に努め,徐々に通常の食事に近づける <input type="checkbox"/> 適温食となるよう配慮する
2	通常の食事提供再開に向けた調整	<input type="checkbox"/> ライフライン復旧情報収集,食材納入ルートの確認,調理スタッフの調整等を行い,施設設備や厨房器具のハード面での点検を行い,修理計画を検討する。
3	物的・人的支援要請	<input type="checkbox"/> ※前ステージに引き続き,継続する
④ 概ね災害発生後2か月以降(復旧・復興対策)		
1	給食利用者の健康状況の把握と対応	<input type="checkbox"/> ライフラインや施設の復旧により通常の給食実施となる <input type="checkbox"/> 給食利用者の健康状況の把握,対応を継続し栄養状況の早期適正化を図る
2	通常の食事提供再開に向けた調整	<input type="checkbox"/> ハード面で長期的に修繕が必要な場合は計画的に実施する
3	施設内マニュアルに基づく対応状況の検証	<input type="checkbox"/> 災害対策が落ち着いたら給食日誌等で状況を振り返り,施設内マニュアルに基づく対応状況を検証し,対応について見直しを行う

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より一部改変

施設利用者の状況確認(施設利用者及び職員現状確認)

様式 2

施設利用者及び職員現状確認一覧表

災害発生後の状況把握のため活用する

		年月日	平成 年 月 日 ()
記入者	職種 (管理栄養士・栄養士・調理師・事務・その他)	氏名	

施設利用者

名称	被災状況						必要食事数		
	人数	死亡	重症	中等傷	軽傷	不明	普通食	軟菜食	流動食
1階〇〇棟									
2階〇〇棟									
3階〇〇棟									
4階〇〇棟									
合計									

職員

名称	被災状況						必要食事数		
	人数	死亡	重症	中等傷	軽傷	不明	普通食	軟菜食	流動食
事務室									
1階〇〇棟									
2階〇〇棟									
3階〇〇棟									
4階〇〇棟									
給食室									
合計									

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

被災状況の確認(施設内・厨房内確認)

被災状況チェック表

災害発生後の状況把握のため活用する

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		

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"/> カセットコンロ <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"/> 受水槽 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> なし	
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			
施設	厨房	可・否	<input type="checkbox"/> 全壊 (代替厨房) <input type="checkbox"/> 半壊 (修理対応) <input type="checkbox"/> 一部損壊(修理対応) <input type="checkbox"/> 被害なし	
	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		
	冷凍庫の使用	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)		
人員状況	出勤可能者	施設側	受託側	
	管理栄養士・栄養士 (人中)	人	人	
	調理師・調理員 (人中)	人	人	
通信手段	電話	可・否		
	FAX	可・否		
	パソコン	可・否		
	その他	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			
一般被災住民の受入	<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。

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

被災状況の確認(業者営業確認)

様式 4

業者状況チェック表

災害発生後の状況把握のため活用する

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	

業者の 状況	米		納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
			納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
	野菜		納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
			納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
	肉		納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
			納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
			納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
			納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
	魚		納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
			納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
			納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
			納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
	豆腐		納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
			納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
	牛乳		納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
			納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
	水道		納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
			納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)	
電気		納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)		
		納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)		
ガス		納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)		
		納品(可・否)	電話(可・否)	FAX(可・否)		
その他						

* その他は気が付いたことを記入して下さい。

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

災害時用給食日誌

災害発生後から記録し、マニュアルの検証・見直しにつなげてください

		年月日	平成 年 月 日 ()
記入者	職種(管理栄養士・栄養士・調理師・事務・その他)	氏名	

提供献立内容	注意事項等		
<input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 休止 <input type="checkbox"/> 通常給食	納品状況	食器等	ガス・水・電気等
朝)			
昼)			
夕)			
その他)			
ボランティア等の炊き出しの状況	<input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 予定無		

食数等	対象者	朝食(:)	昼食(:)	夕食(:)	その他(:)
	入所者 ①				
	入所者 ②				
	入所者 ③				
	職員				
	その他①				
	その他②				
	合計				
一般被災住民の受入	<input type="checkbox"/> 有 (食) <input type="checkbox"/> 無				

調理従事者	栄養士	
	調理師等	
備考		

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

【FAX送付様式】この様式のみ送付して下さい。

参考様式

給食施設 → ()

給食施設被災状況報告書

被災状況報告書提出先への参考様式として御活用ください

施設名		区分	病院・福祉施設・その他()
記入者	職種(管理栄養士・栄養士・調理師・事務・その他)	氏名	
報告月日・時刻	平成 年 月 日()	午前・午後	時 分

食事環境	飲料水	<input type="checkbox"/> 充足 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 無	
	給食実施状況	非常時対応()・休止・通常給食	
	1日の食事回数	<input type="checkbox"/> 1回 <input type="checkbox"/> 2回 <input type="checkbox"/> 3回	
食材・備蓄食品	有・無	有の場合 月 日頃まで	
人員	出勤可能者	施設側	受託側
	管理栄養士・栄養士 (人中)	人	人
	調理師・調理員 (人中)	人	人
通信手段	固定電話	可・否	可の場合 TEL FAX
	携帯電話	可・否	可の場合 TEL
	パソコン	可・否	可の場合 E-mail
ライフライン	電気	可・否	通常電源・自家発電・発電機(ポータブル)・その他()
	ガス	可・否	都市ガス・プロパン・ガスボンベ・カセットコンロ・その他()
	水道	可・否	直結水道・貯水槽・その他()
施設被災状況	全壊・半壊()・一部損壊()・なし		
給食関係施設状況	全壊・半壊()・一部損壊()・なし		

	食 数		
	朝	昼	夕
平常時			
現在	*一般被災住民への対応 受入(有・無) 炊き出し状況(実施・実施予定・予定無)		

連絡事項
例) 物的支援要請・人的支援要請 等

「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」より

■ 炊き出し時等の衛生管理に関する注意点

1 炊き出し時の最低限の実施要件の確保

- (1) 飲用に適する水
- (2) 手指の消毒用薬剤
- (3) 調理用グローブ

2 炊き出し実施時の注意点

- (1) 健康な要員による調理の実施
- (2) 加熱調理食品の提供に限定
 - 調理施設の衛生レベルにより決定
- (3) 提供食品の表示
 - 調理日時, 調理実施者名及び所在地等

3 支援食品の受入・提供時の注意点

- (1) 適切な保管場所の確保
 - 要冷蔵・冷凍食品は対応するハードが必要
- (2) 食品分類ごとに整理保管
 - 日付等の確認 → 先入れ先出し
- (3) 食品提供時の官能検査の実施

4 給食施設の災害発生時及び給食再開時の注意点

- (1) 使用水の安全確認
- (2) 食材の安全確認
 - 停電による冷蔵設備内の食材等の品質確認
- (3) その他 炊き出し実施時に同じ

※ 詳細は「大量調理施設衛生管理マニュアル」による

下記からダウンロードできます

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.pdf>

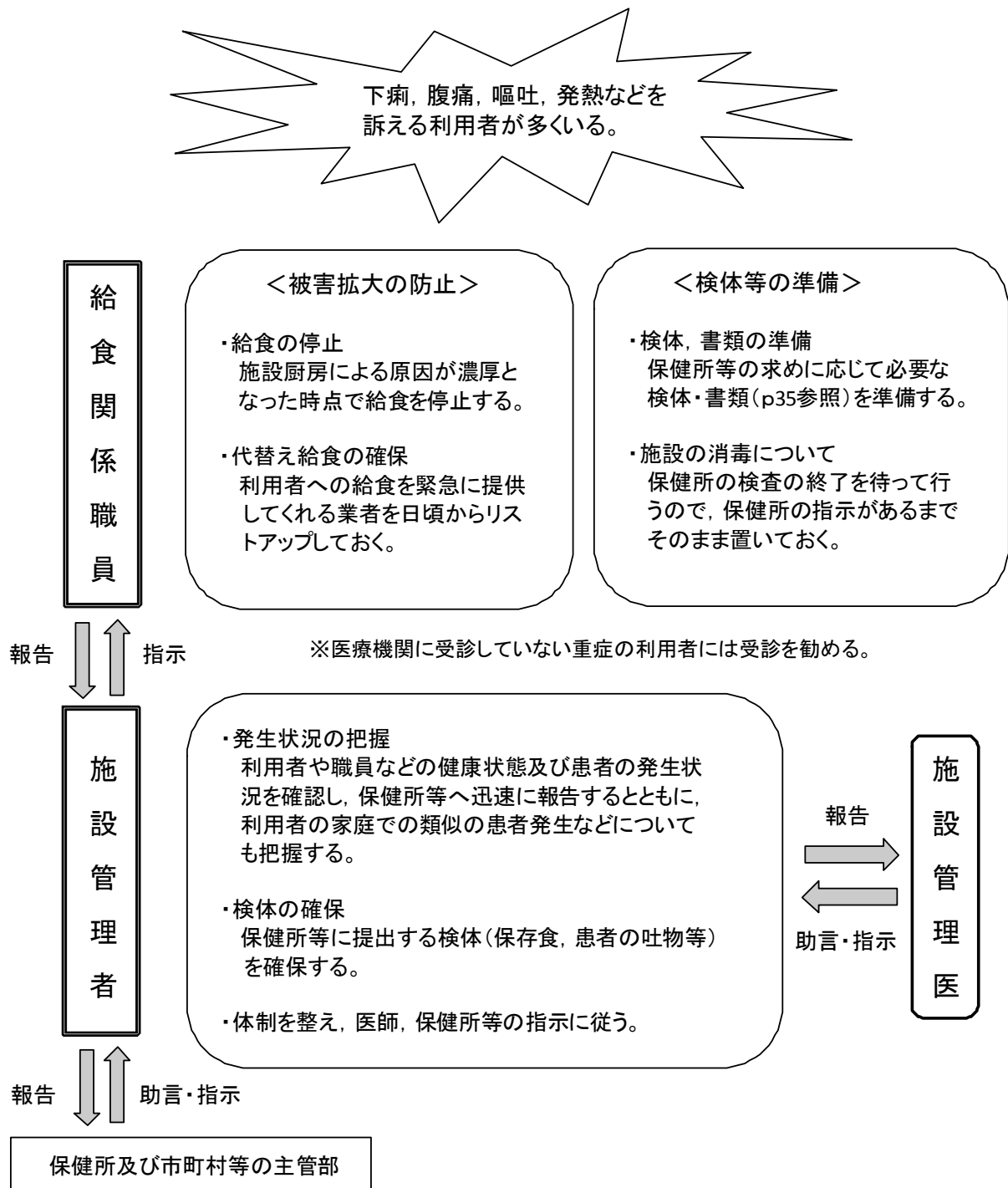
「新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン」より一部改変

Ⅱ 食中毒・感染症発生時の対応

万一、食中毒や感染症が疑われるような事態が起こった場合には、迅速かつ的確な対応ができるよう日頃から備えておくことが大切である。

給食関係者の対応の流れ、保健所の調査に係る準備資料、調査に関する参考様式について、次のとおり掲載するので、参考にしていきたい。

1 食中毒・感染症の発生が疑われる時の給食関係者の対応



2 保健所の調査に係る準備資料

(1) 利用者の状況

- ・ 利用者の人数・年齢・クラスなどの情報
- ・ 約2週間前からの利用者の状況

(2) 施設の状況

- ・ 給食の献立表（約2週間前から）
- ・ 保存食（材料及び調理済み，2週間分冷凍保存）
- ・ 施設の図面（厨房等給食関連設備の詳細がわかるもの）
- ・ 食材の仕入れ先リストや仕入れ年月日及び保管状況
- ・ 献立別の調理・提供食数及び喫食者名簿
- ・ 室内の温度及び湿度管理の状況
- ・ 時系列でみた食品及び食材の取扱手順及び内容，従事者の作業動線，調理済み食品の保管状況・時間等の記録
- ・ 自主検査の実施の有無及び成績書
- ・ その他衛生管理に係る自主点検記録簿，給水設備及び使用水の衛生状況（残留塩素濃度など）記録簿等
- ・ 最近の行事等の実施状況

(3) 調理従事者の状況

- ・ 検便の実施状況の確認
- ・ 健康状態，流行性疾患・海外渡航歴・化膿性疾患等の有無等の確認

3 参考様式

- ・ 疫学調査票 参考様式1
- ・ 保健所・施設主管部・施設管理医等への連絡用紙 参考様式2
- ・ 経過の記録票 参考様式3

保健所・施設主管部・施設管理医等への連絡用紙

連絡者氏名		連絡日	年	月	日	時
施設名		電話				
		FAX				
施設住所						

発生日時	年	月	日	時
------	---	---	---	---

主な症状	<input type="checkbox"/> おう吐 <input type="checkbox"/> 吐気 <input type="checkbox"/> 下痢 <input type="checkbox"/> 腹痛 <input type="checkbox"/> 発熱
------	--

発症状況	クラス, 部屋番号等	喫食者数(人)	発症者数(人)	備考	
		職員			
		調理従事者			

受診状況	受診人数	人	医療機関名	
	検査結果			

喫食状況	<input type="checkbox"/> 給食	最近の行事等	
	→ <input type="checkbox"/> 施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外・関連施設		
	<input type="checkbox"/> 残食有		
	<input type="checkbox"/> 検食有		

概要	
----	--

経過の記録表

施設名 : _____

記入者 : _____

記入日 : 平成 年 月 日 ()

概 要	〈 発生日時 〉 〈 主な症状 〉 〈 発症状況 〉
経 過	
対 応	
連絡体制	
今後の方針	

Ⅲ その他

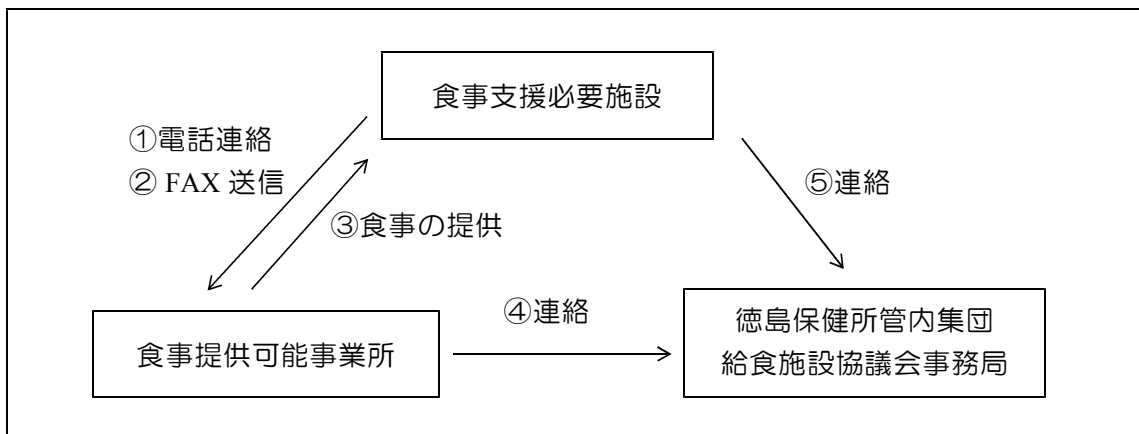
1 緊急時の食事の確保について

広域的な大規模災害発生時を除き、局地的な災害や食中毒が疑われる事態等が発生し、施設の厨房が使用できない場合においても、入所型施設では利用者へ継続して食事を提供する必要がある。

危機管理体制整備委員会での協議において、緊急時に最も効率的に食事を確保できる手段は、食事提供可能な事業者から必要数の食事提供を受ける方法であるとの結論に達し、緊急時にまとまった数の食事（弁当等）を継続して配達できる事業者について、会員施設へ情報提供できるよう調査を実施した。直近の調査結果を次項「緊急時食事提供可能事業所」に掲載したので、参考にさせていただきたい。

また、食事を発注する際に使用する「給食依頼FAX送信票」についても併せて掲載したので、検討の参考にさせていただきたい。なお、実際に食事の発注を依頼する際には、各事業者へ食数・食事内容・時間等について事前確認を行う必要がある。

※食事発注のフローチャート



また、緊急時食事提供可能事業所以外にも、各施設の近隣にある食品取扱業者や食料品店、飲食店等の状況を普段から把握しておくことも重要である。

緊急時食事提供可能事業所

(平成28年6月調査)

会社名	所在地	電話番号	FAX番号	給食の最大食数			配達可能な地域	備考
				朝 8時前後	昼 12時前後	夕 17時前後		
1 株式会社 フードセンター	徳島市河内町沖島 600	088-665-3100	088-665-3166	1,000	5,000	5,000	徳島市・鳴門市・松茂町 北島町・藍住町・板野町	通常業務の生産 量によって可能 食数は変動
2 株式会社 ふくなが	徳島市北沖洲3丁目 7-28-5	088-664-0032	088-664-0062	1,000	1,000	1,000	徳島保健所管内全域 (13市町村)	
3 株式会社 さわ	徳島市東沖洲1丁目 1-5	088-636-0088	088-636-0087	500	1,000	1,000	徳島市	朝食は前日15:00 までに連絡
4 有限会社 エイブルフーズ	徳島市北沖洲2丁目 8-35	088-664-8981	088-664-8982	×	500	800	徳島保健所管内全域 (13市町村)	応相談

※掲載内容については、平成28年6月に調査したものです。発注を依頼する際には、各事業者へ事前確認を行ってください。

給食依頼FAX送信票

(電話連絡後FAXを送信してください)

【送信先】

様

【送信元】

徳島保健所管内集団給食施設協議会

会員施設名

住所

電話

ファクシミリ

連絡担当者名

次のとおり給食の提供をお願いいたします。

給食依頼期間		平成	年	月	日	食から	平成	年	月	日	食まで
食事の形態	食数				配送時間			備考			
	朝食	昼食	夕食	計		時	分				
普通食	食	食	食	食	朝食						
粥食					昼食						
刻み食					夕食						

施設の見取り図(概要)に搬入口と搬入場所等を記入してください

2 協議会ホームページ『緊急連絡板』について

徳島保健所管内集団給食施設協議会では、平成23年度にホームページを開設し、会員間における緊急時の連絡板として、会員専用ページに『緊急連絡板』を設けている。

また、各施設の備蓄品について、賃借が可能な情報を「災害時の食事提供体制に関する情報」として掲載している。

『緊急連絡板』へのログイン方法について、次に掲載するので活用いただきたい。

- ① 「<http://tokuho-9shoku.org>」または「徳島保健所管内集団給食施設協議会」で検索し、ホームページを開くと、次のトップ画面が表示されるので、『会員施設』をクリックする。



- ② 右下の『緊急連絡板』をクリックする。



③ パスワードを入力し、『送信』をクリックする。

※ パスワードについては、毎年1月に実施している「コメント送信の訓練」の案内に掲載しています。不明な場合は、協議会事務局までお問合せください。

ホーム 協議会紹介 協議会活動 会員施設 会員募集 会員専用 お問い合わせ

To see this page you have to provide a valid password

@@@@@

④ 左側の「災害時の食事提供体制に関する情報」をクリックすると⑤の画面に、右側のコメントのログインをクリックすると⑥の画面になります。

ホーム 協議会紹介 協議会活動 会員施設 会員募集 会員専用 お問い合わせ



・ [災害時の食事提供体制に関する情報](#)
2014年03月28日

コメント
返信するにはログインする必要があります。ログイン ※

1. テキストボックス内にコメントを入力してください。
2. 続けて施設名及びご担当者名等を入力してください。
3. 【コメントを追加する】をクリックしてください。

⑤ 「災害時の食事提供体制に関する情報」の詳細は、PDFファイルで確認できます。

災害時の食事提供体制に関する情報

災害時の食事提供体制に関する情報（平成26年3月現在）

平成25年11～12月に実施した調査で、災害時に各施設に給食提供の被害がなければ備蓄品の貸出は可能としてホームページに掲載しても良いと回答いただいた施設の情報は、

実際に災害で備蓄品の借用が必要となった場合は、各施設に直接問い合わせいただくこととなりますが、会員施設相互の情報共有の場として緊急連絡板も活用いただければ幸いです。

施設ごとの詳しい情報は、[ここをクリックして下さい](#)。PDFファイルでご覧いただけます。

- ⑥ ユーザーIDに「tokuho」、パスワードに「パスワード（③と同じ）」を入力し、『サインイン』をクリックすると⑦コメント欄になります。

徳島保健所管内集団給食施設協議会にログイン

ユーザーアカウント	オプション
ユーザーID <input type="text" value="tokuho"/>	<input type="checkbox"/> ログイン状態を保存する
パスワード <input type="password" value="*****"/>	
<input type="button" value="サインイン >"/>	

- ⑦ 会員施設へ情報発信する場合は、テキストボックス内にコメントと施設名・連絡先を入力し、『コメントを追加する』をクリックすると、コメントが掲載されます。

コメントを残す

○月○日の集中豪雨により施設1階が浸水し、厨房が使用できなくなっています。
ディスポ食器を貸していただける施設はご連絡ください。
特別養護老人ホーム 徳保荘（担当△△）
TEL 088-△△△-xxxx

1. テキストボックス内にコメントを入力してください。
2. 続けて施設名及びご担当者名等を入力してください。
3. 【コメントを追加する】をクリックしてください。

◆ 参考・引用文献

徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル

(平成27年3月 徳島県健康増進課作成)

※ 徳島県ホームページに掲載されています

<http://www.pref.tokushima.jp/docs/2015060900045/>

危機管理体制整備委員会委員名簿（順不同）平成29年3月現在

委員長	石田 ゆうき	たまき青空病院
	阿部 淳子	徳島児童ホーム
	河崎 朱音	手束病院
	田中 真絵	第一病院
	出口 愛	介護老人保健施設 喜久寿苑
	渡辺 真奈美	阿波老人ホーム 白寿園

緊急時の食事提供に関する手引き書

発行 平成16年8月 第1版

平成20年3月 第2版

平成29年3月 第3版

編集 徳島保健所管内集団給食施設協議会
危機管理体制整備委員会

発行者 徳島保健所管内集団給食施設協議会

〒770-0855 徳島市新蔵町3丁目80

徳島県東部保健福祉局(徳島保健所)健康増進担当内
