

# 災害時等の給食提供に関するガイドライン (特定給食施設版)

平成31年3月

京都府

# 目次

I	ガイドライン策定の背景	1
II	ガイドラインの基本的な考え方	
1	ガイドラインの位置付け	2
2	ガイドラインの使い方	2
III	災害時に予想される状況	3
IV	各施設が取り組むこと	
1	平常時からの備え	4
(1)	災害時等対応について検討しておきたいこと	4
①	連絡・指示体制	
②	初動に関すること	
③	備蓄品等の確保	
④	給食提供方法等	
⑤	連携体制	
(2)	マニュアルの整備	7
①	マニュアルの作成	
②	マニュアルの共有	
③	体制の強化	
2	災害時の対応	9
	資料・様式	11

# I ガイドライン策定の背景

京都府では、地域防災計画において、府民や事業所等における食料備蓄の推進を定めているところです。

災害時には、被災者の健康維持と心の安定を保つため、発災直後から食事を供給する必要があり、特に乳幼児や高齢者、傷病者等食事に配慮が必要な人への支援も重要となります。

これまでの災害でも、避難生活が長期化する中、被災者の低栄養やストレスの増加による健康状態の悪化を防ぐ上で、日々の栄養量の確保、味覚、嗜好への配慮が重要視されました。

また、大規模災害時には、外部からの支援体制が整うまでに時間を要する可能性があります。こうしたことから、給食施設※においては、施設自らの努力で利用者と職員の給食を継続し（自助）、地域の施設と連携できるよう（共助）、平常時からの備えに加え、発災時には、施設利用者に応じた食事内容への配慮、ライフラインの寸断等の状況下での安全・安心な調理方法の確保等、複雑な対応が求められます。

そこで、災害時の状況下でも、給食施設が安全・安心な食事を提供できるよう、全ての施設で、マニュアルや食料備蓄の整備、研修や訓練の実施といった災害に備えた食の体制整備がさらに進められていくことを目指して、本ガイドラインを策定しました。

## ※給食施設

特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設

## Ⅱ ガイドラインの基本的な考え方

### 1 ガイドラインの位置付け

本ガイドラインは、給食施設が災害時等※の対応を検討する際やマニュアルを策定する際の参考となるものです。給食施設が災害時等においても、利用者等に対して各個人に合った安全・安心な給食を提供できることを目的に、各給食施設で取り組むことについて記載しています。

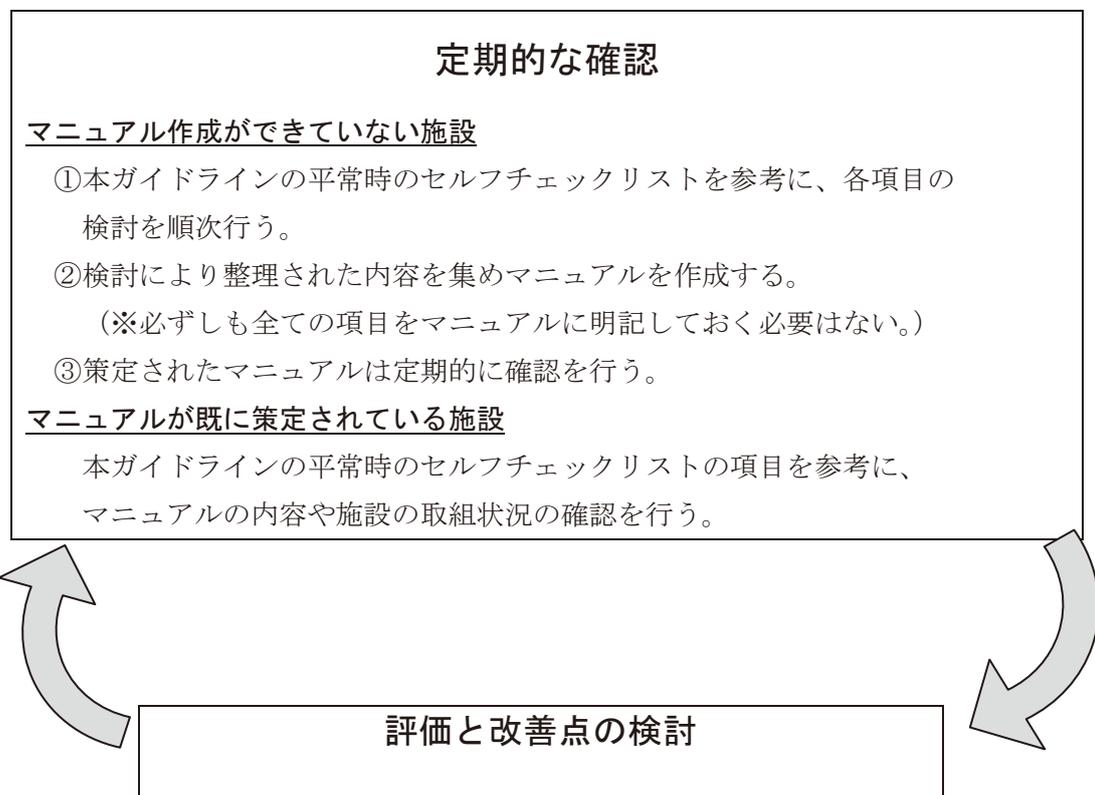
※災害時等

災害及び突発的なライフラインの停止等により、通常どおり給食提供ができない状況

### 2 ガイドラインの使い方

本ガイドラインには、平常時から検討しておきたい項目を記載しています。これらの項目について、現状の施設の状況を定期的に確認します。(参考：平常時のセルフチェックリスト(様式1) p.11)

確認した個々の項目のうち、施設の特性や条件から、不要なもの、足りないものを評価し、改善する余地のあるものに対しての改善策、方策を立て、具体的に改善するための行動計画を立てます。



### Ⅲ 災害時に予想される状況

下記の施設分類は、衛生行政報告例の給食施設の施設分類に準じています。(別表 p.28)

#### 病院

- ・入院患者だけでなく、新たに運び込まれる傷病者等により、通常より食数が増えることが予想されます。
- ・災害時の初めは備蓄品等での対応となります。入院患者の実状に合わせた病者用食品等の確保が必要となります。

#### 介護老人保健施設・老人福祉施設・社会福祉施設

- ・利用者の他、福祉避難所\*としての要配慮者の受け入れや通所施設の場合、利用者の帰宅困難に備えた備蓄も必要となります。
- ・各施設の実状に合わせた病者用食品等の確保が必要となります。

#### ※福祉避難所

高齢者、障害者、妊産婦、乳幼児、病者等、一般的な避難所では生活に支障を来す人たちのために、「何らかの特別な配慮がされた避難所」のこと。

一般的には、二次避難所として位置づけられ、小学校等の避難所での生活が困難で、福祉避難所の開設を必要とした場合、自治体から施設管理者に開設を要請されるものです。自治体と福祉施設の間で福祉協定が結ばれており、福祉協定を結んでいる施設には、特別養護老人ホームや有料老人ホーム、障害者施設等があります。

#### 児童福祉施設

- ・保育園（所）等の通所施設は休園（所）の措置となることが多いですが、入所施設は給食を継続することとなります。
- ・通所施設においては、園児の保護者の迎えが困難な場合に備えた備蓄も必要となります。
- ・乳幼児に必要な食品（育児用ミルク、離乳食等）やアレルギー対応の食品が必要となります。
- ・炊き出し等の支援場所として利用される場合があります。

#### 学校・事業所・矯正施設・寄宿舍等

- ・炊き出し等の支援場所として利用される場合があります。
- ・利用者の帰宅困難に備えた備蓄が必要となります。

#### ★ポイント

災害対策は、施設の種類や規模によって異なります。

また、災害時に、施設が地域においてどのような役割を担っているのかを確認したり、施設利用者以外の人々の食料（職員、地域住民等）をどうするのか、どの部門が担当するのか等を検討しておく必要があります。

## IV 各施設が取り組むこと

### 1 平常時からの備え

給食施設は利用者に対して、継続的に給食を提供することが求められています。特に、1日3食提供している施設は利用者の生活の一部となっています。

災害時等においても、継続した給食提供を行うためには、平常時から災害時等の対応について検討を行い、災害時等の対応マニュアルを作成する等の施設内体制整備に取り組むことが重要です。

#### (1) 災害時等対応について検討しておきたいこと

平常時から検討しておきたい基本項目（①連絡・指示体制 ②初動に関すること ③備蓄品等の確保 ④給食提供方法等 ⑤連携体制）を以下に示しました。災害時に備え、日頃から各項目について順次検討を行っていくことで、危機管理体制が整っていきます。

##### ①連絡・指示体制

各項目をチェックしてみましょう。

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時等の指示系統を明確にしている。
<input type="checkbox"/> 施設の緊急連絡網を作成し、職員全員に周知している。

##### ★ポイント

施設内に設置された災害対策委員会内に給食部門を位置づけることが重要です。

給食部門内においても、連絡・指示体制を明確にします。

連絡は、電話だけでなくメール、FAX、SNS等、複数の連絡手段を決めます。

施設によっては、日中用や夜間用等、その施設の勤務状況に合ったものを作成するとよいです。

##### ②初動に関すること

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害等発生直後の行動を明確にしている。 (参考：災害発生時の対応フローチャート例 (資料1) p.14)
<input type="checkbox"/> 災害等発生直後の状況確認事項を明確にしている。 (参考：給食施設被災状況把握シート (様式2) p.12)

## ★ポイント

災害等の発生時に迅速な対応ができるよう、初期対応を明確にし、職員全体で共有することが重要です。また、事前に災害等発生時の状況確認事項を決めておくことで、実際に災害等が起こった時、施設の状況確認を速やかに行うことができます。

## ③備蓄品等の確保

チェック項目
<input type="checkbox"/> 地域防災計画※における食料・水の供給方法・供給先・輸送方法を確認している。 ※地域防災計画 災害対策基本法（昭和36年法律第223号）第42条に基づき、地震災害をはじめとする各種の災害予防、災害応急対策、災害復旧計画等に関する事項を定めている。 地震、台風等の各種の災害から府民の生命、財産と暮らしを守るとともに、災害が発生した場合においても被害の最小化と迅速な回復が可能となるよう、災害に強い安心・安全なまちづくりを、市民や事業者、地域団体等と連携・協力しながら進めていくための基本指針である。
<input type="checkbox"/> 備蓄品の内容について検討している。 （参考：備蓄品リスト（資料2） p.15 給食施設種別ごとの備え（資料3） p.17）
<input type="checkbox"/> 非常用電源が確保されている。
<input type="checkbox"/> 備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成し、必要量を検討している。 （参考：献立例・必要量例（資料4） p.18）
<input type="checkbox"/> 平常時用の備蓄利用計画を作成している。
<input type="checkbox"/> 備蓄品の受払簿を整備している。
<input type="checkbox"/> 適切な場所に保管している。 適切な場所とは：災害時に取り出しやすい耐震性のある場所や浸水の恐れがない場所に分散保管
<input type="checkbox"/> 備蓄品の利用について施設内で共有している。 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、調理・配膳手順等をわかりやすくまとめておく。1人前の配膳写真や調理手順の写真等があれば、よりわかりやすくなる。

## ★ポイント

給食提供に関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、明確にします。また、マニュアル内に明記し、施設内で共有します。3食給食提供施設については3日以上、通所施設については1食分以上の備蓄が望まれます。

定期的に、備蓄食品のみならず、物品についても点検を行うことが必要です。

## ☆コラム

### ローリングストック法で計画的に備蓄を

ローリングストック法とは、災害時に備えた食品の備蓄方法の一つで、普段の給食に利用する缶詰やレトルト食品などを少し多めに購入し、製造日の古いものから使用し、使用した分を補充しながら、一定量の備えがある状態にしておく方法です。

備蓄品を一度に更新するには費用が大変掛かりますが、賞味期限のあるうちに施設で順次使用しながら入れ替えていくと、予算配分も計画的にできると同時に、その都度、内容の検討もできます。

また、利用者の食事形態を調整するものとしてのとろみ剤や微量栄養素の調整食品、低たんぱく質食品等もローリングストックとして備蓄しておくことで安心です。

## ④給食提供方法等

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時の調理場所の検討を行っている。 安全な場所で衛生的に調理できるか。
<input type="checkbox"/> ライフラインの確保と確保できない場合の対応を検討している。 ・水が止まった場合 ・電気やガスが止まった場合（調理設備、調理機器等の使用の可否を確認） （参考：ライフライン停止時の対応検討例（資料5）p.22）
<input type="checkbox"/> 配膳・下膳の方法を明確にしている。 電気が寸断されエレベーターが使用できない場合の配膳・下膳方法
<input type="checkbox"/> 衛生管理について検討・情報共有している。 （参考：調理時の衛生管理に関する注意点・給食施設再開時の注意点（資料6）p.23）

## ★ポイント

ライフラインが寸断された場合にも、衛生的に安全な給食を提供できるよう対応方法を決めます。災害時に人員が確保できない状況も予想されることから、少人数でも可能な単純な作業工程を検討することが重要です。検討した対応方法は、平常時に実施訓練等により、確認しておくことが望まれます。

災害時以外の断水や停電時等においても、それらの対応方法を活用することができます。

## ⑤連携体制

(ア) 外部との連携についての確認

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時等に連絡が必要な行政・ライフラインの連絡先一覧を作成している。 (参考：支援の要請先 (資料7、資料8) p.24、25)
<input type="checkbox"/> 災害時等に連絡が必要な業者・協力施設等の連絡先一覧を作成している。 (参考：支援の要請先 (資料7、資料8) p.24、25)
<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> 行政等外部と必要時、迅速に支援要請できるように日頃から連携している。
<input type="checkbox"/> 近隣給食施設や系列施設の相互支援により、食料や人材の確保ができるように体制づくりをしている。(ネットワークの構築)

(イ) 委託給食会社との取り決め

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時等の支援体制や対応等について明確にしている。
<input type="checkbox"/> 委託会社と代行機関の連携を確認している。
<input type="checkbox"/> 委託会社のマニュアルと施設のマニュアルの整合性を確認し、見直しを行っている。

### ★ポイント

災害等発生直後に連絡が必要な関係機関に速やかに連絡が取れるよう整理します。施設によっては、日中用や夜間用等その施設の状況に合った連絡体制を整理します。また、給食施設が使用できない場合や職員の出勤ができない場合等にも給食提供が可能となるよう、取り決めます。

## (2) マニュアルの整備

平常時に検討した項目を整理し、マニュアルを作成します。

以下にマニュアルの整備におけるチェック項目とポイントを示します。

### ①マニュアルの作成

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時における給食提供に関するマニュアルが策定されている。
マニュアルに含まれている内容
<input type="checkbox"/> 連絡・指示体制について
<input type="checkbox"/> 初動に関することについて
<input type="checkbox"/> 備蓄品等の確保について

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> 給食提供の方法等について<br><input type="checkbox"/> 外部との連携・委託給食会社との取り決めについて |
|---|

★ポイント

平常時から検討を行った項目について、マニュアルとしてまとめます。初めから全ての項目を網羅していなくても、少しずつ検討を重ねて必要な項目を追加していくと良いです。

②マニュアルの共有

チェック項目
<input type="checkbox"/> マニュアルについて施設内で検討する場がある。
<input type="checkbox"/> マニュアルの内容について、栄養管理部門をはじめ、施設全体で共有している。

★ポイント

作成したマニュアルについては、定期的な確認を行うことが必要です。

また、災害時等にはマニュアルに基づき適切な対応ができるよう、日頃から施設内で共有しておくことが重要です。

③体制の強化

チェック項目
<input type="checkbox"/> 栄養管理部門において、訓練や研修を行っている。 (参考：訓練事例 p.26)
<input type="checkbox"/> 施設全体において、日頃から計画的に訓練や研修を行っている。
<input type="checkbox"/> 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っている。

★ポイント

災害を想定した訓練を定期的に行い、情報や課題を職員間で共有します。特にマニュアルの手順や整備した指示・命令・連絡系統が実際に機能しているかを確認します。また、給食提供訓練もあわせて行うことで、災害時の対応方法を職員に浸透させることができます。

～訓練の例～

- 予告なく連絡網による緊急連絡を行い、連絡体制の評価を行う。
- エレベーターが止まった場合の給食提供（階段使用）を実践し、必要人員や手順の確認を行う。

## 2 災害時の対応

給食施設は、ライフラインの寸断、施設の被害を受けながらも利用者への給食提供を継続しなければなりません。また、地域の被災住民の受け入れを行うことも想定されるなど、どのような状況下であっても、栄養管理、健康管理を行うことが求められています。

災害時には、被災状況に応じて利用者等に給食を提供しつつ、支援を要請し、平常の給食提供に向け対応することとなります。

災害時に想定される状況と、その状況に応じた給食部門の対応例を以下に示します。

	フェイズ0 (災害発生～24時間) 初動体制の確立	フェイズ1 (24～72時間) 緊急対応	フェイズ2～ (4日目～1か月) 応急対応
想定される状況	ライフラインの寸断 食材納入ルートの変断	厨房の破損により使用不可 移送・他施設利用者受入等による食数の増減	
	非常事態における食事提供 職員の出勤困難 外部との連絡(通信網)の変断	物資の不足 衛生状態の悪化 (一般被災住民の受け入れ)	健康問題の発生
状況把握	施設の被災状況等の把握(様式例) ・給食実施の可否 ・ライフラインの状況(電気・ガス・水道) ・食材、備蓄食品や物品の在庫状況 ・施設や厨房の破損状況 ・食事の配膳ルート(エレベーター・階段・廊下) ・通信手段(電話・パソコン・FAX等) 給食提供に必要な人員の確認 施設内の対策本部の確認 関係機関への連絡、相談	ライフラインの復旧状況の把握 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、水道管等を含め点検を行い、今後の修繕計画を検討 随時、必要に応じて関係機関へ連絡・相談	マニュアルに基づく対応状況の検証
	食事提供	準備しておいた災害時用献立に移行 ・備蓄食品等を活用した食事の提供 ・必要な食材業者へ納入の可否を含めて連絡をとり、状況を把握 ・使い捨て食器等を使用 ・冷蔵庫、冷凍庫内の在庫食品も使用可能であれば優先的に活用 ・非常用熱源の設置	災害時用献立を基に随時献立を作成し、備蓄食品を活用した食事提供 ・栄養バランスや適温給食に関する配慮 備蓄食品、使い捨て食器の使用
支援要請	要請の準備 ・被災状況の確認後、支援要請のための準備	物的な支援要請 ・不足物資を早急に調達 人的な派遣要請 ・調理業務に携わる人員の健康状態(検便結果等)の確認	

## ☆コラム

### 災害時対応の基本原則(CSCA TTT)

CSCA TTT とは災害医療において大切なことの頭文字を並べたもので、災害時対応の基本原則です。

災害時の医療においては、TTT（医療の実践）の前に、CSCA を確立することが重要とされています。給食の現場においても、CSCA を確立した上で、その場、その時の状況に応じた対応を体系的に行っていくことが必要となります。

C : Command & Control 指揮命令系統の確立

S : Safety 安全の確保

C : Communication 情報収集・伝達

A : Assessment 情報の評価

T : Triage トリアージ（処置や搬送の優先順位を決めること）

T : Treatment 治療

T : Transport 搬送

#### <栄養管理部門における CSCA の確立>

1 (C) 指揮命令系統を確立する。

↓

2 (S) 安全を確保する。

安全の3S

(Self : まず自分、Scene : 次に現場、Survivor : そして傷病者)

↓

3 (C) 情報を収集・伝達する。

↓

4 (A) 集められた情報を分析し、評価する。

統括者が不在時でも指示命令系統が確立できるように日頃からルールを決め、職員間で、そのルールを共有しておきます。

↓

対象者への食事提供のための行動

給食施設 平常時のセルフチェックリスト

様式 1

セルフチェック項目		☑		
(1) 災害時対応について検討しておきたいこと	① 指示連絡体制	災害時等の指示系統を明確にしている。		
		施設の緊急連絡網を作成し、職員全員に周知している。		
	② 初動	災害等発生直後の行動を明確にしている。		
		災害等発生直後の状況確認事項を明確にしている。		
	③ 備蓄品等の確保	地域防災計画における食料・水の供給方法・供給先・輸送方法を確認している。		
		備蓄品の内容について検討している。		
		非常用電源が確保されている。		
		備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成し、必要量を検討している。		
		平常時用の備蓄利用計画を作成している。		
		備蓄品の受払簿を整備している。		
		適切な場所に保管している。		
	④ 給食提供方法等	備蓄品の利用について施設内で共有している。		
		④ 災害時の調理場所の検討を行っている。		
		ライフラインの確保と確保できない場合の対応を検討している。		
		配膳・下膳の方法を明確にしている。		
	⑤ 連携体制	(ア) 外部との連携	配膳・下膳の方法を明確にしている。	
			衛生管理について検討・情報共有している。	
			災害時等に連絡が必要な行政・ライフラインの連絡先一覧を作成している。	
			災害時等に連絡が必要な業者・協力施設等の連絡先一覧を作成している。	
		(イ) 委託先との取決め	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。	
行政等外部と必要時、迅速に支援要請できるように日頃から連携している。				
(2) マニュアルの整備	① マニュアルの作成	近隣給食施設や系列施設の相互支援により、食料や人材の確保ができるように体制づくりをしている。(ネットワークの構築)		
		災害時の支援体制や対応等について明確にしている。		
		委託会社と代行機関の連携を確認している。		
		委託会社のマニュアルと施設のマニュアルの整合性を確認し、見直しを行っている。		
		災害時における給食提供に関するマニュアルが策定されている。 マニュアル名( ) 作成年月日( 年 月 日)		
	② 共有	マニュアルの内容	連絡・指示体制について	
			初動に関することについて	
			備蓄品等の確保について	
			給食提供の方法等について	
			外部との連携・委託給食会社との取決めについて	
③ 体制の強化	マニュアルについて施設内で検討する場がある。			
	マニュアルの内容について、栄養管理部門をはじめ、施設全体で共有している。			
	③ 栄養管理部門において、訓練や研修を行っている。			
		施設全体において、日頃から計画的に訓練や研修を行っている。		
		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っている。		

## ◆被災状況報告及び支援要請シート（給食）

施設名		年 月 日
対応・記入者		午前・午後 時 分

## ●災害時チェック項目（○をつける）

項 目	使用の可否	施設内対応	支援要請	支援要請内容
通信手段	電話 可・否 FAX 可・否 パソコン可・否			
電 気	可 ・ 否	非常用コンセント （自家発電等）	有・無	
ガ ス	可 ・ 否	カセットコンロ プロパン	有・無	
水 道	可 ・ 否	備蓄品（飲料水）	有・無	
人 員	可 ・ 不足		有・無	
1日の食数	一般食（ ）食 その他（ ）食	食数確認 食事の種類確認	有・無	
在 庫	備蓄品 有・無	備蓄品払出	有・無	
献 立	有 ・ 無	非常用献立実施 献立一部変更実施		
通常食器	可 ・ 否	ディスポ食器等	有・無	
調理器具	可・一部可・否		有・無	
エレベーター	可 ・ 否			
施設被害状況	全壊・半壊・一部破損・なし			
給食実施体制	中止 ・ 非常時対応 ・ 通常給食			
<b>※非常時の対応の場合 → 備蓄で自力対応可能（ 月 日 朝・昼・夕 まで）</b>				

	食 数	調理従事者
平常時	一般食 朝（ ）昼（ ）夕（ ） その他 朝（ ）昼（ ）夕（ ）	管理栄養士等 （ ）人 調理従事者 （ ）人
現 在	一般食 朝（ ）昼（ ）夕（ ） その他 朝（ ）昼（ ）夕（ ）	管理栄養士等 （ ）人 調理従事者 （ ）人
	※ 一般被災住民の受入の有無（有 人）・無	
	※ 炊き出しの状況（実施・実施予定・予定なし）	

## ●その他要望

[ ]

◆被災後（1ヶ月）の給食施設状況把握シート

施設名		年 月 日
対応・記入者		午前・午後 時 分

1 施設状況

項 目	内 容
災害直後	・全壊 ・半壊 ・一部破損 ・なし
ライフライン復旧状況	・電気 月 日（ ）で対応 ・ガス 月 日（ ）で対応 ・水道 月 日（ ）で対応

2 通常給食までの状況

項 目	内 容
災害直後	・休止 ・災害時対応 ・通常給食
現在の給食状況	・通常給食再開済（ 月 日より） ・災害時対応又は休止中 今後の見通し（ ）
備蓄品の使用	有（ 日分） ・ 無
救援物資の利用	有（内容： ） ・ 無
人的派遣の利用	有 ・ 無
被災住民の受入	有（最大 人/日） ・ 無
炊き出し	有（最大 人/日） ・ 無

3 喫食者の健康状態、食生活状況などの把握及び指導

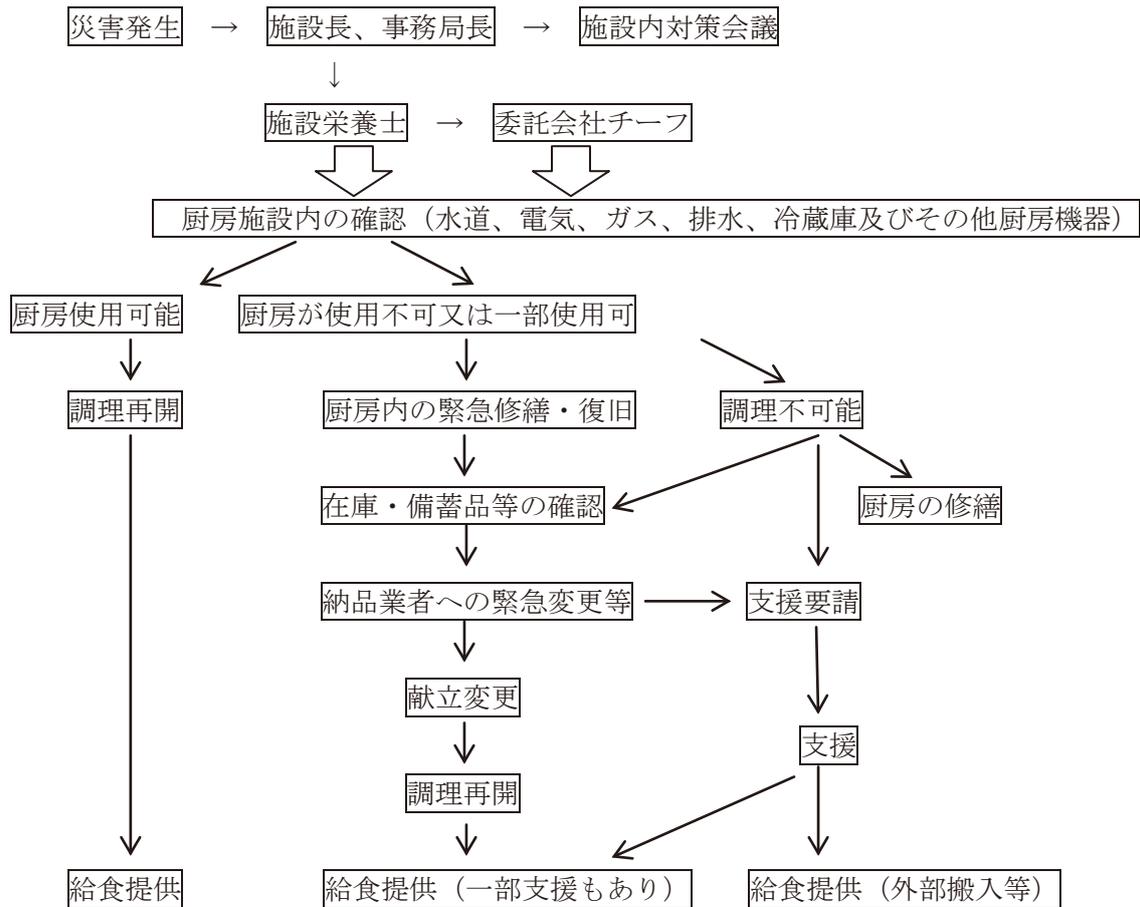
項 目	内 容
健康状態、食生活状況などの把握	有・無 対応方法（ ）

4 今後の備えとして必要なこと

項 目	内 容
施設	
地域	

◆災害発生から給食提供までのフロー図（例）

資料 1



◆栄養課内のスタッフ役割分担

施設栄養士 A	施設や委託会社の連絡指示、上司との連絡調整
施設栄養士 B	厨房内設備の確認、備蓄食品の確認、給食献立の検討
委託栄養士	施設栄養士の指示を受けて、給食献立の検討、調理師等への指示（調理や配膳）

項目	想定されること	備蓄内容
備蓄食品	食材納入ルート遮断 ライフライン寸断 支援体制の確立までの時間	<p>○2～3日分の備蓄が望ましいが、最低でも1日分は整備。その他在庫食品や配達済み食品を活用。</p> <p>○備蓄食品は各施設の特性に見合ったものを用意（嚙下困難、アレルギー対応食品等）</p> <p>○施設外備蓄を行う場合は、災害時の納入方法、ルートを確保しておく。</p>
水	ライフライン寸断（断水） 貯水槽の破損 給水車到着までの時間	<p>○最低1人1日2ℓを目安に用意。</p> <p>○調理、飲料共に必要となるため、調理（アルファ化米、インスタントスープ等）に必要な量を考慮（手洗い用は含まない）。</p> <p>※ポリ容器も必要。</p> <p>※井戸水を使う、施設近隣の川の水を沸騰させ使用する等は、水のにごりや衛生面から使用は難しい。</p>
使い捨て食器	食器の破損・散乱により使用不可 断水により食器の洗浄不可	<p>○備蓄品と同様に2～3日分用意。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・使い捨て食器、紙コップ、紙皿、アルミカップ（小分け用）、箸、スプーン、ストロー、キッチンはさみ（切り分け用）等</li> <li>・ラップ、アルミホイル（調理、食器にかぶせる等使用頻度は高い）</li> <li>・缶切り（缶切り不要な備蓄が望ましいが、内容によっては用意）</li> <li>・軍手（多くの缶詰をあける際、指が痛くなるのを防ぐ）</li> <li>・ビニール袋、輪ゴム（調理、ゴミ処理等に使用）</li> <li>・ビニールシート、調理済み食品搬出用コンテナ等、施設に特性に合わせて用意</li> <li>・大鍋、やかん、お玉、木べら等</li> </ul>
衛生管理用品	断水により手洗い不可 衛生状態の悪化	<p>○手洗い等の衛生管理に必要な物品の用意。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手指消毒用アルコール、逆性石けん、ウェットティッシュ、ペーパータオル、ゴミ袋</li> <li>・使い捨て白衣、使い捨て帽子、使い捨て手袋、使い捨てマスク</li> </ul>

電気	ライフライン寸断(停電) エレベーター使用不可 パソコン使用不可	○停電時の電源確保 ・非常用コンセント（厨房内に配置されているか） ・自家発電機の有無、発電能力の確認、発電装置の整備 ・食事運搬方法の検討 ・食事箋、食数把握方法の検討（食札、患者名簿等も含める）
ガス	ライフライン寸断(供給不可)	○2次的な熱源を確保 ・プロパンガス、コンロ等は地元業者と事前に契約(依頼) ・カセットコンロ、ガスボンベの準備 ・マッチ、点火ライター、固形燃料、灯油等
その他	日常時のものが使用不可	○食札、名札、事務用品

\*備蓄品は賞味期限、使用期限等を確認し、定期的に入れ替えることが必要である。

施設区分	備蓄量	具体例と留意点	
病院	2～3 日分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯の缶詰、レトルトご飯、アルファ化米、パン缶等の主食、惣菜の缶詰、野菜ジュース、インスタント汁物等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エネルギー制限食、たんぱく質制限食、脂肪制限食、アレルギー除去食、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</li> <li>・必要あれば、特殊調整粉乳（粉ミルク）、液体ミルク、アレルギー用ミルク、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、嚥下障害に対応した食品等</li> </ul>
老人福祉施設 （特別養護老人ホーム等）			<ul style="list-style-type: none"> <li>・高たんぱく、高カロリーの流動食、スープ、レトルト粥、咀嚼・とろみ剤等嚥下障害に対応した備えが必要</li> <li>・摂取障害があっても使用可能な使い捨て容器等を準備</li> </ul>
社会福祉施設 （障害者施設等）		<ul style="list-style-type: none"> <li>・水（調理や飲料用として）必要量を準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・食事にこだわりのある対象者がいる場合は、極力対応できるように配慮</li> <li>・缶入りのものはけがの危険性があるため、使い捨て容器に移して提供</li> </ul>
児童福祉施設 （保育所等）	1食分 程度		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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、粉ミルク、液体ミルク、アレルギー用ミルク、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</li> <li>・使い捨てほ乳ビン等調乳セット一式、離乳食用にすりつぶすための道具</li> <li>・アレルギー用食品等</li> </ul>
学校給食の単 独調理施設及 び共同調理場	1食分 程度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	
事業所・寄宿 舎		<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食提供回数や施設特性に合わせ、外部からの支援体制等、平常時から検討が必要</li> </ul>	

※入所施設において、通所施設も併設されている場合は、通所施設分を1食分備蓄しておくことが望ましい。

## 非常用献立例（一般食・やわらか食）

※火も水も使えない場合（そのまま提供できるもの）

## ●一般食

	1日目	2日目	3日目
朝食	缶パン 1缶	缶パン 1缶	缶パン 1缶
	パイ缶 1缶	白桃缶 1缶	みかん缶 1缶
	LL牛乳※ 1本	パンプキンスープ 1缶	LL牛乳 1本
昼食	缶パン 1缶	白飯缶 1缶	味付飯缶 1缶
	ポテトツナ缶 1缶	焼き鳥缶 1缶	ひじき五目煮缶 1缶
	コーンスープ 1缶	コーンとかつおの油入水煮缶 1缶	ペットボトルお茶 1本
		ペットボトルお茶 1本	
夕食	白飯缶 1缶	白飯缶 1缶	白飯缶 1缶
	さば味付け缶 1缶	さんま蒲焼缶 1缶	おでん缶 1缶
	切干大根缶 1缶	野菜ジュース 1本	かぼちゃのいとし煮 1缶
	ペットボトルお茶 1本		ふりかけ 1袋
	エネルギー 約 1800kcal	約 1600kcal	約 1600kcal

※LL牛乳：ロングライフ牛乳。未開封の状態です約2ヶ月、常温保存可。

## ●やわらか食（必要に応じてとろみ剤等も保管）

	1日目	2日目	3日目
朝食	全粥缶 1缶	全粥缶 1缶	全粥缶 1缶
	大根とこんぶの煮物（レトルト） 1袋	切り干し大根の煮物（レトルト） 1袋	大根とこんぶの煮物（レトルト） 1袋
	佃煮 1袋	佃煮 1袋	佃煮 1袋
昼食	鮭かゆ 1缶	卵かゆ 1缶	鮭かゆ 1缶
	スープ缶 1缶	スープ缶 1缶	スープ缶 1缶
	形態調整果物（缶） 1缶	形態調整デザート（ゼリー） 1個	形態調整果物（缶） 1缶
	ペットボトルお茶 1本	ペットボトルお茶 1本	ペットボトルお茶 1本
夕食	全粥缶 1缶	全粥缶 1缶	全粥缶 1缶
	すきやき（レトルト） 1袋	クリーム煮（レトルト） 1袋	肉じゃが（レトルト） 1袋
	形態調整デザート（ゼリー飲料等） 1個	形態調整デザート（ゼリー飲料等） 1個	形態調整デザート（ゼリー飲料等） 1個
	ふりかけ 1袋	ふりかけ 1袋	ふりかけ 1袋

○栄養量は参考値のため、各施設の特性に応じて設定すること。

熱源や衛生管理物品も同じ場所に保管しておきましょう

## 非常用献立例（一般食）

※火が使える場合

	1日目	2日目	3日目
朝食	缶パン 1缶 パイ缶 1缶 コーンスープ（粉末）1袋	缶パン 1缶 白桃缶 1缶 野菜スープ （フリーズドライ） 1袋	缶パン 1缶 みかん缶 1缶 LL牛乳 1本
昼食	米飯（アルファ米）1袋 カレー（レトルト）1袋 ペットボトルお茶 1本	米飯（アルファ米）1袋 クリームシチュー （レトルト） 1袋 コーンとかつお の油入水煮缶 1缶	わかめご飯 （アルファ米） 1袋 ひじき五目煮缶 1缶 みそ汁（即席） 1袋
夕食	米飯（アルファ米）1袋 さば味付け缶 1缶 切干大根缶 1缶 みそ汁（即席） 1袋	米飯（アルファ米）1袋 さんま蒲焼缶 1缶 ポテトツナ缶 1缶 みそ汁（即席） 1袋	米飯（アルファ米）1袋 おでん缶 1缶 かぼちゃいところ煮 1缶 ふりかけ 1袋 ペットボトルお茶 1本
	エネルギー 約 1800kcal	約 1800kcal	約 1600kcal

※栄養量は参考値のため、各施設の特性に応じて設定すること。

衛生管理物品も同じ場所に保管しておきましょう

備蓄品一覧（一般食）例 ※3日分必要量

食品名の前の★印は火が使える場合に必要

食 品	2階分（ 名）		3階分（ 名）		合計（3日分必要量）	
	在庫	賞味期限	在庫	賞味期限	合計数	内 訳
缶パン						( )人×4回
白飯缶						( )人×4回
味付飯缶						( )人×1回
★米飯（アルファ米）						( )人×5回
★わかめご飯（アルファ米）						( )人×1回
さば味付け缶						( )人×1回
さんま蒲焼き缶						( )人×1回
焼き鳥缶						( )人×1回
おでん缶						( )人×1回
★カレー（レトルト）						( )人×1回
★クリームシチュー（レトルト）						( )人×1回
ポテトツナ缶						( )人×1回
切干大根缶						( )人×1回
コーンとかつおの油入水煮缶						( )人×1回
ひじき五目煮缶						( )人×1回
かぼちゃのいところ煮缶						( )人×1回
ふりかけ						( )人×1回
パイ缶						( )人×1回
白桃缶						( )人×1回
みかん缶						( )人×1回
LL牛乳						( )人×2回
野菜ジュース						( )人×1回
★野菜スープ（フリーズドライ）						( )人×1回
コーンスープ						( )人×1回
★コーンスープ（粉末）						( )人×1回
パンプキンスープ						( )人×1回
★みそ汁（即席）						( )人×3回
ペットボトルお茶（500ml）						( )人×3回
水（飲料、調理用）						

熱源や衛生管理物品も同じ場所に保管しておきましょう

備蓄品一覧（やわらか食）例 ※3日分必要量

食 品	2階分（ ）人		3階分（ ）人		合計（3日分必要量）	
	在庫	賞味期限	在庫	賞味期限	合計数	内訳
全粥缶						（ ）人×6回
鮭かゆ						（ ）人×2回
卵かゆ						（ ）人×1回
すきやき（レトルト）						（ ）人×1回
クリーム煮（レトルト）						（ ）人×1回
肉じゃが（レトルト）						（ ）人×1回
大根とこんぶの煮物 （レトルト）						（ ）人×2回
切り干し大根の煮物 （レトルト）						（ ）人×1回
佃煮						（ ）人×3回
ふりかけ						（ ）人×3回
形態調整果物缶						（ ）人×2回
形態調整デザート （ゼリー） （ゼリー飲料）						（ ）人×1回 （ ）人×3回
スープ缶						（ ）人×3回
ペットボトルお茶 （500ml）						（ ）人×3回
水（飲用、調理用）						

熱源や衛生管理物品も同じ場所に保管しておきましょう

	機器設備	区分	災害時の 使用	代用
電 気	冷蔵庫	保安電源	○	
	冷凍庫	保安電源	○	
	スチームコンベクション オーブン	一般電源	×	災害時備蓄食品の利用 簡易カセットコンロの使用
	配膳車の保温・保冷	一般電源	×	食中毒予防対策
	食器洗浄	一般電源	×	使い捨て食器の使用
	器具消毒保管庫	一般電源	×	使い捨て食器の使用
	厨房内照明	保安電源	○ (半灯)	
	給食用エレベーター	保安電源	△ (EV※復旧 まで)	階段を用いたバケツリレー方式での 食事提供 ※EV：エレベーター
	電子カルテシステム	保安電源	△ (1台のみ)	保安電源コンセントに切り替え
	給食管理システム	保安電源	△ (1台のみ)	保安電源コンセントに切り替え
	プリンター	保安電源	△ (1台のみ)	保安電源コンセントに切り替え
	コードレス電話・FAX	一般電源	△	固定電話を使用 FAX は使用不可
	事務所内照明	保安発電	○ (半灯)	
空調 (エアコン)	一般電源	×	衛生管理の徹底	
水	水道	貯水	○	
	給食従事者用トイレ	貯水	○	
ガ ス	ガスコンロ	都市ガス	×	簡易カセットコンロの使用
	給湯	都市ガス	×	使用不可

## 調理時の衛生管理に関する注意点

## ●調理時に最低必要な要件

次のようなものが必要となります。

- ①飲用に適する水 ②手指の消毒用薬剤 ③使い捨て手袋  
④マスク ⑤器具消毒用熱湯

## ●実際の調理時の注意点

- ①従事者の体調管理（下痢・嘔吐の時は従事しない）  
調理業務に携わる応援スタッフについても、健康状態（できるだけ検便結果も含む）の確認を行う。
- ②水が使えない場合は、手指にアルコール消毒後、使い捨て手袋を使用
- ③加熱済調理食品の提供に限定
- ④給食の記録（調理日時、献立や材料名、調理実施者名等）
- ⑤保存食も置いておきましょう。
- ～支援食品の受け入れ・提供時の注意点～
- ①受け入れ時の検品、記録 ②衛生的な保管場所の確保
- ③食品分類毎に整理保管（消費期限の確認）
- ④食品提供の際の検食等による安全確認食等による安全確認

## ●給食施設再開時の注意点

## ①使用水の安全確認

※井戸水使用の場合は、濁りの有無や滅菌器が適切に動いているか確認し、必要に応じ水質検査を行う）

## ②厨房設備等の点検・確認

調理場内	<p>【洗浄】浸水した水等をバケツ等でくみ出して、デッキブラシ等を使用して汚泥などを水でよく洗い流す。</p> <p>【殺菌】じょうろ等を使って、床面、腰張りなどに逆性石けん液（50～100倍希釈液）を散布し、水ですすぎ洗い、水切りをしてよく乾燥させる。※逆性石けん液は薬局で「オスバン液」等の商品名で販売</p>
冷蔵庫	冷蔵庫が浸水した場合、庫内は洗浄後、消毒用アルコールを噴霧する。温度計で10℃以下になっていることを確かめる。
調理器具	まな板、包丁等は消毒を行う（煮沸、漂白剤）

## ③食材の安全確認（停電による冷蔵設備内の食材等品質や消費期限等の確認）

※汚水に接触したおそれのある食品は思い切って捨てましょう。

◆食料、物資、水等の支援の要請先

資料7

	支援内容	支援方法
物的	ライフライン (水道・ガス・ 電気)	市町村災害対策本部が担当 ・給水車の手配 ・ライフライン復旧情報を持つ
	食料及び水	市町村災害対策本部が担当 保健機能食品等の入手情報は、府(保健所)や府栄養士会が担当
	使い捨て食器	市町村災害対策本部が担当
人的	人的支援	市町村災害対策本部、市町村災害ボランティアセンター 系列施設、所属団体、栄養士会など

※自衛隊派遣については、必要に応じて市町村災害対策本部から府を通じ、要請を依頼するもの

※通信手段の確保も必要



## 訓練事例 1

### 1 訓練の目的

近年頻発する地震災害を想定し施設と給食委託業者が一体となった防災訓練が必要との考えから、非常食使用を含めた訓練を年一回実施することとなった。

(非常食使用の目的)

- ・入居者・職員共に非常食という物に慣れるため
- ・入居者の方は普段食べている食事との違い（味や形態など）を理解していただくため
- ・全職員が非常食の保管場所を把握し、取り扱いができるようにするため
- ・賞味期限が近づいてきた非常食を無駄にしないため

### 2 訓練の内容

地震発生直後の建物の被害状況確認、電気およびガスの遮断、火災及びけが人の有無、けが人の担架救出、避難経路の確保、入居者全員の避難誘導を実施。その後食堂にて入居者への非常食提供を行う。

(非常食訓練の内容)

- ・職員・厨房職員により非常食及び使い捨て容器など備品の準備
- ・各階毎にグループを分け担当職員が配膳を行い入居者と一緒に非常食を摂る
- ・各グループでゴミの分別及び片付けを行う
- ・訓練後職員・厨房職員合同で反省会を行い次回訓練に向けての課題をまとめる

### 3 課題

当施設では、一日3食、3日分の非常食を備蓄しているが、災害が中・長期化になった時にどのように過ごすか、非常食取扱い業者や給食会社とどのように連携するかなどの課題がある。地震想定での防災訓練や防災の日など昼食に非常食を提供することで全職員が非常食の取り扱いができるようになり入居者の皆さんからの受け入れもよくなってきている。「その場しのぎの食事」ではなく災害の時だからこそ「食事の時間が楽しみの一つ」と思っていただけのような内容の検討や献立作成も課題の一つである



(事例提供 ケアハウス朝野)

## 訓練事例 2

### 1 訓練の目的

災害時にはライフラインの停止が調理熱源や飲料水を喪失させ、エレベーター停止により、配膳は困難となることが予想される。システムダウンにより円滑な食事オーダーが停止し、職員招集の希薄な状況下では誤配膳や配膳時間に遅れを来たすことが懸念される。対応訓練で課題を検証し対策につなげる。

### 2 訓練の内容

- ・ 発災直後の被災状況，安否情報を確認する。
- ・ 災害対策本部に被災状況報告書を提出する。役割を付与する。
- ・ 備蓄食の集計，災害時用の食札や配膳表を作成する。
- ・ 備蓄食の庫出し，階段リレーによる配膳を行う。
- ・ タイムアウト，災害対策本部へ状況報告を行う。配膳時間を試算する。

### 3 抽出された課題（一部抜粋）

- ・ 連絡体制や役割分担が不明確。指揮命令系統や作業手順を可視化したアクションカードが必要。
- ・ 災害時には煩雑な配膳は不可。食種は形態別にし，統合する。
- ・ 電源停止やシステムダウンに備え，配膳帳票は事前に作成し，所定の場所に保管。
- ・ 調製が必要な備蓄食から，配膳が容易な個包装製品への見直し。
- ・ カセットガスコンロやガスボンベの補填。
- ・ 備蓄品を分散化すると保管場所が不明確になる。備蓄食保管マップで可視化。
- ・ 1回400食以上の4時間以内の配膳に必要な対応人数は12人以上。
- ・ 訓練しない職員は、災害に対する関心度が低い。定期的な職員研修が必要。
- ・ BCP（事業継続計画）作成に向けたタイムラインの整備。

（事例提供 京都市立病院）

## 衛生行政報告例の給食施設の施設分類（平成 29 年度）

施設区分	
病院	医療法（昭和 23 年法律第 205 号）第 1 条の 5 第 1 項に規定する病院
介護老人保健施設	介護保険法（平成 9 年法律第 123 号）第 8 条第 27 項に規定する介護老人保健施設
老人福祉施設	老人福祉法（昭和 38 年法律第 133 号）第 5 条の 3 に規定する施設
社会福祉施設	生活保護法（昭和 25 年法律第 144 号）第 38 条、身体障害者福祉法（昭和 24 年法律第 283 号）第 5 条第 1 項及び売春防止法（昭和 31 年法律第 118 号）第 36 条に規定する施設並びに社会福祉法（昭和 26 年法律第 45 号）第 2 条に規定する事業に係る施設で社会福祉に関するもの（児童福祉に関するものを除く）
児童福祉施設	児童福祉法（昭和 22 年法律第 164 号）第 7 条に規定する施設、社会福祉法（昭和 26 年法律第 45 号）第 2 条に規定する事業に係る施設で児童福祉に関するもの及び就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律（平成 18 年法律第 77 号）第 2 条第 6 項に規定する認定こども園（当該施設が幼稚園である場合を除く）
学校	学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）第 1 条に規定する学校、第 124 条に規定する専修学校及び第 134 条に規定する各種学校。なお、「学校給食センター」（学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号））第 6 条に規定する学校給食共同調理場及び就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律（平成 18 年法律第 77 号）第 2 条第 6 項に規定する認定こども園のうち、当該施設が幼稚園である場合も含む。
事業所	労働基準法（昭和 22 年法律第 49 号）別表 1 に規定する事業所又は事務所
矯正施設	刑事収容施設及び被収容者等の処遇に関する法律（平成 17 年法律第 50 号）第 3 条に規定する刑事施設（刑務所、少年刑務所、拘置所）、少年院法（平成 26 年法律第 58 号）第 4 条に規定する少年院及び少年鑑別所法（平成 26 年法律第 59 号）第 3 条に規定する少年鑑別所
寄宿舍	学生又は労働者を寄宿させる施設

## 引用文献、参考資料

---

- ・健康危機管理時の栄養・食生活支援ガイドラインーその時、保健所管理栄養士は何をするかー 平成19年3月 財団法人日本公衆衛生協会
- ・健康危機管理時の栄養・食生活支援メイキングガイドライン  
平成22年3月 財団法人日本公衆衛生協会
- ・災害時の食生活支援における保健所管理栄養士の連携体制及び具体的支援に関する検討事業報告書 平成23年3月 財団法人日本公衆衛生協会
- ・地域保健従事者の派遣支援活動ガイドライン  
平成25年3月 財団法人日本公衆衛生協会
- ・災害時の栄養・食生活支援マニュアル  
平成23年4月 独立行政法人国立健康・栄養研究所、社団法人 日本栄養士会
- ・地域における行政による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針」を实践するための資料集  
平成25年4月 厚生労働省健康局がん対策・健康増進課栄養指導室
- ・新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン  
平成18年3月 新潟県福祉保健部
- ・新潟県災害時栄養・食生活支援ガイドライン 実践編  
平成20年3月 新潟県福祉保健部
- ・災害時食生活改善活動ガイドライン  
平成9年3月 兵庫県保健部健康課
- ・岩手県災害時栄養・食生活支援マニュアル  
平成26年3月 岩手県保健福祉部
- ・災害時の栄養・食生活支援マニュアル  
平成27年3月 山梨県
- ・岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン  
平成30年3月 岐阜県健康福祉部保健医療課
- ・災害時における栄養・食生活支援マニュアル  
平成25年3月 富山県厚生部健康課
- ・香川県災害時保健活動マニュアル～栄養・食生活支援編～  
平成24年3月 香川県健康福祉部健康福祉総務課



# 災害時等の給食提供に関するガイドライン

平成31年3月発行

編集・発行 京都府（健康福祉部健康対策課）

〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

TEL 075-414-4724・4738