

資料編

(第 3 章関係)

## 【資料】第3章（給食施設への栄養・食支援）関係

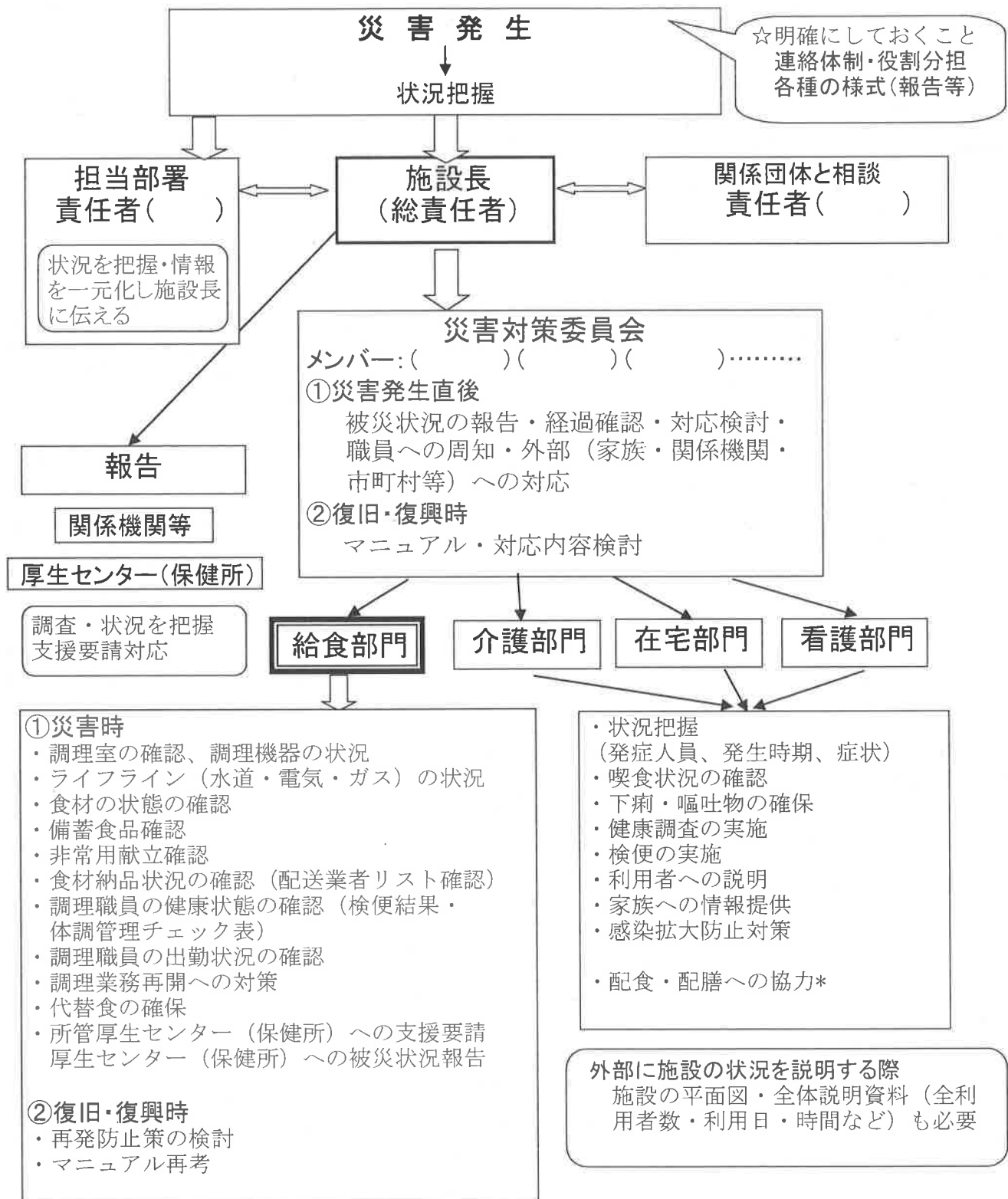
資料3-1 施設体制図（例）

資料3-2 給食施設・調理室等備蓄品リスト（例）

資料3-3 パンフレット 災害時のための食の備え

資料3-4 災害時の食事提供・衛生管理ポイントリスト

## 施設体制図【例】（高齢者施設の場合）



## 給食施設・調理室等備蓄品リスト（例）

分類	品名	数量	保管場所	使用期限
食料等	アルファ米			
	レトルト粥			
	飲料水			
	缶詰			
	レトルト食品			
	ゼリー			
	とろみ剤			
	乾パン			
	ビスケット			
	インスタントラーメン			
	ディスポ食器			
医薬品等	救急箱			
	体温計			
	常備薬（〇〇〇〇〇）			
衛生用品等	ディスポ手袋			
	ティッシュ（ウェット）			
	アルコール			
	塩素消毒剤			
	マスク			
	災害用トイレ（吸水凝固剤）			
照明等	多機能ラジオライト			
	手動式ライト			
	LEDランタン			
	投光器			
熱源等	カセットコンロ・ボンベ			
	鍋・やかん			
	コークスストーブ			
	着火剤			
配食用具等	トレー			
	コンテナ			
	折りたたみリヤカー			
	台車			
衣類等	使い捨てレインコート			
	長靴・安全靴			
	軍手・防災手袋			
	サバイバルブランケット			
	たためるヘルメット			
	調理服・下着等着替え			
生活用品等	タオル・バスタオル			
	毛布			
	ビニールシート			
	ポリ袋・ポリ容器			
	トイレトペーパー			
	万能はさみ			
	工具セット			
	石けん			
	小型発電機			
非常持出品	非常持出袋			

# 災害時のための食の備え

災害時にはライフラインや道路の寸断により孤立状態になることを想定し、給食施設では、利用者等の命をつなぐ食事を確保することが重要です。施設内に**3日分程度の災害用の備蓄食品**が必要となります。非常用献立を作成し、計画的に長期保存のできる食品や水などを整備しましょう。

細かいものはリュックなど非常用持ち出し袋に入れて置く。

## 備蓄食品

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



## あると便利なもの

- はさみ、ナイフ、缶きり
- マッチ又はライター
- 使い捨ての皿、コップ、割り箸、スプーン
- アルミホイル、ラップ
- 消毒用ウェットティッシュ・ビニール袋（大・小）
- 手指消毒用アルコール
- カセットコンロ、鍋、やかん



にチェックを入れて確認しましょう

## 備蓄についての留意事項

- ☆備蓄食品の保管場所は、建物崩壊の危機を免れるために、全部を一ヶ所にまとめるのではなく、分散して保管することが望ましい。
- ☆保管場所の施設内見取り図、倉庫内の位置を図示し、全職員に周知する。
- ☆備蓄量は、入所者以外の食事（職員、地域の避難者等）を考慮する。
- ☆備蓄食品を活用した非常用献立を作成し、栄養価を明記する。
- ☆備蓄食品の種類、数量、保管場所、賞味期限を明記した一覧表を作成し、定期的に備蓄品の見直しを行い、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に役立てる。
- ☆食事提供のために必要な水、 Disposable 食器、割り箸、スプーン等の備品や運搬用トレイ、コンテナ等が必要となる。
- ☆ガス、電気が寸断された時の加熱対応策としてのカセットコンロ等の燃料、お湯を沸かすための鍋ややかん等も用意する。

七輪と炭



カセット  
コンロ

## 利用者の状態を考慮した備えも！

### 乳幼児の場合

- ・粉ミルク、水、離乳食＋哺乳瓶
- ・アレルギー対応食品
- ・熱源、鍋



### 高齢者の場合

- ・やわらかくて食べやすい食品（おかゆ、ゼリー、ムースなど）
- ・増粘剤（とろみ調整食品）
- ・栄養補助食品、経腸栄養剤



### 慢性疾患の方の場合

- ・疾患に応じた食品、病態別栄養剤

給食を停止した場合に備え、緊急な給食の調達が可能な業者等を日常からリストアップしておきましょう。  
給食業務委託の場合は、契約書に対応の記載についても検討が必要です。

【 施設名 】

## 災害時の食事提供・衛生管理ポイントリスト

作成年月日： 年 月 日

更新予定日： 年 月 日

## ① 水道が止まる

想定	その時は・・・	事前確認、必要物品等	備え チェック欄
水を確保！	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲用可能な井戸水情報を把握しておく</li> <li>・ 受水槽を飲用水として確保してトイレなどには使わず、生活用水は別に溜めておく</li> <li>・ ポリタンク等に溜めておく（溜めた日付をつける）</li> <li>・ 飲用水はペットボトルで確保し、非常食はなるべく水を使わない方法を検討する</li> <li>・ 残留塩素を確認してから使用する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 井戸水点検</li> <li>・ 「水道使用禁止」の貼紙</li> <li>・ ポリタンク（必要数）</li> <li>・ 台車（ポリタンク運搬用）</li> <li>・ 飲用水（必要数）</li> <li>・ 残留塩素判定器（試薬数）</li> </ul>	
手洗いができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 速乾性手指消毒剤を利用する</li> <li>・ アルコールで消毒後、エンボス手袋とマスクをつけて作業する</li> <li>・ 手洗い用の水を確保する（上記）</li> <li>・ 手拭きは共用せず、必ずペーパータオルを使用する</li> <li>・ 使い捨てのウェットティッシュを利用する（おしりふきも活用）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 速乾性手指消毒剤</li> <li>商品名： [ ]</li> <li>常備数：常時〇〇本備蓄</li> <li>・ エンボス手袋（必要数）</li> <li>・ マスク</li> <li>・ ペーパータオル（必要数）</li> <li>・ ウェットティッシュ</li> </ul>	
食器が洗浄できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 使捨食器、食具を使用し、ゴミは（ ）に集める</li> <li>・ 食器にラップかアルミホイルを敷いて利用し、ゴミは（ ）に集め、食器はアルコールで拭いておく</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 使捨食器（必要な種類、必要数）</li> <li>・ ラップ（必要数）</li> <li>・ アルミホイル（必要数）</li> <li>・ アルコール</li> <li>商品名： [ ]</li> <li>常備数： [ ]</li> </ul>	
調理器具等が洗浄できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 器具洗い用の水を確保する（上記）</li> <li>・ （ 車庫 ）に小型プロパン、五徳、大鍋を用意し、煮沸消毒（〇分）してから使用する。</li> <li>・ ノロウイルス対策として、（ 商品名 ※次亜塩素酸ナトリウムを含むもの ）1本と水OL を薄めた液を用意し、配膳車、手すり、ドアノブ、（ その他 ）を週〇回拭き掃除する</li> <li>・ まな板は牛乳パック、ボールはビニール袋で代用する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小型プロパン、五徳</li> <li>・ 大鍋</li> <li>・ アルコール</li> <li>商品名： [ ]</li> <li>常備数： [ ]</li> <li>・ 次亜塩素酸ナトリウム</li> <li>商品名： [ ]</li> <li>常備数： [ ]</li> </ul>	

## ② 電気が止まる

想定	その時は・・・	事前確認、必要物品等	備え チェック欄
電気を確保！	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 自家用発電機を用意する</li> <li>・ 自家用発電機を用意し、( 冷蔵庫 ) ( 消毒保管庫 ) ( 他 ) の電源だけは確保する</li> <li>・ 電池式懐中電灯や照明を用意する</li> <li>・ ソーラー充電可の照明器具 (イルミネーション用などある) を用意するもあり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 自家用発電機及び使用燃料</li> <li>・ 電池式照明機器</li> <li>・ 乾電池 (種類、必要数)</li> </ul>	
殺菌庫・消毒保管庫が使えない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ①の食器、調理器具参照。</li> </ul>		
冷蔵庫・加熱調理機器が使えない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 加熱加工等必要のない備蓄を用意する</li> <li>・ 冷凍庫の空いたスペースで保冷剤を用意し、停電後すぐに倉庫にあるクーラーBOX (発泡スチロール) に要冷蔵品を移す。(夏場は○時間、冬場は○時間まで)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 備蓄食品</li> <li>・ 保冷剤 (必要数)</li> <li>・ クーラーBOX</li> <li>・ 発泡スチロール</li> <li>・ 「 月 日 時を過ぎたら捨てる」の表示</li> </ul>	
電子カルテが見られない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 常食が難しい食事被提供者の情報について、定期的に (○曜日、月○回)、利用者の氏名、病棟 (部屋名)、食種、禁止食品、( その他 ) を打ち出し、更新時に古いデータは処分する</li> </ul>		

## ③ ガスが止まる (当施設のガスは 都市ガス or プロパンガス )

想定	その時は・・・	事前確認、必要物品等	備え チェック欄
ガスを確保！	<p>(都市ガス)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・他熱源を確保する</li> <li>・ガスを使わない非常食献立を用意する</li> <li>・非常時は全て加熱調理することとし、( どこにある? ) 小型プロパン、コンロ、大鍋を調理室に搬入して利用する。</li> </ul> <p>(プロパン)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・業者に連絡して、安全確認をしてもらう</li> <li>・他熱源を確保する</li> <li>・ガスを使わない非常食献立を用意する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業者連絡先</li> <li>・卓上コンロ (ガスボンベ)</li> <li>・小型プロパン、コンロ</li> <li>・大鍋</li> <li>・非常食献立</li> </ul>	
加熱調理が できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ガスを使わない非常食献立を用意する</li> <li>・非常食献立は全て加熱調理を必要としない献立にする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・非常食献立</li> </ul>	

## ④ その他

	その時は・・・	事前確認、必要物品等	備え チェック欄
食品 (食材)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味、臭い、色を提供前に確認して検食簿に記録し、少しでも異常を感じたら捨てる</li> <li>・発災直後に居合わせた (一番先に到着した) 調理従事者は、在庫食品 (品名、数量、消費及び賞味期限) を全て記録し、栄養士に報告する</li> <li>・(栄養士到着後、) 非常食献立と発災直後にあった食材を組み合わせ、なるべく使用できるよう変更する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検食簿※通常のものを使用</li> <li>・非常食献立</li> </ul>	
ゴミの 分別	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゴミはいつ搬出できるか不明のため、特に生ごみについては、全て ( どこに? ) まとめること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゴミ分別表示</li> <li>・職員会議でお知らせ</li> </ul>	
トイレが 使えない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄用水確保 (プールや川水、雨水など)</li> <li>・仮設トイレの確保</li> <li>・手洗いは「手洗いが出来ない」参照</li> <li>・ノロウイルス対策として次亜塩素酸ナトリウムを使用し1日〇回消毒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄水の確保</li> <li>・次亜塩素酸ナトリウム</li> </ul>	



## 地震など災害発生時の確認、対応事項チェックリスト(高齢者給食施設等)

最終確認責任者名

施設名		確認及び対応事項		特記事項等		担当者		参考事項	
チェック欄	No.	確認及び対応事項		特記事項等		担当者		参考事項	
		地震等発生日時と発生場所							
	1	<input type="checkbox"/>	施設周辺の震度						
	2	<input type="checkbox"/>	入所者の状況確認						
	3	<input type="checkbox"/>	通所者の状況確認						
	4	<input type="checkbox"/>	調理従事者の安否確認						
	5	<input type="checkbox"/>	職員スタッフの安否確認						
	6	<input type="checkbox"/>	地域要援護者の受け入れ状況						
	7	<input type="checkbox"/>	施設の階別、棟別被災状況						
	8	<input type="checkbox"/>	配膳用エレベーターの状況確認						
	9	<input type="checkbox"/>	施設見取り図による配膳ルート確認						
	10	<input type="checkbox"/>	電気系統(使用可能か)						施設の被害状況が確認出来るもの
	11	<input type="checkbox"/>	ガス系統(使用可能か)						
	12	<input type="checkbox"/>	給水系統(飲用可能か)						水道直結、貯水槽使用、井戸水
	13	<input type="checkbox"/>	固定電話						
	14	<input type="checkbox"/>	携帯電話						
	15	<input type="checkbox"/>	FAX						
	16	<input type="checkbox"/>	パソコン						
	17	<input type="checkbox"/>	調理室の状況(使用可能か)						
	18	<input type="checkbox"/>	調理機器の状況(使用可能か)						
	19	<input type="checkbox"/>	災害時非常用の献立(7日間)						
	20	<input type="checkbox"/>	備蓄食品の確認(3日分)						
	21	<input type="checkbox"/>	調理室の空調系統状況(換気のダクト)						
	22	<input type="checkbox"/>	連絡担当者、責任者の確認						
	23	<input type="checkbox"/>	市町村防災担当課への連絡						
	24	<input type="checkbox"/>	厚生センター(保健所)への連絡						
	25	<input type="checkbox"/>	厚生センター(保健所)への連絡						
	26	<input type="checkbox"/>	相互援助協定施設への連絡						
	27	<input type="checkbox"/>	関係機関への連絡						
	28	<input type="checkbox"/>	入所者名簿の作成(給食提供用)						
	29	<input type="checkbox"/>	通所者名簿の作成(給食提供用)						
	30	<input type="checkbox"/>	職員名簿の作成						
	31	<input type="checkbox"/>	給食従事者名簿の作成						
	32	<input type="checkbox"/>	その他関係者の名簿作成						
	33	<input type="checkbox"/>	利用者の健康・身体状況把握						
	34	<input type="checkbox"/>	利用者の喫食状況把握						
	35	<input type="checkbox"/>	被災状況に対応した給食の調理方法の確認						
	36	<input type="checkbox"/>	給食材料の仕入れ先連絡						
	37	<input type="checkbox"/>	調理室の消毒						
	38	<input type="checkbox"/>	調理器具の消毒						
	39	<input type="checkbox"/>	調理室の清掃						
	40	<input type="checkbox"/>							