

★ 非常災害時の給食提供マニュアルや備蓄食料の確認等をお願いいたします ★

- ▶ 令和元年9月 千葉県に上陸した房総半島台風（台風15号）では、記録的な暴風により長期かつ広範囲に及ぶ大停電、断水、多数の家屋被害等を受けました。
- ▶ 被災直後から社会福祉施設の被災状況や必要な支援物資の確認を行いました。全施設への安否確認や要望聴取には数日を要しました。
- ▶ 市川健康福祉センター管内においても、いくつかの給食施設では停電等の影響がありました。



災害時の 給食提供に関するマニュアルはありますか？	災害時も給食提供するために、 必要な水及び食料は備蓄していますか？
<p>マニュアル・手順書 等を作成し、非常災害時に速やかに対応できるようお願いします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 連絡体制は、最新の内容に更新していますか？ ✓ 初期対応（発災直後の行動、調理場内の状況確認等）は整理していますか？ ✓ 定期的に内容の確認、見直しをしていますか？ <p>まずは、自身の安全確保とスタッフ等の安全確認、食事を提供できる状況であるかの判断が求められます。また、衛生管理についても非常災害時を想定して整理し、備えておくことが望ましいです。</p>	<p>非常災害時に調理することを想定し、必要な水、食料、熱源、食器等の備蓄をお願いします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 入所施設では3日以上（推奨は7日分）の食料・飲料水を保管していますか？ ✓ 備蓄食料の賞味期限を管理していますか？ ✓ 給食担当が不在でも備蓄食料を使用した食事を提供できるよう、手順書等がありますか？ ✓ 保管場所の倒壊や浸水等を想定して、複数の場所に分散保管していますか？ <p>非常災害時は利用者の食欲が低下することもあります。普段から食べ慣れている食品や温かいものも提供できるよう準備できると良さそうです。</p>
<p>備蓄食料を利用した 非常時用献立は作成していますか？</p> <p>事前に「主食・主菜・副菜」を考慮して献立を作成しておく、栄養の偏りを減らすことができます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 利用者の特性に合わせた食種（腎臓病食、離乳食等）や食形態（軟菜、ソフト食等）を考慮した献立もありますか？ ✓ 普段使用している特殊食品（とろみ剤、経管栄養剤、食物アレルギー対応食品、乳児用ミルク等）も準備していますか？ <p>災害はいつ起こるか分からないため、献立は「朝・昼・夕」より「〇食目」としておくのが良さそうです。また、1回分の食品をまとめて保管したり、写真等で表示すると、分かりやすくなります。</p>	<p>給食担当内や施設内で 災害時の給食提供の訓練・研修を行っていますか？</p> <p>非常災害時を想定した訓練・研修の実施をお願いします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 備蓄品は停電時でも容易に取り出し、調理場や代替場所（調理場損壊時等）へ速やかに運ぶことができそうですか？ ✓ 献立は非常災害時の提供に無理のない内容になっていますか？ ✓ 電気がつかない状況でも食事を作ることはできそうですか？ ✓ エレベーター等が使用できない状況での配膳は想定できていますか？ <p>一連の作業に必要な人数、所要時間、味付けや盛付け量等を確認することができます。マニュアルや手順書、備蓄の内容、備蓄の保管場所等の見直しに活用できます。</p>

◆ マニュアル、備蓄食料等を検討する際に、あわせて考えていただきたいこと ◆

▶ マニュアル、手順書 等は、施設で共有してください。

災害発生時に給食担当が必ずいるとは限りません。

マニュアル、手順書等は職場内の会議や研修の機会に、他部署の職員へ周知するようお願いします。

▶ 主に昼食 1 食分を提供している施設（保育所、事業所 等）の皆さま

帰宅が困難になることを想定して、食料等の備蓄をお願いします。

▶ ローリングストックもご検討ください。

普段使い慣れている缶詰やレトルト食品等を多めに購入しておき、日頃の献立で使用しながら補充する「ローリングストック」ができると、利用者さんの食べ慣れた食事を提供しやすくなります。

▶ 訓練・研修の方法は様々です。

訓練では備蓄品を取り出すところから、食事を作り実際に食べて、片付けるまで一連の作業を行うことが望ましいですが、部分的に行うことも可能です。

施設の課題や優先順位等を検討し、できることから実施してみてください。

参 考 資 料



千葉県防災基本条例（千葉県）

https://www.pref.chiba.lg.jp/bousaik/kihon_jyourei/index.html

事業者等による災害予防対策として、防災訓練等を実施し従業員の防災知識・技能の習得を図ること（第 13 条）や、帰宅困難者（従業者）の一斉帰宅の抑制を図ること、食料等の備蓄等に努めること（第 20 条）などが記載されています。

千葉県地域防災計画（千葉県）

<https://www.pref.chiba.lg.jp/bousaik/bousaikaigi/bousaik.html>

食料等の備蓄の目安を、最低 3 日、推奨 1 週間としています。

給食施設における非常災害時対策について（市川健康福祉センター）

https://www.pref.chiba.lg.jp/kf-ichikawa/tiiki_eiyou/kyusyoku.html#hijousaigai

「給食施設災害対策チェックシート」を掲載しています。

保育所における災害時対応マニュアル ー給食編ー（(公社) 日本栄養士会）

<https://www.dietitian.or.jp/data/guide/h25-1.pdf>

災害発生に備えた備蓄や訓練のあり方、災害発生後の対応等が具体的にまとめられています。

給食施設災害時対策マニュアル作成の手引き等（各自治体）

いくつかの自治体では災害への備え（連絡体制や備蓄、訓練 等）について例やポイント等を具体的にまとめた手引き等を作成し、インターネット上で公開しています。