

令和7年度市川保健所管内給食施設災害対策に関する調査について（報告）

千葉県市川保健所
地域保健課 栄養担当

1 調査について

令和7年度給食施設災害対策調査は、給食施設における災害時の対応状況を把握し、今後の対策の検討に資することを目的として実施しました。近年、台風等の自然災害により長期の停電や断水が発生し、医療機関や社会福祉施設におけるライフラインの確保が課題となっています。これらの施設の利用者には、食事に特別な配慮を必要とする方が多く、災害時における給食の継続は重要です。また、学校や保育所・事業所においても、利用者が帰宅困難者となる可能性があり、給食施設での災害対策の必要性は高まっています。

この必要性は厚生労働省通知「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」にも記載されており、災害対策の重要性を広く認識していただくため、令和6年度は病院・福祉施設のみを対象としましたが、本年度はすべての給食施設を対象として調査を行いました。

2 調査対象施設

令和7年4月末日現在、市川保健所管内で（特定）給食施設開始届出をしている施設としました。（計295施設）

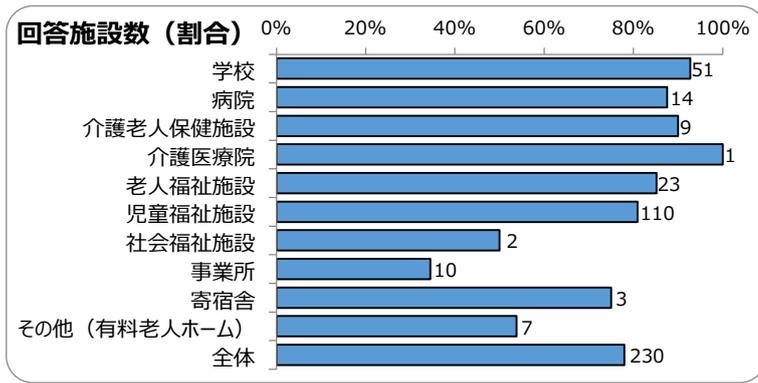
3 調査方法

令和7年5月30日を期日として、「ちば電子申請サービス」により回答を求めました。「ちば電子申請サービス」による回答ができない施設については、書面により提出を求めました。

4 回答状況

(1) 回答施設数及び回答率

施設種別	回答施設数	対象施設数	回答率
学校	51	55	92.7%
病院	14	16	87.5%
介護老人保健施設	9	10	90.0%
介護医療院	1	1	100.0%
老人福祉施設	23	27	85.2%
児童福祉施設	110	136	80.9%
社会福祉施設	2	4	50.0%
事業所	10	29	34.5%
寄宿舎	3	4	75.0%
有料老人ホーム	7	13	53.8%
計	230施設	295施設	78.0%



調査回答は、届出施設の78%、230施設からありました。

(2) 回答者職種

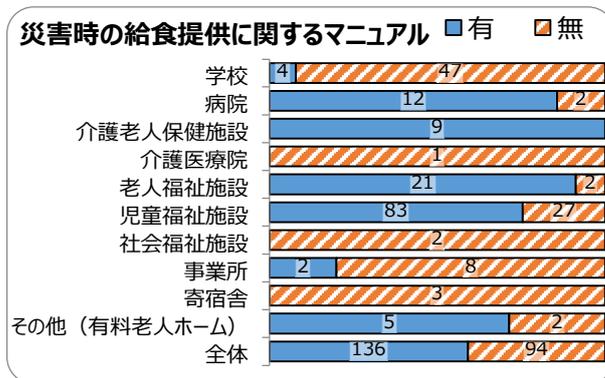


調査回答者は、「管理栄養士・栄養士」が最も多く、全体の75.2%でした。

5 集計結果

(1) 災害時の給食提供に関するマニュアル

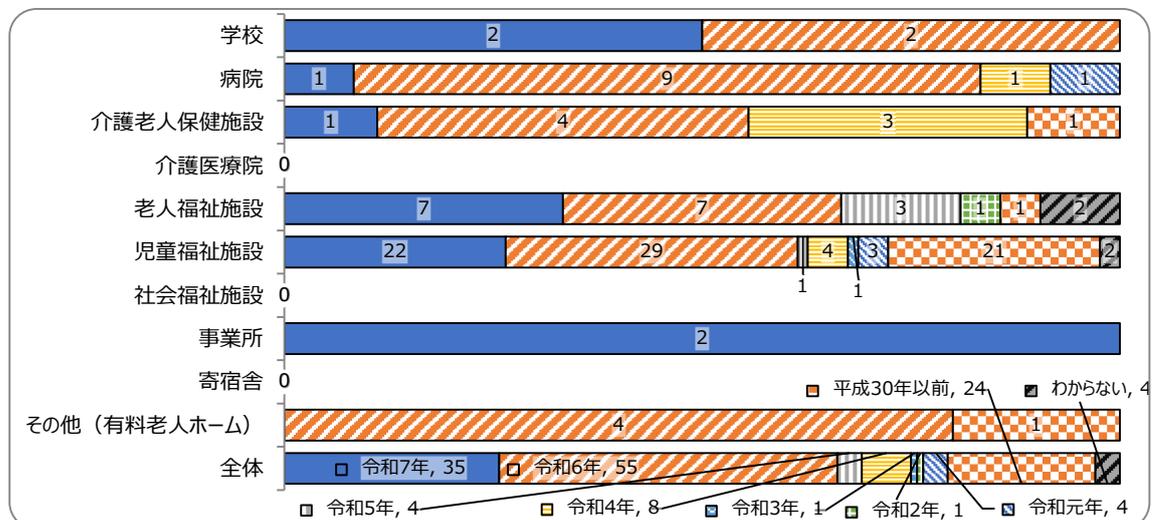
① マニュアルの有無



災害時の給食提供に関するマニュアルは、全体の59.1%の施設で作成されていました。

施設種別によって作成されている割合が異なり、病院や福祉施設では作成割合が高く、学校・事業所・寄宿舍では、作成割合が低かったです。

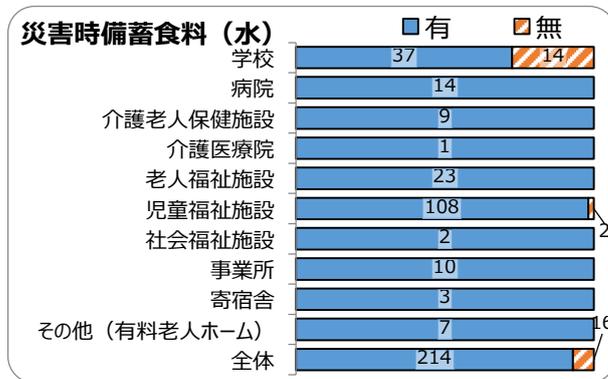
② マニュアルの最終更新時期



マニュアルを作成している施設の内、おおよそ1年以内にマニュアルを更新した施設は、66.2%でした。一方、5年以上更新をしていない施設や、更新時期が不明の施設もありました。

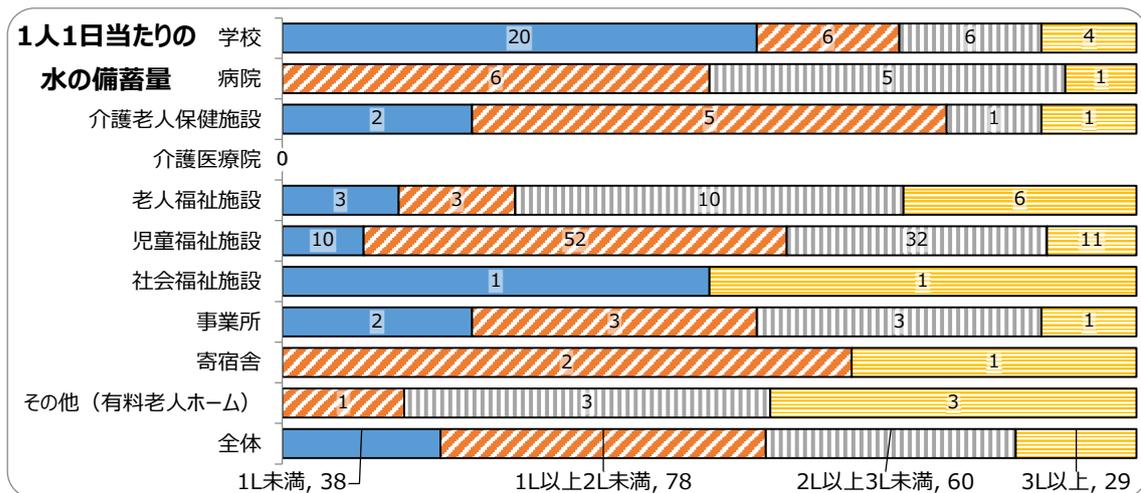
(2) 災害時備蓄食料（水）

① 災害時備蓄食料（水）の有無



災害時の備蓄食料や水がある施設は、全体の93%でした。ほとんどの施設で何らかの備蓄がありましたが、学校ではその割合がやや低かったです。

② 1人1日当たりの水の備蓄量

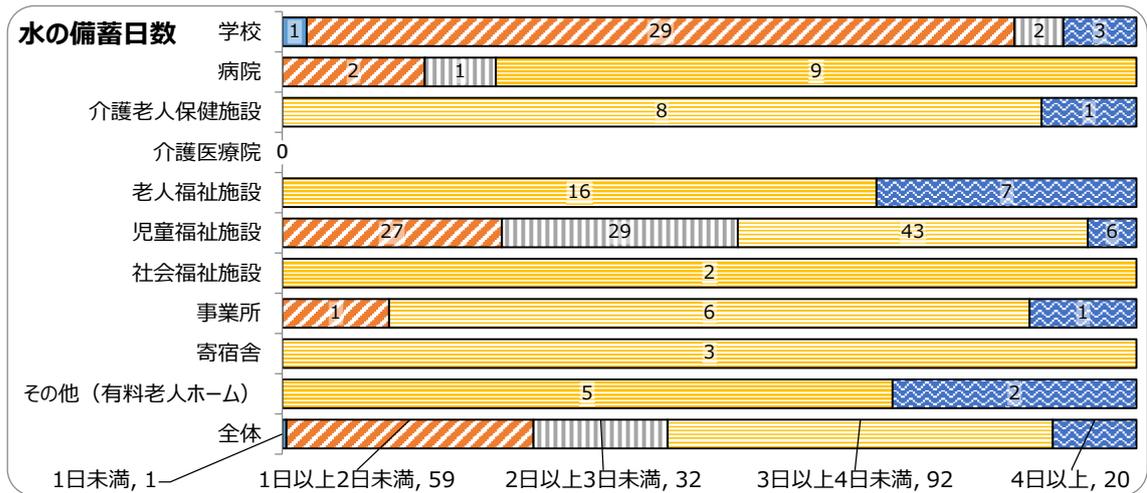


水の備蓄について、「1人1日当たりどれくらいの量を使用する想定で備蓄しているのか」ということについて、1人1日当たり2L以上備蓄している施設は、備蓄（水）がある施設の内41.6%でした。高齢者を対象とした施設では、1人1日当たりに備蓄している水の量が多い傾向でした。

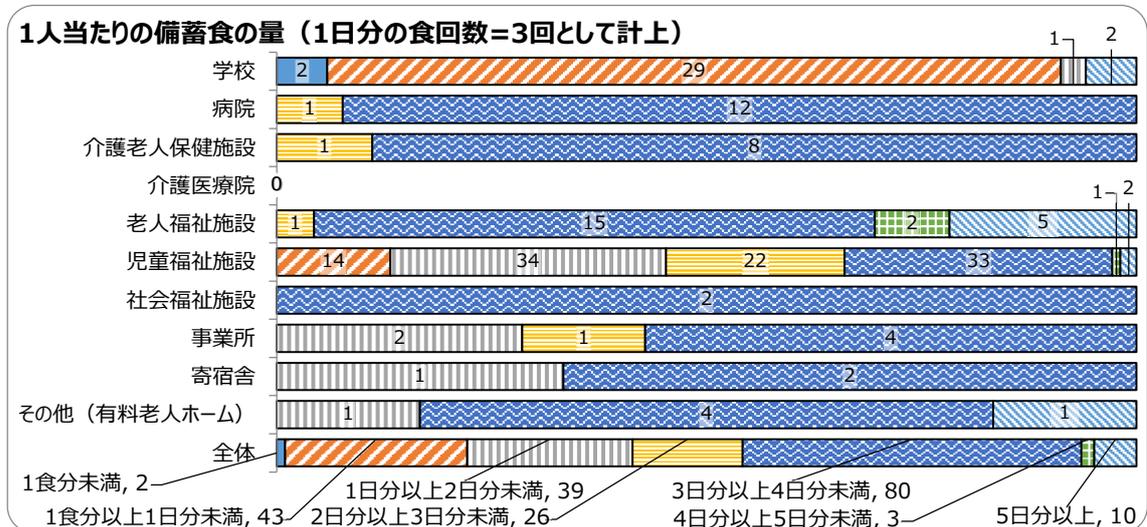
※ 備蓄（水）がある施設の内、1人1日当たりの水の備蓄量の回答が無かった施設について、ここでは「1L未満」として計上しました。

③ 水の備蓄日数

水の備蓄日数について、3日分以上備蓄している施設は、食料（水）の備蓄がある施設の内52.3%でした。介護老人保健施設・老人福祉施設・有料老人ホームでは、水を備蓄しているすべての施設で3日分以上の水を備蓄していました。



④ 1人当たりの食糧の備蓄食回数

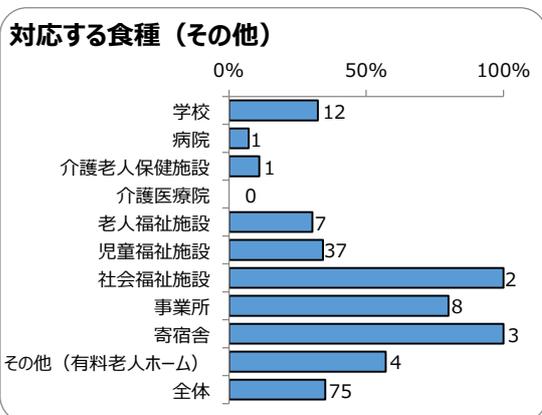
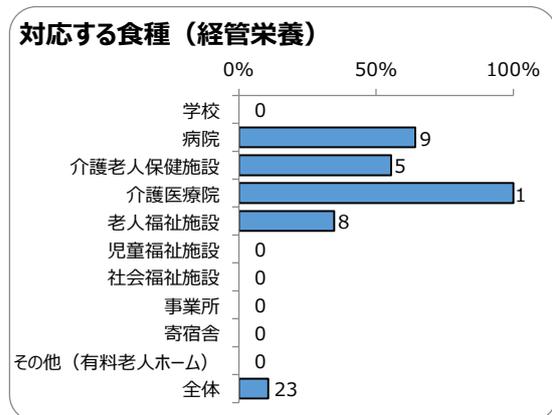
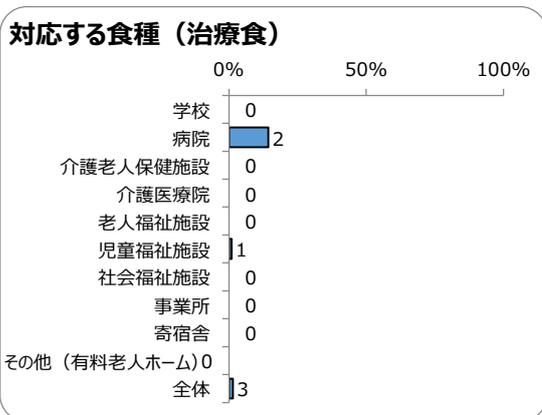
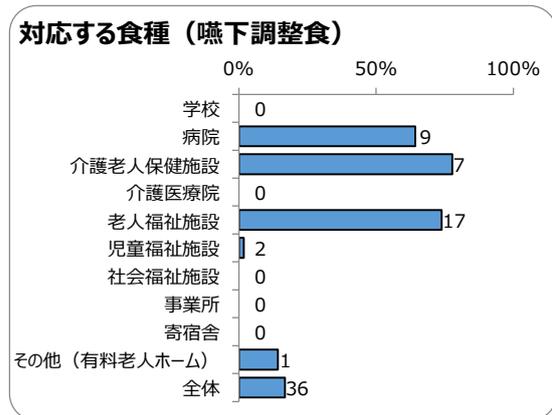
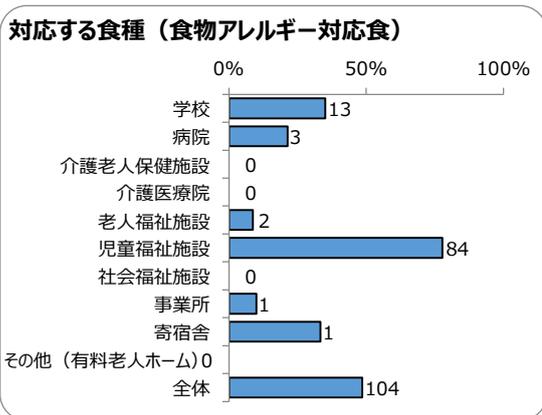
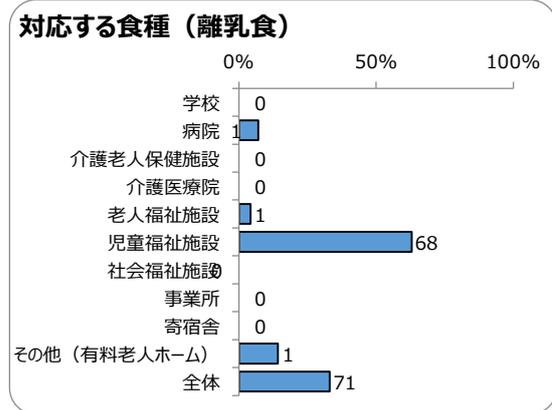
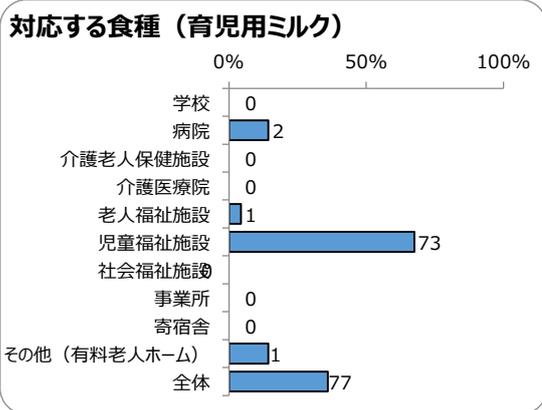


食料の備蓄について、1人当たり3日分（9回分）以上備蓄している施設は、食料を備蓄している施設の内45.8%でした。病院・介護老人保健施設・老人福祉施設・有料老人ホームでは、3日分以上食料を備蓄している割合が高くなりました。

⑤ 備蓄食が対応する食種

※ グラフの数字は対応していると回答した施設数。グラフの長さは、各施設の種類ごとに対応していると回答した割合。母数は「備蓄（水）が有」と回答した施設数。

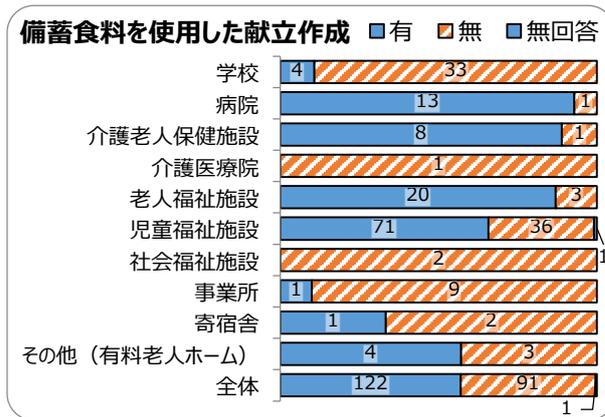
備蓄食料が対応している食種は、児童福祉施設では、育児用ミルクや離乳食・食物アレルギー対応食について対応している施設が多かったです。病院や介護老人保健施設・老人福祉施設では、嚥下調整食や経管栄養に対応している施設が多くなりました。



(その他の内容)

職員用、宗教食、来客者用等

(3) 備蓄食料を使用した献立作成



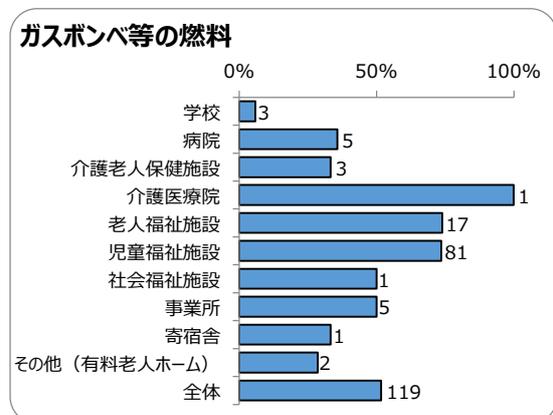
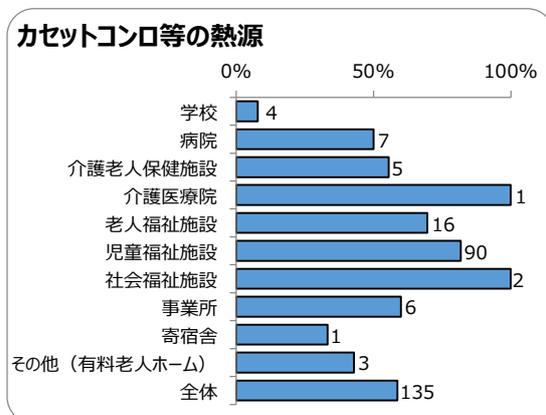
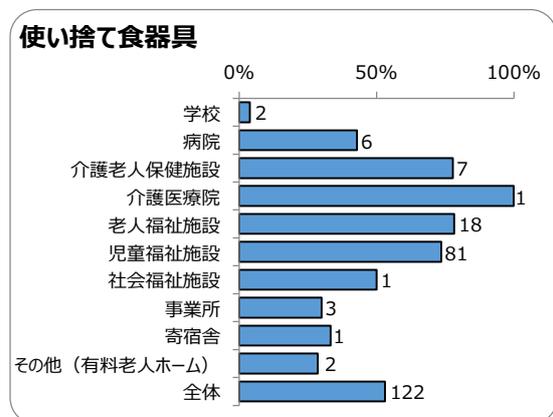
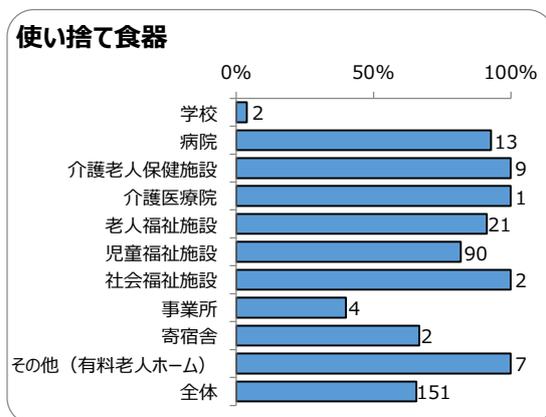
備蓄食料を使用した献立作成をしている施設は、備蓄（水）があると回答した施設の内、57%でした。病院や高齢者を対象とした施設では、献立を作成している割合が高い傾向でした。

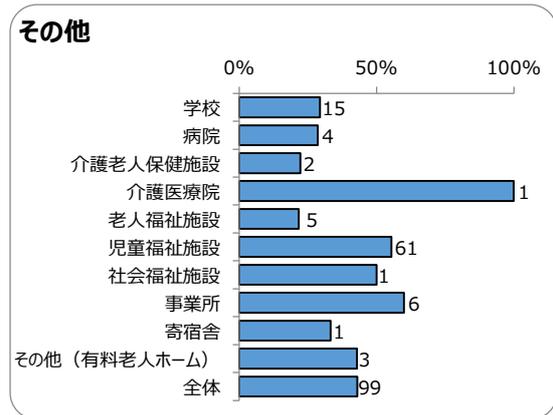
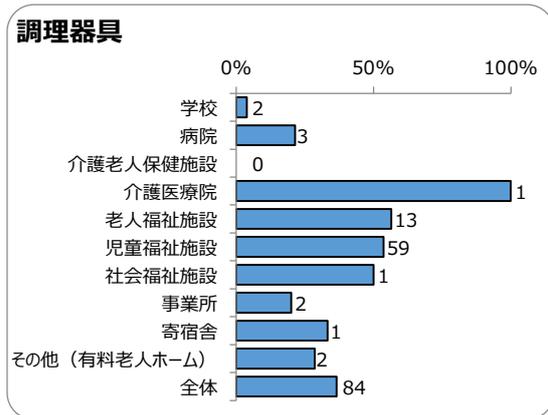
(4) その他の備蓄品等

※ グラフの数字は各その他の備蓄があると回答した施設数。グラフの長さは、各施設の種類ごとに対応していると回答した割合。母数は本調査に回答した施設数。

使い捨て食器や食器具など、備蓄食料を使用する際に必要になる物品について備蓄しているという回答割合が高い傾向でした。

また、「その他」の内容としては、非常用トイレやブルーシート、手指の洗浄に使用するものの他、防寒具や電源設備など、施設内の設備が使用不能になった場合に備えた備蓄をしているという回答が多く挙がりました。



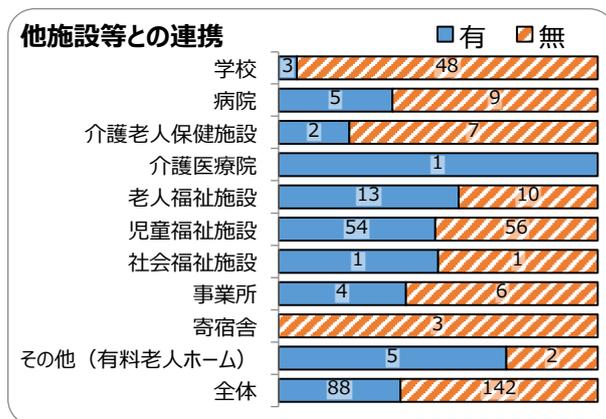


(その他の内容)

非常用トイレ、ブルーシート・テント、消毒剤系（ウェットティッシュ・消毒用アルコール等）、防寒具・寝具（毛布・アルミシート等）、給水用品、ラップ・ホイール、使い捨て手袋、雨具、照明（懐中電灯・ランタン等）、マスク、おむつ、使い捨て哺乳瓶、電源設備（発電機・ポータブル電源・ソーラーパネル等）、軍手、備蓄用以外の食材、救急用具 等

(5) 他施設等との連携

③ 他施設等との連携の有無



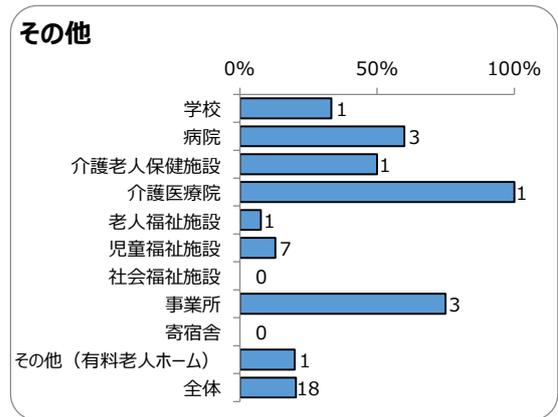
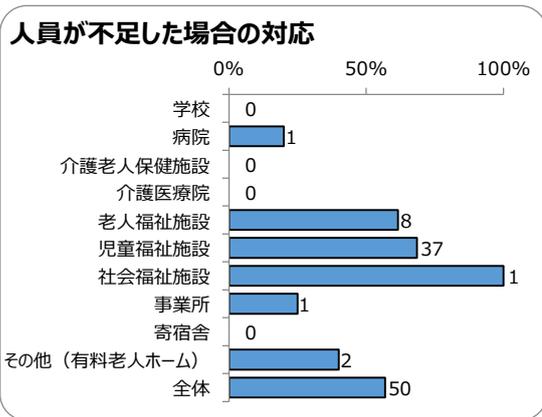
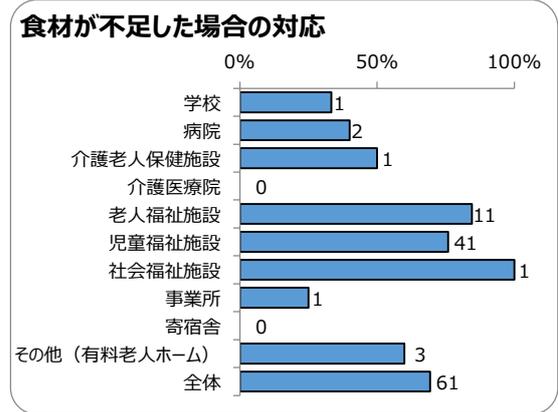
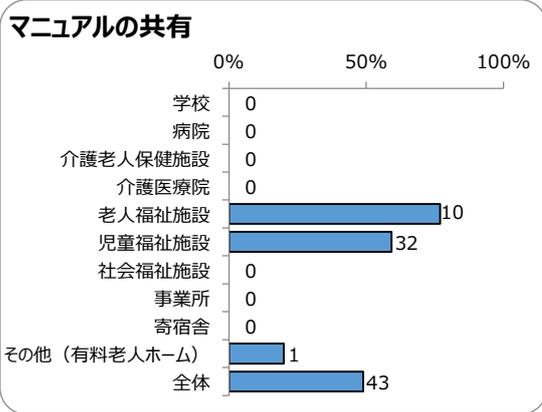
他施設等との連携が有るという施設は、全体で38.3%でした。福祉施設では他施設等との連携が有るという割合が高い傾向でした。一方、系列施設等を持たない施設では、連携先がないという傾向が見られました。

④ 他施設等との連携の内容

※ グラフの数字は「他施設等との連携」で各項目について連携があると回答した施設数。グラフの長さは、各施設の種類ごとに各項目の連携があると回答した割合。母数は、「他施設等との連携」に『有』と回答した施設数。

連携している内容としては、食材が不足した場合の連携や、人材が不足した場合の連携を行うという回答が多くなりました。

また、「その他の連携」の内容は、その施設が所属する法人内での連携や、給食業務の委託先との連携等という回答がありました。



(その他の内容)

施設法人内での連携、委託給食会社との連携、近隣施設と連携、テナントビル内での連携 等。

令和7年度市川保健所管内給食施設災害対策に関する調査 各調査項目の解説

今回の調査で回答を求めた各項目について、給食施設で備えるにあたり、どのように考えていただきたいかについて解説します。

ここに示す内容をすでに十分踏まえていらっしゃる場合には、よりよい非常災害時対応が効果的にできるよう、継続して対応していただきたいと考えます。

(1) 災害時の給食提供に関するマニュアル

非常災害時にも給食担当がいれば対応は円滑に進みますが、不在時に災害が発生する可能性を考慮する必要があります。

そのため、備蓄食料の保管場所や使用方法、1人分の想定量や組み合わせなどについて、給食担当がいなくても分かるように整理しておくことが重要です。

特に、経管栄養などの特殊栄養食品を使用している方、疾患により食事制限がある方、食物アレルギーを有する方への対応は、災害関連疾患や災害関連死を未然に防ぐためにも事前に想定しておく必要があります。

非常災害時の給食提供に関するマニュアルを作成した後は、施設全体で共有します。

可能であれば訓練を実施し、実際の非常災害時の対応に即した内容になっているかを確認します。内容に不備があれば、適宜改訂を行います。

また、マニュアルを整備した後も、年に1度程度は見直しを行い、現在の施設の状況に合わせたものになるようにすることが望ましいです。

(2) 災害時備蓄食料（水）

災害支援が到着するまでの間や、給食施設の利用者が安全に避難するまでの間に備えるため、必要な備蓄食料を確保しておくことが重要です。

備蓄量は、少なくとも3日分、可能であれば1週間分を用意することが望ましいです。

発災からの日数	優先する栄養成分
1日目	最低限の水分とエネルギーの確保。
～3日目	エネルギーとたんぱく質の不足に注意。
4日目以降	水分・エネルギー・たんぱく質以外にもビタミン等の不足にも対応。

備蓄食でそろえる栄養量は、施設で設定している給与栄養目標量や、「避難所における食事提供の計画・評価のために当面の目標とする栄養の参照量」等を参考として利用者に必要な量を確保できるようにします。

また、経管栄養剤や食物アレルギー対応食品などの特殊栄養食品は、災害時には通常の食品以上に入手が困難になる可能性があるため、特に十分な量を備蓄しておく必要があります。

普段は昼食のみを提供している学校や事業所等であっても、災害時には利用者が帰宅困難者となる恐れがあったり、事業継続体制を確保するため、備蓄食料を準備しておくことが望まれます。

- ・備蓄する内容について

まず、水は飲料用に加え、調理等に使用する分も含めて、1人1日当たり2~3リットルを目安に用意しておくことが望ましいです。特に入所施設では、1人1日当たり3リットル以上を備蓄してもらいたいです。

主食としては、水や加熱を必要としないレトルト粥、アルファ化米、パンの缶詰など、非常時でも手軽に利用できる食品を備蓄します。

主菜・副菜については、缶詰やレトルト食品など、常温で長期保存が可能なものを中心にそろえます。

また、アレルギー対応食品を備蓄しておくこと、誰でも安心して食べられるため有効です。

各施設の利用者が必要とするエネルギー量や栄養成分を確保できるよう、食品の組み合わせを考慮して備蓄内容を整えることが重要です。

災害備蓄用の長期保存食品は、食塩相当量が多くなりやすい傾向があります。乳幼児、高血圧症や腎疾患などで日常的に食事制限が必要な方が対象となる場合は、特に内容を慎重に検討する必要があります。

さらに、普段から使用できる加工食品をローリングストック方式で備蓄し、入れ替えながら無駄なく食材として活用する方法も有効です。

備蓄食品の期限が近づいた際には、災害時対応訓練の一環として非常食メニューを給食で提供し、利用者が食べやすい内容かどうかを確認するなど、工夫を行っている施設もあります。

また、今回の調査結果では、「利用者分の備蓄食のみ用意している」という施設がありましたが、非常災害時に施設内で対応にあたり続ける職員分の備蓄食についても用意しておくことが望ましいです。

- ・備蓄食品の保存場所について

備蓄食品は、非常災害時にもすぐに取り出せるよう、耐久性のある棚や倉庫などに保管することが望ましいです。また、浸水の恐れがない場所を選ぶことも重要です。

さらに、夏場の高温や冬場の低温など、食品の品質が急速に劣化しやすい環境は避け、食品の保存方法を確認して、できるだけ品質変化の少ない場所で保管するよう配慮します。

(3) 備蓄食料を使用した献立作成

非常災害時には、ガス・電気・水道などのライフラインが停止する可能性を想定しておく必要があります。

そのため、加熱や加工などの調理を必要としない、または水を使用せずに提供できる食品を用いて食事を構成することが重要です。

給食担当者がいれば、保管されている備蓄食品を適切に組み合わせ、その場で食事内容を組み立てることが可能です。しかし、非常災害時には給食担当者が不在のまま食事提供を行わなければならない状況も考えられます。

そのため、用意した備蓄食品を適切に活用できるよう、あらかじめ備蓄食品を使用した献立を作成し、マニュアルに明記しておくことが重要です。

(例) 常食 1,800kcal で提供している施設での備蓄食献立の作成 (1日分)

	使用食品	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g
朝	レトルト粥	150	2.2	0.4	1.4
	さば味噌煮缶	195	17.1	8.9	1.4
	野菜ジュース	83	1.7	0	0.8
	小計	428	21.0	9.3	3.6
昼	パン (缶)	367	6.5	12.8	0.6
	ツナ缶	190	11.4	16.0	0.6
	フルーツ缶	93	0.4	0	0
	ロングライフ牛乳	126	6.8	7.8	0.2
	小計	776	25.1	36.6	1.4
夕	白米 (アルファ化米)	366	6.3	1.1	0.01
	レトルトカレー	108	2.7	5.6	2.2
	野菜スープ	67	2.3	1.4	0.9
	小計	541	11.3	8.1	3.11
	合計	1745	57.3	54.0	8.11

(4) その他の備蓄品等

食事の提供に必要な食器 (皿・碗など) や食具 (はし・スプーン・フォーク等)、さらにお湯を沸かすための器具や簡易調理用の道具、レトルト食品を温めるためのコンロやガスボンベなどを準備しておく必要があります。

また、衛生的に食事を提供するためには、手指の洗浄や消毒に必要な物品も備えておくことが重要です。

非常災害時こそ食中毒などの事故が発生しないよう、安全で衛生的に食事を提供するために必要な物品を十分にそろえておくことが求められます。

通常、施設内で食事を運搬する際に使用しているエレベーターなどは、非常災害時には使用できなくなる恐れがあります。そのため、エレベーターが使用できない場合にどのように食事を配膳するのかをあらかじめ検討し、必要となる人員・時間・機材などを把握して備えておくことが重要です。

対応方法をマニュアルに明記するとともに、実際に訓練を行い、非常時でも円滑に配膳できる体制を整えておくことが望まれます。

その他、食事の提供に必要な備蓄品以外にも、施設内のライフラインの停止を想定して、必要な備品を用意しておくことが施設全体の災害対策として必要です。

また、福祉施設等の入所者には常時服薬が必要な慢性疾患を有している人も多いため、常に最低3日分の医薬品も備蓄しておくことが望ましいです。

(5) 他施設等との連携

施設が損壊・浸水する等して備蓄品が使用不能になる場合や、従事者が負傷して人員が不足する場合等、自施設の備えだけでは対応が困難になる状況も想定されます。

そのため、他施設や関係機関と連携し、相互に支援し合える体制をあらかじめ検討しておくことが望ましいです。

非常災害時には、停電により通常通りの調理ができないため普段より調理時間がかかる、給食配膳用エレベーターが使用できないため階段で食事を運ぶことになる等、通常以上に人員が必要になる可能性があります。

今回の調査では、連携先として「施設が所属している法人内での連携がある」「給食委託会社との連携がある」などの回答も見られました。

(参考文献) 千葉県災害時保健活動ガイドライン改訂版、千葉県社会福祉施設防災対策の手引、「臨床栄養」別冊 災害・緊急時の食と栄養 いますぐ知りたいアクション Q&A