

令和3年度「新型コロナウイルス感染症の影響による給食提供状況について」アンケート結果報告書

調査へのご協力
ありがとうございました



調査概要

- 【目的】 コロナ禍での給食施設の給食提供状況を把握し、感染予防対策の向上を図る。
- 【調査時期】 令和3年11月
- 【調査対象】 岐阜県内給食施設(岐阜市以外)
- 【集計施設数】 1,360施設

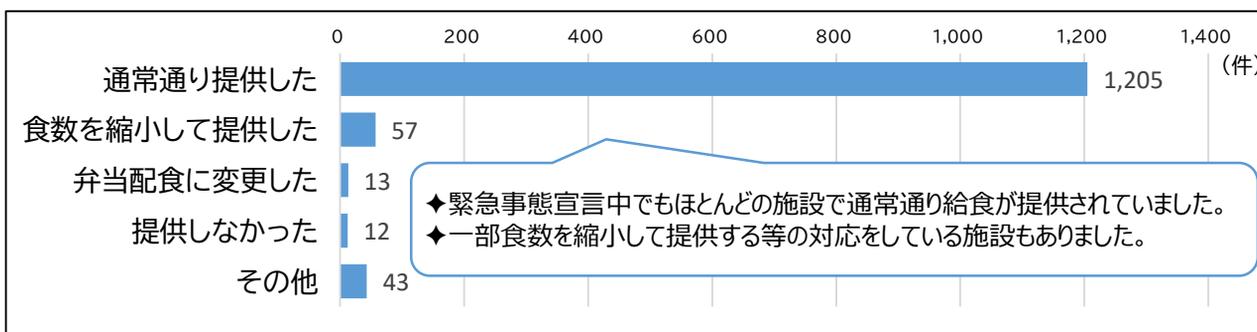
(単位:施設)

種別	学校・幼稚園	病院	介護老人保健	介護医療院	老人福祉	児童福祉	社会福祉	
施設数	180	59	51	2	343	327	46	
種別	事業所	寄宿舍	矯正施設	自衛隊	一般	診療所	その他	合計
施設数	144	26	2	1	12	23	144	1,360

調査結果

※グラフは欠損値を除外して算出

1 緊急事態宣言中の給食提供状況について（一部複数回答）



通常とは異なる対応を行った施設もありました

<理由と対応>

- ・学校では、休校、分散登校、オンライン授業による食数の減少
- ・保育園では、登園自粛の要請に伴う食数の減少
- ・事業所ではテレワークによる食数の変動、食事時間の分散、人数制限
- ・感染予防策のためにバイキングを中止し対面提供とするなど、通常とは異なる提供方法を行った施設もありました

2 給食提供のために行った感染予防の対応策について（自由回答の内容に基づいて振分け）

	学校・幼稚園・児童福祉施設等 (n=507)	病院・診療所・介護医療院・ 介護老人保健施設・老人福祉施設・ 社会福祉施設・その他 (n=668)	事業所・寄宿舍・ 一般給食センター・矯正施設・ 自衛隊 (n=185)	合計
従業員の感染対策徹底	74.0%	74.0%	31.4%	68.2%
利用者の感染対策徹底	56.8%	36.7%	53.0%	46.4%
使用器具・設備の消毒徹底	19.1%	21.3%	22.7%	20.7%
席数変更(座席を減らす、配置変更、パーテーション設置等)	28.4%	23.1%	53.0%	29.1%
食堂の分散利用	3.7%	5.1%	33.0%	8.4%
ティスポ食器の使用	0.2%	7.6%	1.1%	4.0%
換気	11.6%	9.4%	11.9%	10.6%
黙食の徹底	37.5%	13.3%	33.5%	25.1%
個包装食品の利用	1.0%	0.4%	3.2%	1.0%
その他	29.4%	19.2%	29.2%	24.3%

その他の対応策は
2ページへ➡➡

◆従業員や利用者の感染対策として、手指消毒・マスク着用の他、体調管理の徹底や他者との接触に気をつける等の対策がとられていました。

◆食堂がある施設では、席数の変更、パーテーションの設置や食堂の分散利用により密にならないよう対策されていました。



その他にも様々な対策が行われていました

＜学校・幼稚園・児童福祉施設等＞

- ・会議を集合形式から書面形式に変更
- ・配膳方法の変更（配膳やおかわりは職員が行い、職員は手袋を着用して行う、配膳する職員を決め、配膳した職員名を記録）
- ・おかわりの中止、配膳で余っても他クラスへまわさない
- ・残食を厨房内に持ち込まない
- ・食材搬入業者の検温、消毒
- ・配膳は給食担当職員のみで行い、極力配膳中に人の動きが多くならないようにした

＜病院・老人福祉・社会福祉施設等＞

- ・施設内への関係者以外の出入りの制限
- ・職員と利用者の接触をしない工夫（配膳作業分担の変更、食事提供を弁当に変更するなど）
- ・新型コロナウイルス感染症用のマニュアル作成、訓練の実施（外部弁当配達手配について記載、厨房作業不可を想定した訓練を実施）
- ・使い捨て食器の準備
- ・フロアでの配膳をやめ、厨房でトレーにセッティングしたものをフロアで提供
- ・新型コロナウイルス感染症に関する情報提供
- ・外出された施設利用者には1週間程度別室にて食事提供
- ・職員間の交差をなるべく避けるため、厨房職員はエレベーターに乘らず配膳車のみ乗せ、電話でやり取りを実施

＜事業所等＞

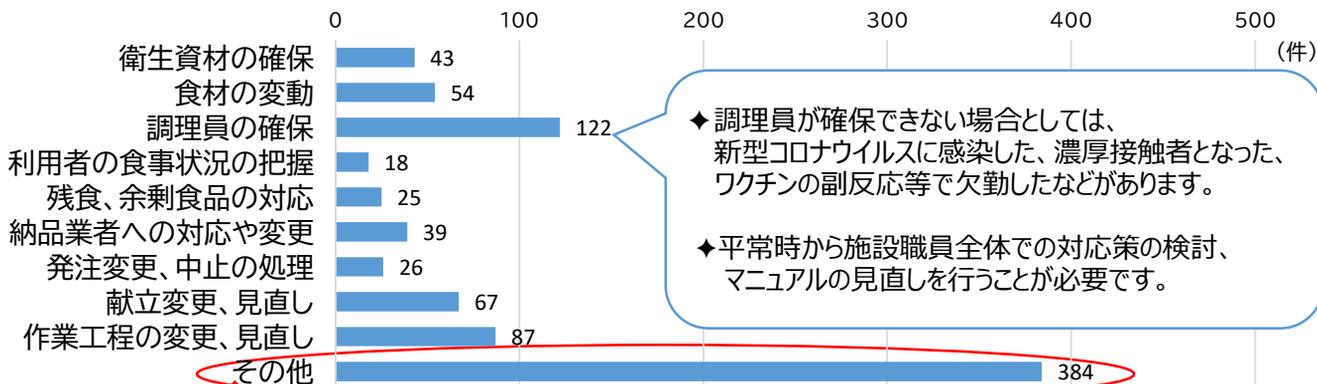
- ・バイキング形式を中止し、個別提供に変更
- ・調味料・ドレッシング等セルフサービスで利用していたものを、一口ソースや一口ドレッシングに変更した
- ・食事後にすぐ退室してもらうようにした
- ・出入口を一方にして、動線の交差をなくした
- ・食事提供に関する感染対策マニュアルを作成・実施
- ・手洗い場を1つずつ空けて使用
- ・ゴミ箱を蓋付きに変更
- ・喫食時間を3部制にし、一度に喫食する人数を1/3まで減らした
- ・エアドライヤー使用中止、ペーパーに変更

＜全施設＞

- ・納入業者の健康チェック（体温計測等）、手指消毒の徹底、同一方向喫食への変更 等



3 給食提供するにあたり困ったことや、その対応策（工夫点）について（複数回答）



◆調理員が確保できない場合としては、新型コロナウイルスに感染した、濃厚接触者となった、ワクチンの副反応等で欠勤したなどがあります。

◆平常時から施設職員全体での対応策の検討、マニュアルの見直しを行うことが必要です。



その他にも給食提供に関する困りごと、その対策(工夫点)がありました

＜喫食者指導について＞

- ・食育指導ができなくなったため、給食提供前に放送をかけ情報発信するようにした
- ・調理等体験型の食育活動や給食参観、異年齢との交流給食等イベントが実施できなかった
- ・楽しい食事の雰囲気作りが難しくなった
- ・施設利用者、保護者等に新型コロナウイルス感染症に関する健康教育を実施した
- ・対象者によっては黙食や距離を空けることを指導しても実施が難しかった
- ・マスク着用や換気をするなどについてクレームがあった

＜調理従事者の指導について＞

- ・調理従事者の感染症への意識が低く、指導を行った
- ・調理従事者の感染防止のため、休憩時間のとり方など工夫した
- ・調理従事者への指導として、手洗い回数が増えるようチェックカードを使用した

＜人管理体制について＞

- ・感染症対策として勤務体制を見直した
- ・作業工程を見直し、配置人員を減らした

＜給食提供について＞

- ・感染症対策をとることで作業の手間が増え、負担が増加した。人員や費用が多く必要となった。配膳時間が遅れることがあった
- ・使い捨て食器の利用により、温かい食事の提供が難しくなった
- ・通常給食から弁当配食に変更したことで食堂利用者が減少した
- ・弁当持参者が増え、食堂の運営ができなくなった

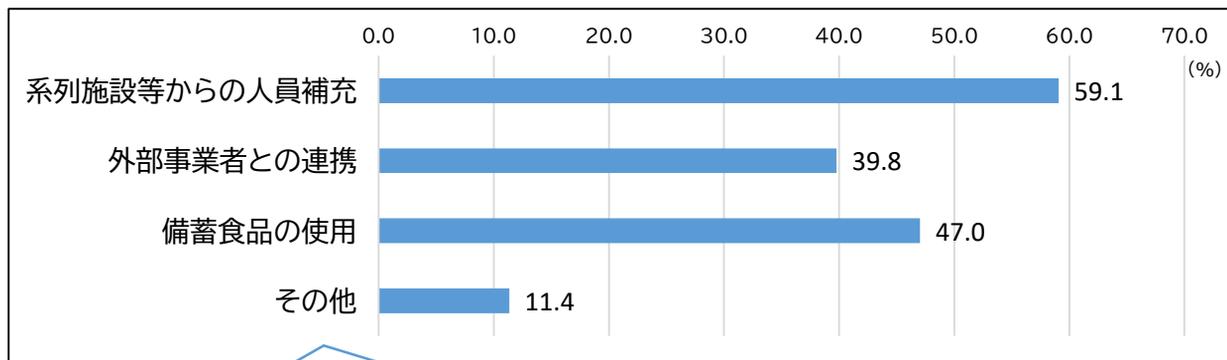
＜非常時（感染症発生時）の対応について＞

- ・感染症対策マニュアルを作成・見直した（使い捨て食器の準備、備蓄食品の使用等を記載）
- ・感染症対策マニュアルを職員等に周知した
- ・使い捨て食器や備蓄食品を備えた
- ・食事提供をストップさせない様、非常食の整備・弁当業者との連携を図った
- ・急な休園措置に対応できるよう食材の管理体制を変更した
- ・委託先に応援体制の手配を依頼



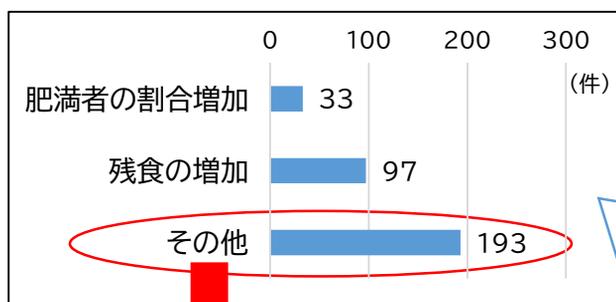
3ページに続きます
➡➡

4 新型コロナウイルス感染症により調理従事者の人員不足が起こった場合の対応について



- ◆その他として、「弁当持参」「献立の変更」「施設内職員が調理補助に入る」「委託先業者が決定する」という意見がありました。
- ◆給食業務を委託している場合でも、栄養管理の責任は施設側にあります。安全な給食提供ができる体制ができているか、各施設にて確認をお願いします。

5 新型コロナウイルス感染症流行前後の喫食者の変化（複数回答）



- ◆肥満者の増加に対し、体重減少者の割合が増えた施設もいくつかありました。
- ◆黙食や運動不足等の影響で、前年度に比べ、残食が増えている施設もあれば、黙食で食事に集中できるようになり残食が減った施設も見受けられました。
- ◆ストレスが増加したり、体調の変化が起きたりしている喫食者がいた施設も見受けられました。
- ◆今後も喫食者の状況に合わせた食事の提供及び栄養管理をお願いします。



その他様々な喫食者の変化がみられました

<学校・幼稚園・児童福祉施設等>

- ・黙食をすることで、食べることに集中するため、時間内に食べられる児童が増加した
- ・黙食により楽しく食べる給食時間が、ただ食べるだけの時間になってしまっている
- ・黙食になり、早く食べれるようになった
- ・職員もマスクをするので、よく噛んでもぐもぐしてね、などの口の動きをみせることができなくなった

<事業所等>

- ・弁当持参や自宅待機者の増加、出勤人数の関係で食事提供数が減少した
- ・小鉢の売上げが減った

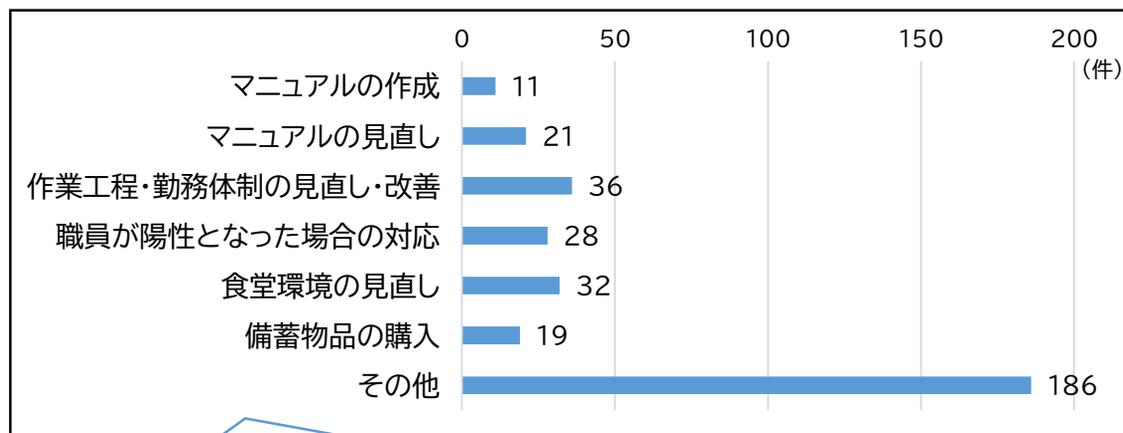
<病院・老人福祉・社会福祉施設等>

- ・利用者のストレスが増え、活気がない様子が見えなくなった
- ・足腰が弱った人が増えた
- ・ミキサー、きざみ食の提供が増えた
- ・食事行事の体験型（調理体験）が実施できず、体験して得る機会がなくなった
- ・感染者の方への食事提供について、食欲不振の症状があり嗜好対応を行った
- ・家族との面会が減り、持ち込みが無くなったため、体重が減少した
- ・運動量の減少により、食事量が減少し、フレイル状態の利用者が増えた
- ・体重減少した者の割合が増えた
- ・施設利用者の外出ができなくなり、メニューへの要望が増えた

4ページに
続きます



6 今後施設で見直したいことや課題（複数回答）



- ◆施設内で新型コロナウイルス感染症感染者が発生した場合の対応方法や、日頃からの感染症対策について、見直したいという回答が多くみられました。
- ◆新型コロナウイルス感染症に限らず想定外の出来事が発生した際の対応についても見直しを行いたいとの回答もみられました。
- ◆その他、アフターコロナを見据えた食育活動や食環境の整備についても見直していきたいなどの回答がありました。



今後の対応について、このようなことが検討されていました

【体制整備】

- ・マニュアルの作成、見直し
- ・非常時の指示・連絡システムの再周知、徹底
- ・勤務体制の見直し・改善
- ・職員が陽性となった場合の対応
- ・日頃からの委託業者との連携
- ・人員の確保

【人材育成】

- ・職員や喫食者への感染症対策についての指導・情報提供

【栄養管理・品質管理・衛生管理】

- ・作業工程の見直し・改善
- ・使い捨て食器を用いた場合の適温配膳
- ・食材の入手経路の十分な把握
- ・黙食でも楽しめる献立作成
- ・備蓄食品、 Disposable 食器の購入
- ・食堂環境の見直し
(レイアウト変更やパーテーションの設置等)

【栄養教育】

- ・コロナ禍でも実施可能な食育活動の検討

7 参考資料

◆[新型コロナウイルス感染症について（厚生労働省）](#)

新型コロナウイルス感染症 厚生労働省

検索

◆[新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について（厚生労働省）](#)

新型コロナウイルス 消毒

検索

◆[給食施設における災害時給食提供マニュアル作成の手引き（岐阜県）](#)

岐阜県 災害時給食提供マニュアル

検索

今後も感染症対策に配慮いただいた上で、
安心・安全な給食の提供についてご協力をお願いします

