

給食施設における 災害時給食提供マニュアル策定の手引き

平成27年3月
岐阜県保健医療課

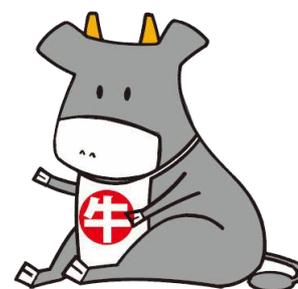


ぎふ食育キャラクター
ぎふまーいん

目次

1. 策定の趣旨	3
2. 施設内連絡・指示体制	5
3. 備蓄の整備	6
(1)備蓄のポイント	6
(2)非常・災害時用献立の作成	7
4. 災害発生時の初期対応	9
5. ライフラインの確保	10
(1)水道が止まった場合	10
(2)電気・ガスが止まった場合	10
(3)その他	11
(4)地域の防災対策体制の把握	11
6. 衛生管理に関すること	12
7. 入所者の摂取状況の確認	13
8. 委託業者	14
9. 外部との連絡体制	15
10. 危機管理体制の強化	16
11.その他	16
12.岐阜県の給食施設における危機管理体制の状況	17
資料編	
資料① 給食提供についての決定の流れ図、連絡体制図、緊急時職員連絡先及び被災状況等確認表	20
資料② 災害状況と配備体制	21
資料③ 非常時外部連絡先一覧	21
資料④ 災害発生時のフローチャート	22
資料⑤ 給食提供についての決定の流れ図	23
資料⑥ 厨房機能状況による非常時対応の分類及び緊急時出勤対象予定者	24
資料⑦ 非常時用献立例と作り方	25
資料⑧ 非常時の献立	26
資料⑨ 非常時の献立	27
資料⑩ 非常時のごはん・お粥の作り方	28
資料⑪ 備蓄品一覧表 (例)	29
資料⑫ 備蓄品保管場所配置図	30
資料⑬ 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	30
資料⑭ 被災状況等報告書 その1	31
被災状況等報告書 その2	32
資料⑮ 非常時食事提供フローチャート	33

資料⑯	在庫品一覧表（例）	34
資料⑰	非常時の献立表（厨房内食材使用の場合）	35
資料⑱	食材等発注業者一覧表	36
資料⑲	ライフラインの対応一覧	37
資料⑳	災害時（地震・水害等）の炊き出し時等の衛生管理に関する注意点	38
資料㉑	喫食者及び職員現状確認及び食形態一覧	39
資料㉒	災害時用給食日誌	40
資料㉓	食施設被害状況及び支援調べ	41
資料㉔	被災後にかかる給食施設調査票	42
資料㉕	給食施設 平常時セルフチェック表	43
資料㉖	実地訓練タイムスケジュール	44



ぎふ食育キャラクター
牛光（うしみつ）

1. 策定の趣旨

岐阜県では、平成 24 年 3 月に、岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン（初版）を作成し、すべての分野で災害時の栄養・食生活支援活動を迅速かつ効果的に展開できるよう体制整備に取り組んでいるところです。

特定多数の人に継続的に給食を提供する施設においては、災害発生時においても、原則自己完結で喫食者に適切で安全・安心な給食を提供し、適切な栄養管理が実施されることが求められます。

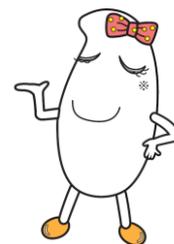
災害発生時の混乱を回避するには、平常時から関係者が一緒に検討し、内容を共有し、意識を高め、災害時給食提供マニュアルの作成、また、見直しや改善に取り組んでいくことが大切です。

岐阜県災害時栄養・食生活支援ガイドライン（初版）「第 5 章・給食施設への支援」において、給食施設の平常時の取り組みとして「災害対応マニュアルの作成等の整備」を明記しており、平常時から災害を想定した対策の強化や体制整備が進められるよう岐阜県災害時栄養・食生活支援ガイドライン（初版）を補完するものとして「給食施設における災害時給食提供マニュアル策定の手引き」を作成しました。

災害時給食提供マニュアルを作成するには、完璧なマニュアルを作成するよりも、関係者が一緒に検討し、情報を共有することが最も大切であり、本手引きでは、まず、検討してもらおうとよい内容に「ぎふまーいん（右下記載）」をつけて掲載しています。まだ、作成されていない施設は、ここから検討いただくとよいと思います。

また、資料編として、岐阜県内の給食施設が、実際に作成・活用しているマニュアルや、様式を掲載しています。各施設において、工夫を凝らし作成されていますので、貴施設の状況に応じて参考にしてください。

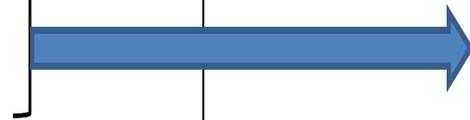
ぎふまーいん



ぎふ食育キャラクター

【参考】想定される時系列別概要表（岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン抜粋）

区分	平常時の対策	フェーズ0 (概ね災害発生後24時間以内) 初動体制の確立	フェーズ1 (概ね災害発生後72時間以内) 緊急対策	フェーズ2 (概ね4日目から2週間で) 応急対策	フェーズ3 (概ね3週間目から2ヶ月まで) 応急対策	フェーズ4 (概ね2ヶ月以降) 復旧・復興対策
想定される状況 ※1日3食提供施設		<ul style="list-style-type: none"> ○ライフラインの寸断 ○厨房の破損により使用不可 ○食材納入ルートの遮断 ○移送・他施設利用者受入等による食数の増減 	<ul style="list-style-type: none"> ○物資の不足 ○衛生状態の悪化 ○一般被災住民の受け入れ 	<ul style="list-style-type: none"> ○健康問題の発生 		
想定される状況 ※1日1食提供施設		<ul style="list-style-type: none"> ○非常事態時における食事提供 ○職員の出勤困難 ○外部との連絡(通信網)が遮断される 	<ul style="list-style-type: none"> ○学校の設備等を活用した炊き出しの準備・開始 	<ul style="list-style-type: none"> ○学校の設備等を活用した炊き出しの実施 ○給食再開に向けた調整 		
被災給食施設 (入居施設で1日3食提供の施設を中心に記載)	<ul style="list-style-type: none"> ◎状況把握と体制整備 ●施設内の体制整備 ●備蓄品等の整備 ●外部との連携強化 	<ul style="list-style-type: none"> ●状況把握 <ol style="list-style-type: none"> 1 被害状況の把握 2 市町村対策本部設置状況の確認 3 県保健所への連絡・相談 ●備蓄食品等を活用した食事提供 ●支援要請 <ol style="list-style-type: none"> 1 物的な支援要請 2 人的な支援要請 	<ul style="list-style-type: none"> ●状況把握 <ol style="list-style-type: none"> 1 ライフラインの復旧状況 2 破損器具の点検、修理 3 県保健所への連絡・相談 ●備蓄食品等を活用した食事提供 ●支援要請 <ol style="list-style-type: none"> 1 物的な支援要請 2 人的な支援要請 	<ul style="list-style-type: none"> ●食事の提供 <ol style="list-style-type: none"> 1 給食利用者の健康状況の把握と対応 2 通常の食事提供再開に向けた調整 ●支援要請 <ol style="list-style-type: none"> 1 物的な支援要請 2 人的な支援要請 	<ul style="list-style-type: none"> ●施設内マニュアルに基づく対応状況の検証 ・施設内体制や備蓄品等の検証 	



2. 施設内連絡・指示体制

連絡・指示体制においては、非常・災害時に混乱しないために、給食提供について決定する責任者を明記しておく必要があります。

施設内については、発生時間や被災状況等に応じて、職員の指示系統・配備体制についての役割分担を明確にしましょう。緊急連絡網を作成し職員全員に周知しましょう。

食中毒や感染症の対応マニュアルや、すでに施設としての取り決めがある場合には、それらのマニュアル等との相違がないよう気をつけましょう。

- 施設内連絡網を作成し、職員全員（給食部門を委託している場合には委託職員も含む）に周知している。
- 食材納入業者やライフライン寸断時の連絡先一覧を作成している。
- 発生時間や被災状況等に応じて職員の指示系統・配備体制を検討し作成している。
- 初動時の役割分担を明確にしている。
- 給食提供意思決定の流れが、組織として決められている。



【資料①】給食提供についての決定の流れ図、連絡体制図、緊急時職員連絡先及び被災状況等確認表



【資料②】災害状況と配備体制

【資料③】非常時外部連絡先一覧

【資料④】災害発生時のフローチャート

【資料⑤】給食提供についての決定の流れ図（大垣市民病院提供 一部改変）



【資料⑥】厨房機能状況による非常時対応の分類及び緊急時出勤対象予定者（県立多治見病院提供）

◇緊急時連絡は電話不通時も考慮が必要◇

東日本大震災では、電話よりも携帯電話のメールのほうが、連絡手段としては使えました。そこで、緊急時の連絡は、施設から携帯電話などへのメール配信することとし、施設職員間の緊急連絡が取れるように配慮している。

（宮城県特定給食施設における災害・災害時対策チェックリスト・コラムより引用）

◇有事に使用する様式類を準備◇

非常時でも、病棟にどんな食事が提供されているかを連絡することが必要だったので、震災時は各病棟に手書きで毎回献立を書いて配っていましたが、手書きで一から献立を書くのに多大な時間と労力がかかりました。また、この経験を踏まえ、献立表や食札の様式をあらかじめ用意し、有事の作業を必要最低限に備えています。

また、電話が使用できない状況下でも病棟とのやりとりを効率よく確実に進めるようにするために、食事変更の指示などを記載する様式も備えています。

（宮城県特定給食施設における災害・災害時対策チェックリスト・コラムより引用）

3. 備蓄の整備

非常・災害時に使用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、種類、量、保管方法、保管場所等を検討し、備蓄食品を活用した食事提供ができるように整備する必要があります。また、非常・災害時用の備蓄食品の他、在庫食品もラッキングストックとして有効に活用できるように管理することが大切です。

緊急な給食の配送や弁当の調達が可能で、十分な衛生管理を行っている業者を把握しておく等、利用者に対し、給食提供を継続できる体制を整備しましょう。

(1) 備蓄のポイント

① 種類

非常・災害時用献立に基づき、施設利用者の特性に合わせた食種（腎臓食、アレルギー食、離乳食等）や食形態（軟菜、ソフト食、ペースト食等）の食品や水の備蓄が必要です。備蓄食品は、備蓄専用品だけでなく、定期的に通常の給食として提供できる食材（市販のレトルト・缶詰やLL牛乳等）も考慮することが必要です。

② 量

非常・災害時に自施設だけで対処するためには、3日程度の備蓄が必要であると言われています。

災害の程度や施設によっては、施設利用者分だけでなく、職員分、施設利用者以外の受け入れ、地域住民分など、どのように対処するかを考慮して備蓄を準備しておく必要があります。

③ 食料以外

備蓄をしておくものは食品だけでなく、使い捨てのディスポ食器、割り箸、スプーン、紙コップ、ストロー等の食事に必要な物や、トレイ、コンテナ等の運ぶ物も必要になります。

また、食品を温めたり、調理をするための熱源（カセットコンロ、プロパンガスボンベ、コンロ式等）やお湯を沸かすためや調理に必要なやかん、鍋等も準備しておく必要があります。

④ 場所

備蓄食品・物品（以下「備蓄品」という。）を保管しておく場所は、取り出しやすい場所や、水害を想定して浸水被害を受けない場所、一カ所ではなく分散して保管する等、施設に合わせて適切な場所を考慮する必要があります。

また、停電時にエレベーターが停止して運搬することを考えると、利用者に近い

所に備蓄品を保管しておく方が便利です。

保管場所は、施設内の見取り図、倉庫内の何があるのか等も図にするなど、施設内の誰が見ても分かるようにするとともに、施設内の全職員に周知する必要があります。

⑤配膳・下膳の対応

エレベーターで温冷配膳車を使用して配膳している施設は、電気が寸断された場合にもスムーズに配膳が行われるように、どのようにして誰が運ぶかなども検討しておく必要があります。

⑥一覧表の作成

備蓄品の一覧表を作成する際には、数量、保管場所とともに、食品には賞味期限を明記しておき、平常時には賞味期限切れにならないようになどの管理をすることも重要です。食種や食形態を考慮した献立表も一緒に保管しておき、誰でも使えるようにしておきましょう。出来れば、防災の日や施設内訓練を行う際に消費するなど、通常の献立に組み込んでいき回転させる工夫が必要です。

(2)非常・災害時用献立の作成

ライフラインや通常の食材流通ルートが正常に機能しない状況を想定し、状況に応じた非常・災害用の献立を作成する必要があります。

施設利用者の食種（腎臓食、アレルギー食、離乳食等）や、食形態（軟菜、ソフト食、ペースト食等）に対応した献立の作成が必要です。

献立を作成し、疾患によっては、エネルギー等摂取量が関係するものがあるため、栄養価計算結果を明記しておく必要があります。

栄養士や調理師が出勤できない場合でも、備蓄品等を活用し、誰もが食事を提供できるよう、作り方や盛り付けの方法、使用するディスプレイ食器等を明記し、備蓄食品と一緒に置いておきましょう。



【資料⑦】 非常時用献立例と作り方（一日分例）

【資料⑧】 非常時の献立（県立多治見病院提供）

【資料⑨】 〃 （大垣市民病院提供）

【資料⑩】 非常時のごはん・お粥の作り方（大垣市民病院提供）

【資料⑪】 備蓄品一覧表（例）

【資料⑫】 備蓄品保管場所配置図（岐阜県厚生連揖斐厚生病院提供）

【資料⑬】 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（厚生労働省）

◇衛生資材は多めの備蓄が必要◇

使い捨て食器や割り箸等の備蓄はしていましたが、大規模災害時には備蓄品もすぐに底をついてしまいました。先行きが見えず、いつ水が使用できなくなるかわからなかったので、食器にラップをかけたり、アルミカップを活用したりして、食器の汚染を最小限にするように努めました。ラップ等の備品や消毒用のアルコール製剤が大量に必要になりました。この経験を踏まえて、衛生資材を多く備蓄するようにしています。

(宮城県特定給食施設における災害・災害時対策チェックリスト・コラムより引用)

◇高齢者が食べやすい備蓄食への変更◇

備蓄食品として保管していたアルファ化米は、お湯や水で戻した状態では硬くて高齢者にとっては、とても食べづらい物でした。このため、主食は粥缶を備蓄することに変更しました。

(宮城県特定給食施設における災害・災害時対策チェックリスト・コラムより引用)

◇非常食はアルファ化米や缶詰だけではない◇

非常食として1日3食×5日分のアルファ化米と缶詰などを備蓄していましたが、震災時には冷蔵庫が使用できなくなったことや、この状況がいつまで続くか予測不可能だったことから、まずは長期保存が難しい食材(当日納品された給食食材等)から使用することとし、保存可能なアルファ化米や缶詰は後から使用することとしました。

このことや入れ替え時の問題から、非常食といっても長期保存できる缶詰やアルファ化米だけでなく、普段使用している食材の活用も考慮することが必要だと感じたため、普段使用している食材で、非常食として活用可能な食材などを、非常食に加えて備蓄し使用(入れ替え)することで、訓練時の活用方法が広がり、期限切れも減らすことができました。

(宮城県特定給食施設における災害・災害時対策チェックリスト・コラムより引用)

4. 災害発生時の初期対応

災害が発生した際に、給食提供の可否等を判断するためには、「職員の安否」、「厨房内」、「施設内」の被災状況の確認の他、「地域」、「食料等の流通」、「交通網」等の確認も必要です。平常時に時系列の確認項目一覧を作成しておき、災害発生時に適切な判断ができるようにしておく必要があります。

【資料⑭】被災状況等報告書 その1・その2（県立多治見病院提供 一部改変）

【資料⑮】非常時食事提供フローチャート

【資料⑯】在庫品一覧表（例）

【資料⑰】非常時の献立表（厨房内食材使用の場合）（県立多治見病院提供 一部改変）

5. ライフラインの確保

ガス、電気などのライフラインが寸断された場合でも、喫食者に対し適切で、安全・安心な給食を提供するために、安全で短時間に正確な対応ができるよう検討し、職員間（委託の場合は委託先の職員も含む）の理解と協力を得られる体制を整えることが大切です。

また、施設の建て替えや改装等で厨房内の熱源を考えるときには、電気やガスのみではなく、両方を用意することを検討する必要があります。

(1) 水道が止まった場合

- 手洗い・手指の消毒の方法を検討し、必要物品を確保している。
- 食器具・調理器具の洗浄ができない場合の代替手段を検討し、必要物品を確保している。
- 水確保のための情報をまとめている。
- 水道が再開した際には、残留塩素濃度や水のにごりやにおい等の水質点検を確認してから使用することを施設で共有している。

(2) 電気・ガスが止まった場合

- 施設に、非常電源があるか確認している。
- 非常・災害時に、非常用電源等を給食室でただちに使用できるか、厨房内の冷蔵庫や調理機器に対応しているかどうか確認している。
- 冷凍・冷蔵庫が使用できなくなった際の代替手段を決め、物品を確保している。
- 加熱調理ができない場合でも提供できる食品を備蓄している。
- 熱源が使用できない場合の代替手段を決め、加熱器具を調達するなど必要物品を準備している。
- 厨房内照明が使えない場合の対応（代替照明等）を決めている。

◇ライフラインは複数の代替策が必要◇

地震の揺れにより、ガスの安全弁がロック。ガス業者と連絡がつかず、結局 5 日間以上ガスが使用できず、非加熱で提供できるものを活用、途中からは職員が持参した携帯ガスを使用して乗り切った。現在は、ガス業者の連絡先を複数把握、カセットコンロやガスボンベの備蓄、売店の在庫品の使用など対策をとっている。

（宮城県特定給食施設における災害・災害時対策
チェックリスト・コラムより引用）

非常災害用熱源として
「プロパンガス仕様のキ
ャスター付大釜」といった
大量調理に適した調理器
具もあるんだね！



宮城県特定給食施設
きんぎょちゃん

(3) その他

- 電気・ガス、水道等の寸断時に復旧状況等を確認するための連絡先一覧を作成している。
- 食品だけでなく、物資の支援要請一覧を作成している。
- 調理室が使用できなくなった場合の対応を決めている（弁当の調達、別の場所での調理、配膳等）。
- 平常時エレベーターや（自走式）温冷配膳車等を使用している施設は、電気が遮断された場合の配膳方法について対応策を検討している。
- どのようにして、誰が下膳するかを決めている。

(4) 地域の災害対策体制の把握

- 市町村の災害対策本部の設置状況を把握している（食料、物資、水等の支援要請先、担当部署名、連絡先等）。
- 行政の主管課を把握している（災害対応の相談先、担当部署名、連絡先等）。
- 保健所の担当課（者）を把握している（災害対応の相談先、担当課（者）、連絡先等）。

【資料⑱】 食材等発注業者一覧表



【資料⑲】 ライフラインの対応一覧（県立多治見病院提供 一部抜粋）

◇ライフラインと調理室・調理機器等の被害◇

東日本大震災では仙台市の給食施設では水道は73.4%、電気は92.7%、ガスは81.9%の施設で被害があり、電気については、ほとんどの施設で被害があったものの復旧は早く、被害のあった施設のうち90%以上の施設で1週間以内に復旧している。復旧に時間がかかったのは、ガスで、震災から1ヶ月たっても復旧していない施設が30%以上あった。施設内の被害状況は、ライフラインの被害に付随して、調理室、調理機器や洗浄機器に被害を受けた施設が40%強であった。

（仙台市給食施設東日本大震災対応状況調査結果）

6. 衛生管理に関すること

ライフラインが寸断された時には通常の衛生管理を行うことができないことから、各パターンに対応した具体的な対応方法を検討し、必要な衛生物品を備蓄しておく必要があります。衛生管理を怠れば、食中毒や感染症といった二次的な被害につながる恐れもあることから、平常時より非常・災害時を想定した訓練や研修を通し、具体的な対応方法について施設で共有しておく必要があります。

また、調理施設が浸水被害を受けた場合は、給食を再開する前に、十分に施設や調理器具の清浄化をすることが必要になります。清浄化をするために必要な物品や手順も確認しておきましょう。

- 災害の発生時を想定した手洗い、調理器具の使用基準を決めている。
- 非常・災害時に衛生管理の状況別対応を検討し、施設内で共有している（水、ガス、電気が使えない時を想定して手指消毒の方法や調理器具の消毒方法や加熱調理など）。
- 例：食器の洗浄ができない場合は、ディスポ食器の使用や食器にラップ、アルミホイル等を被せて使用する。
- 調理済み食品について、保管のルールを検討し必要物品を準備している。
- 食中毒予防のために、利用者へ注意喚起するための張り紙などを用意している。
- ゴミ（特に生ごみ、食事の残渣）の処理・保管方法について検討し、施設で共有している。
- トイレの殺菌、消毒方法を検討し、必要物品を確保している。
- 調理施設が浸水被害を受けた場合の対応について確認している。
- 調理施設が使用不能となった場合の代替調理・配膳場所などのフローチャート等を作成し、施設で共有している。
- 大量調理施設衛生管理マニュアルを参考にする。

【資料⑳】 災害時（地震・水害等）の炊き出し時等の衛生管理に関する注意点（岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン（初版）一部抜粋）

7. 入所者の摂取状況の確認

非常・災害時には、心理的な負担等から、利用者の食欲不振や身体状況の変化等が起こることが想定されます。利用者の身体状況の悪化を防ぐためには、その変化を適切に把握し、身体状況に合わせた内容で食事提供することが求められます。他部門とも連携をして確認する手順を考えておきましょう。また、非常・災害時に、提供できる食種や食形態等を食品の備蓄状況と合わせて整理しておくことも必要です。

停電時には平常時に使用しているオーダーリング機能等が使用できない場合もありますので、災害時用の食数把握伝票等を準備しておき、誰がどのように食数を把握するかも考えておく必要もあります。

- 非常・災害時における利用者の栄養状態・食形態の確認方法を決めている。
- 非常・災害時に提供可能な食種・食形態について決めている。
- 電子データで患者情報（食事形態・禁止食品等）を管理している場合のバックアップ方法や食事提供の記録確認方法を決めている。
- 災害時用の食数把握伝票等を準備している。
- 誰がどのように食数を把握するか施設で共有している。



【資料①】喫食者及び職員現状確認、食形態一覧

【資料②】災害時用給食日誌

◇アレルギー等の配慮も準備が必要◇

震災時でも透析患者や食物アレルギー、服薬による禁食の対応は必須である。震災時に使用する予定の食札の様式について「汁なし・高カリウム・果物禁」や「〇〇アレルギー」など記述したものを作成し、震災時でも配慮した食事の提供ができるように備えている。

（宮城県特定給食施設における災害・災害時対策チェックリスト・コラムより引用）

◇災害時の記録表も必要◇

災害時、食事を提供するだけで精一杯であり、写真は撮っておらず、メモなどの簡易なもので記録を残していた。しかし、震災時の対応について振り返る際に、メモや記録をたどると、曖昧なところがありました。

今後のためにも、写真や記録を残しておくことは重要であることから、災害時の記録表を作成し、その時の状況を記録として残せるようにしました。内容としては、記録者やライフラインの状況、献立や食数等が記録できるものであり、マニュアルにも様式を掲載しています。

（宮城県特定給食施設における災害・災害時対策チェックリスト・コラムより引用）

8. 委託業者

給食の提供に関して委託契約を交わしている場合は、災害時の給食の提供についても確認をしておく必要があります。委託業者が他の施設等から食事を運ぶ契約になっている場合、交通が遮断して運び込むことが出来なくなる場合など、様々な場合を想定して考えておくことが必要です。

また、委託業者が独自のマニュアルを策定している場合は、当該施設のマニュアルと整合性を考えておくことが必要です。

- 非常・災害時の栄養・食支援について、施設で締結されている支援協定や委託契約書等があれば予め内容を把握している。
- 委託業者との間で、非常・災害時の支援体制や対応等について確認し、委託契約書等に明記している。
- 委託会社と代行機関の連携を確認している。
- 委託業者が独自のマニュアルを策定している場合は、当該施設のマニュアルと整合性を図っている。
- 備蓄品の管理責任者を明確化している。
- 備蓄品の保管場所は、施設内か委託会社の保管庫かなど検討し、適切な場所に保管している。
- 施設外に備蓄品を保管している場合には、配送が速やかに行われるようにルートや配送者等確認している（他の施設等から食事を運ぶ契約になっている場合にも、交通が遮断して運び込むことが出来なくなる場合等想定しておく）。
- 施設全体で非常・災害時に給食を提供する訓練を行う際には、委託業者のマニュアルと施設で作成している危機管理マニュアル等との整合性を確認するため、委託業者も含めて訓練を行っている。
- 訓練での不具合等を踏まえ、マニュアルの見直しをしている。

◇食材等の調達◇

65.9%の施設が他の施設や外部業者、団体等から支援を受けており、食材料、備蓄食品、飲料水、熱源の支援を受けたところが多かった。

(仙台市給食施設東日本大震災対応状況調査結果)

広範囲の災害時には、遠方の業者は交通が遮断され配達ができず、地元業者のみ配達可能だったという例があります。

(宮城県特定給食施設における災害・災害時対策チェックリスト・コラムより引用)

9. 外部との連絡体制

施設内だけでは対応困難な場合も多くあるため、平常時から地域の防災対策や体制を確認し、外部との連絡先を明確にしておく必要があります。

また、災害時の非常事態では想定外の事態が起こる可能性が大きく、自助努力だけでは対応が難しい状況も考えられます。近隣及び類似施設間において相互支援や協力等の体制を検討しておくとともに、支援要請ができるよう準備しておく必要があります。

- 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。
- 市町村、保健所等外部との連絡先を明確にし、必要時には迅速に支援を要請できるよう日頃から連携している。
- 保健所へ「給食施設被災状況及び支援調べ【資料⑳】」を報告できるよう準備している。
- 非常・災害時の栄養・食支援について、施設で締結されている支援協定や委託契約等があれば、予め内容を把握している。
- 緊急時に食料関係物資を入手できる可能性のある近隣コンビニエンスストアや、製造拠点を複数有する麺等惣菜店、スーパーマーケット、ドラッグストア等の所在地を確認している。
- 近隣特定給食施設や系列施設の相互支援体制により、食料や人材（栄養士、調理師等）の確保を図り、非常・災害時でも通常の食事提供に近づけられる体制づくりをしている。



【資料⑳】 給食施設被害状況及び支援調べ（岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン（初版）抜粋）

【資料㉑】 被災後にかかる給食施設調査票（岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン（初版）抜粋）

◇災害発生時における対応◇

震災の実体験により、災害時は地域とのつながりが必要で、連携が不可欠だと思います。災害発生時における非常時備蓄状況、食糧に関する体制整備については今後も検討を重ね、地域住民との連携に努めていくことが必要だと考えます。

（宮城県特定給食施設における災害・災害時対策チェックリスト・コラムより引用）

10. 危機管理体制の強化

平常時から災害発生等を想定した訓練を給食部内で実施することはもとより、施設内全体でも実施し、マニュアルの検証を行い、不都合な点や曖昧な点は施設内の委員会等で検討し、随時見直していくことが必要です。また、食料や物品の備蓄に関して業者に委託する場合は、備蓄内容、保管場所、配送方法等について業者と十分に検討しておく必要があります。

- 施設全体の災害対策本部や危機管理マニュアルの中に「給食部門」が明確に位置づけられている。
- 施設内で作成している非常・災害時マニュアル等に準じて訓練を実施した後、訓練内容、マニュアル内容を検討評価し、随時見直しをしている。

【資料⑳】給食施設 平常時セルフチェック表（岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン（初版）抜粋）

【資料㉑】実地訓練タイムスケジュール

11. その他

場合によっては、特定保健用食品やサプリメント等の調達も必要となることもあります。日頃の納入業者だけでなく、他の流通ルートも把握しておくことが大切です。

12. 岐阜県の給食施設における危機管理体制の状況

岐阜県では、毎年11月に、各給食施設の栄養・給食管理の状況を把握するため、「給食施設栄養管理報告書」の提出を求めています。

平成25年度給食施設栄養管理報告書において把握している「非常時危機管理対策」の状況をまとめました。

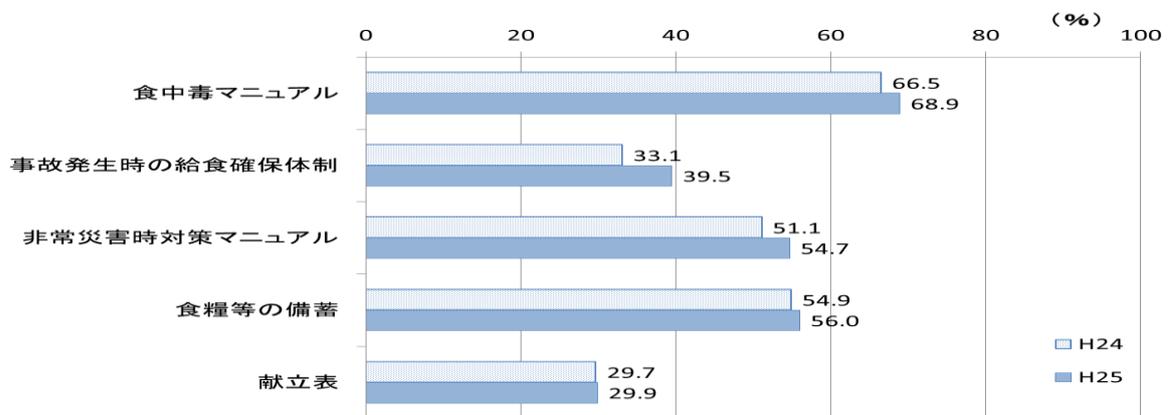
1. 施設数

特定給食施設	591 施設
その他の給食施設	585 施設

施設内訳	
学校・幼稚園	180
病院	69
介護老人保健施設	49
老人福祉施設	276
児童福祉施設	322
社会福祉施設	52
事業所	128
その他	100

2. 給食施設における危機管理体制

① 給食施設の取組状況（H24,H25 の比較）

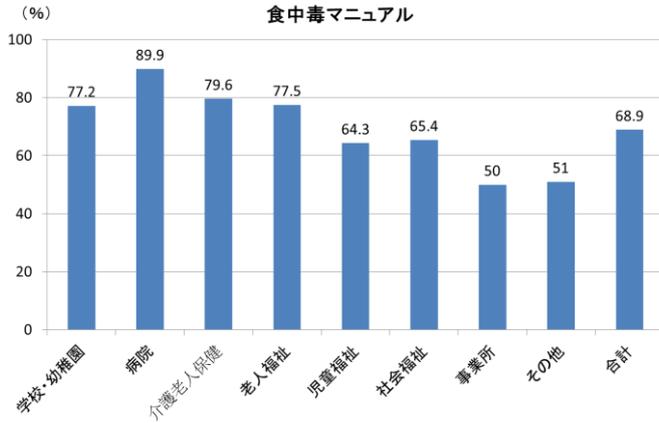


② 3食提供施設の取組状況

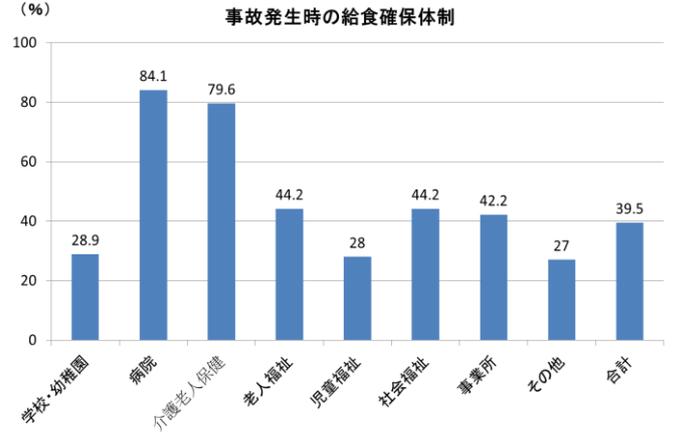


3. 施設種別における取組状況

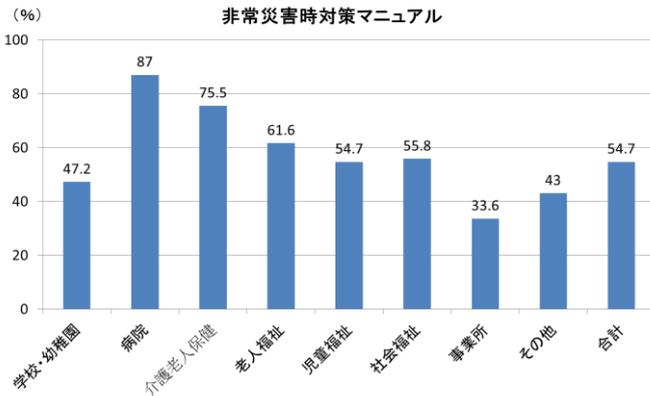
① 食中毒マニュアル



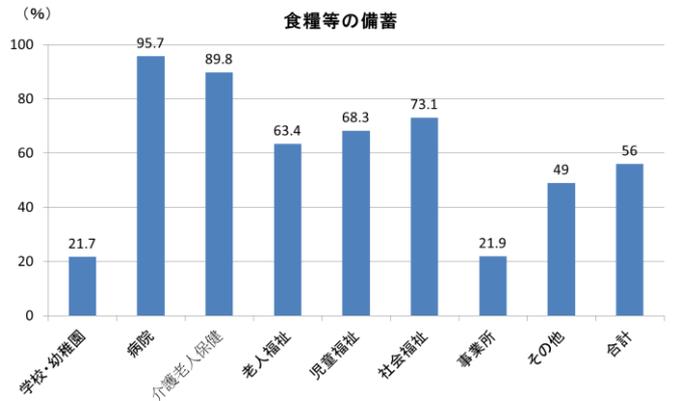
② 事故発生時の給食確保体制



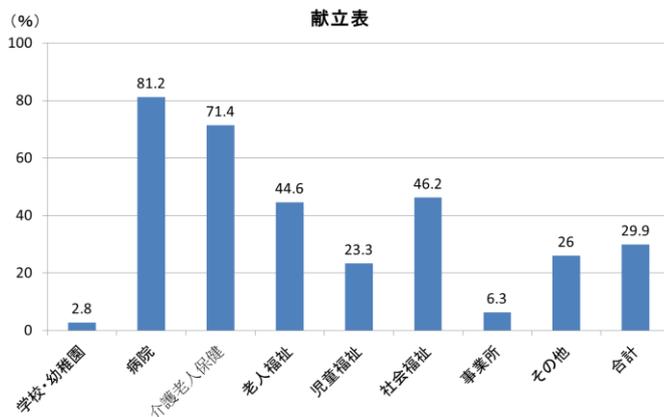
③ 非常災害時対策マニュアル



④ 食糧等の備蓄



⑤ 献立表



資料編

岐阜県内の給食施設が実際に作成・活用されている様式などを掲載しています。
貴施設の状況に応じて、ご活用ください。



ぎふ食育キャラクター
あかっぺ

■引用文献

岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン(初版) (平成24年3月)	岐阜県健康福祉部保健医療課
特定給食施設における非常・災害時対策チェックリスト (平成26年8月)	宮城県健康福祉部健康増進課
災害時特定給食施設等のためのマニュアル策定の手引き (平成25年3月)	山梨県
給食施設の健康危機管理マニュアル策定の手引き (平成24年3月)	岡山県備中保健所井笠支所
保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー (平成26年1月)	(公社) 日本栄養士会

■提供資料

名称	施設名
大垣市民病院栄養管理部栄養管理科災害発生時対応マニュアル	大垣市民病院
揖斐厚生病院栄養科災害対策マニュアル	岐阜県厚生連 揖斐厚生病院
郡上偕楽園災害マニュアル	郡上市健康福祉部 郡上偕楽園
県立多治見病院栄養管理部災害対策マニュアル	地方独立行政法人 岐阜県立多治見病院
久美愛厚生病院栄養科災害対策マニュアル	岐阜県厚生連 久美愛厚生病院

■「給食施設における災害時給食提供マニュアル策定の手引き」検討委員

所属	職名	氏名
岐阜県厚生連 揖斐厚生病院	主任管理栄養士	高井 美帆子
地方独立行政法人 岐阜県立多治見病院	技術課長補佐兼チーフ	保母 貴美子
郡上市健康福祉部 郡上偕楽園	管理栄養士	藤村 美也子
岐阜保健所 健康増進課	主任技師	森 千夏
関保健所 健康増進課	主任技師	濱塚 久美
保健医療課	技術課長補佐	新谷 由加里
保健医療課	主任技師	安江 亜希