

そこで、栄養・食生活支援の必要性について市町村の栄養士だけでなく、危機管理担当者に意識の定着を促すとともに、保健所ができる支援を明らかにし、市町村との連携体制を構築していくことが急務であることから、保健所は、「市町村危機管理担当者と栄養士が参加する連携会議（仮）」を開催し、情報の共有化、連携体制構築の検討の場を設定する。

ウ 市町村準備体制の課題

市町村において被災住民への栄養・食生活支援ができるのは、市町村に配置されている栄養士、管理栄養士である。

しかし、市町村栄養士の配置人数は1人又は少数であるため、被災規模にもよるが十分な支援活動はむずかしいと考えられる。また、日頃の市町村栄養士が担う業務として、「大規模自然災害発生時の栄養・食生活支援」が位置づけられていない現状であることから、その支援活動について、いつから、どのように、どんな活動を行わなければならないかという準備がほとんどできていない現状がある。

エ 地域における意識の向上、課題解決に向けた取組み

当協議会では、地域における意識の向上及び課題解決に向けた取組みを今後進めていくためには、以下のような仕組みづくりの必要があるのではないかと考えた。また、保健所単位の取組みだけでは困難な場合もみられるので「長野県地域防災計画」等に合わせ連携体制の構築が必要だと考えた。

- ① 市町村、関係機関及び県による支援体制の構築に向けた会議の開催
- ② 支援のあり方を検討するための市町村への支援（助言等）
- ③ 地域における支援体制を構築するための会議の開催

- ①「長野県大規模災害発生時栄養・食生活支援に関する会議（仮）」の開催
県において、危機管理防災課と連絡を密にし、防災関係者が栄養・食生活支援の必要性を理解し、災害発生時栄養・食生活支援体制の構築にむけた検討を行うため「長野県大規模災害発生時栄養・食生活支援に関する会議（仮）」を開催する。

構成メンバー)

- 市町村 : 危機管理担当課、健康づくり担当課、教育委員会
関係団体 : 栄養士会、看護協会、食生活改善推進協議会、
保健補導員等連絡協議会、日赤奉仕団、
特殊食品取扱業者 等
県関係 : 危機管理防災課、健康福祉政策課、健康長寿課、
こども・家庭課、教育委員会保健厚生課、
保健所、地方事務所

②市町村における大規模自然災害発生時の栄養・食生活支援のあり方について検討するための支援

保健所においては、地方事務所防災担当者と連携をとりつつ、各市町村において大規模自然災害発生時の栄養・食生活支援の必要性についての理解を深め、支援のあり方を検討する場を設けることができるように、働きかけを行っていく。

対象者)

市町村保健衛生部門栄養士、危機管理担当課、理事者

③「大規模災害発生時栄養・食生活支援地域連携会議（仮）」の開催

保健所ごとに管内市町村の状況を把握するとともに市町村における支援内容を考慮し、食に関する支援の必要性についての共通認識を図りながら地域の状況等に応じた支援のあり方について検討し、地域の関係者と連携した支援体制の構築を目指す。

構成メンバー)

市町村 : 危機管理担当課、健康づくり担当課、教育委員会

関係団体 : 地域の栄養・食生活支援関係組織（栄養士会支部、食生活改善推進協議会支部、保健補導員等連絡協議会支部、地域日赤奉仕団 等）

給食施設 : 施設管理者、栄養士

県関係 : 地方事務所、保健所

2 長野県の危機管理体制における栄養・食生活支援の現状

(1) 長野県の危機管理体制における栄養・食生活支援の現状

ア 食料備蓄等の現状

長野県地域防災計画における「食料品等の備蓄・調達計画」をみると、応急米穀の供給については、「災害救助法又は国民保護法が発動された場合における災害救助用米穀等の緊急引渡要領」（平成 18 年6月 15 日付け 18 総食第 294 号総合食料局長通知）に基づき、長野県農政事務所及び県下米穀販売事業者の間で協定が結ばれている。

また、災害用乾パンの供給については、「災害時等における乾パンの取扱要領」（平成 19 年3月 30 日付け 18 総食第 1327 号総合食料局長通知）に基づき、知事の要請により農林水産省から受けることができる。

一方、生鮮農畜産物については、卸売市場における相互供給体制の整備が行われているところであり、その他の食料品については、緊急時の食料品等の調達体制の整備を行っているところである。

現時点で県が備蓄している非常用食料は、市町村を補完する立場から地方事務所及び消防防災航空センター等に米と水（ペットボトル）がある。

イ 連携協定の現状

県では、災害発生時に迅速な応急活動が行えるよう、各種民間団体と災害時応援協定を締結している。

※ 食料・生活必需品に関する災害応援協定（別添参照）

| 協 定 項 目 | 団体数 | 協定数 |
|-----------------------------|-----|-----|
| 災害時における物資の調達に関する協定 | 1 0 | 1 0 |
| 災害救助法が適用された場合の応急米穀の取扱に関する協定 | 1 4 | 1 4 |
| 災害時における物資の調達に関する協定 | 1 | 1 |
| 災害時における県民生活の安定を図るための基本協定 | 1 | 1 |
| 災害救助に必要な物資の調達に関する協定 | 9 | 9 |

ウ 市町村との連携体制

市町村は、防災の第一次的責任を有する基礎的地方公共団体として、地震災害から市町村の地域並びに地域住民の生命、身体及び財産を保護するために地震防災活動を実施することになる。

しかし、被災市町村だけでは対応しきれない部分も多々あることから、県は市町村を包括する広域的な地方公共団体として、市町村の防災活動を支援し、かつ指定地方行政機関、指定公共機関、指定地方公共機関等及び他の地方公共団体との総合調整を行う役割がある。

エ 栄養相談等の支援

長野県地域防災計画「保健衛生、感染症予防活動」のなかにおいて、被災者の健康確保を目的とし、被災者の健康状態の把握・健康相談等の保健活動、食品衛生指導、食生活の状況の把握及び栄養改善対策等の活動を行うことになっている。主な活動としては、被災者の食料確保状況を把握し、管理栄養士による栄養指導を行うとともに食品衛生上の危害防止のための措置を講ずる。

具体的な対策として、安全かつ確実な食料の提供のために、市町村と連携して以下の対策を行うこととしている。

- 1、被災者の食料確保の状況を把握し、必要に応じ栄養指導を行う。
- 2、炊き出しによる現場給食の栄養指導・食品衛生指導を行う。
- 3、給与食品（救護食品含む）の栄養管理等の指導、保管場所、保管方法及び運搬方法の衛生指導を行う。
- 4、必要に応じ給与食品（救護食品含む）の検査を行い、不良食品の排除に努める。
- 5、災害発生の季節・気象状況に的確に対応した食品衛生指導を行う。
- 6、被災食品の措置を行う。
- 7、食品関係営業施設における被害食品の状況を調査し、食品衛生上の危害防止のため必要な措置を講ずる。

(2) 市町村の危機管理体制における栄養・食生活支援の現状

（平成 21 年 11 月「大規模災害発生時における食料提供体制等（栄養・食生活支援）に関するアンケート調査」結果より）

ア 食料備蓄の現状

県内8割以上の市町村において、なんらかの食料備蓄はされている。が、その内容をみると、「 α 化米」が最も多く、次いで「乾パン」、「粥」、「餅」の順であり、主食等の穀類が主である。

また、粉ミルク、離乳食等の乳幼児に対する食料の備蓄がなされている市町村は、約3割である。

県内には、人口10万人以上の市から700人弱の村があり、人口規模や地域環境等が異なることから、基準化した支援対策に対しては課題が残ると考えられる。特に農村部を含む町村では、災害時の栄養・食生活支援の準備状況は決して高いとは言えず、各市町村の状況に応じた栄養・食生活支援のあり方を検討することが必要である。

イ 連携協定の現状

災害発生時における食料応援協定は、「長野県市町村災害時相互応援協定」において長野県内全市町村で締結されている。が、この協定に関する市町村担当者の認識は決して高いとは言えない。防災担当者の異動等による引継ぎの課題

や保健衛生専門職（栄養士、保健師等）との情報の非共有等の課題があると考えられることから、市町村内における多職種による防災体制の共有が必要である。

企業などと災害時の食料調達協定があるとする市町村は、約6割。主な協定相手は、農協、生活協同組合、大手スーパーメーカー、コンビニ等である。

ウ 支援が必要な者への支援体制等

市町村においては、一般住民に対する支援に加え、在宅において生活する「食事が疾患・療養に直ちに影響する者」（普通の食事をとることが出来ない、食物アレルギーを有する者、人工透析患者等の疾患を有する者、全介護を要する在宅療養者等）への支援についても必要である。

これら要支援者の把握については、約2割の市町村で行われているが、要支援者に対する食料備蓄や災害発生時の栄養・食生活支援について検討、計画されているところはほとんどないという状況である。

災害発生時に要支援者への視点を認識している市町村は少なく、要支援者への栄養支援体制についての検討が必要である。

エ 食料備蓄以外の栄養・食生活支援体制

市町村防災計画における栄養・食生活支援に関する内容について、食料備蓄以外の項目が記載されているのは、2割程度の市町村であり、その内容は、食品衛生及び食生活状況・栄養状態把握に関する項目であり、ほとんどの市町村において、栄養相談等の支援は考えられていない。

しかし、地震等の大規模災害が発生した被災地では、被災後の避難生活における栄養・食生活についての各種の健康問題等の報告がされており、住民の健康維持に配慮した栄養相談等の栄養・食生活支援に関する取組みは重要である。

災害時応援協定

☆食料・生活必需品に関する協定業者一覧

(長野県公式ホームページより抜粋)

| | | |
|--------------------------------------|--|------------------|
| 食 料 ・ 生 活 必 需 品 | 災害時における物資の調達に関する協定(10団体、10協定) | |
| | 協同組合長野アークス | 松本流通センター協同組合 |
| | 上田卸商業協同組合 | 飯田卸売商業協同組合 |
| | 諏訪商業協同組合 | 長野県化粧品日用品卸組合 |
| | 長野県商店街振興組合連合会 | 長野県商店会連合会 |
| | 長野県石油商業組合 | 社団法人長野県エルピーガス協会 |
| | 災害救助法が適用された場合の応急米穀の取扱いに関する協定(14団体、14協定) | |
| | バイクックコーポレーション株式会社 | 株式会社マイパール長野 |
| | 株式会社中島庄降旗米穀 | 株式会社米匠 |
| | 株式会社トーヨー食品 | 株式会社ミツハシ |
| | 株式会社むらせ | 株式会社神明 |
| | 大和産業株式会社 | 株式会社新潟ケンベイ |
| | 株式会社細山商店 | 株式会社大阪第一食糧 |
| | 東京城北食糧販売協同組合 | 伊丹産業株式会社 |
| | 災害時における物資の調達に関する協定(1団体、1協定) | |
| | 長野県生活協同組合連合会 | |
| | 災害時における県民生活の安定を図るための基本協定(1団体、1協定) | |
| | 長野県農協中央会 | |
| | 災害救助に必要な物資の調達に関する協定(9社、9協定) | |
| | 株式会社セブンイレブンジャパン | 株式会社ローソン |
| | 株式会社カインズ | 株式会社ケーヨー |
| | 本久ケーヨー株式会社 | NPO法人コメリ災害対策センター |
| | 株式会社綿半ホームエイド | 株式会社ファミリーマート |
| | 株式会社サークルKサンクス | |

3 地域における各種団体等との連携

ア 地域における具体的な各種団体とは

長野県内の各種住民ボランティア団体の中で、災害時に住民に対する栄養・食生活支援が期待できる団体は下記の7団体が考えられる。

○長野県内で災害時に栄養・食生活支援が期待できる団体（平成22年4月1日現在）

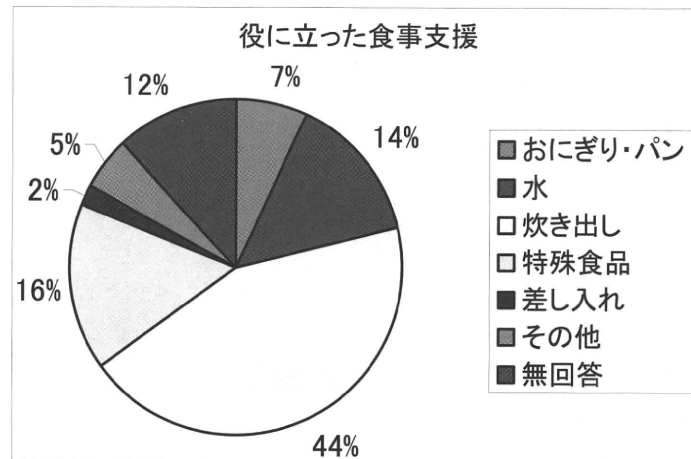
| 団体名 | 事務局所在地・連絡先 | 会員数 | 会の活動内容 |
|---------------------|--|------------------------|---|
| 長野県栄養士会 | 〒380-0836 長野市大字南長野県町 85-2 長野県食糧会館内 TEL 026-235-2308 | 1,424 人 | 栄養士の職能団体として長野県民に対する食生活の改善に関する事業、栄養士の資質の向上に関する事業などを行なっている。 |
| 長野県食生活改善推進協議会 | 〒380-8570 長野市大字南長野字幅下 692-2 健康福祉部健康長寿課内 TEL 026-235-7150 | 4,758 人 | 「私達の健康は私達の手で」をスローガンに、会員自らが健康づくりを実践するとともに、地域の健康づくりを支えるためのボランティア活動を行なっている。 |
| 日赤奉仕団 (地域赤十字奉仕団) | 〒380-8570 長野市大字南長野字南県町 1074 日本赤十字社長野支部 TEL 026-226-2073 | 36,972 人 (22.6.1現在) | 赤十字の使命とする人道的な諸活動を実践する者で結成されたボランティア組織である。災害時の炊出し演習や地域のボランティア活動を行なっている。 |
| 結核予防婦人会 | 〒381-2298 長野市稲里町田牧 206-1 (財)長野県健康づくり事業団内 結核予防会長野県支部 TEL 026-286-6400 | 5,995 人 | 結核予防会と連携して衛生行政に協力し、結核予防についての啓発活動、検診奨励などのきめ細かな活動を続けている。 |
| JA 女性・婦人部 | 〒380-0826 長野市北石堂町 1177-3 長野中央会地域企画課内 長野県女性組織協議会 TEL 026-236-2017 | 26,889 人 | 農業女性の意思がJAや地域社会で反映されるため、「男女共同参画社会」の実現を目指して活動している。災害発生時は対策本部の指示に基づき活動する予定。 |
| 長野県調理師会 | 〒380-0872 長野市南長野字宮東 426-1 長野県建築士会館 TEL 026-234-0024 | 4,337 人 | 調理師の職能集団として、健康的な長寿社会への貢献を目指している。 |

| | | | |
|-----------------|--|----------|---|
| 長野県保健補導員会等連絡協議会 | 〒380-0871 長野市西長野字加茂北 143-8 長野自治会館 長野県国民健康保険団体連合会内 TEL 026-238-1553 | 11,229 人 | 地域の保健事業活動の自主的 地区住民組織として健康づくり運 動に活躍している。 |
|-----------------|--|----------|---|

○住民ボランティアに期待される支援内容

新潟県では、平成 19 年 7 月に発生した中越沖地震に対し、その年の 12 月に被災地域の住民であり避難所での栄養指導を受けた者を対象として、被災時に食事の面で困ったことや、役に立った食生活支援、特殊栄養食品の利用状況についてアンケート調査を実施している。

その結果を見ると、「役に立った食生活支援」の中で、最も役に立ったものとして、自衛隊や各種ボランティア団体による炊出しが挙げられている。



(新潟県中越沖地震における栄養指導に関するアンケート調査結果から)

このことから、災害時には自衛隊による炊出しのみでなく、各種住民ボランティア団体による炊出し活動が期待されることがわかる。

イ 各種団体の現状と今後期待する役割

(ア) 各種団体の現状

災害時に住民に対する栄養・食生活支援が期待できる 7 団体について災害時における活動の実態や訓練について把握した内容は下記のとおり。

長野県栄養士会の過去の災害発生時の対応状況は、被災地域の市町村栄養士からの情報収集により、被災地域における緊急必要食料、特殊栄養食品の必要度の把握を行い、避難所への提供や特殊食品取扱業者への連絡等を行っていたことがわかった。

日赤奉仕団は、災害時の避難住民への炊出し活動の他に、平時においては会員を対象とした炊出し訓練などの講習会を開催し実効性のある準備を行っていた。

しかし、今回の把握状況を見ると、日赤奉仕団以外の団体では、災害発生に備えた炊出しを含む栄養・食生活支援の具体的な訓練については、検討課題中である実態が把握できた。

そこで、日赤奉仕団以外の団体に対して、期待する役割を以下のとおりまとめた。

(イ) 期待する役割

- 長野県栄養士会
 - ・ 居住地及び近隣地域の救援活動
 - ・ 栄養管理が必要な住民に対する栄養指導
 - ・ 救援要請のある特定給食施設等への派遣栄養士の確保
- 長野県食生活改善推進協議会
 - ・ 避難所における炊出し活動
 - ・ 住民の安否確認
 - ・ 安否確認後の訪問活動（例、手作り料理持参等）
 - ・ 炊出し料理献立の作成
- 結核予防婦人会、JA女性・婦人部、長野県調理師会、長野県保健補導員会等連絡協議会
 - ・ 避難所における炊出し活動

(ウ) 期待する役割を遂行するための取組み

- 長野県栄養士会
 - ・ 連絡網、連絡体制の整備
 - ・ 協力可能者のリストアップと名簿の整備
 - ・ 平常時における非常時対応の確認と訓練
 - ・ 広域避難所の把握
- 長野県食生活改善推進協議会、結核予防婦人会、JA女性・婦人部、長野県調理師会、長野県保健補導員会等連絡協議会
 - ・ 平常時における炊出し訓練
 - ・ 地区別の会員リストアップ

ウ 各種団体との連携のあり方、地域体制について

地域には各種ボランティア団体が存在するが、災害時の栄養・食生活支援に対し炊出し訓練などの実効性のある準備を行なっている団体は、現段階では日赤奉仕団のみである。

県及び保健所では、地域におけるこれらボランティア団体が、災害発生時の栄養・

食生活支援の重要な支援団体として炊出し活動等の食支援活動に参加する必要性について十分に周知し、各団体の日頃の活動内容に災害時の対応を加えてもらうための啓発活動が必要である。

また、ボランティア団体が災害時に期待される役割を發揮できるよう、市町村はじめ関係機関・関係団体を対象とした連絡会議を開催し、災害時の役割分担等について検討し、支援体制の構築を図っていくことが必要である。

- 災害時栄養・食生活支援体制構築のための保健所の役割
 - ・各種団体が、災害発生時の栄養・食生活支援ボランティア団体であるという自覚と発生時に期待される役割を認識するための意識の改革
 - ・各種団体及び関係機関等による連携づくり（例、連絡会議の開催）
 - ・各種団体による訓練等の研修支援
 - ・市町村、関係機関、団体との体制整備

エ 自衛隊の食事提供の現状と連携

大規模災害発生時においては、自衛隊からの災害派遣により、避難所での炊き出しなどの食事提供の支援がなされているところである。

参考)

平成19年度地域保健総合推進事業

「健康危機管理時の食生活支援及び公衆栄養活動における保健所管理栄養士業務検討事業」報告書

平成20年度地域保健総合推進事業

「災害時の食生活支援における保健所管理栄養士の連携体制及び具体的支援に関する検討事業」報告書

平成19年3月に発生した石川県能登半島地震の報告によると、発災当日から、自衛隊によるおにぎりとお茶（翌日からはカップみそ汁）の提供が始まったが、主食に偏った食事の提供が続き、避難者からは食事のマナー化に対する不満、3日後から体調不良、食欲不振、便秘、下痢などの症状の訴えがあった。

これは、自衛隊に対して副食の提供を依頼していなかったためである。また、副食提供を依頼後、提供された副食の内容が自衛隊員用の献立であったため、高齢者の嗜好や身体状況に合わずに、献立の変更が必要となった。この事例から、

住民の状況を熟知する自治体が、住民の状況に応じた炊出し支援の要請を的確に行うことの重要性が認識された。

（自衛隊派遣要請のポイント）

自衛隊における食事提供の支援には、非常食等の提供（防衛省所管に属する物品の無償貸付及び譲与等に関する省令）及び避難所等での炊き出し支援（地域防災計画）

がある。乾パン、缶飯等の非常食については、譲与するもの（上限額あり）と、災害救助法適用後3ヶ月以内に返還する貸付がある。

避難所等での炊出し支援は、自治体等からの要請を受け対応するが、基本的に献立・食材・食数等は自治体等が決定・負担をし、陸上自衛隊は人員及び炊出し器材の差し出しを行い、調理に必要な燃料は自衛隊側で負担をすることとなっている。従って、

自治体の行政栄養士等は、住民の状況を踏まえ、災害発生時には献立・食材等を含めた支援要請を自衛隊に行うことができるような準備が必要である。

（自衛隊派遣による食支援のポイント）

また、今回のガイドライン作成に当たり当県にある陸上自衛隊松本駐屯地とは、事前に連絡調整、連携が可能であることが確認できた。

自衛隊による給食支援

| 非常食等の提供 | |
|---|---|
| 譲与 <ul style="list-style-type: none"> 乾パン、缶飯等または炊出し 上限額あり | 貸与 <ul style="list-style-type: none"> 災害救助法等適用後 3か月以内に返還 上限額あり |
| 避難所等での炊出し支援 | |
| 基本的事項 <ul style="list-style-type: none"> 自治体等からの要請 人員及び炊出し機材の差出のみ （献立、食材、食数等は、自治体等が決定・負担） 調理に必要な燃料は自衛隊側が負担 | |

4 食中毒予防など食品衛生の遵守

ア 避難所の食事提供、炊き出しの状況・・・被災地からの報告

新潟中越沖地震等の被災地の食支援の状況の報告を見ると、被災後、72 時間もすると震災にあったショックや慣れない避難生活のために食欲不振や便秘などの症状を訴える体調不良者が増えてくる。

また、市販の弁当等の提供により、野菜不足とともに「飽きた」との声が聞かれるようになり、野菜の補給や温かい食べ物のニーズが高まってくる。そこで、救援体制が十分に整うまでの間、被災者の心身の健康保持のためにも炊出しの必要性が出てくる。

被災規模が大きい場合、市町村は自衛隊に炊出し等の給食支援を要請するが、地理的・規模的な事情により自衛隊からの炊出しが得られない場合、市町村はボランティア団体や食品関連事業者などの関係組織の協力を得て、災害対策本部と連携・調整しながら炊出しを行うこととなる。また、住民ボランティアや自主グループ等が自主的に炊出しを実施する場合や被災者自らが自炊を行う場合も考えられる。

被災後の混乱した中での炊出しや自炊は、屋外など必ずしも衛生的とはいえない場所での作業であったり、食品衛生知識のある者が従事するとは限らないなどの食品衛生上のリスクが高い状況となる。このため、食中毒発生のリスクを最小限とする取組が求められる。

また、被災後しばらくするとパンやおにぎりなどの救援物資が余剰気味となる。量のコントロールをするとともに、食中毒を防ぐための食料管理の実施と併せて弁当などの食中毒発生の危険性が高いものはおかないなど被災者への啓発が必要となる。

イ 安全な食の提供・・・食中毒予防、食品衛生について

これまでの被災地の状況から、食中毒など食事による事故を起こさないためには以下の視点での取組みが必要となる。

また、保健所におけるこの分野の支援については、食品・生活衛生課の食品衛生監視員との連携のもとに実施するものである。

○炊出しにおける衛生管理

市町村がボランティア等に炊出しを依頼する場合は、最低でも以下の項目を確認の上実施する。

- ①安全な食材 ②健康でありかつ衛生的な作業が可能な従事者
- ③衛生的な作業が可能な物品・器具・調理場
- ④確実な運搬ルートと運搬手段
- ⑤受入れ側の体制整備（保管場所や避難所側の受入れを調整する人材）
- ⑥残飯処理

ボランティア、自主グループ等による自主的な炊出しについても、これに準じた注意を呼びかけることが必要である。

保健所の役割)

- ・食品衛生の基礎知識と意識喚起

普及媒体により、下記事項の周知徹底を図るとともに、作業の実施にあたっては安全チェックを行うように指導する。

- ①食品衛生の基本 ②食中毒発生のリスク
- ③炊出し時の注意事項：器具の衛生、安全な水の確保、十分な加熱
- ④炊出しを行うためのチェックリスト

- ・食品衛生相談等への人的支援

食品衛生に関する相談や食品衛生に配慮した作業の実施及び点検を行うために、食品衛生の知識のある人（食品衛生監視員、栄養士（地域活動栄養士、給食施設栄養士等）食生活改善推進員、調理師会）を炊出し現場等へ派遣する。

平常時から災害時を想定した不十分な条件の中での食品衛生の対応についての共通理解、考え方についての研修を行い、人材養成を行うことが必要。

○食品（料理、弁当）配送に関する衛生管理

保健所の役割)

- ・食品衛生の基礎知識と意識喚起については、上記参照
- ・食品保管に対する注意喚起

食品（料理、弁当）の配送等については、衛生的に運搬される手段とルートが確保されていることが必要である。

特に、炊出しのために自ら食品を購入または料理を配送するボランティアや自主団体等については、食品の保冷対策が十分に取られるよう注意を呼びかけることが必要。

■ 炊出し時の衛生チェックリスト

調理前

| |
|---|
| <input type="checkbox"/> 石鹸及び消毒液で手洗いを行った。 |
| <input type="checkbox"/> 発熱、嘔吐、下痢をしている者はいない。 |
| <input type="checkbox"/> 手指に傷のある者はいない。 |
| <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。 |
| <input type="checkbox"/> エプロン、三角巾、マスク等は清潔である。 |
| <input type="checkbox"/> 食材は品質よく、新鮮である。 |
| <input type="checkbox"/> 調理場、調理機器、器具は清潔である。 |

作業中

| |
|--|
| <input type="checkbox"/> 野菜、果物類は流水で十分に洗浄した。 |
| <input type="checkbox"/> 魚介類、食肉類、卵の扱いを十分に注意した。 |
| <input type="checkbox"/> 加熱を十分に行った（温度確認）。 |
| <input type="checkbox"/> 素手で配膳していない（使い捨て手袋着用）。 |
| <input type="checkbox"/> 和え物等は、十分に冷却してから和えた。 |

調理後

| |
|---|
| <input type="checkbox"/> 料理をすべて 50g 採取し、保存した（-20 度の冷凍庫） |
| <input type="checkbox"/> 使用した器具類はよく洗浄し、消毒した。 |
| <input type="checkbox"/> 残った料理、生ごみ等は衛生面に配慮して捨てた。 |

資料：岩手県 県南広域振興局「危機管理時の栄養・食生活対応ガイドライン」より

5 普通の食事が食べることができない住民への栄養・食生活支援

ア 普通の食事が食べることができない住民とその把握状況

地域には、糖尿病、高血圧、腎疾患等の食事制限が必要な者や食物アレルギーを有する者、乳幼児及び高齢者等の普通の食事を食べることができない住民が生活している。

災害時には、通常の食料の確保の他に、このような普通の食事を食べることができない者への食支援のあり方等について検討しておく必要がある。

普通の食事を食べることができない住民の食事の提供においては、炊出し等の一般住民用の食事をアレンジすることや特殊食品の活用が有効的であるが、普通の食事を食べることができない者自身が、平常時からの災害等に対する備えを重視し、自身のための食料及び特殊食品を備蓄しておくことが重要である。

そこで、災害時の食生活支援の直接の実施機関である市町村においては、平常時から普通の食事を食べることができない者の把握を行い、災害時等の支援のあり方等について特殊食品の備蓄を含め検討しておくことと、このような対象者に対し自助により対応するための支援が必要である。

しかしながら、市町村においては、市町村単位で特殊栄養食品を必要とする者は少なく、入手方法や支援のあり方についての検討が十分されていない状況等もあるため、保健所は広域の立場から特殊食品の情報を入手し、情報提供等を含めた市町村支援を行うものとする。

イ 必要な支援食品の種類と提供体制について

①必要な支援食品（特殊食品）の種類

| 対象者 | 内 容 |
|--------|------------------------------------|
| 乳幼児 | 粉ミルク、アレルギー児用調整粉乳、特殊ミルク、離乳食、おかゆ |
| 慢性疾患患者 | エネルギー調整食品、たんぱく質調整食品、減塩・低塩食品 |
| 高齢者 | おかゆ、やわらか食等形態調整食 |
| その他 | 流動食、食物繊維・カルシウム・鉄分等添加食品、食物アレルギー対応食品 |

②提供体制

県内において入手可能な特殊食品取扱い業者及び取扱い商品については、別表のとおり。これら業者については、個人や行政機関等が単独で購入することができることと災害時の対応についても確認済み。

特殊食品取扱い業者一覧

平成21年11月長野県保健所管理栄養士協議会調べ

| 業者名 | 営業所名 | 所在地 | 取扱い商品 |
|---------|-----------------|------------|---|
| O製薬会社 | 長野出張所 | 長野市 | イオン飲料、 特定保健用食品 |
| K薬品会社 | ヘルスケア 事業センター | 塩尻市 | エネルギー補給食品、たんぱく質調整食品、 介護・高齢者向け食品 等 |
| Q食品会社 | 松本営業所 | 松本市 | おかゆ、ベビーフード、介護食、 ヘルスフード（エネルギー調整） |
| T医療関係会社 | 松本支店 | 松本市 | 栄養補助食品 |
| S医療関係会社 | 甲信支店 | 松本市 | 特定保健用食品、プレnder食、とろみ調整食品、 たんぱく質調整食品、濃厚流動食 |
| H食品会社 | 関東支店 新潟事務所 | 新潟県 新潟市 | 高齢者向け食品、特定保健用食品 |
| K食品会社 | 長野支店 | 長野市 | 濃厚流動食、とろみ調整食品、 栄養補助食品 |
| M食品会社 | 長野営業所 | 長野市 | 乳児用粉ミルク、ベビーフード、 流動食、介護食品、 |
| Y食品会社 | 北信 | 長野市 | 特定保健用食品、 栄養機能食品 |
| A食品会社 | 本店 | 飯田市 | 在宅用介護食 |
| F食品会社 | 松本営業所 | 松本市 | 濃厚流動食 |
| I食品会社 | 本社 | 伊那市 | 介護用食品 |
| N卸業者 | | 坂城町 | 低カロリー食品、たんぱく質調整食品、 減塩・低塩食品、高齢者用食品 |

6 避難所被災者への食事提供支援及び栄養指導

ア 被災者の状況に合わせた食事提供をするための自衛隊からの食事提供

平成21年3月に、陸上自衛隊松本駐屯地の主催により県下保健所及び松本保健所管内市町村、柏崎市、刈羽村の行政栄養士を対象とした「野外炊事研修会」が開催された。炊出し用器材を使った訓練の見学や災害時等給食支援の説明、意見交換は、自衛隊が行う給食支援の実際を知るよい機会となった。

この「野外炊事研修会」等を通じて得られた、行政栄養士が住民の状況に合わせた食事提供を行うために必要な情報は下記のとおり。

(ア) 自衛隊による献立

自衛隊で用意している献立は、隊員用に1日3,200kcalで作成されている。災害時に住民の状況に合わせた食事提供を行うためには、自治体等が住民に合わせた献立を作成し、その献立をもとに自衛隊が調理するという形が望ましい。

(イ) 炊事車の能力

| 能力等 | 内 容 |
|------|--|
| 装備 | ・外かま6器（煮炊き用4、副食用2） ・ピューラー（芋洗い機） ・野菜裁断機 |
| 調理能力 | ・主食及び副食200人分（最大250人分）を45分以内に同時に調理可能 |
| 調理方法 | ・「煮る」「蒸す」「揚げる」「炒める」の4種類の調理が可能 ・「焼く」調理は不可 |
| 炊飯能力 | ・外かま1器（内かま2器付き）で50人分の炊飯が可能 →1台で200人分（50人分×4器）まで可能 |

* 炊事車の他に、「1t水トレーラー」の同時走行により、水を確保

(ウ) 炊事車及び自衛隊員による調理を想定した献立作成上の注意

- ・ 調理作業が複雑な献立は不向き→作業工程が少なく誰もが知っている献立が好ましい。また、調理担当者が調理しやすいように献立表を提示する。
- ・ 炊き込みご飯は失敗の可能性が高い→炊飯後に別に調理した具と混ぜる。
- ・ 廃棄が少なく、生ゴミ等がでにくい食材を選ぶ。
- ・ 別盛り、盛付け作業の多いものは効率面から不向き（麺類、盛合せ等）。

(エ) その他

- ・ 自衛隊による炊出し支援において食材の調達は、派遣要請した自治体等が行うこととなっている。そこで、平時から非常時の食材確保等の対応について

業者と契約等の準備をしておくことが望まれる。

- ・ 炊事車の派遣台数は、災害の規模に応じ決定されるため場合によってはすべての料理が一度に仕上がらない可能性がある。

イ 避難所生活の長期化と食事の提供

避難所での生活が長期化することにより、被災者には不眠、体調不良、食欲不振、便秘、下痢等の二次健康被害の発生がみられるとともに、糖尿病・高血圧等の慢性疾患を持つ患者では病態の悪化、高齢者には食欲低下による低栄養がみられるようになったという被災地からの報告がある。

そこで、被災住民の性別、年齢構成、身体状況にできるだけ適した食事提供ができる食料の調達、変化のある献立、慢性疾患患者にも対応できる献立の提供、特殊用途食品の提供等について、事前に数日間の献立を準備するとともに、必要と考えられる特殊食品の種類と提供業者及び提供体制を把握しておくことが必要である。

ウ 集団における食事バランスチェック表とその活用（手引書参考）

上記イに対応し、避難所などで生活する集団に対して、災害発生後の二次健康被害を予防するため、食の質と量に配慮した食支援（食料の供給）を行うための一助となるチェック表を作成した。（マイクロソフト社製「EXCEL」を使用）

作成上のポイント

災害時の混乱した状態を想定し、下記の点に配慮してある。

- （１）栄養的な専門知識がない者（市町村危機管理担当者等）でも用いることができること。
- （２）入力情報が、できるだけ少なくすむこと。
- （３）出力データが、できるだけ具体的な指標で示されること。
- （４）栄養士等専門家が、利用の目的に応じてデータの改変を簡便に行うことができること。

本チェック表は、避難所において実際に供給されている食料と栄養目標量を比較することにより食のバランスに配慮した食料の質と量であるかを簡便に判断できるようにしてある。

また、市町村担当者が避難所における必要な食料を準備する上での参考資料としても活用できるものであると期待している。

エ 災害時対応長野県版献立表の作成と献立の活用

1日2,000kcal、10日分の献立（別紙）を作成した。この献立は自衛隊松本駐屯地の確認も得ており、自衛隊による給食支援において実施可能な献立となっ

ている。

作成のポイントと活用)

- ・ 季節に応じ適宜献立変更ができるように、展開例等を記載。
- ・ 料理カードは、自衛隊員が調理しやすいように自衛隊で使用している様式を参考。(食材は入れる順に並べる。切り方、下処理を明記する。注意点を記入する。)
- ・ 県下どこでも入手可能な食材利用による献立作成。
- ・ 調理工程が簡単。

また、食材や調理工程に配慮していることから、自衛隊だけでなく地域のボランティアや関係団体等による炊出しにも活用できる献立である。

今後、食材の調達方法についてどのように対応していくか検討し、食材調達に関する体制について整備を進めることが必要となってくる。

オ 必要に応じた栄養指導の実施

避難所生活を余儀なくされる住民に対し、避難所巡回や担当保健師等から食料の確保状況、体調を崩している者等を把握し、必要に応じ栄養指導(健康教育、栄養相談)を行う。

特に、慢性疾患等により避難所の普通の食事では対応が難しい場合、栄養士が個別に関わった方がよい場合については担当保健師等と連絡を取り合いながら対応していく。

また、被災住民に対して、健康の維持増進を目的に適宜健康に関する支援活動(健康教育等)を行う。

ウ 非常災害献立（長野県版）

| | 1日目 | 2日目 | 3日目 | 4日目 | 5日目 |
|---|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--|---------------------------------|
| 朝 | ごはん、みそ汁 ゆで卵 フルーツヨーグルト | ごはん、みそ汁 納豆、浅漬け かぼちやいとこ煮 | パン たまごスープ チーズ、果物 | ごはん、みそ汁 ウインナー、つぼ漬けあえ ひじきと切干の煮物 牛乳 | ごはん、みそ汁 ごまちくわ 煮びたし 果物 |
| 昼 | 混ぜごはん 実だくさん汁 果物 | 蒲焼どんぶり 酢の物 果物 | ごはん 鶏肉の竜田揚げ 温野菜サラダ フルーツゼリー | 中華丼 みそドレサラダ 果物 | 親子丼 中華スープ ヨーグルト 浅漬け |
| 夕 | ごはん 鶏肉のトマト煮込み 青菜の塩昆布和え | ごはん 肉じゃが サラダ 漬物 | カレーライス 大根サラダ 福神漬け | ごはん 魚の風味揚げ、 かきたま汁、ひたし ポテトのごまみそあえ | わかめごはん マーボー豆腐 ひたし 野菜漬け |

| | 6日目 | 7日目 | 8日目 | 9日目 | 10日目 |
|---|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 朝 | ごはん、みそ汁 味付いわし お浸し 味付のり、ヨーグルト | パン ウインナーと野菜のスープ煮 フルーツヨーグルト | ごはん、みそ汁 焼き魚 ふろふき大根 牛乳 | ごはん、みそ汁 厚焼き卵 里芋煮付け ふりかけ、牛乳 | パン、牛乳 野菜スープ煮 ウインナー炒め マーガリン |
| 昼 | ごはん シチュー フルーツポンチ | ごはん 鮭フライ 付け合せ みそ汁 | ソースカツ丼 サラダ 果物 | ごはん 豚肉生姜焼き 野菜のうま煮 甘酢あえ | ハヤシライス 野菜サラダ 果物 |
| 夕 | ごはん すまし汁 天ぷら 漬物 | ごはん エビのチリソース 青菜の和え物 果物 | ごはん みそ汁 厚揚げの煮物 お浸し | ごはん さばのみそ煮 ポパイサラダ 果物 | ごはん 筑前煮 ごぼうサラダ みそ汁、ミニトマト |