

## 7 給食施設の危機管理時の食生活対策への支援

ア 給食施設（ここでは施設という）の危機管理時の食生活対策への取組みについて  
災害時に施設等で生活する住民への対応については、その施設の責任において行うこととされている。

これら災害時に行政による支援の対象から外れる施設等の利用者に対しては、施設自体が災害時に対応できるよう自助の備えが必要であり、平常時から危機管理時の対応方法や施設の体制を明確にし、必要な食品や物品の備蓄や様々な状況を想定したマニュアルの作成や訓練など具体的な取組みが必要である。

施設が災害時に必要とする事項は、施設の状況や地域環境、災害の種類、内容等によって異なることが想定され、万全な対策を講じることは困難であるが、経験者の体験談や震災後の支援記録等を参考に危機管理時の対応に対して準備をしておくことは必要不可欠である。

さらに、それぞれの施設の非常時の対応についての認識の格差を小さくすることは、危機管理時に施設間の相互支援が可能になる等の利点が考えられる。

### 特定給食施設に対する法的枠組み

「社会福祉施設における地震防災応急計画の作成について」

（昭和 55.1.16 社施第 5 号 厚生省社会局施設課長・児童家庭局企画課長通知）

- ・発生に備えた準備（訓練、備蓄等）
- ・給食提供のための必要な資源の確保（人員、食料、器具等） 等

イ 施設理事者の理解と施設栄養士の役割

大規模災害の経験が少ない長野県では、施設管理者の災害に対する認識について大きな差がみられる。

そこで、それぞれの施設において災害時の給食提供等の具体的な自助対策が進むよう、危機管理対策の必要性の啓発をはじめ情報提供などの保健所等による広域での支援は重要である。

また、各施設において「災害時対応マニュアル」「備蓄食品・備蓄物品リスト」などを作成することは、大規模災害だけでなく、「断水」「停電」「何らかの事故」等により施設が通常通り使用できなくなった場合の安定した給食提供のために、混乱を最小限に抑えるとともに、平常時に施設の管理者及び他部署との危機管理に対する意識の共有を図りながら施設内で連携した災害対策を進める上においても有効である。

危機管理を考えるための留意事項を以下に示す。

	項 目	内 容
平常時の備え	(1) 災害時対応マニュアルの整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 厨房の営業停止時（食中毒等含む）の対応</li> <li>・ 従業員の欠員時（感染症等含む）の対応</li> <li>・ 停電、断水、ガス使用不可時の対応</li> <li>・ 複数のライフラインが同時停止時の対応</li> <li>・ 連絡網（組織内及び行政機関）の整備</li> <li>・ 類似施設間での災害支援協定の締結</li> </ul>
	(2) 備蓄食品等の整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 備蓄量の試算、確保               <ul style="list-style-type: none"> <li>定員の何割を何日分</li> <li>従事職員分 + <math>\alpha</math></li> </ul> </li> <li>・ ライフライン停止時の対応</li> <li>・ 非常用献立の作成および周知の有無</li> <li>・ 食事の種類に応じた食品確保（病態別、形態別ほか）</li> <li>・ 飲料水等の確保</li> <li>・ 保管場所の確保と在庫管理</li> <li>・ 食品以外の備蓄               <ul style="list-style-type: none"> <li>加熱機器：カセットコンロ、ガスボンベ</li> <li>食器類：ディスポ食器（皿、スプーン）ほか</li> <li>消耗品：ラップ、ホイル、ポリ袋ほか</li> <li>消毒用薬剤（薬品）等</li> </ul> </li> </ul>
災害時の支援要請	(1) 被災状況の把握	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 被災状況の把握および必要支援の検討</li> <li>・ 施設からの行政機関への被災状況の報告及び必要支援の要請</li> </ul>
	(2) 施設間の相互支援の検討	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平常時における災害支援協定の締結、人的派遣等の体制検討</li> <li>・ 直営給食施設と給食業務委託施設</li> </ul>
地域との相互支援	避難所等への炊出し支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品衛生、大量調理、栄養管理等の専門的知識のある給食従事者による、地域の食支援（炊出し等への支援）についての検討</li> </ul>
	地域からの支援内容の検討	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食材料の確保や配食などの人的支援の検討</li> </ul>

#### ウ 施設における災害時の食事提供に関するマニュアルについて

危機管理対応マニュアルや備蓄する食品等の内容については、施設自体の性格や環境により異なってくる。施設のマニュアルや備蓄を検討するにあたり、各施設に共通すると思われる標準的な項目の案を以下に示す。

— 標準マニュアル（案） —

- (1) 緊急時の施設内連絡・指示体制について
- (2) 災害発生時の初期対応について（調理従事者の対応）
  - ・災害の拡大、二次被害の防止
  - ・被害状況の確認、給食提供の可否判断
- (3) 被災時の給食提供のポイント
  - ・ライフラインの確保対策
  - ・食品及び必要物品の備蓄状況
  - ・飲料水及び食料の確保状況
  - ・人員の確保
  - ・衛生管理
- (4) 緊急時の外部への連絡体制について
  - ・ライフライン修繕業者への連絡
  - ・食料等確保のための業者等への連絡
  - ・行政機関への連絡
- (5) 災害用献立の作成
  - \*添付書類
    - ・給食関係被災状況把握表（施設、設備等）
    - ・非常食一覧表、在庫確認表
    - ・非常食献立表 等

— 非常用備蓄食品・備蓄物品等のリスト（例） —

- 1 備蓄食品
  - (1) 備蓄食品の種類、量及び備蓄上の特徴、保管場所
  - (2) 飲料水等の備蓄状況
  - (3) 備蓄計画について
    - ・定期保管の工夫（食品の入替え対策）
  - (4) 特殊栄養食品の備蓄について
    - ・通常の食事の摂取が困難な場合の対応
- 2 備蓄物品
  - (1) 加熱機器
  - (2) 食器類（器、箸、スプーン等）
  - (3) 消耗品等
- 3 備蓄食品等を使用した食事提供について

## 工 地域における施設間の連携、協力体制の構築

災害等の非常事態では、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の難しい状況も考えられる。

そのような状況を想定し、近隣及び類似の施設間において相互支援や協力等の共助体制について検討をしておくことも重要である。

また、地域の状況によっては施設がその特性を生かして地域支援を行うことも考えられる。

以下、検討に当たっての留意事項を示す。

### ○施設間における相互支援の検討

- ・物的支援、人的支援（従事者の派遣等）の体制検討
- ・給食運営方法の違いによる相互支援の検討  
直営給食施設と給食業務委託施設
- ・災害支援協定の締結

### ○地域との連携、支援体制の検討（炊出し、配食等の支援）

- ・食品衛生、大量調理、栄養管理等の専門的知識のある給食従事者による、地域の食支援（炊出し等への支援）の検討
- ・食材料の確保や配食などの人的相互支援の検討

### 参考)

松本広域給食協議会では、施設の相互支援のためのデータベースとして施設台帳を作成している。台帳の内容は下記のとおり。

「非常時給食施設情報台帳」（別添資料参照）

- 1 施設名、平常時非常時連絡先
- 2 平常時の食数、給食調理従事者数
- 3 非常時の給食提供への準備状況
  - (1) 備蓄食料の種類と量
  - (2) 水の備蓄の有無 飲料水、それ以外の水
  - (3) 他の施設へ備蓄食料・飲料水の提供の可否
- 4 食料以外の備蓄品

## オ 給食施設の主な種別と非常時への備えについて

### 「病院給食」

病院給食は、患者の病態に応じた適切な食事を提供し、その治癒及び回復を図ることを目的としている。

災害時には、入院患者への食事の提供のみならず、負傷者の受入れに対する体制を整えておくことが望まれる。厳重な栄養管理を必要とする患者への対応についても要求されるため、特別用途食品等の備蓄が望まれる。

### 「福祉給食施設」

福祉施設は、高齢者や障害者をはじめとする、社会的に何らかの援護を必要とする人たちが利用している施設であり、給食においては利用者の特性に適した食事の提供を行っている。

災害時には、利用者のみならず地域の避難所としての役割を果たすことも想定されるため、それぞれの施設に適した要援護者数を把握するなど、被災者を受入れる体制や食品の備蓄等を整えておくことが望まれる。

### 「学校給食、保育所給食等」

学校給食は、主に1日に1回昼食の提供、保育所給食においては主に昼食と間食の提供である。

災害時には、交通の遮断等により帰宅が困難となる園児、児童、生徒や被災の応急対応にあたる保育士及び教職員などが校内で長時間拘束される可能性があることから、そのような状況を考慮し食品の備蓄等を整えておくことが望まれる。

また、学校は地域の避難場所として指定されていることが多いことから被災者を受入れる体制を整えておくことも望まれる。なお、炊出しにあたっては学校給食の栄養士等が指導する体制を整えることが望まれる。

### 「事業所、寮等の給食施設」

事業所給食においては、給食の形式が対面給食か弁当配送、管理運営が直営か委託かの相違はあるが、主に1日に1回、昼食を従業員へ提供している場合が多い。学生対象の学生寮や従業員対象の従業員寮は、主に1日2回、朝夕の食事を寮生へ提供している場合が多い。

災害時には、1日に1回提供の事業所給食においても、交通の遮断や被災後の応急対応などにより事業所等で長時間拘束される従業員への食料供給を考慮した食品の備蓄等を整えておくことが望まれる。また地域の避難所としての役割を果たすことも想定されるため、被災者を受入れられる体制を整えておくことも望まれる。

#### 「一般給食センター」

一般給食センターは、給食そのものを業務とする企業体であり、地元を対象としたものから広域地域を対象とした大規模な経営組織をもつものである。

災害時における一般給食センターは、被災者と災害対策従事者等の救援給食を提供する役割を果たすことが想定されるため、災害時において栄養面、衛生面の十分な配慮に基づいた給食提供への体制整備が望まれる。平常時に地方自治体等との「災害時等援助のための給食」協定の締結を行い、それに基づく給食提供の早期平常化のために食材料及び調理従事者の確保や配送経路等を考慮したマニュアルを作成しておくことも必要である。

#### 「その他の給食施設（矯正施設、防衛施設）」

刑務所等の矯正施設、自衛隊等の防衛施設は、国の所轄施設であり、災害時の体制整備については関係規定により確立されている。これらの施設と部外、民間との連携についても確認し、必要に応じて体制整備等が望まれる。

## 8 保健所間の栄養・食生活支援体制

### ア 保健所間の応援体制の構築及び情報の共有

長野県内で大規模自然災害が発生した場合、県下全域が被災する状況は考えにくいことから、被災地隣接地域の保健所は、被災地保健所への応援体制がとれる保健所間の支援体制について整備しておくことが必要である。

そこで、県下 10 保健所ごとに、管内市町村を中心とする連携支援体制づくりを進めるとともに、保健所間でその情報の共有化を行い、災害発生後できるだけ早い時期から、隣接地域の応援が可能となるようにする。

具体的には前述（１（２）エ）の「災害時栄養・食生活支援連携会議（仮）」を保健所ごと開催し、地域連携体制の構築を進める。また、県レベルで開催する「長野県大規模災害発生時栄養・食生活支援体制構築会議（仮）」により、全県での情報の共有及び 10 保健所の連携体制の情報も共有することとする。

なお、県ホームページ上に全県で共有すべき情報及び各保健所の連携支援体制に関する情報を掲載し、保健所だけでなく多くの関係者が共有できる体制を進めていく。

### イ 支援内容

被災地への隣接保健所からの支援は、その災害の規模や被災地の特性等により変動はあるが、災害時における支援活動は「被害を最小限に食い止める」及び「早期回復」が目的であり、特に栄養・食生活支援活動は、被災住民の健康状態を維持するための必要な栄養を確保することである。

そこで、被災市町村、管轄保健所の栄養士・管理栄養士による栄養・食生活支援活動状況を十分に把握の上、必要な応援を行う。

- 被災住民全体に対する食事の提供、炊出しの栄養管理等に関する指導
- 被災住民を対象とする巡回栄養相談
- 普通の食事が食べられない被災住民（乳幼児、妊産婦、強弱高齢者、糖尿病や腎臓病等で食事療法が必要な者など）への食事内容の助言、指導、特殊食品の手配に関すること
- 被災給食施設の状況把握、必要な支援（人的支援、物的支援）の手配、応援

### ウ 保健所管理栄養士が必要とする情報のデータベース化

災害時及び発災後の上記の保健所間の支援体制を構築するためツールとして、各保健所において把握している管内の情報や栄養・食生活支援のために必要な情報をデータベース化し、県下全保健所において情報を共有化する。

○データベース収録項目（必要に応じ災害状況把握表として利用）

項 目	内 容
各保健所で把握している情報 ・ 市町村食料備蓄状況等 ex. 添付資料 デー1、デー2 ・ 地域におけるネットワーク情報 ・ 管内給食施設名簿 ex. 添付資料 デー3	緊急時連絡先、備蓄食料、協定先等  設置者、連絡先、備蓄状況等
県下で把握している情報 ・ 特殊栄養食品リスト及び取扱い業者一覧	別添資料参照

なお、災害時に必要な住民用啓発資料については、別途「避難所における健康支援活動ガイドライン」（平成 19 年 1 月長野県衛生部医療政策課看護係）や健康危機管理に関するホームページ等に掲載されているものを必要に応じて活用するものとする。

## 9 おわりに

本ガイドラインは、厚生科学研究費補助金「健康危機発生時における行政機関相互の適切な連携体制及び活動内容に関する研究」の一環として、長野県保健所管理栄養士協議会が開発に取り組んできました。

昨年度は、各市町村の実態を把握するとともに取り組むべきポイントの調査、整理及び検討をしてきたところです。今年度は、昨年度把握できた課題を整理し、ガイドラインの作成を目的に、保健所管理栄養士が災害時の栄養・食生活支援を進めるためのアウトラインをまとめました。

本ガイドラインは、長野県の実情に基づき検討、作成したところですが、地域の実情や災害の規模等によっては、すべてに対応できるかは今後更に検討する必要があるかと思われます。そこで、今回のガイドラインについては（初版）とし、今後適宜見直し、修正等を行っていく予定です。

なお、本ガイドライン作成に当たり、日本公衆衛生協会と全国保健所管理栄養士会において、平成 19 年 3 月に作成した「健康危機管理時の栄養・食生活支援ガイドライン」及び既に作成されている他県や他保健所のガイドライン等を参考とさせていただきます。

# 参考資料

## ○ 食品衛生関係啓発用資料

- ・ 非常時における調理等のポイント
- ・ 次のような時は手を洗いましょう
- ・ 食品衛生に気をつけましょう

\*その他必要に応じて

「避難所における健康支援活動ガイドライン」（平成19年1月長野県衛生部医療政策課看護係）  
および健康危機管理に関するホームページ等に掲載されているものを活用

## ○ 「集団における食のバランスチェック表」の取扱いについて（目次）

## ○ 非常災害用長野県版献立表（例）

## ○ 標準「災害マニュアル」（松本広域給食協議会作成）

- ・ 備品等リスト 例
- ・ 非常時給食施設情報台帳 様式

## ○ 保健所管理栄養士が必要とするデータベース用様式

- ・ 災害時緊急時連絡先及び被災状況等チェック表（市町村用）（デー1）
- ・ 災害発生に備えた市町村の準備状況表（デー2）
- ・ 災害時緊急時連絡先及び被災状況等チェック表（給食施設用）（デー3）

## 非常時における調理等のポイント

### 1. その場にある材料で臨機応変に対応しましょう。

- (1) 食材は傷みやすいものから使う
- (2) 食材が傷んでいるかどうかは、賞味期限ではなく、複数の人間自身の判断で決める

### 2. 衛生管理はしっかりと行いましょう

- (1) 食材の切る順番に気をつける（野菜→肉・魚）
- (2) 手に傷のある人は調理しない
- (3) おにぎりなど直接手が触れるような調理はラップを使うなどの工夫をする
- (4) まな板で生ものを切る際は、不衛生になりがちなので、工夫して使う。
  - ア 牛乳パック、新聞紙、ビニール袋・手袋をはめてちぎる、ハサミで切る、などを活用する
- (5) 食材は原則として、加熱する
- (6) 食材は高い位置へ置くようにする

### 3. 食材や水は有効に、無駄なく使う工夫をしましょう

- (1) 食材の保存方法
  - ア 食材はなるべく重ねずに、冷暗所に保管する
  - イ 傷みやすい食品（肉・魚など）は、発泡スチロールやクーラーボックスに氷と共に入れる
  - ウ 調理したものは食べきる
- (2) 水洗い方法など
  - ア 汚れの少ないものから順次洗う
  - イ 洗い物を少なくする
  - ウ 器にラップを敷き、洗わずに何度も使えるようにする
  - エ 食材はビニール袋の中で混ぜ合わせる など
- (3) その他
  - ア 洗いはトイレに流すために使うなど、有効活用させる。（ゴミを流さないようにザル等でこすなどして使うとよい）
  - イ 生ゴミは土に埋めるなど、処理方法を確認しておく

(上伊那行政栄養士会 H21)

## 次のような時は手を洗いましょう

- 調理を始める前に
- 生の肉や魚、卵など細菌の汚染源となる恐れのあるものを取り扱った後
- 調理の途中でトイレに行った後  
(トイレには調理着を脱いで行きましょう)
- 鼻をかんだり、調理器具以外のものに触れた後
- 残った食品を扱う前

## ○食品衛生に気をつけましょう

災害時は、流水で手を洗ったり、しっかり火を通したりすることが難しい場合が多く、衛生面での注意が必要です。

◆食事の用意や食事前には、手指をウェットティッシュなどでふきましょう。

◆おにぎりはラップでにぎりましょう。

◆ボウルやお皿などはできるだけ汚さないように工夫しましょう。

◆賞味期限を確認してから食べましょう。

◆缶詰などの加工食品は開封したら早めに食べましょう。

◆生水は飲まないようにしましょう。

◆ペットボトルやビンから水などを飲む時は、なるべく直接口をつけないようにしましょう。

◆食べ物は加熱をして食べましょう。

電気が復旧したら電気ポットの熱いお湯や電子レンジで加熱しましょう。

**「集団における  
食のバランスチェック表」  
の取り扱いについて**

平成22年7月作成

長野県保健所管理栄養士協議会

## 目 次

「集団における食のバランスチェック表」について	1
1 本表の構成	2
2 基本操作	2
3 処理概要	3
○入力表	
★避難所入力表	4
○出力表	5
★食料調達不足一覧表	6
★食料調達目安表（性、年齢別）	7
★食料備蓄目安表	7
○その他	
★信濃の国の食事バランスガイド	7
★栄養士の皆様へ	7
4 設定内容	7
参考文献等	7
※ こんな時は	8

# 「集団における食のバランスチェック表」について

## 1 はじめに

大規模自然災害発生後の二次健康被害を予防するためには、バランスの取れた食事を摂取することが大切です。また、災害発生に備えた食料の備蓄においてもエネルギーの確保だけでなく、バランスよく食品を摂取することが、復興に向けた心身の健康状態を保つためにも重要となってきます。

そこで避難所において食事を必要とする住民等に対し、バランスに配慮した食料が供給されているかどうかを大まかにチェックするために、

- 1) 災害発生に備えた食料備蓄の目安を示すことができること、
  - 2) 避難所生活において、栄養に配慮した食事の提供を行うことができること、
- を目的に本表を作成しました。

## 2 作成上のポイント

災害時の混乱した状態を想定し、下記の点に配慮しました。

- (1) 専門的知識がない者（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行うことが簡便にできること。

## 3 基本的事項

本表は、マイクロソフト社「EXCEL」上に作成しました。

対象は「1歳以上の通常の食事ができる方」、単位は「1日当たり」です。

給与栄養量や食材の量の基本的事項は、「食事バランスガイド」に基づいています。また、食品は食事バランスガイドに基づく料理区分により分類しています。

（参考資料として、「信濃の国の食事バランスガイド」を見ることができます。）

なお、主食、主菜、副菜の各区分については、毎食準備することが必要なことから、1日分の必要量と1食分の必要量の2つの量を示してあります。準備する食品により使い分けをお願いします。

## 4 注意事項

必要量については、大まかな数値となっています。実際の活用においては、割り増しする事をお勧めします。

また、非常時を想定していますので、嗜好品及び嗜好飲料については特に考慮してありません。これらについては、栄養のバランスを崩す可能性がありますので、とり過ぎに十分注意をしてください。

## 1 本表の構成（使用ソフト：EXCEL）

本表は、「入力表」「出力表」「参考資料」「栄養士の皆様へ」から成り立っています。

### ★ 入力表

避難所入力表

### ★ 出力表

食料調達不足一覧表

食料調達に関する目安表（性・年齢別）

食糧備蓄目安表

### ★ 参考資料

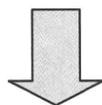
信濃の国食事バランスガイド

### ★ 基本情報や利用の目的に応じデータを改変等することができる表をまとめたページです。

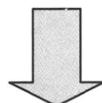
栄養士の皆様へ

## 2 基本操作（操作流れ）

「避難所入力表」に、  
食事の提供を必要とする人数及び対象者の体の動かし方、避難所名を入力します。



自動的に、出力表を作成します。

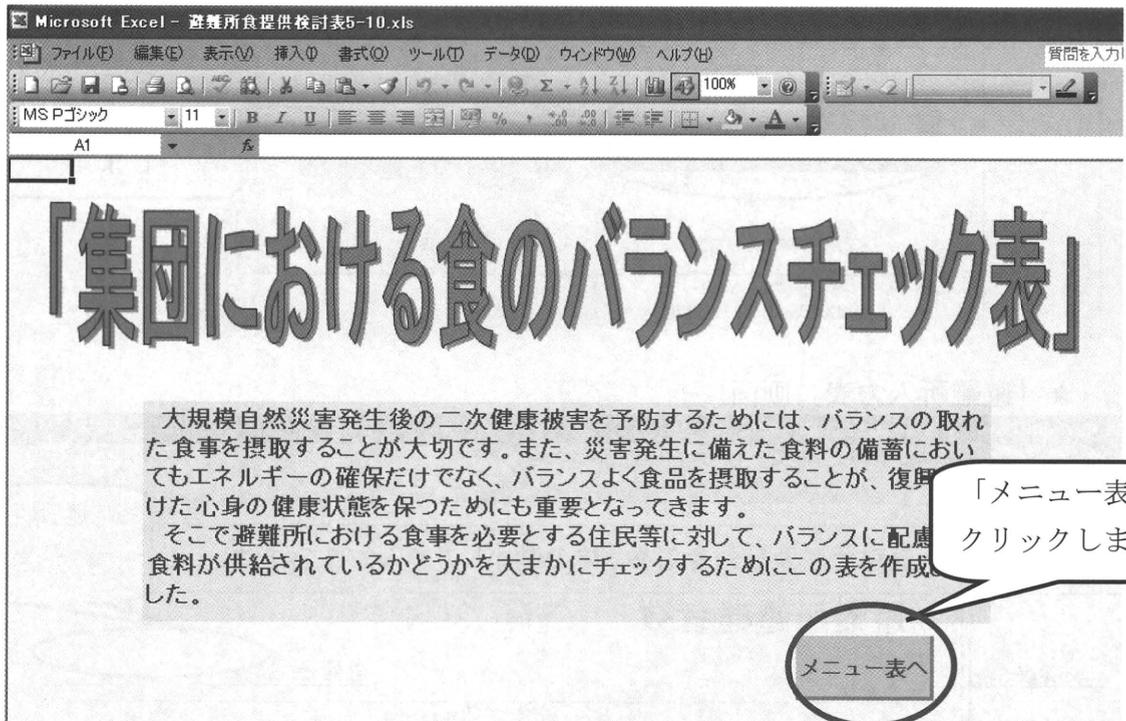


「食料調達不足一覧表」に調達（供給）量を入力すると、  
目標（必要）量と食料調達（供給）等の不足を把握することができます。

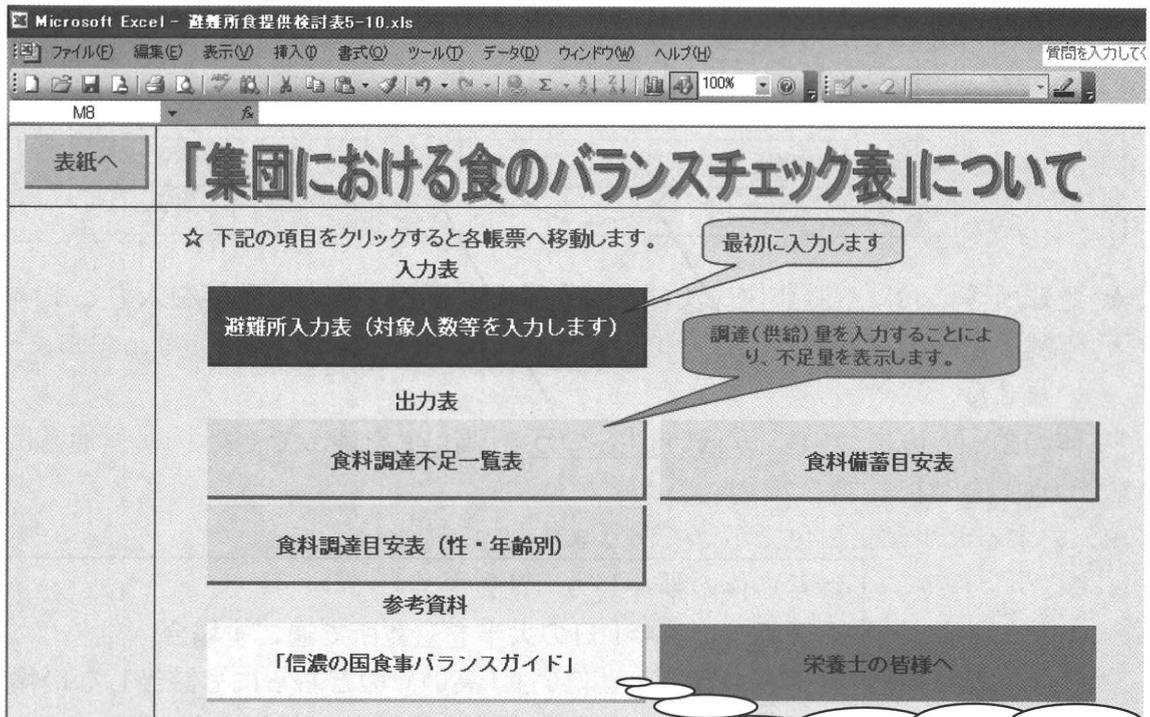
### 3 処理概要

- ① ファイルを開きます。

(表紙画面)

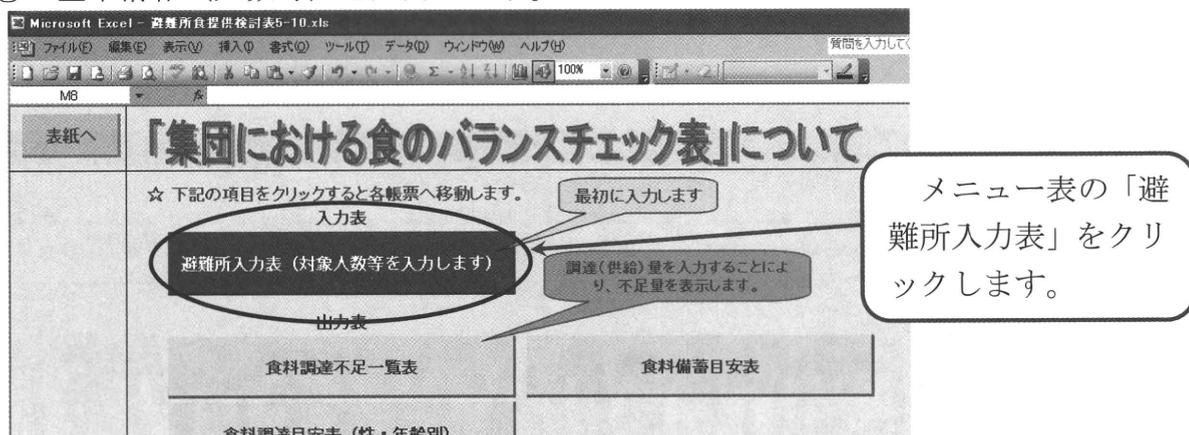


(メニュー表画面)

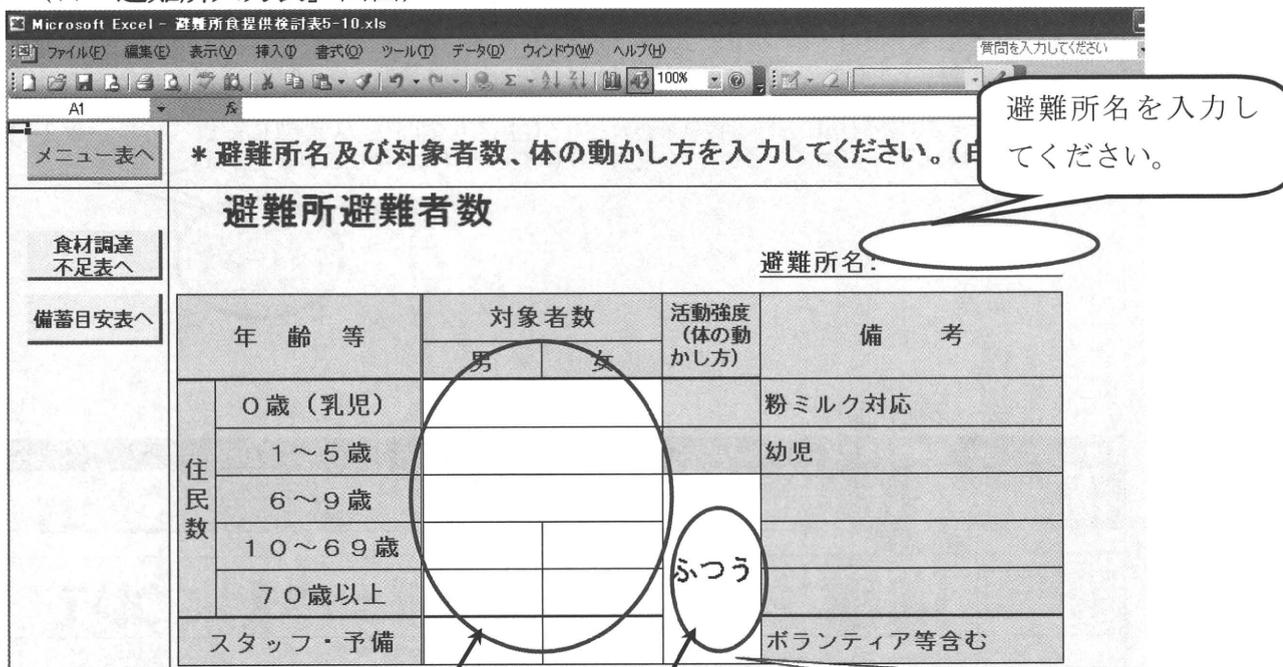


各表を見るには、該当表のボタンをクリックしてください。

② 基本情報（人数等）を入力します。



(★「避難所入力表」画面)



- ★ 避難所等における避難住民及び食の提供を必要とする人の数等を入力します。
- ・ 年齢5段階の男女別の人数を把握してください。（年齢については、おおよそで構いません。）
- ・ 体の動かし方について、「低い」「ふつう」「高い」を選んでください。（通常は、「ふつう」を選択してください。）
- ・ 入力するセルは、白色で示してあります。

参考) 体の動かし方（活動強度）

- 「低 い」=1日の大半を避難所で過ごす場合
- 「ふつう」=「低い」「高い」のどちらにも該当しない場合
- 「高 い」=復興作業等の重労働のある場合

・ 詳細については、栄養士等専門家におたずねください。

③ 出力表を表示します。(出力表は、自動計算されます)

\* 避難所名及び対象者数、体の動かし方を入力

### 避難所避難者数

年齢等	対象者数		活動強度 (体の動かし方)
	男	女	
(乳児)			
～5歳			
～9歳			
～69歳			
70歳以上			
スタッフ・予備			

避難所入力表の左側にあるに「食材調達不足表へ」又は、「備蓄目安表へ」をクリックします

メニュー表の出力表の各表をクリックしても表示されます。

(出力表共通事項)

上段は、給与目標量としてその避難所等の收容人員に対する栄養必要量(エネルギー及びたんぱく質)を示しています。(たんぱく質については、最低必要量となっています。)

### 食料備蓄に関する目安

避難所名: 0

**給与目標量(1日当たり)**

	対象人数(人)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(kg以上)	備考
合計	0	0	0.0	0歳児(乳児)は除く

\*推奨量で算出

**備蓄食品目安量**

\*1食(朝、昼、夕食)につき各区分の食品を1種類備蓄

区分	食品名	1日分(3食分)	1食分	備考
主食材料	米	0.0 kg	0.0 kg	
	乾パン	0.0 kg	0.0 kg	
	めん(乾めん)	0.0 kg	0.0 kg	
副菜材料	野菜・芋類	0.0 kg	0.0 kg	海藻類含む

下段の目安量(一覧表)は、給与目標量を満たす食材及び分量を示しています。

食品材料によっては、1日単位と1食単位の量を示してありますが、計算の都合上、[1食分×3食=1日分]となっていない箇所があります。