

災害時等の給食提供に関するガイドライン（改定版）

平成30年11月

京都市

目次

I	ガイドライン策定の背景	1
II	ガイドラインの基本的な考え方	
1	ガイドラインの位置付け	2
2	ガイドラインの使い方	2
III	災害時に予想される状況	3
IV	各施設が取り組むこと	
1	平常時からの備え	4
(1)	災害時等の対応について検討しておきたいこと	4
①	連絡・指示体制	
②	初動に関すること	
③	備蓄品等の確保	
④	給食提供方法等	
⑤	連携体制	
(2)	マニュアルの整備	7
①	マニュアルの作成	
②	マニュアルの共有	
③	体制の強化	
2	災害時の対応	9
	資料・様式	11

(参考) 平成29年度災害時の給食提供に関する実態調査結果

I ガイドライン策定の背景

本市では、京都市地域防災計画において「食料の確保体制の整備」のなかで、市民や事業所等における備蓄の推進を図っているところです。

災害時は、被災者の健康維持と心の安定を保つため、発生直後も食事を供給することが重要であり、乳幼児、高齢者、傷病者等食事に配慮が必要な人への支援も求められます。また、これまでの災害時には、避難生活が長期化する中、被災者の低栄養やストレスの増加による健康状態の悪化を防ぐ上でも、日々の栄養量の確保、味覚、嗜好への配慮が重要視されました。

災害時には、支援の体制が整うまで時間を要する可能性があります。給食施設※においては、施設自らの努力で利用者と職員の給食を継続し（自助）、地域の施設と連携できるよう（共助）、平常時からの備えが必要です。

そして、施設利用者に応じた食事内容への配慮、ライフラインの寸断等の状況下での安全・安心な調理方法の確保等、複雑な対応が求められます。

本市では、平成24年10月に「災害時等の給食提供に関するガイドライン」を策定し、給食施設における災害時等の危機管理体制整備の推進を図ってきました。そして、ガイドライン策定後5年が経過した平成29年11月に、市内給食施設の危機管理体制整備の実態を把握するため、「災害時の給食提供に関する実態調査」を行いました。その中で、マニュアル等の体制整備や備蓄整備が5年前より進んでいることがわかりました。その一方、災害を想定した対応の検討が不足している現状も見られました。

そこで、災害時の状況下でも、給食が安全・安心な食事を提供できるよう、全ての給食施設で、マニュアルや食料備蓄の整備、研修や訓練の実施といった災害に備えた食の体制整備がさらに進められていくことを目指して、本ガイドラインを策定しました。

※給食施設

特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設

Ⅱ ガイドラインの基本的な考え方

1 ガイドラインの位置付け

本ガイドラインは、給食施設が災害時等※の対応を検討する際やマニュアルを策定する際の参考となるものです。給食施設が災害時等においても、利用者等に対して各個人に合った安全・安心な給食を提供できることを目的に、各給食施設で取り組むことについて記載しています。

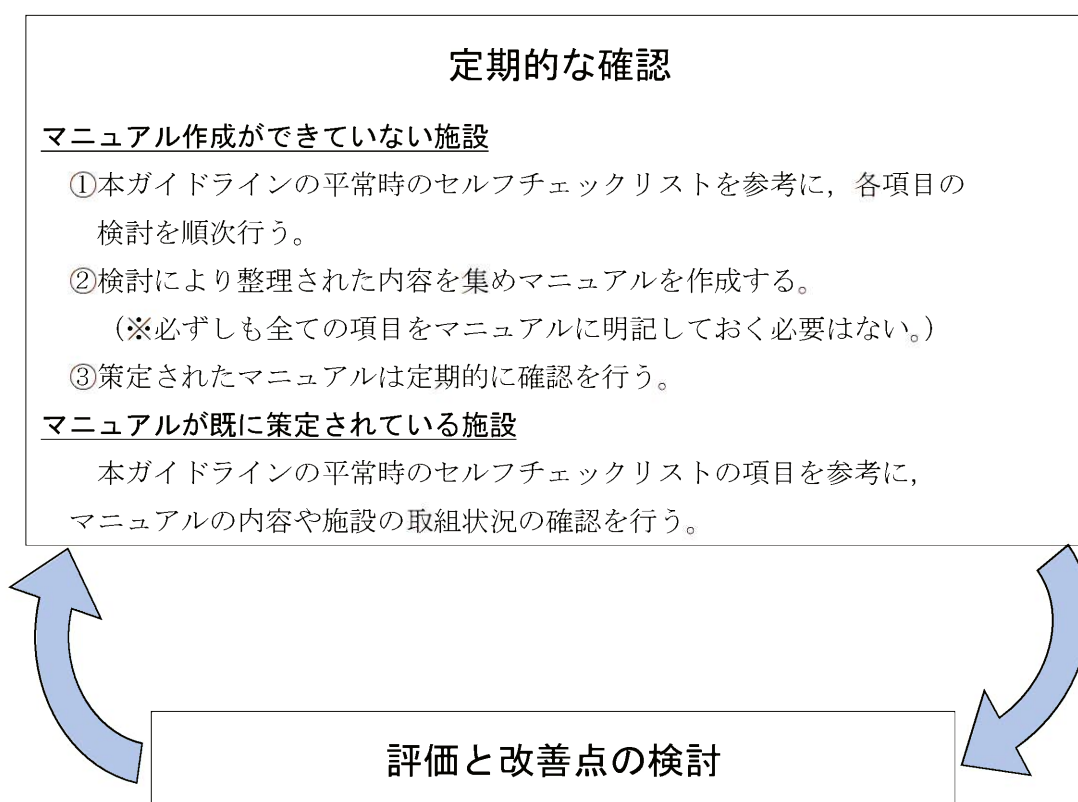
※災害時等

災害及び突発的なライフラインの停止等により、通常どおり給食提供ができない状況

2 ガイドラインの使い方

本ガイドラインには、平常時から検討しておきたい項目を記載しています。これらの項目について、現状の施設の状況を定期的に確認します（参考：平常時のセルフチェックリスト（様式1）p.11）。

確認した個々の項目のうち、施設の特性や条件から、不要なもの、足りないものを評価し、改善する余地のあるものに対しての改善策、方策をたて、具体的に改善するための行動計画を立てます。



Ⅲ 災害時に予想される状況

病院

- ・入院患者だけでなく、新たに運び込まれる傷病者等により、通常より食数が増えることが予想されます。
- ・災害時の初めは備蓄品等での対応となります。入院患者の実状に合わせた病者用食品等の確保が必要となります。

介護老人保健施設・老人福祉施設・社会福祉施設

- ・利用者の他、福祉避難所※としての要配慮者の受け入れや、通所施設の場合、利用者の帰宅困難に備えた備蓄も必要となります。
- ・各施設の実状に合わせた病者用食品等の確保が必要となります。

※福祉避難所

高齢者、障害者、妊産婦、乳幼児、病者等、一般的な避難所では生活に支障を来す人たちのために、「何らかの特別な配慮がされた避難所」のこと。

一般的には、二次避難所として位置づけられ、小学校等の避難所での生活が困難で、福祉避難所の開設を必要とした場合、自治体から施設管理者に開設を要請されるものです。自治体と福祉施設の間で福祉協定が結ばれており、福祉協定を結んでいる施設には、特別養護老人ホームや有料老人ホーム、障害者施設等があります。

児童福祉施設

- ・保育園（所）等の通所施設は休園（所）の措置となることが多いですが、入所施設は給食を継続することとなります。
- ・通所施設においては、園児の保護者の迎えが困難な場合に備えた備蓄も必要となります。
- ・乳幼児に必要な食品（育児用ミルク、離乳食等）やアレルギー対応の食品が必要となります。
- ・炊き出し等の支援場所として利用される場合があります。

学校・事業所・矯正施設・寄宿舍等

- ・炊き出し等の支援場所として利用される場合があります。
- ・利用者の帰宅困難に備えた備蓄が必要となります。

上記の施設分類は、衛生行政報告例の給食施設の施設分類に準じています（別表 p. 27）。

★ポイント

災害対策は、施設の種類や規模によって異なります。

また、災害時に、施設が地域においてどのような役割を担っているのかを確認したり、施設利用者以外の人の食料（職員、地域住民等）をどうするのか、どの部門が担当するのか等を検討しておく必要があります。

IV 各施設が取り組むこと

1 平常時からの備え

給食施設は利用者に対して、継続的に給食を提供することが求められています。特に、1日3食提供している施設は利用者の生活の一部となっています。

災害時等においても、継続した給食提供を行うためには、平常時から災害時等の対応について検討を行い、災害時等の対応マニュアルを作成する等の施設内体制整備に取り組むことが重要です。

(1) 災害時等の対応について検討しておきたいこと

平常時から検討しておきたい基本項目（①連絡・指示体制 ②初動に関すること ③備蓄品等の確保 ④給食提供方法等 ⑤連携体制）を以下に示しました。災害時等に備え、日頃から各項目について順次検討を行っていくことで、危機管理体制が整っていきます。

各項目をチェックしてみましょう。

①連絡・指示体制

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時等の指示系統を明確にしている。 (参考：災害発生時の指示系統例 p. 13)
<input type="checkbox"/> 施設の緊急連絡網を作成し、職員全員に周知している。 (参考：職員の緊急連絡網様式例 p. 14)

★ポイント

施設内に設置された災害対策委員会内に給食部門を位置づけることが重要です。

給食部門内においても、連絡・指示体制を明確にしておきます。

連絡は、電話だけでなくメール、FAX、SNS等、複数の連絡手段を決めておきます。

施設によっては、日中用や夜間用等、その施設の勤務状況に合ったものを作成するとよいです。

②初動に関すること

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害等発生直後の行動を明確にしている。 (参考：災害発生から給食提供までのフロー図例 p. 15)
<input type="checkbox"/> 災害等発生直後の状況確認事項を明確にしている。 (参考：給食施設被災状況把握シート（様式2） p. 12)

★ポイント

災害等の発生時に迅速な対応ができるよう、初期対応を明確にし、職員全体で共有することが重要です。また、事前に災害等発生時の状況確認事項を決めておくことで、実際に災害等が起こった時、施設の状況確認を速やかに行うことができます。

③備蓄品等の確保

チェック項目
<input type="checkbox"/> 京都市地域防災計画※における食料・水の供給方法・供給先・輸送方法を確認している。 ※京都市地域防災計画 京都市地域防災計画は、災害対策基本法（昭和36年法律第223号）第42条に基づき、京都市防災会議が作成するもので、京都市域における地震災害をはじめとする各種の災害予防、災害応急対策、災害復旧計画等に関する事項を定めている。 地震、台風等の各種の災害から市民の生命、財産と暮らしを守るとともに、災害が発生した場合においても被害の最小化と迅速な回復が可能となるよう、災害に強い安心・安全なまちづくりを、市民や事業者、地域団体等と連携・協力しながら進めていくための基本指針である。
<input type="checkbox"/> 備蓄品の内容について検討している。 （参考：備蓄品リスト例 p.16 災害時の状況を考慮した備蓄食品・物品の選択例 p.17）
<input type="checkbox"/> 非常用電源が確保されている。
<input type="checkbox"/> 備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成し、必要量を検討している。 （参考：災害時用献立例 p.18 備蓄品一覧表例 p.19）
<input type="checkbox"/> 平常時用の備蓄利用計画を作成している。
<input type="checkbox"/> 備蓄品の受払簿を整備している。
<input type="checkbox"/> 適切な場所に保管している。 適切な場所とは：災害時に取り出しやすい耐震性のある場所や、浸水の恐れがない場所に分散保管
<input type="checkbox"/> 備蓄品の利用について施設内で共有している。 栄養士や調理師が出勤できない場合もあるため、誰もが使えるように、調理・配膳手順等をわかりやすくまとめておく。1人前の配膳写真や調理手順の写真等があれば、よりわかりやすくなる。

★ポイント

給食提供に関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、量、種類、備蓄方法、保管場所等を検討し、明確にしておきます。また、マニュアル内に明記し、施設内で共有しておきます。3食給食提供施設については3日以上、通所施設

については1食分以上の備蓄が望まれます。

定期的に、備蓄食品のみならず、物品についても点検を行うことが必要です。

☆コラム

ローリングストック法で計画的に備蓄を

ローリングストック法とは、災害時に備えた食品の備蓄方法の一つで、普段の給食に利用する缶詰やレトルト食品などを少し多めに購入し、製造日の古いものから使用し、使用した分を補充しながら、一定量の備えがある状態にしておく方法です。

備蓄品を一度に更新するには費用が大変掛かりますが、賞味期限のあるうちに施設で順次使用しながら入れ替えていくと、予算配分も計画的にできると同時に、その都度、内容の検討もできます。

また、利用者の食事形態を調整するものとしてのとろみ剤や微量栄養素の調整食品、低たんぱく質食品等もローリングストックとして備蓄しておくことが安心です。

④給食提供方法等

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時の調理場所の検討を行っている。 安全な場所で衛生的に調理できるか。
<input type="checkbox"/> ライフラインの確保と確保できない場合の対応を検討している。 ・水が止まった場合 ・電気やガスが止まった場合（調理設備、調理機器等の使用の可否を確認） （参考：ライフライン停止時の対応検討例 p. 20）
<input type="checkbox"/> 配膳・下膳の方法を明確にしている。 電気が寸断されエレベーターが使用できない場合の配膳・下膳方法 （参考：備蓄食品の配膳方法検討例 p. 21）
<input type="checkbox"/> 衛生管理について検討・情報共有している。 （参考：調理時の衛生管理に関する注意点 p. 22）

★ポイント

ライフラインが寸断された場合にも、衛生的に安全な給食を提供できるよう対応方法を決めておきます。災害時等に人員が確保できない状況も予想されることから、少人数でも可能な単純な作業工程を検討することが重要です。検討した対応方法は、平常時に実施訓練等により、確認しておくことが望まれます。

災害時以外の断水や停電時等においても、それらの対応方法を活用することができます。

⑤連携体制

(ア) 外部との連携についての確認

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時等に連絡が必要な行政・ライフラインの連絡先一覧を作成している。 (参考：行政機関・ライフライン等の連絡先様式例 p. 23)
<input type="checkbox"/> 災害時等に連絡が必要な業者・協力施設等の連絡先一覧を作成している。 (参考：業者・協力施設等の連絡先様式例 p. 24)
<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> 行政等外部と必要時、迅速に支援要請できるように日頃から連携している。
<input type="checkbox"/> 近隣給食施設や系列施設の相互支援により、食料や人材の確保ができるように体制づくりをしている(ネットワークの構築)。

(イ) 委託給食会社との取り決め

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時の支援体制や対応等について明確にしている。
<input type="checkbox"/> 委託会社と代行機関の連携を確認している。
<input type="checkbox"/> 委託会社のマニュアルと施設のマニュアルの整合性を確認し、見直しを行っている。

★ポイント

災害等発生直後に連絡が必要な関係機関に速やかに連絡が取れるよう整理します。施設によっては、日中用や夜間用等、その施設の状況に合った連絡体制を整理します。また、給食施設が使用できない場合や職員の出勤ができない場合等にも給食提供が可能となるよう、取り決めをしておきます。

(2) マニュアルの整備

平常時に検討した項目を整理し、マニュアルを作成します。

以下にマニュアルの整備におけるチェック項目とポイントを示します。

①マニュアルの作成

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時における給食提供に関するマニュアルが策定されている。
マニュアルに含まれている内容 <input type="checkbox"/> 連絡・指示体制について <input type="checkbox"/> 初動に関することについて <input type="checkbox"/> 備蓄品等の確保について

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> 給食提供の方法等について
<input type="checkbox"/> 外部との連携・委託給食会社との取り決めについて |
|---|

★ポイント

平常時から検討を行った項目について、マニュアルとしてまとめておきます。初めから全ての項目を網羅していなくても、少しずつ検討を重ねて必要な項目を追加していくと良いです。

②マニュアルの共有

チェック項目
<input type="checkbox"/> マニュアルについて施設内で検討する場がある。
<input type="checkbox"/> マニュアルの内容について、栄養管理部門をはじめ、施設全体で共有している。

★ポイント

作成したマニュアルについては、定期的な確認を行うことが必要です。

また、災害時等にはマニュアルに基づき適切な対応ができるよう、日頃から施設内で共有しておくことが重要です。

③体制の強化

チェック項目
<input type="checkbox"/> 栄養管理部門において、訓練や研修を行っている。 （参考：訓練事例 p.25）
<input type="checkbox"/> 施設全体において、日頃から計画的に訓練や研修を行っている。
<input type="checkbox"/> マニュアルに基づき、地域や外部も参加した訓練や研修を行っている。

★ポイント

災害を想定した訓練を定期的に行い、情報や課題を職員間で共有しておきます。特にマニュアルの手順や整備した指示・命令・連絡系統が実際に機能しているかを確認しておきます。また、給食提供訓練もあわせて行うことで、災害時の対応方法を職員に浸透させることができます。

～訓練の例～

- ・予告なく連絡網による緊急連絡を行い、連絡体制の評価を行う。
- ・エレベーターが止まった場合の給食提供（階段使用）を実践し、必要人員や手順の確認を行う。

2 災害時の対応

給食施設は、ライフラインの寸断、施設の被害を受けながらも利用者への給食提供を継続しなければなりません。また、地域の被災住民の受け入れを行うことも想定されるなど、どのような状況下であっても、栄養管理、健康管理を行うことが求められています。

災害時には被災状況に応じて、利用者等に給食を提供しつつ、支援を要請し、平常の給食提供に向け対応することとなります。

災害時に想定される状況と、その状況に応じた給食部門の対応例を以下に示します。

	フェイズ0 (災害発生～24時間) 初動体制の確立	フェイズ1 (24～72時間) 緊急対応	フェイズ2 (4日目～1か月) 応急対応
想定される状況	ライフラインの寸断 食材納入ルートの遮断	厨房の破損により使用不可 移送・他施設利用者受入等による食数の増減	
	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）の遮断	物資の不足 衛生状態の悪化 (一般被災住民の受け入れ)	健康問題の発生
状況把握	施設の被災状況等の把握（様式例） ・給食実施の可否 ・ライフラインの状況（電気・ガス・水道） ・食材、備蓄食品や物品の在庫状況 ・施設や厨房の破損状況 ・食事の配膳ルート（エレベーター・階段・廊下） ・通信手段（電話・パソコン・FAX等） 給食提供に必要な人員の確認 施設内の対策本部の確認 関係機関への連絡、相談	ライフラインの復旧状況の把握 破損器具の点検、修理 ・給食の早期平常化に向け、調理器具の破損修理、ガス管、水道管等を含め点検を行い、今後の修繕計画を検討 随時、必要に応じて関係機関へ連絡・相談	マニュアルに基づく対応状況の検証
食事提供	準備しておいた災害時用献立に移行 ・備蓄食品等を活用した食事の提供 ・必要な食材業者へ納入の可否を含めて連絡をとり、状況を把握 ・使い捨て食器等を使用 ・冷蔵庫、冷凍庫内の在庫食品も使用可能であれば優先的に活用 ・非常用熱源の設置	災害時用献立を基に随時献立を作成し、備蓄食品を活用した食事提供 ・栄養バランスや適温給食に関する配慮 備蓄食品、使い捨て食器の使用	状況に応じた献立作成と食材等の発注 ・復旧状況に応じて、徐々に通常の食事に移行 ・適温給食となるよう配慮 給食利用者の健康状態の把握と対応
支援要請	要請の準備 ・被災状況の確認後、支援要請のための準備	物的な支援要請 ・不足物資を早急に調達 人的な派遣要請 ・調理業務に携わる人員の健康状態（検便結果等）の確認	

☆コラム

災害時対応の基本原則(CSCA TTT)

CSCA TTT とは災害医療において大切なことの頭文字を並べたもので、災害時対応の基本原則です。

災害時の医療においては、TTT（医療の実践）の前に、CSCA を確立することが重要とされています。給食の現場においても、CSCA を確立した上で、その場、その時の状況に応じた対応を体系的に行っていくことが必要となります。

C : Command & Control 指揮命令系統の確立

S : Safety 安全の確保

C : Communication 情報収集・伝達

A : Assessment 情報の評価

T : Triage トリアージ（処置や搬送の優先順位を決めること）

T : Treatment 治療

T : Transport 搬送

<栄養管理部門における CSCA の確立>

1 (C) 指揮命令系統を確立する。

↓

2 (S) 安全を確保する。

安全の3S

(Self : まず自分, Scene : 次に現場, Survivor : そして傷病者)

↓

3 (C) 情報を収集・伝達する。

↓

4 (A) 集められた情報を分析し、評価する。

統括者が不在時でも指示命令系統が確立できるように日頃からルールを決め、職員間で、そのルールを共有しておきます。

↓

対象者への食事提供のための行動

セルフチェック項目		☑		
(1) 災害時等の対応について検討しておきたいこと	① 指示連絡体制	災害時等の指示系統を明確にしている。		
		施設の緊急連絡網を作成し、職員全員に周知している。		
	② 初動	災害等発生直後の行動を明確にしている。		
		災害等発生直後の状況確認事項を明確にしている。		
	③ 備蓄品等の確保	京都市地域防災計画における食料・水の供給方法・供給先・輸送方法を確認している。		
		備蓄品の内容について検討している。		
		非常用電源が確保されている。		
		備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成し、必要量を検討している。		
		非常時用の備蓄利用計画を作成している。		
		備蓄品の受払簿を整備している。		
		適切な場所に保管している。		
	④ 給食提供方法等	備蓄品の利用について施設内で共有している。		
		災害時の調理場所の検討を行っている。		
		ライフラインの確保と確保できない場合の対応を検討している。		
		配膳・下膳の方法を明確にしている。		
	⑤ 連携体制	(ア) 外部との連携	衛生管理について検討・情報共有している。	
			災害時等に連絡が必要な行政・ライフラインの連絡先一覧を作成している。	
			災害時等に連絡が必要な業者・協力施設等の連絡先一覧を作成している。	
		(イ) 委託先との取決め	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。	
			行政等外部と必要時、迅速に支援要請できるように日頃から連携している。	
近隣給食施設や系列施設の相互支援により、食料や人材の確保ができるように体制づくりをしている(ネットワークの構築)。				
(2) マニュアルの整備	① マニュアルの作成	災害時の支援体制や対応等について明確にしている。		
		委託会社と代行機関の連携を確認している。		
		委託会社のマニュアルと施設のマニュアルの整合性を確認し、見直しを行っている。		
		災害時における給食提供に関するマニュアルが策定されている。 マニュアル名() 作成年月日(年 月 日)		
		連絡・指示体制について		
	② 共有	初動に関することについて		
		備蓄品等の確保について		
		給食提供の方法等について		
		外部との連携・委託給食会社との取決めについて		
		③ 体制の強化	マニュアルについて施設内で検討する場がある。	
マニュアルの内容について、栄養管理部門をはじめ、施設全体で共有している。				
栄養管理部門において、訓練や研修を行っている。				
		施設全体において、日頃から計画的に訓練や研修を行っている。		
		マニュアルに基づき、地域や外部も参加した訓練や研修を行っている。		

給食施設被災状況把握シート

様式 2

施設名		年 月 日
対応・記入者		午前・午後 時 分

災害時チェック項目 (○をつける)

項目	使用の可否	施設内対応	支援要請	支援要請内容
通信手段	電話 可・否 FAX 可・否 パソコン 可・否			
電気	可・否	非常用コンセント (自家発電等)	有・無	
ガス	可・否	カセットコンロ プロパン	有・無	
水道	可・否	備蓄品 (飲料水)	有・無	
人員	可・不足		有・無	
1日の食数	一般食 () 食 その他 () 食	食数確認 食事の種類確認	有・無	
在庫	備蓄品 有・無	備蓄品払出	有・無	
献立	有・無	非常用献立実施 献立一部変更実施		
通常食器	可・否	ディスプレイ食器等	有・無	
調理器具(なべ等)	可・一部可・否		有・無	
エレベーター	可・否			
施設被害状況	全壊・半壊・一部破損・なし			
給食実施体制	中止・非常時対応・通常給食			

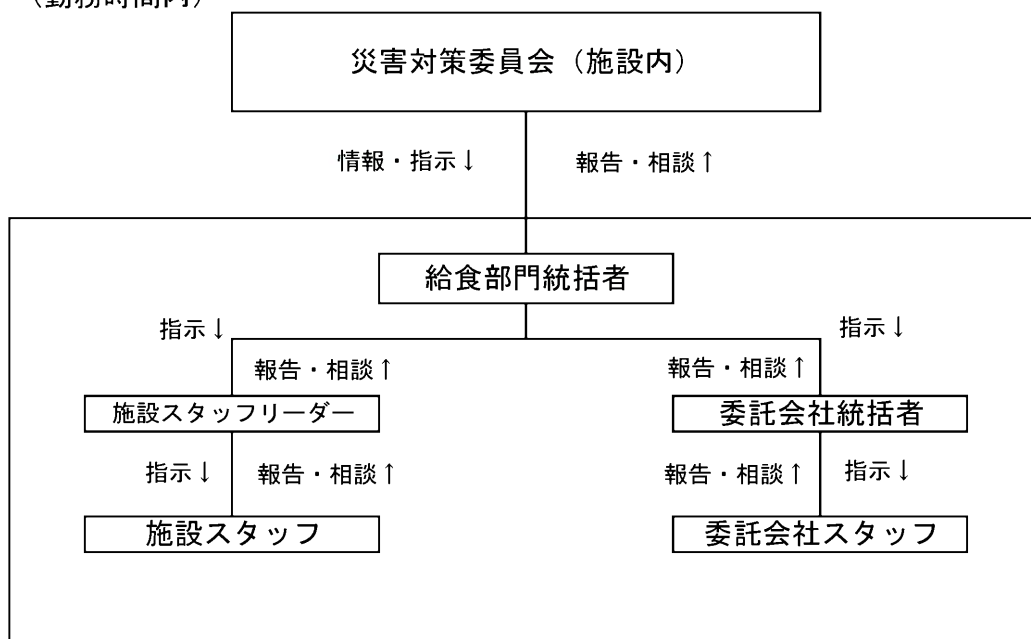
※非常時の対応の場合→備蓄で自力対応可能 (月 日 朝・昼・夕 まで)

	食 数	調理従事者
平常時	一般食：朝 () 昼 () 夕 () その他：朝 () 昼 () 夕 ()	管理栄養士 () 人 調理従事者 () 人
現在	一般食：朝 () 昼 () 夕 () その他：朝 () 昼 () 夕 ()	管理栄養士 () 人 調理従事者 () 人
	※ 一般被災住民の受入の有無 (有 () 人・無) ※ 炊き出しの状況 (実施・実施予定・予定なし)	

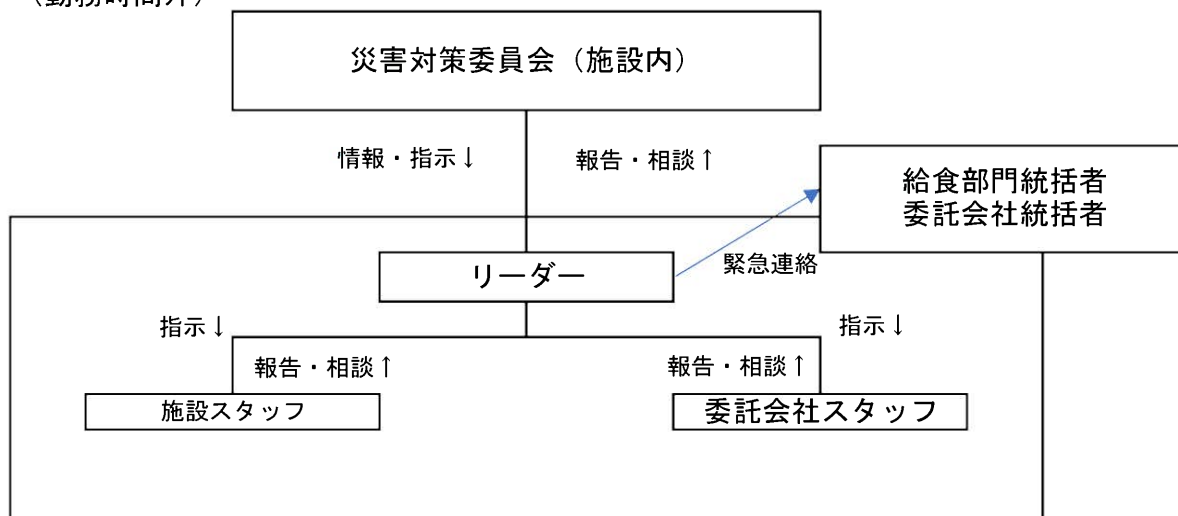
その他要望

災害発生時の指示系統例

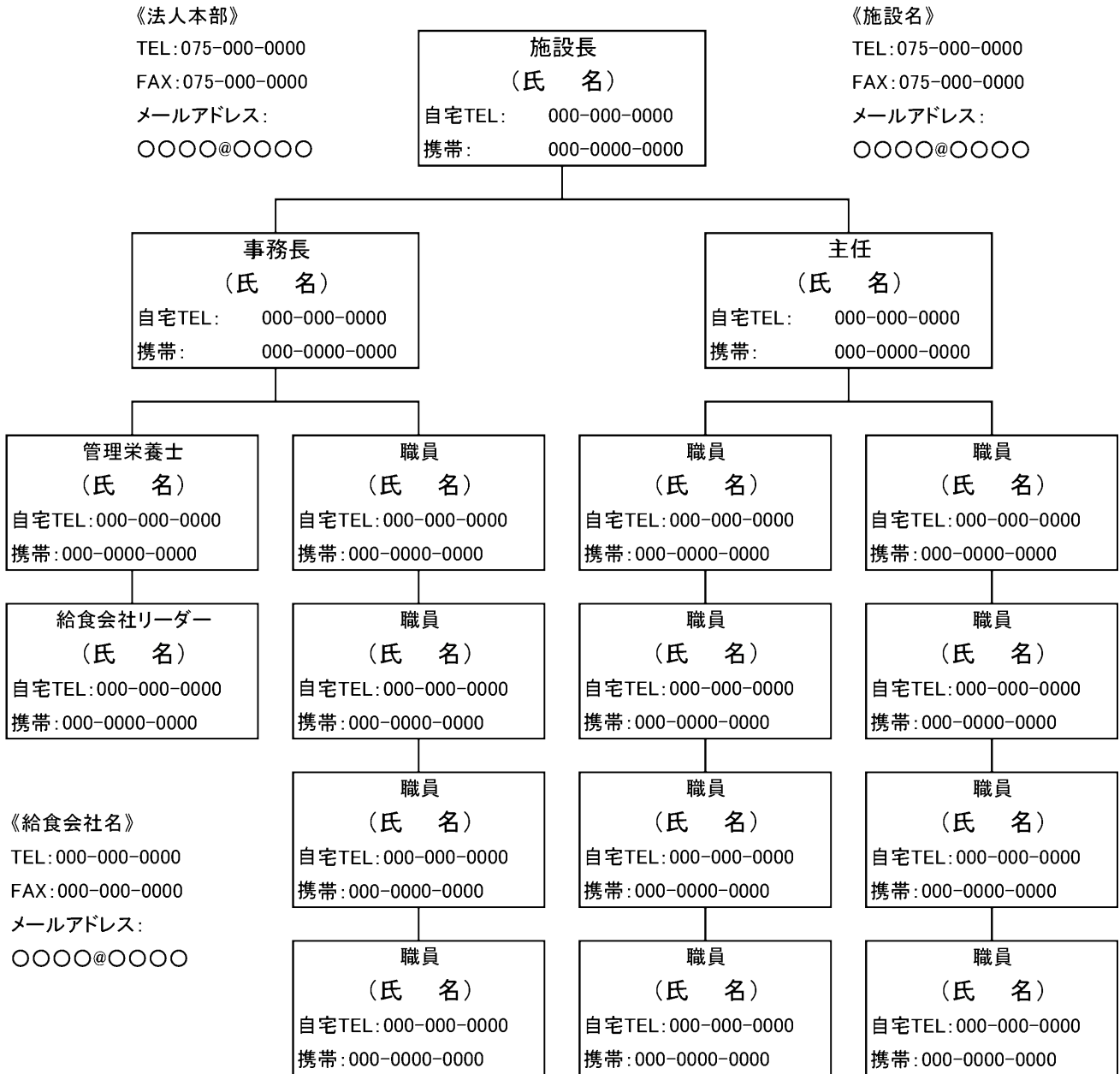
(勤務時間内)



(勤務時間外)

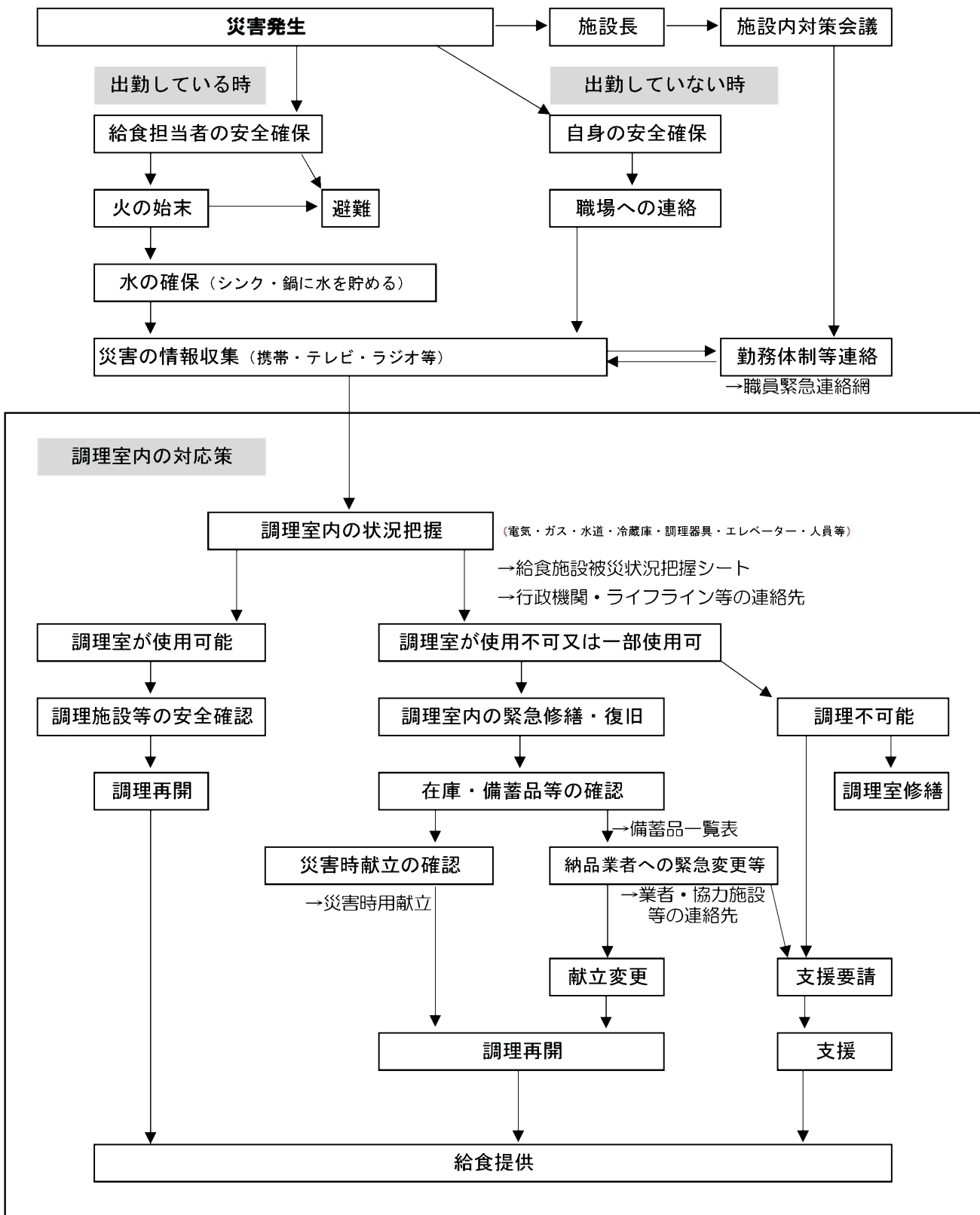


(施設名)職員の緊急連絡網様式例 (年 月 日)



※この職員緊急連絡網(電話)の他、職員メーリングリスト/LINE等でも随時連絡を行う。

災害発生から給食提供までのフロー図例



備蓄品（給食施設用）リスト例

☑	項目	想定されること	備蓄内容
	備蓄食品	食材納入ルート遮断 ライフライン寸断 支援体制の確立までの時間	<ul style="list-style-type: none"> ○3日分以上の備蓄 ○その他在庫食品や配達済み食品を活用。 ○備蓄食品は各施設の特性に見合ったものを用意（嚙下困難・乳児用ミルク・アレルギー対応食等） ○施設外備蓄を行う場合は、災害時の納入方法、ルートを確保しておく。
	水	ライフライン寸断（断水） 貯水槽の破損 給水車到着までの時間	<ul style="list-style-type: none"> ○1人1日2リットル以上を目安に用意 ○調理、飲料共に必要となるため、調理（アルファ化米、インスタントスープ等）に必要となる量を考慮（手洗い用は含まない）。 <ul style="list-style-type: none"> ・耐震構造の貯水槽 ・ポリ容器 ・給水ポンプ、浄化器等の整備
	ディスポ食器等調理器具	食器の破損・散乱により使用不可 断水により食器の洗浄不可	<ul style="list-style-type: none"> ○備蓄品と同様に3日以上 <ul style="list-style-type: none"> ・ディスポ食器、折箱、アルミカップ（小分け用）、紙コップ、箸、スプーン、ストロー、キッチンさみ（切り分け用）等 ・ラップ、アルミホイル（調理・食器にかぶせる等使用頻度は高い） ・缶切り（缶切り不要な備蓄が望ましいが内容によっては用意） ・ビニール袋、輪ゴム（調理・ゴミ処理等に使用） ・ビニールシート、調理済食品搬出用コンテナ等、施設の特性に合わせて用意 ・簡易かまど（コンクリートブロック・ドラム缶等）、薪炭直火釜、電磁調理器、電気炊飯器 ・大鍋、やかん、お玉、木べら、トング等
	衛生管理用品	断水により手洗い不可 衛生状態の悪化	<ul style="list-style-type: none"> ○手洗い等の衛生管理に必要な用品の用意 <ul style="list-style-type: none"> ・手指の洗浄消毒薬剤（アルコール等）、ウェットティッシュ、ペーパータオル、手袋、ゴミ袋 ・ディスポ白衣、ディスポ帽子、ディスポ手袋、ディスポマスク
	電気	ライフライン寸断（停電） エレベーター使用不可	<ul style="list-style-type: none"> ○停電時の電源確保 <ul style="list-style-type: none"> ・非常用コンセント（厨房内に配置されているか） ・懐中電灯 ・自家発電機の有無、発電能力の確認、発電装置の整備 ・食事運搬方法の検討 ・食事箋、食数把握方法の検討
	ガス	ライフライン寸断（供給不可）	<ul style="list-style-type: none"> ○二次的な熱源を確保 <ul style="list-style-type: none"> ・プロパンガス、コンロ等は地元業者と事前に契約（依頼） ・カセットコンロ、ガスボンベの準備 ・マッチ、点火ライター、固形燃料、灯油、炭、薪
	その他	日常使用のものが使用不可	食札、名札、事務用品、ラジオ等

* 備蓄品は賞味期限、使用期限等を確認し、定期的に入れ替えることが必要です。

災害時の状況を考慮した備蓄食品・物品の選択例

目 安 ※最悪の状況を想定	フェイズC (災害発生後24時間)		フェイズB (災害発生後72時間)		フェイズA (災害発生後4日目以降)			
	A	B	C	D	E	F	G	
区分	そのまま提供できるもの	喫食時に飲料が必要なもの (飲み込みにくいいため)	水を加えて提供できるもの	湯を加えて提供できるもの	湯断で提供できるもの	加熱が必要なもの	加熱調理が必要なもの	
ライフライン	水道(水) 電気 ガス	x x x	x x x	△ △ △	○ ○ △	○ ○ ○	○ ○ ○	
必要物品	食器・食具 飲料水 熱源 やかん・鍋 おたま・トング・箸等 調理器具全般 調味料	要 要 要 要 要 要 要	要 要 要 要 要 要 要	要 要 要 要 要 要 要	要 要 要 要 要 要 要	要 要 要 要 要 要 要	要 要 要 要 要 要 要	要 要 要 要 要 要 要
主食	【缶詰・レトルト】 粥	ハン缶・白飯缶・味付飯缶 乾パン・クラッカー・ビスケット コーンフレーク	【フリーズドライ食品】 餅・お茶漬け 【アルファ化米】 米飯・粥・おにぎり・味付飯	【フリーズドライ食品】 餅・お茶漬け 【アルファ化米】 米飯・粥・おにぎり 即席めん	【レトルトパウチ食品】 米飯・味付飯・粥	米 【乾麺】 素麺・うどん・そば・マカロニ スパゲティ等		
主菜		【魚味缶詰(レトルト)】 さんま蒲焼・さば味噌煮・ツナ いわし・鶏付・オイルサーディン 【肉味缶詰(レトルト)】 焼き鳥・ずき焼き・焼肉・本和煮 コンビーフ・ポークビーンズ おでん	【フリーズドライ食品】 シチュー	【フリーズドライ食品】 シチュー	【レトルトパウチ食品】 カレー・シチュー 牛丼・豚丼・親子丼 カニ玉・八宝菜等	【缶詰】 カレー シチュー	高野豆腐 麺	
副菜		【惣菜缶詰(レトルト)】 きんぴらごぼう・ひじき煮 五目豆・切干大根煮等 【野菜缶詰(レトルト)】 【野菜炒め缶詰(レトルト)】 野菜炒め・ポテトサラダ 野菜煮物・かぼちゃ小豆煮 コーン缶・ビクルス缶	【フリーズドライ食品】 野菜シチュー	【フリーズドライ食品】 野菜シチュー	【レトルトパウチ食品】 野菜の水煮	野菜水煮缶 乾燥野菜 乾燥海藻類 乾燥茸類		
果物	果物缶	ドライフルーツ						
汁	味噌汁・スープ缶	豚汁(レトルト)	即席汁物			汁(スープ)缶		
飲料	飲料水・お茶 果汁・野菜ジュース スポーツ飲料・ゼリー飲料 【牛乳】		スキムミルク					
乳幼児用	【缶詰】 ベビーフード		専用ミルク 【フリーズドライ食品】 ベビーフード			【レトルトパウチ食品】 ベビーフード		
その他	ふりかけ 形態調整缶(デザート・果物・惣菜)							
	濃厚流動食品							
	栄養補助食品	長期保存ようかん						

災害時用献立例 ～備蓄食品を組み合わせた献立～

○一般食 献立例 (1人分×3日)

	1日目	2日目	3日目
朝食	パン(缶) 1缶	パン(缶) 1缶	パン(缶) 1缶
	果物(缶) 1缶	果物(缶) 1缶	果物(缶) 1缶
	牛乳(LL) 1P	スープ(缶) 1缶	牛乳(LL) 1P
昼食	味付飯 1缶	白飯(缶) 1缶	白飯(缶) 1缶
	豚汁(レトルト) 1袋	焼き鳥(缶) 1缶	筑前煮(レトルト) 1袋
	お茶	ひじき煮(缶) 1缶	さつまいも煮(レトルト) 1袋
夕食	白飯 1缶	白飯(缶) 1缶	白飯(缶) 1缶
	さば味噌煮(レトルト) 1袋	いわし生姜煮(レトルト) 1袋	おでん(レトルト) 1袋
	野菜煮 1缶	野菜炒め煮(缶) 1缶	きんぴらごぼう(レトルト) 1袋
	お茶	お茶	お茶

○やわらか食 献立例 (1人分×3日)

	1日目	2日目	3日目
朝食	全粥(レトルト) 1袋	全粥(レトルト) 1袋	全粥(レトルト) 1袋
	大根とこんぶの煮物(レトルト) 1袋	切干大根の煮物(レトルト) 1袋	大根とこんぶの煮物(レトルト) 1袋
	佃煮 1袋	佃煮 1袋	佃煮 1袋
昼食	鮭粥(レトルト) 1袋	鮭粥(レトルト) 1袋	鮭粥(レトルト) 1袋
	スープ(缶) 1缶	スープ(缶) 1缶	スープ(缶) 1缶
	形態調整果物(缶) 1缶	形態調整デザート 1P	形態調整果物(缶) 1缶
	お茶	お茶	お茶
夕食	全粥(レトルト) 1袋	全粥(レトルト) 1袋	全粥(レトルト) 1袋
	すきやき(レトルト) 1袋	クリーム煮(レトルト) 1袋	肉じゃが(レトルト) 1袋
	形態調整デザート 1P	形態調整デザート 1P	形態調整デザート 1P
	ふりかけ 1袋	ふりかけ 1袋	ふりかけ 1袋
	お茶	お茶	お茶

* 必要に応じてとろみ剤等も保管, 栄養量は各施設の特性に応じて設定すること。

熱源や衛生管理物品, 食器, 食具も同じ場所に保管しておきましょう。

備蓄品一覧表例（必要量の検討，使用計画）

○一般食

食品	3日分必要量				在庫量	賞味期限	保管場所	使用計画
	合計	1回分必要量	人分	回				
(例) 味付飯 (缶)	100缶	1缶	100	1	1箱 (24缶) ×5箱	2020. 2. 15	2階倉庫A	2019. 9訓練時に使用
白飯 (缶)								
パン (缶)								
豚汁 (レトルト)								
さば味噌煮 (レトルト)								
焼き鳥 (缶)								
いわし生姜煮 (レトルト)								
筑前煮 (レトルト)								
おでん (レトルト)								
野菜煮 (缶)								
ひじき煮 (缶)								
野菜炒め煮 (缶)								
さつまいも煮 (レトルト)								
きんぴらごぼう (レトルト)								
果物 (缶)								
スープ (缶)								
牛乳 (LL)								
お茶								

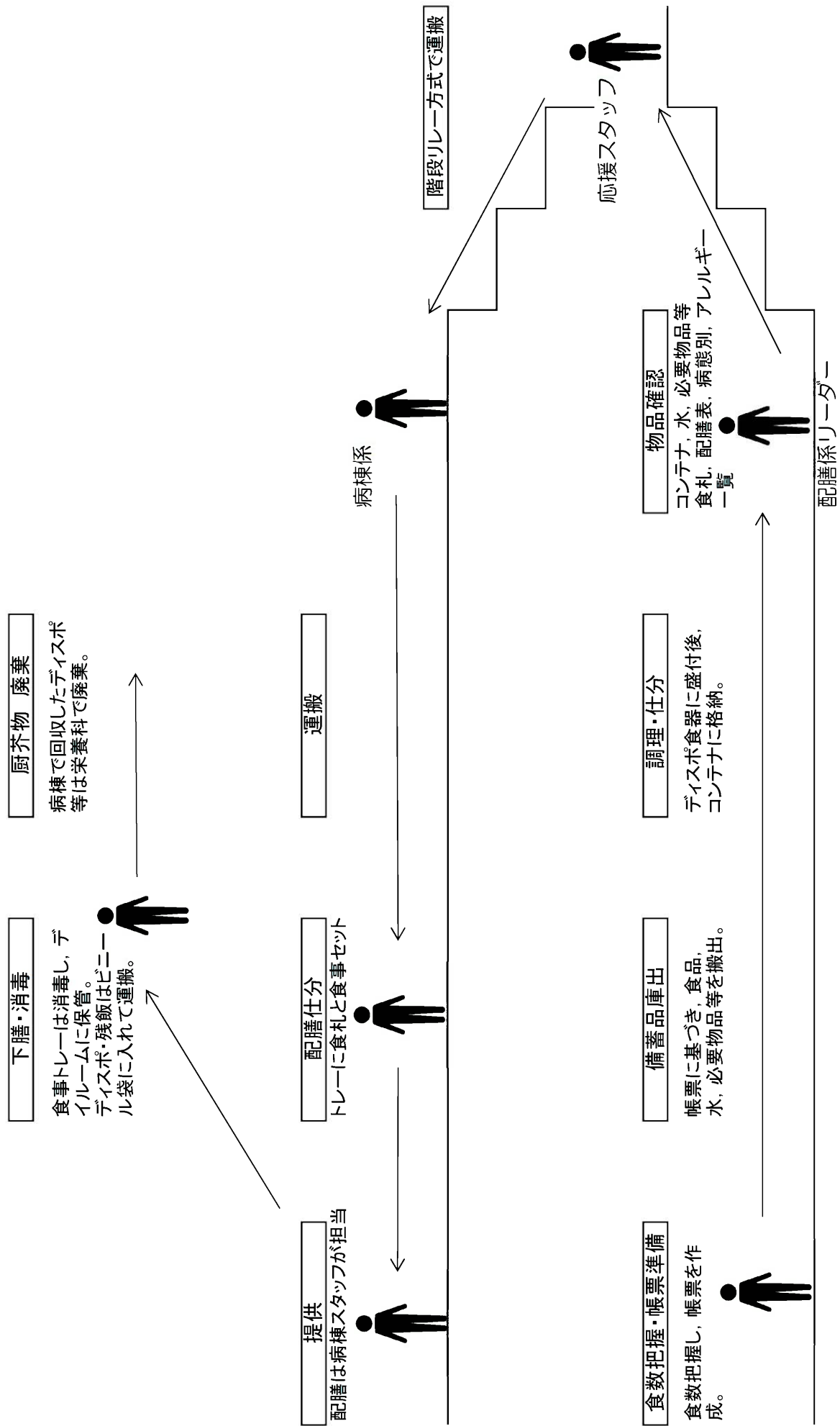
熱源や衛生管理物品，食器，食具も同じ場所に保管しておきましょう。

ライフライン停止時の対応検討例

	機器設備	区分	災害時の使用	代用
電気	冷蔵庫	保安電源	○	
	冷凍庫	保安電源	○	
	スチームコンベクションオーブン	一般電源	×	災害時備蓄食品の利用 簡易カセットコンロの使用
	配膳者の保温・保冷	一般電源	×	食中毒予防対策
	食器洗浄	一般電源	×	ディスポ食器の使用
	器具消毒保管庫	一般電源	×	ディスポ食器の使用
	厨房内照明	保安電源	○ (半灯)	
	給食用エレベーター	保安電源	△ (EV※復旧 まで)	階段を用いたリレー方式での食事 提供
	電子カルテシステム	保安電源	△ (1台のみ)	保安電源コンセントに切り替え
	給食管理システム	保安電源	△ (1台のみ)	保安電源コンセントに切り替え
	プリンター	保安電源	△ (1台のみ)	保安電源コンセントに切り替え
	コードレス電話・FAX	保安電源	△	固定電話を使用 FAXは使用不可
	事務所内照明	保安電源	○ (半灯)	
	空調(エアコン)	一般電源	×	衛生管理の徹底
水	水道	貯水	○	
	給食従事者用トイレ	貯水	○	
ガス	ガスコンロ	都市ガス	×	簡易カセットコンロの使用
	給湯	都市ガス	×	使用不可

※EV…エレベーター

備蓄食品の配膳方法検討例(エレベータ停止時)～病院での検討例～



調理時の衛生管理に関する注意点

●調理時に最低必要な要件

次のようなものが必要となります。

- ①飲用に適する水 ②手指の消毒用薬剤 ③ディスポ手袋
- ④マスク ⑤器具消毒用熱湯

●実際の調理時の注意点

- ①従事者の体調管理（下痢・嘔吐の時は従事しない）

調理業務に携わる応援スタッフについても、健康状態（できるだけ検便検査結果も含む）の確認を行う。

- ②水が使えない場合は、手指にアルコール後、ディスポ手袋を使用
- ③加熱済調理食品の提供に限定
- ④給食の記録（調理日時、献立や材料名、調理実施者名等）
- ⑤保存食の保存

～支援食品の受け入れ・提供時の注意点～

- ①受け入れ時の検品、記録
- ②衛生的な保管場所の確保
- ③食品分類毎に整理保管（消費期限の確認）
- ④食品提供の際の検食等による安全確認

●給食施設再開時の注意点

- ①使用水の安全確認

※井戸水使用の場合は、濁りの有無や滅菌機が適切に動いているか確認し、必要に応じ水質検査を行う。

- ②厨房設備等の点検・確認

調理場内	【洗浄】	浸水した水等をバケツ等でくみ出して、デッキブラシ等を使用して汚泥などを水でよく洗い流す。
	【殺菌】	じょうろ等を使って、床面、腰張りなどに逆性石けん液（50～100倍希釈液）を散布し、水ですすぎ洗い、水切りをしてよく乾燥させる。 ※逆性石けん液は薬局で「オスバン液」等の商品名で販売
冷蔵庫		冷蔵庫が浸水した場合、庫内は洗浄後、消毒用アルコールを噴霧する。温度計で10℃以下になっていることを確かめる。
調理器具		まな板、包丁等は消毒を行う。

- ③ 食材の安全確認（停電による冷蔵設備内の食材等品質や消費期限等の確認）

※汚水に接触したおそれのある食品は廃棄する。

業者・協力施設等の連絡先（様式例）

（ 年 月 日更新）

	業者/施設名	電話番号	FAX番号	備考
系列施設				
近隣施設				
食材納入業者				

訓練事例

訓練事例 1

1 訓練の目的

災害時にはライフラインの停止が調理熱源や飲料水を喪失させ、エレベーター停止により、配膳は困難となることが予想される。システムダウンにより円滑な食事オーダーが停止し、職員招集の希薄な状況下では誤配膳や配膳時間に遅れを来たすことが懸念される。対応訓練で課題を検証し対策につなげる。

2 訓練の内容

- ・ 発災直後の被災状況、安否情報を確認する。
- ・ 災害対策本部に被災状況報告書を提出する。役割を付与する。
- ・ 備蓄食の集計、災害時用の食札や配膳表を作成する。
- ・ 備蓄食の庫出し、階段リレーによる配膳を行う。
- ・ タイムアウト、災害対策本部へ状況報告を行う。配膳時間を試算する。

3 抽出された課題（一部抜粋）

- ・ 連絡体制や役割分担が不明確。指揮命令系統や作業手順を可視化したアクションカードが必要。
- ・ 災害時には煩雑な配膳は不可。食種は形態別にし、統合する。
- ・ 電源停止やシステムダウンに備え、配膳帳票は事前に作成し、所定の場所に保管。
- ・ 調製が必要な備蓄食から、配膳が容易な個包装製品への見直し。
- ・ カセットガスコンロやガスボンベの補填。
- ・ 備蓄品を分散化すると保管場所が不明確になる。備蓄食保管マップで可視化。
- ・ 1回400食以上の4時間以内の配膳に必要な対応人数は12人以上。
- ・ 訓練しない職員は、災害に対する関心度が低い。定期的な職員研修が必要。
- ・ BCP（事業継続計画）作成に向けたタイムラインの整備。

（事例提供 京都市立病院）

訓練事例 2

1 訓練の目的

近年頻発する地震災害を想定し施設と給食委託業者が一体となった防災訓練が必要との考えから、非常食使用を含めた訓練を年一回実施することとなった。

(非常食使用の目的)

- ・入居者・職員共に非常食という物に慣れるため
- ・入居者の方は普段食べている食事との違い(味や形態など)を理解していただくため
- ・全職員が非常食の保管場所を把握し、取り扱いができるようにするため
- ・賞味期限が近づいてきた非常食を無駄にしないため

2 訓練の内容

地震発生直後の建物の被害状況確認、電気およびガスの遮断、火災及びけが人の有無、けが人の担架救出、避難経路の確保、入居者全員の避難誘導を実施。その後食堂にて入居者への非常食提供を行う。

(非常食訓練の内容)

- ・職員・厨房職員により非常食及び使い捨て容器など備品の準備
- ・各階毎にグループを分け担当職員が配膳を行い入居者と一緒に非常食を摂る
- ・各グループでゴミの分別及び片付けを行う
- ・訓練後職員・厨房職員合同で反省会を行い次回訓練に向けての課題をまとめる

3 課題

当施設では、一日3食、3日分の非常食を備蓄しているが、災害が中・長期化になった時にどのように過ごすか、非常食取扱い業者や給食会社とどのように連携するかなどの課題がある。地震想定での防災訓練や防災の日など昼食に非常食を提供することで全職員が非常食の取り扱いができるようになり入居者の皆さんからの受け入れもよくなってきている。「その場しのぎの食事」ではなく災害の時だからこそ「食事の時間が楽しみの一つ」と思っていただけのような内容の検討や献立作成も課題の一つである。



(事例提供 ケアハウス朝野)

別表

衛生行政報告例の給食施設の施設分類（平成 29 年度）

施設区分	
病院	医療法（昭和 23 年法律第 205 号）第 1 条の 5 第 1 項に規定する病院
介護老人保健施設	介護保険法（平成 9 年法律第 123 号）第 8 条第 27 項に規定する介護老人保健施設
老人福祉施設	老人福祉法（昭和 38 年法律第 133 号）第 5 条の 3 に規定する施設
社会福祉施設	生活保護法（昭和 25 年法律第 144 号）第 38 条，身体障害者福祉法（昭和 24 年法律第 283 号）第 5 条第 1 項及び売春防止法（昭和 31 年法律第 118 号）第 36 条に規定する施設並びに社会福祉法（昭和 26 年法律第 45 号）第 2 条に規定する事業に係る施設で社会福祉に関するもの（児童福祉に関するものを除く）
児童福祉施設	児童福祉法（昭和 22 年法律第 164 号）第 7 条に規定する施設，社会福祉法（昭和 26 年法律第 45 号）第 2 条に規定する事業に係る施設で児童福祉に関するもの及び就学前の子どもに関する教育，保育等の総合的な提供の推進に関する法律（平成 18 年法律第 77 号）第 2 条第 6 項に規定する認定こども園（当該施設が幼稚園である場合を除く）
学校	学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）第 1 条に規定する学校，第 124 条に規定する専修学校及び第 134 条に規定する各種学校。なお，「学校給食センター」（学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号））第 6 条に規定する学校給食共同調理場及び就学前の子どもに関する教育，保育等の総合的な提供の推進に関する法律（平成 18 年法律第 77 号）第 2 条第 6 項に規定する認定こども園のうち，当該施設が幼稚園である場合も含む。
事業所	労働基準法（昭和 22 年法律第 49 号）別表 1 に規定する事業所又は事務所
矯正施設	刑事収容施設及び被収容者等の処遇に関する法律（平成 17 年法律第 50 号）第 3 条に規定する刑事施設（刑務所，少年刑務所，拘置所），少年院法（平成 26 年法律第 58 号）第 4 条に規定する少年院及び少年鑑別所法（平成 26 年法律第 59 号）第 3 条に規定する少年鑑別所
寄宿舍	学生又は労働者を寄宿させる施設

平成29年度災害時の給食提供に関する実態調査結果

1 調査概要

(1) 調査目的

給食施設における災害時に備えた対策についての取組や課題を把握し、平成24年10月策定した「災害時などの給食提供に関するガイドライン」の改定を行う。

(2) 調査方法

期間 平成29年11月～12月

対象 京都市内の1日3食給食を提供する施設 303施設

自記式記名アンケート郵送

2 調査結果

(1) 回収状況

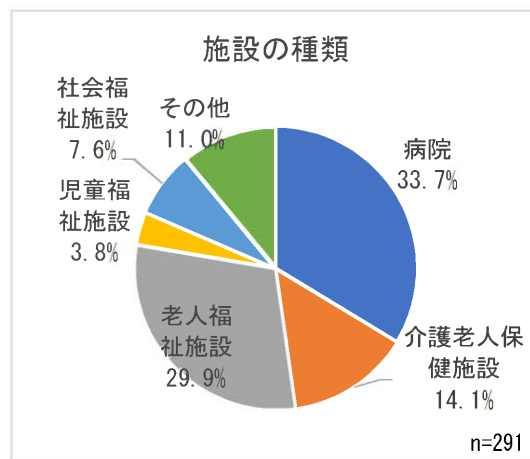
調査票配布数 303、回収数 291、回収率は96.0%であった。

調査票配布数	303
回収数	291
回収率	96.0%

(2) 回答した施設の属性

①施設の種類の

病院	98
介護老人保健施設	41
老人福祉施設	87
児童福祉施設	11
社会福祉施設	22
その他	32
総計	291



②施設の規模（定員数（病床数））

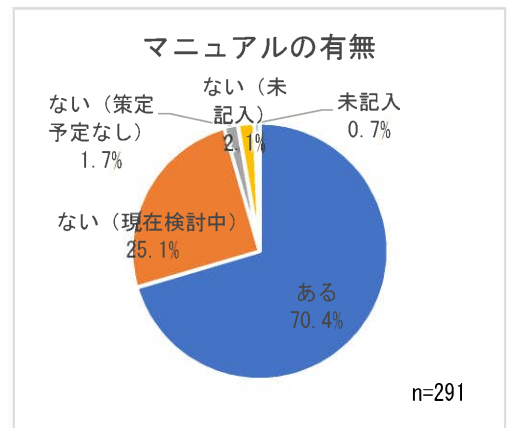
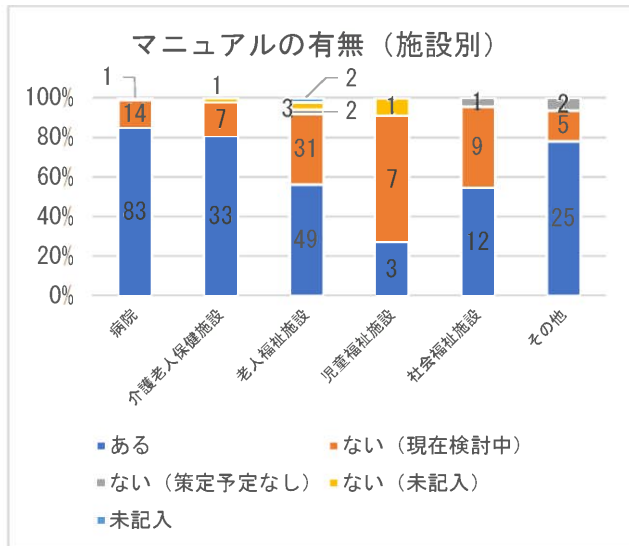
300人以上	28
100人以上 300人未満	107
50人以上 100人未満	108
50人未満	48
総計	291

(3) 災害時のマニュアルの整備状況について

① マニュアルの有無

災害時における給食のマニュアルが「ある」と回答した施設は70.4%で、平成23年度の調査に比べて、マニュアルを策定した施設が増加していた。

施設種類別では、病院、介護老人保健施設の約8割の施設がマニュアルが「ある」と回答した。



(参考) 平成23年度調査結果
マニュアルの有無

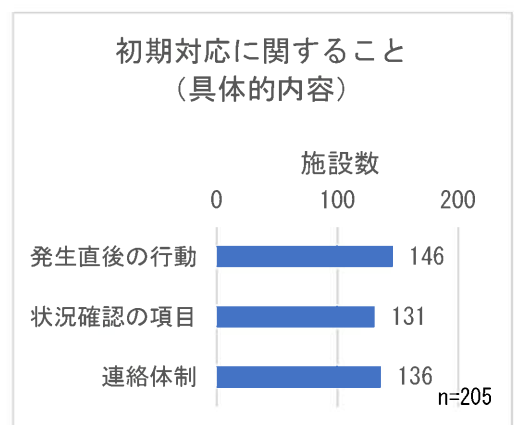
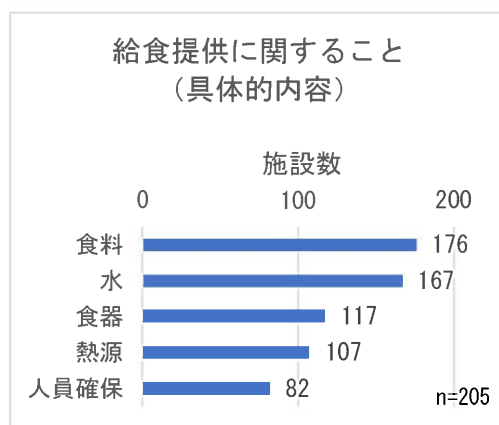
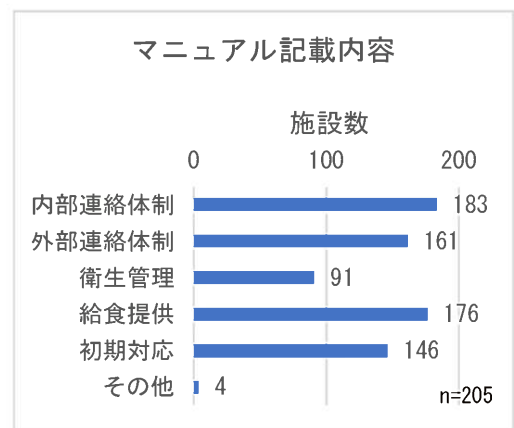
ある	45.8%
ない(現在検討中)	42.1%
ない(策定の予定なし)	12.1%

② マニュアルの記載内容

マニュアルを策定している205施設のうち、マニュアルに連絡体制、給食提供に関する内容を定めている施設は多く、一方衛生管理について記載のある施設は半数以下となっていた。

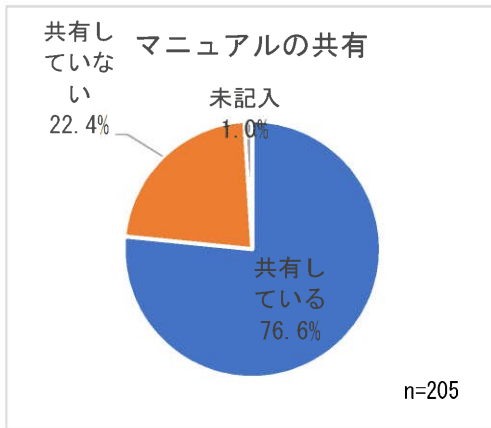
さらに給食提供に関する内容を具体的に見ると、人員確保についてマニュアルに定めている施設は少なかった。

初期対応に関することでは、205施設中発生直後の行動、状況確認項目、連絡体制をマニュアルに定めている施設は205施設中6~7割であった。



③マニュアルの共有

マニュアルを職員間で共有している施設は76.6%で、平成23年調査時より増加していた。

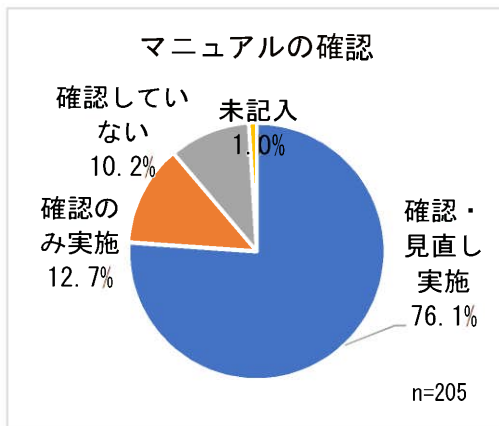


(参考) 平成23年度調査結果
マニュアルの共有

共有している	64.5%
共有していない	31.4%
未記入	4.1%

④マニュアルの確認・見直し

マニュアルの確認及び見直しは76.1%の施設が実施していた。



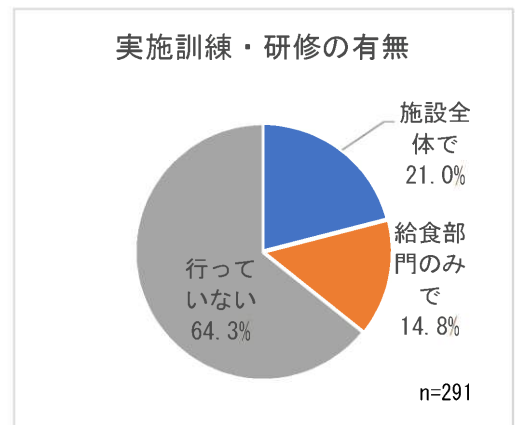
(確認の方法)

- ・マニュアル委員会・会議等にて確認している。
- ・机上訓練で確認している。
- ・計画停電等の実施訓練等で確認の他、定期的に見直しを行っている。
- ・各関係機関からの情報等に照らし合わせて確認している。
- ・備蓄食品の入れ替えの時期に確認している。
- ・防災の日に確認している。
- ・連絡体制しか見直せていない。人員や委託先が変わったタイミングに見直しを行う。
- ・炊き出し訓練で作業手順の確認を行っている。

(自由記載欄より)

(4) 実施訓練・研修の実施

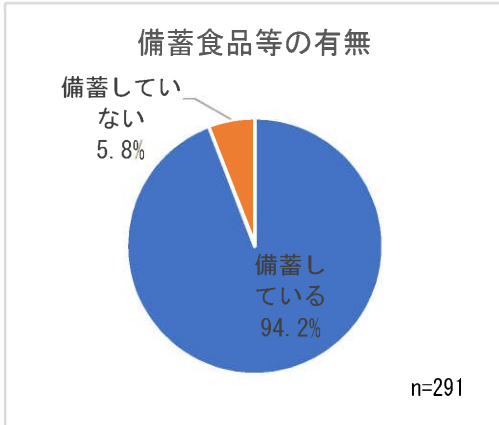
全施設の64.3%が実施訓練・研修を行っていないと回答した。施設全体で実施訓練・研修を実施していると回答した施設は、21.0%だった。



(5) 災害時に備えた備蓄の状況について

①備蓄品の有無

全体の94.2%の施設が備蓄していると回答し、平成23年度の調査時より増加していた。



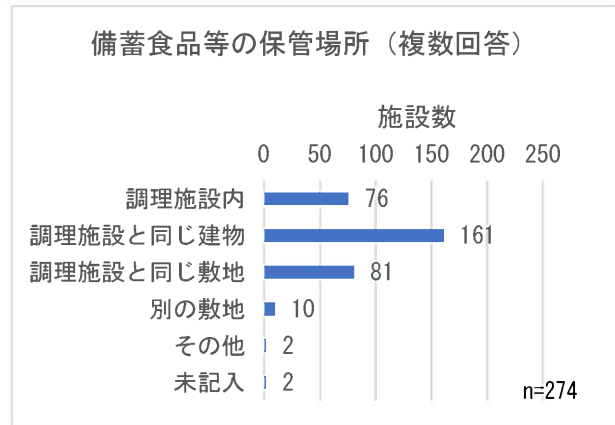
(参考) 平成 23 年度調査結果

備蓄食品等の有無

備蓄している	82.6%
備蓄していない	16.7%
未記入	0.7%

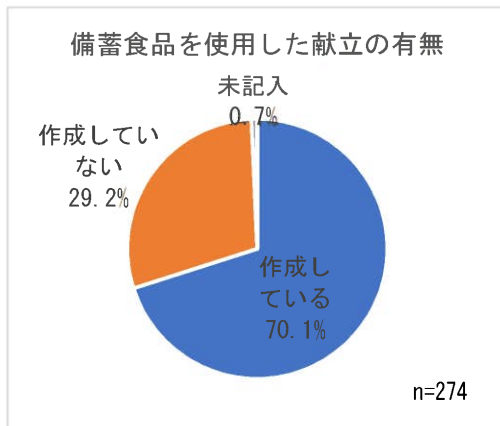
②備蓄品の保管場所

調理施設と同じ建物内が 161 施設、調理施設内が 76 施設、別の建物が 81 施設、別の敷地が 10 施設であった。



③備蓄食品を使用した献立の有無

備蓄食品を使用した献立を作成していると回答した施設は 70.1%で、平成 23 年度調査時よりも増加していた。



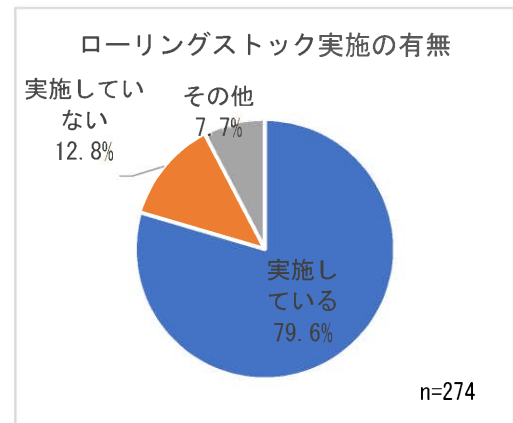
(参考) 平成 23 年度調査結果

備蓄食品を使用した献立の有無

作成している	49.1%
作成していない	48.2%
未記入	2.7%

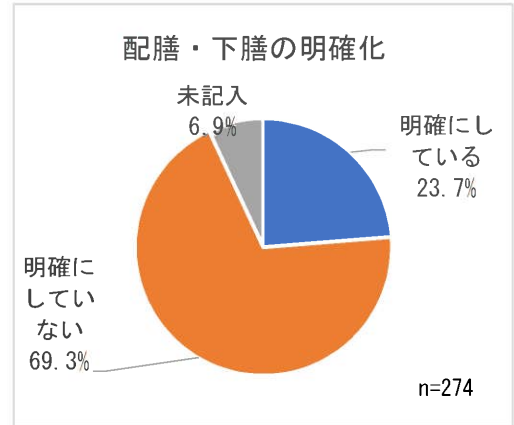
④ローリングストックの実施

ローリングストックを実施している施設は、79.6%だった。



⑤配膳・下膳方法の明確化

69.3%の施設が非常時の配膳・下膳の方法を明確に
していないと回答した。

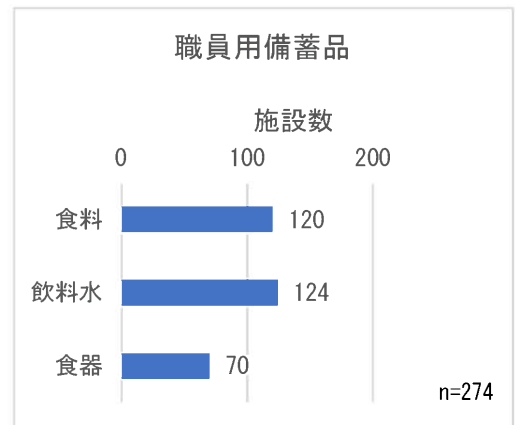
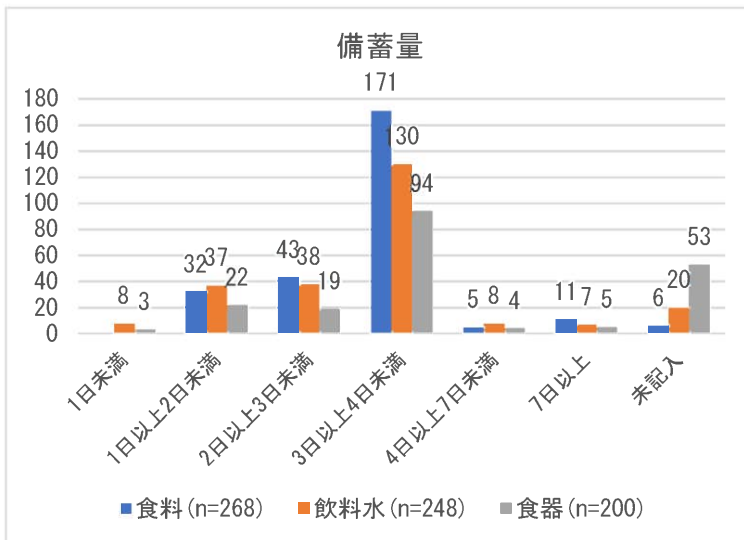
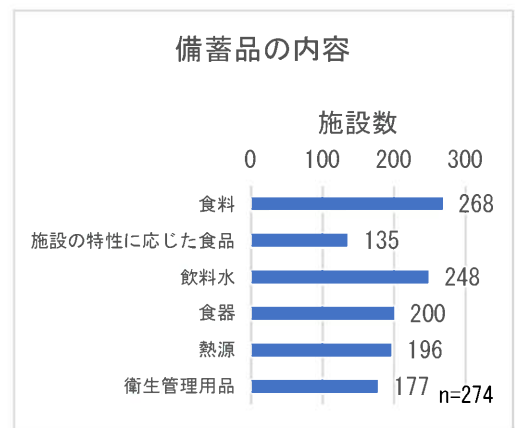


⑥備蓄品の内容と備蓄量

備蓄している施設のうち、ほとんどの施設が食料、
飲料水を備蓄していた。

また、食料、飲料水、食器とも3日以上4日未満の
備蓄をしている施設が最も多くなっていた。

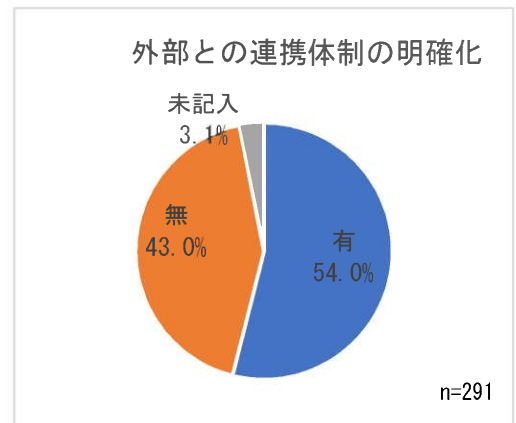
備蓄している施設のうち、職員用の食料、飲料水、食
器を備蓄していると回答した施設は、半数以下だった。

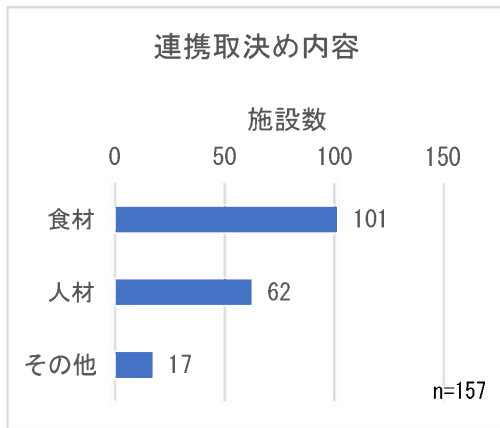


(6) 外部との連携体制の明確化

外部との連携体制を明確化している施設は、54.0%
で、平成23年度調査時と変わらなかった。

外部との連携を明確にしている施設のうち、食料につ
いて連携を取決めている施設が最も多かった。



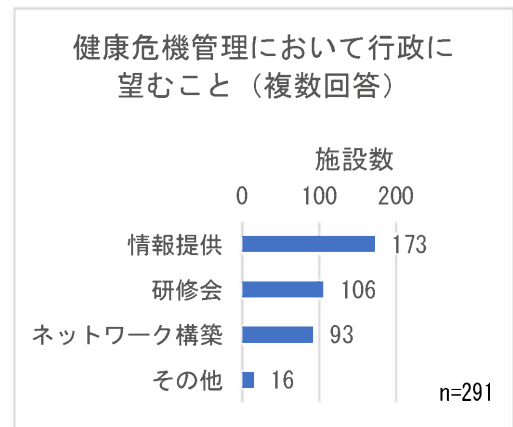


(参考) 平成 23 年度調査結果
備蓄食品を使用した献立の有無

有	54.5%
無	41.7%
未記入	3.8%

(7) 健康危機管理において行政に望む事

健康危機管理において、173 施設が行政からの情報提供を望むと回答した。



災害時等の給食提供に関するガイドライン

平成24年10月30日 (策定)

平成30年11月26日 (改定)

京都市保健所