

II 食事提供に関すること

災害が起こった際、まず重要なことは、

第一に、**自身の安全確保**、スタッフ等の安全の確認

第二に、当該施設等において食事を提供できる状況であるかの把握・判断

そのためにも事前に対応マニュアルを作成しておき、平常時及び災害時にその重要項目についてチェックし、適正な食事の提供を確保するために活用しましょう。

CHECK!



- ・ 災害時対応マニュアルは整備されているか
- ・ マニュアルには連絡・指示体制、連絡網、物品、初期対応、衛生管理等が網羅されているか
- ・ マニュアルを検討する場（委員会等）だけでなく職員全体で内容について共有できているか
- ・ 施設全体（栄養部門・外部・地域含む）で訓練・研修の実施が行われているか

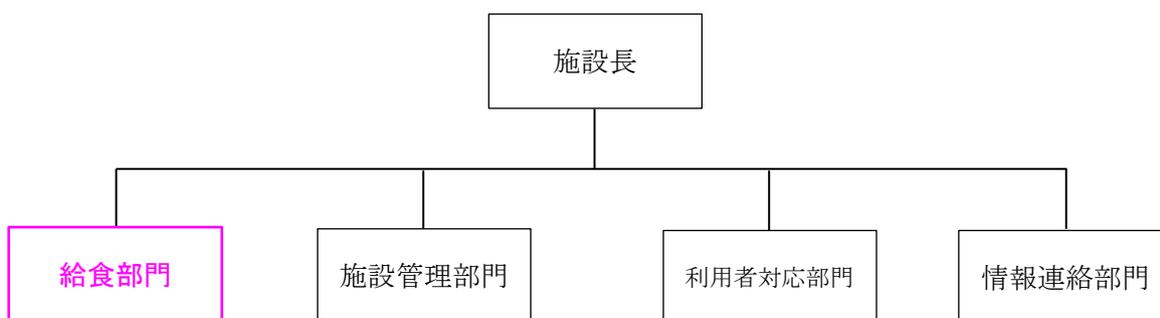
1 災害対策委員会の設置

災害時に迅速な対応ができるよう施設内に災害対策委員会等を設置し、委員会内に給食部門を位置づけることが大切です。

施設内の情報を集約・指示する部署及び責任者に、各部門の状況が迅速に入るような情報・連絡・指示の体制を確認し、災害発生時、通常の職員だけでは対応が不可能の場合には、応援の連絡・体制についても整備します。



III 災害対策委員会の体制図（参考例） III



2 連絡体制の確認

(1) 施設内の連絡体制

① 職員の連絡体制

緊急時の連絡体制として、緊急時連絡網を整備します。年度ごとや人事異動の際には適宜見直しましょう。電話だけではなくメール、FAX、SNS、災害用伝言ダイヤル（171）、災害用伝言掲示板等、複数の連絡手段を決めておき、夜間、休日等勤務時間外の職員の連絡体制・集合体制がすぐわかるようにしておくことが重要です。

職員配備態勢(例)

震度	配備	対応
4以下	出勤している職員	厨房内、機器類の破損状態及び稼働の可否を点検し、被害状況を把握する。 被害が発生した場合は施設長に報告し、専門業者等に修繕依頼する。
5弱	出勤している職員	
5強	及び指定された職員	
6以上	出勤している職員 及び出勤可能な全職員	

※災害の状況や利用者数にあわせて対応できる職員数を確保

② 利用者家族への連絡

利用者の家族への連絡方法を確認・整理しておきます。

(2) 外部との連絡体制

① 他施設との連携

災害時に対応するためには、平常時からの備えと給食施設間における災害時ネットワーク（物資、人材支援等）の構築が必要となります。近隣の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、災害時でも通常の食事提供に近づけられる体制づくりが望まれます。食材の提供や調理機器の借用等が不可能であっても、施設の災害対策の情報共有や、実際に災害が起こった時の相談等が円滑にできるよう、平常時から保健所の講習会等を通じて「顔の見える関係」を作っておくことも大切です。

② 関係部署との連絡方法

災害発生時には、他の対応に追われて連絡すべき部署への連絡が遅延したり漏れる可能性があります。平常時より関係部署等の連絡体制を整備するようにしましょう。災害用の外部連絡先一覧を作成してマニュアルに加えておくと、対応方法と共に連絡すべき相手先が明確になります。

 災害時外部連絡先一覧表 (P.38)

(3) 取引業者との連携

災害時の食材調達について、委託会社が給食運営を行っている場合は自社ルートを通じて調達できることが多いですが、直営の場合は取引先に優先的に食材を回してもらえるかどうかを確認し、食糧不足に備える準備をします。平常時より納入業者等の連絡体制を整備するようにし、通常取引していない納入業者も調べておくと、いざという時に安心です。

? 給食を委託している場合

給食を委託している場合は、災害時を想定した内容を契約事項に入れる他、委託会社の対応を把握し、施設側、委託側で共有を図ることが重要です。災害献立や備蓄は施設側で行うケースが多いですが、委託担当者や施設の栄養士以外の職員にも備蓄状況を伝達しておき、施設栄養士が不在の時も対応できるようにしておきましょう。

食料備蓄や物品についても業者に委託する場合は、備蓄内容、保管場所、食材の配送方法等を十分に検討し、マニュアルに明記しておく必要があります。

また、災害時には食材の配送ルートが遮断されることも想定して、施設内の適切な場所に保管することが望ましいですが、施設外に保管する場合は速やかに配送される体制を確立しておく必要があります。

保管内容
配送方法



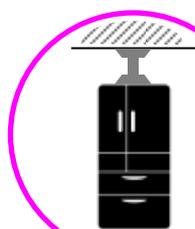
3 被災状況の確認

災害発生時に備えて厨房設備のチェック表を作成しておくことで、厨房内の被災状況が明確になります。チェック表から被災状況を確認した上で、食事提供の可否を判断します。

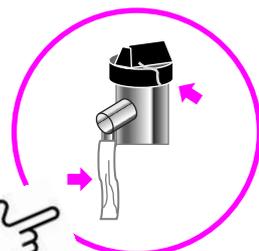
⇒ 厨房設備の被災状況チェック表 (P.39)

CHECK!

厨房内の危険個所をチェックしましょう



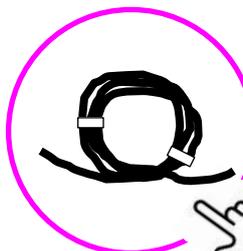
大型備品（冷蔵庫、食器保管庫等）は固定しているか



ガスコック、ゴム管にひび割れ等の異常はないか



ガスを使用しないときはコックを閉めているか



電気コード、ガスホース等は、ひっかからないようにまとめているか

4 ライフライン寸断への備え

ライフラインが寸断した際の状況把握の方法、手段を確認します。また、厨房を長期間使用しない場合はガスの元栓、水道の蛇口、電化製品の電源を遮断します。

ガス及び上下水道の復旧は電気に比べると時間がかかると言われていますので、ガスコンロやガスボンベの供給に関して燃料会社と協定を結んでおくことも対策の一つです。

電気	停電時にも使用可能な設備、機器などを把握する 懐中電灯等の代替になるものを準備する 自家発電装置の点検を行うとともに、停電時の作業方法を把握する
ガス	LP ガス、カセットコンロ、薪などのガスが止まった場合の代替となるものを準備する
水道	施設内外の井戸など、生活用水を確保できる場所を把握する 最寄りの給水所を把握する

市は最小限の飲料として1日1人あたり3ℓを基準として応急給水を行います。(市内19カ所に給水ステーションを設置)

市内の災害時給水ステーション (給水拠点)

	施設名	所在地		施設名	所在地
1	鎌水給水所	鎌水 401	2	西寺方給水所	西寺方町 1006-167
3	狭間給水所	狭間町 1994-478	4	犬目第二給水所	犬目町 710
5	高月給水所	高月町 2240	6	散田給水所	散田町 2-6-1
7	東浅川給水所	東浅川町 674	8	寺田配水所	寺田町 1359-4
9	元八王子配水所	元八王子町 3-2750-487	10	北野給水所	北野町 595-3
11	南陽台配水所	南陽台 3-5-1	12	檜原給水所	檜原町 1294-3
13	暁町配水所	暁町 3-3-1	14	久保山配水所	久保山町 2-15-1
15	大船給水所	七国 3-56-1	16	鎌水小山給水所	鎌水 2-92
17	南大沢給水所	南大沢 4-1942	18	都立陵南公園(※)	長房町 1572
19	櫛田ポンプ所	櫛田町 545	(※) 災害対策用応急給水槽		

5 備蓄品

備蓄品の種類や量は、利用者の特性を考慮するとともに、帰宅困難になる職員や施設に避難する外部の人等の予備分も含めて検討します。また、災害用献立の作成、賞味期限や数量等を記載した備蓄食品リストの作成、保管場所、保管方法、使用方法を記載したリスト等を準備し、担当者が不在でもわかるようにしておきましょう。

初期対応に関することも整理し、災害発生時に施設内の被災状況の確認、食事提供するまでの流れがわかるようにフローチャートにしておくとう便利です。

⇒ 参考資料「2 災害発生から給食提供までのフロー図」参照 (P.36)

(1) 現物備蓄と流通備蓄の利点・欠点

備蓄の種類	利点	欠点
現物備蓄 (自施設の倉庫に保管)	○現物がすぐ手に入る	●お金がかかる (購入・保管・廃棄) ●備蓄量が多い場合は、賞味期限が切れる前に全て消費することが困難 ●保管場所の確保 ●保管場所が被災したら利用できない
流通備蓄 (協定を結んだ業者から必要時に提供を受ける)	○常時新しい物資に更新される ○更新に伴う経費削減 ○保管場所が不要	●業者が被災したら利用できない ●交通・流通マヒしたら機能しない ●防災無線が必要

出典－災害時の栄養・食糧問題 お茶の水大学大学院人間文化創成科学研究所 周藤紀子先生著 (一部抜粋)

(2) 備蓄の目安

施設で備蓄を行う場合は、以下のとおり準備するようにしましょう。

$$\text{食数} \times 1 \text{人当たりの必要量} \times \text{日数}$$



◎食数の考え方

給食利用者数 (患者もしくは入所者) + 職員数 = 必須の食数

必須の食数 + 外部者最大数 = 備蓄に必要な食数

※職員数は、最大勤務人数とする。この他、食数に影響するのは、災害発生時に施設を訪れていた見舞客や訪問者、ボランティア等の外部者の人数になります。曜日や時間帯によっても変動がありますが、施設の実績を考慮し、**最大人数**を算出の根拠とします。

◎1人当たりの必要量

対象者の推定エネルギー必要量及び基礎代謝量を考慮し、目安を算出します。

「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について」(P.35)を参照してください。

◎日数

最低限3日分は必須になります。

※八王子市地域防災計画において、市民に3日分の備蓄を要請していることから3日分を必須とします。

3日分の備えがあった場合でも、ライフラインの寸断等で物資の流通が滞り入手が難しくなることも想定されますので、保管スペースや備蓄に係る経費等を考慮しながら、既に3日分を備えている施設は5日分、7日分の備蓄を検討してみましょう。

また、備蓄食品の賞味期限等を適宜確認し、期限が短いものは廃棄せずに災害訓練時に利用者へ提供したり日々の給食の食材に回して利用するようにして、食品ロスを減らす工夫をしましょう。

(3) 備蓄食品の選定

備蓄食品を購入する際は、利用者に合ったものを選定します。

① 形態

災害用献立に基づき、施設利用者の特性に合わせた食種（腎臓病食、離乳食等）や食形態（軟菜、ソフト食等）を考慮しましょう。

② 特殊食品

普段使用している特殊な食品があれば、併せて備えるようにします。

▶ 特殊な食品の例

- ・とろみ剤、嚥下配慮食品、経管栄養剤、栄養機能食品
- ・食物アレルギー対応食品、特別用途食品（病者用、高齢者用）
- ・乳児用粉ミルク（乳児がいる可能性が高い時、温める機能が付いた備蓄品が必要）

③ 災害の状況を考慮した食品の選択

想定される備蓄食として、フリーズドライ加工食品（非常時備蓄用）、缶詰、レトルト食品が考えられます。施設に合った食品であること、非常時での使い勝手、賞味期限、コスト、ゴミの処理、普段の給食での使いやすさ等を考え合わせて以下の項目を考慮し、備蓄食を揃えましょう。

「何をどのように提供するか」について、配膳・回収・ゴミ処理までを含めて考えます。例えば、缶詰を一人1個ずつ配るのか、大缶を開けて分けるのかにより、必要な物品が変わってきます。

常温で長期保存に
耐えるもの

持ち運びに便利なもの

ごみ、廃棄物の処理が
しやすい包装のもの

調理に手間がかからないもの

災害時に扱いやすい食品

平常時でも使用でき、普段から
食べ慣れている食品

必要最低限のエネルギーや
栄養素が確保できるもの

空き缶や残菜の処理・
保管方法



(4) 備蓄品の種類

① 備蓄食品

備蓄食品には、加熱、加水、調理せずにそのまま食べられるもの、水が必要なもの、長期保存が可能なもの等、様々な種類があります。また、缶詰は缶切り不要のプルトップ缶を選ぶと便利です。

そのまま 食べられる	主食	パン（パンの缶詰等）、コーンフレーク、粥缶詰、レトルトご飯、シリアル、乾パン
	主菜	缶詰（さんまの蒲焼、やきとり、水煮大豆等）、レトルト食品（温めの必要のない製品）、高野豆腐、麩、常温保存可の食品（魚肉ソーセージ等）
	副菜	野菜の水煮缶詰 野菜のおかず缶詰
	その他	果物缶詰、ジュース（果物、野菜）、ゼリー クラッカー、せんべい、ビスケット、栄養補助食品、長期保存用羊羹、 離乳食（レトルト・瓶等）、ドライフルーツ チョコレート、チーズ、キャラメル、ロングライフ牛乳
調理水が必要	主食	アルファ化粥、アルファ化ごはん、アルファ化餅
	飲料	スキムミルク、粉末飲料（スポーツドリンク） コーヒー・紅茶
	その他	フリーズドライ食品（緑黄色野菜、スープ、みそ汁、吸物等）、市販離乳食

② その他の備蓄品

卓上カセットコンロ、七輪、備長炭、固形燃料、調理器具、食品用ラップ、キッチンばさみ、お玉、缶切り、菜箸、万能ナイフ、ライター、マッチ、消毒液、使い捨て手袋、軍手、延長コード・電源、懐中電灯、電池、ランタン、ヘッドランプ、ゴミ袋、時計（電波時計等）、割り箸、ポリタンク、プラスチック製スプーン、フォーク、皿などのディスポ食器、簡易トイレ（トイレ処理袋） 等

コラム①

八王子市地域防災計画（平成29年修正）では、「自助、共助、公助」の観点から、市民だけではなく事業所においても備蓄を行うよう推進しています。

（第2編 災害予防計画 第2章 災害に強い体制づくり）

3 各家庭・事業所における備蓄の推進

市は、水、食糧、簡易トイレ、その他生活必需品等について、最低3日分、出来れば1週間分程度を各家庭・事業所において備蓄するよう啓発を図る。

また、動物飼養者に対しても、ペットフード等を備蓄するよう啓発を図る。



(5) 主な備蓄食品の比較

分類	保存期間	提供時の留意点	食べやすさ	備考
アルファ化食品	5年	食具が必要 (分けるのであれば食器も必要)	水で戻しただけでは固く食べにくい	調理水が必要
缶詰	1～3年		種類が多いため選択が可能	空き缶のごみが出る
レトルトパウチ	約1年	熱源が必要なものが多い 食器・食具が必要なものがある		ごみのかさが少ない 介護食品も有り
フリーズドライ	5～25年		利用者が食べやすい 状況か見極めが必要	調理水が必要

(6) 備蓄水

災害時は、ライフラインの寸断により飲料水等が確保できない可能性があります。施設の利用者数等を考慮し、必要な量の飲料水、調理水を備蓄します。

① 必要な水分量

飲用水として、一人1日最低1.5ℓが必要になります。(食事が摂取できない時は3ℓ)
さらに水が必要な備蓄食品があれば、その使用量に合わせた備蓄水が必要です。

② 利用者への注意喚起

被災時に、食事が少なくかつ水分含量の少ない食材を摂取していると、自覚している以上に水分摂取量が減少しています。また、施設の状態により使用できるトイレの数が限られていると、周りの目を気にしてトイレに行くことを躊躇し、水分の摂取量を控える傾向にあります。

水分の摂取不足は、

- 脱水症
- 深部静脈血栓症/肺塞栓症 (エコノミークラス症候群)
- 低体温症 (夏季は熱中症)

等のリスクが高くなるので、積極的に水分をとること、水分の摂取を控えないように伝えることが重要になります。



スフィア・プロジェクト (国際的な支援団体の専門家らによる緊急時の最低基準)

1日に必要な水分量の目安は以下のとおりです。

- 生存に必要な水 (飲料と食糧から摂取) 2.5～3ℓ
- 衛生上で必要な水 (手洗い、洗濯) 2～6ℓ
- 料理に必要な水 3～6ℓ



合計 7.5～15 ℓ

(7) 献立作成

災害時は、栄養管理された食事を提供することが困難な状況ですが、備蓄品を選定し組み合わせる際に「主食」「主菜」「副菜」を考慮して献立作成すると、栄養の偏りを減らすことができます。



また、災害発生時に栄養士等の給食担当者が不在であった場合に備えて、予定された食事を適切に提供できるよう手順書を作成しておきましょう。

●災害用献立提供の手順書（例）

災害用献立（4回目）

○備蓄食（1人分）

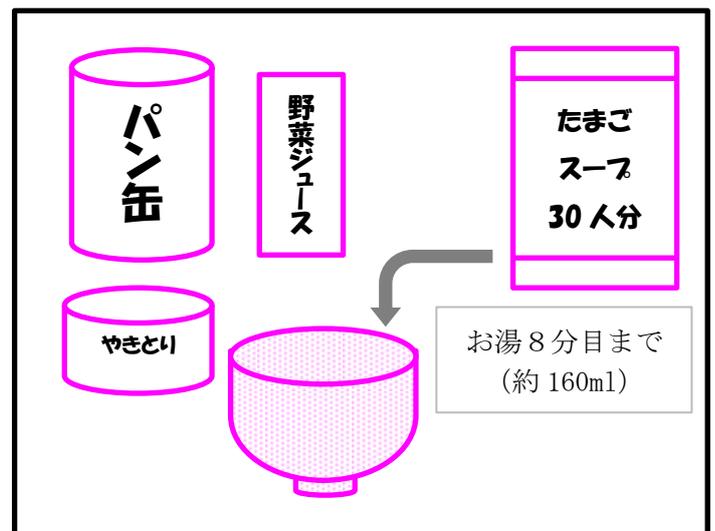
- | | |
|------------------|-------|
| ・パン缶 | 1缶 |
| ・焼鳥缶 | 1缶 |
| ・フリーズドライ（たまごスープ） | 1/30食 |
| －調理水 | 160ml |
| ・野菜ジュース（200ml） | 1本 |

○準備品

- ・汁物食器
- ・とりわけ用箸
- ・利用者用箸

○作り方

- ①パン缶及び焼鳥缶は1人1缶配膳する。（ディスポ食器に盛り付けられればなお良い）
- ②湯を沸かし、1食分（1ブロック）をカップに入れ、熱湯をカップ8分目（約160ml）まで注いで軽くかき混ぜる。
- ③野菜ジュースを配付する。



エネルギー503kcal／たんぱく質 21.2g／塩分 2.7g

- ポイント①** 1回分の食品をまとめて写真等で表示するとわかりやすい
- ポイント②** 1缶を何人に配るのか明記する（グラム表記だと分配し難いため）
- ポイント③** 食器に食品用ラップをすると洗わずに済む



献立の示し方（例）

- ・朝・昼・夕とは限定せず「○食目」として表示する
- ・使用する食品や物品を記載する
- ・分ける場合、1缶（袋）は何人分になるのかを記載する
- ・配付方法（食器の使用法 等）

※使用する種類、組合せ、量等を1回分ずつ写真で示しておくによりわかりやすい

1回分をまとめて
食品を保管、写真で
分かりやすく！



⇒ メニュー表 (P.40)

(8) コスト面への配慮

① 備蓄食品を選ぶにあたっての留意点

- ・セットの市販品の場合は、施設に合った内容の食品かどうかを検討する必要があります。
- ・缶詰を備蓄する際、1人1個分配できる小缶を利用するか、日常の使い勝手を優先して大缶を利用するかにより、コストにも影響します。

② コスト削減のための工夫

備蓄食品を購入する際は、組合せや数量、入替え時期を検討して無駄がないように計画します。ローリングストックし難い備蓄食品に関しては、入替え時の消費方法（防災訓練時に配付、炊出しで提供等）についても話し合った上で購入すると、食品ロス削減にも繋がります。

また、備蓄食品は一度に数種類を揃えようとすると多額の経費が必要になりますので、入替え時期が重複しないように在庫管理をし、年度毎に備蓄品購入のためにいくら予算が必要になるのか、1年間あたりいくらかかるのかを試算しておきましょう。

⇒ 備蓄食品管理一覧表 (P.41)

≪備蓄食の試算（一例）≫ 150食必要な施設の場合（金額は平成30年1月現在）

● おかず、主食等 ※5年保存

非常備蓄食1セット（1人3日分） 約6,000円

150食×6,000円＝ 900,000円 1年間あたり 180,000円

● フリーズドライ加工品 ※25年保存

フリーズドライ加工品（150人 3日分） 約1,080,000円

調理水（5年保存） 約250×3日分×5回 約 600,000円 1年間あたり 67,200円

● 飲料水 ※5年保存

1人1日最低1,500ml（500ml×3本）×3日×150人＝1,350本

1,350本÷24本≒57ケース

500ml（24本入り）＝約4,000円

57ケース×4,000円＝228,000円 1年間あたり 45,600円

(9) 保管

① 保管場所

備蓄品を一カ所に保管すると備蓄倉庫の破損により取り出せなくなる場合がありますので、分散して備蓄する、屋外に倉庫を設置する、水害を想定して浸水被害を受けない場所に保管する等、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することを考慮し、利用者が集まる場所に保管しておくのも便利です。発災後、1食分だけでも迅速に提供できるよう厨房に隣接した場所に保管しておく、という考え方もあります。

一括保管は備蓄品の管理が容易である一方、保管場所が崩壊した場合は全て無駄になってしまう危険性があります。また分散保管は、備蓄品（特に食品）の管理が容易でないデメリットがあります。両方の利点・欠点を考慮し、施設に合った備蓄を行いましょう。

また、備蓄されている場所が施設内のどのスペースにあるのかを図で示し、施設内の全職員に周知する必要があります。

② 保管温度

一般に、備蓄食品の多くは保管温度を常温※1としています。備蓄食品等の保管は少なくとも外気温よりは高温にならない、冷蔵庫より低温にならない場所に保管する必要があります。

※1 常温－厚生労働省「常温保存可能品に関する運搬上の注意」において、外気温を超えない程度とされている。

③ 保管の工夫

災害時は、普段調理に携わっていない人が備蓄食品を取りだし、調理や配膳をすることも考えられるため、「誰にでもわかりやすく」保管することがポイントになります。使用する度にマニュアルを確認することは難しいので、保管品にマーカーなどで直接書き添えておくと便利です。

(10) その他留意事項

- ・一つの食品の賞味・消費期限は出来るだけ統一します。
(食品名、賞味・消費期限、数量、使用方法、栄養価等を一覧表にして掲示)
- ・備蓄品には、ライフラインが途絶えた場合に対応可能な食品を含めましょう。
- ・缶切り・使い捨て食器等、備蓄食品の使用時に必要な調理器具や消毒液等も同時に揃えて保管します。

6 災害対策訓練の実施

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ます。特にマニュアルの手順や整備した指示連絡系統が実際に機能しているかを確認し、災害時の対応方法が職員に浸透するように給食提供訓練（献立内容、保管場所、配分方法、必要機材と人員、作業手順の確認）もあわせて行うことが望ましいです。エレベーターが止まった場合の給食提供（階段使用）も訓練してみましょう。

また、施設を離れる際はガスの元栓の確認等も忘れずに行いましょう。

実際の災害が起こった際は、避難場所の状況や経路の安全を確認して移動するようにし、避難場所が危険な場合は、より安全な場所へ誘導する等状況に応じて的確に判断するようにします。



備蓄食を実際に食べてみよう！

災害訓練等で味を知り、食べ慣れておくと毎日食べられる味であるか、塩加減はどうかの確認できます。また、他に必要なもの（水の量、食器等）がわかります。



ローリングストック法

普段使い慣れている缶詰やレトルト食品等を備蓄品として保管（ストック）し、日常の食事を使用しながらその都度補充していく（回転させていく）方法です。日常在庫食品として向いている食品は以下のとおりです。

塩、砂糖、氷砂糖、蜂蜜、醤油、食用油、酢、みりん、焼酎
 無洗米、餅（無菌包装）、大豆、黒豆、小豆、乾麺、小麦粉、イモ類（干しいも等）
 海藻類（干しわかめ・ひじき・昆布）、梅干、お茶、紅茶、コーヒー等嗜好品
 干魚類（削り節）、缶詰（魚、肉、豆類などのたんぱく質及び果物）・レトルト食品
 フリーズドライ食品（緑黄食野菜、スープ、みそ汁、吸物他）
 LL牛乳、スキムミルク、粉ミルク、野菜ジュース、
 チョコレート、ようかん、キャラメル、ビスケット等の菓子類



7 食物アレルギーの対応

災害時、慌ただしい状況であっても、利用者や避難者のアレルギー対応は十分行われる必要があります。施設においてアレルギーを持つ利用者の割合は多くないとしても、アレルギーは命に関わる危険がありますので、平常時からしっかり備蓄食品やマニュアルを備えて対応できるようにしておきましょう。

(1) アレルギー表示の確認

アレルギー対応食品救済物資（加工食品等）が届いた場合は、必ずアレルギー物質の有無を確認した上で使用します。

(2) 食物アレルギー対応食品の保管

食物アレルギー対応食品は、他の食品と分けて保管した上で、アレルギー対応食品である旨を目立つように表示して配食ミスを防止します。分別の方法としては、ラック（棚）で分ける、コンテナ等の箱を利用して分ける、保管室を分ける等があります。

(3) 食事の際の留意点

普段関わっていない人が対応する場合もあるので、誤食を防ぐためにも災害時には食物アレルギーを持っていることが一目でわかるようワッペンを着用したり、コーナーを設けて決まった場所で喫食できるような工夫を講じるようにします。

また、アレルギーを持つ利用者への食事提供は、配食ミスを防ぐためにできるだけ特定の人に対応することが望ましいです。配食時は必ず本人確認を行いましょう。

(4) 利用者以外の避難者への対応

福祉避難所に指定されている施設等においては、利用者以外の避難者に食事提供することも想定されますので、受け入れ時に食物アレルギーを持つ方の有無や人数、アレルゲンの種類を確認しておきましょう。

○表示義務のある食品（特定原材料7品目）

卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 	えび 	かに 
--	--	---	---	--	---	--

○表示が推奨される食品（特定原材料に準ずるもの20品目）

オレンジ 	バナナ 	りんご 	牛肉 	いか 	キウイフルーツ 	桃 	鶏肉 	大豆 	まつたけ 
ゼラチン 	豚肉 	いくら 	カシューナッツ 	くるみ 	さけ 	さば 	ごま 	あわび 	山芋 

8 その他

(1) 職員との連携

利用者の健康状態や食形態、常備薬、食物アレルギー等の情報を棟やフロアごとに一覧でまとめ、保管場所を決めておきます。利用者情報をパソコン管理している場合は、あわせて補助電源や、紙ベースの情報も準備しておきましょう。保育所等の宿泊機能がない施設は、保護者の迎えの可否を把握し食数を算出します。災害の規模によっては、帰宅困難者が相当数出ることを想定しておきましょう。

(2) 食事提供等の記録

災害時は、食事を提供することに追われて記録を取ることが疎かになりがちですが、災害用の給食日誌等の記録表を整備し、提供した食種や食数、食器、熱源等の必要事項を記録しておきましょう。また、いつどこから食品物資を受け取ったか、どこに誰が調達要請したか、いつ誰に栄養相談を行ったか等を合わせて記録しておく、今後の職員対応やマニュアルの見直しに役立ちます。さらに、被災住民の受け入れ状況やボランティア等の炊き出し等があれば記録しておきます。

(3) 利用者への配慮

災害対応時は、利用者等に不安感を持たせたり、誤解や無用の混乱を招くことがないように言動にも配慮しましょう。

市民・事業者の基本的責務

自助・共助・公助

市は、災害から多くの生命や財産を守るために、次の3つの理念を重視します

- 1 「自らの生命は自らが守る」という自己責任原則による自助の考え方
- 2 他人を助けることのできる市民の地域における助け合いによって「自分たちのまちは自分たちで守る」という共助の考え方
- 3 この二つの理念に立つ市民と公助の役割を果たす行政とがそれぞれの責務と役割を明らかにしたうえで、連携を図っていくことが欠かせないという考え方

事業者の基本的責務

- 1 事業者は、市その他の行政機関が実施する災害対策事業及び市民が協働して行う地域の復興に関する活動に協力するとともに、事業活動にあたっては、その社会的責任を自覚し、震災の防止、震災後の市民活動の再建及び安定並びに都市の復興を図るため、最大の努力を払わなければならない
- 2 事業者は、その事業活動に関して震災時の被害を防止するため、事業所に来所する顧客、従業員等並びに事業所の周辺地域における住民（以下「周辺住民」という。）並びにその管理する施設及び設備についてその安全の確保に努めなければならない。
- 3 事業者は東京都帰宅困難者対策条例（平成25年4月施行）に基づき、震災時には、施設の安全等を確認した上で、従業員を事業所内に待機させるなど、一斉帰宅の抑制に努めなければならない。
- 4 事業者は、あらかじめ従業員との連絡手段の確保に努めるとともに、従業員に対して、家族等との連絡手段を確保すること、避難の経路、場所及び方法並びに徒歩による帰宅経路の確認等の周知徹底に努めなければならない。
- 5 事業者は、その管理する事業所の周辺地域における震災を最小限にとどめるため、周辺住民に対する災害対策活動の実施等、周辺住民等との連携及び協力に努めなければならない。
- 6 事業者は、その事業活動に関して震災を防止するため、都及び区市町村が作成する地域防災計画を基準として事業所単位の防災計画を作成しなければならない。