

# 目次

I	時系列別の食事状況	— 1
II	食事提供に関すること	
1	災害対策委員会の設置	— 2
2	連絡体制の確認	— 3
	（1）施設内の連絡体制	
	（2）外部との連絡体制	
	（3）取引業者との連携	
3	被災状況の確認	— 4
4	ライフライン寸断への備え	— 5
5	備蓄品	— 6
	（1）現物備蓄と流通備蓄の利点・欠点	
	（2）備蓄の目安	
	（3）備蓄食品の選定	
	（4）備蓄品の種類	
	（5）主な備蓄食品の比較	
	（6）備蓄水	
	（7）献立作成	
	（8）コスト面への配慮	
	（9）保管	
	（10）その他留意事項	
6	災害対策訓練の実施	— 13
7	食物アレルギーの対応	— 14
	（1）アレルギー表示の確認	
	（2）食物アレルギー対応食品の保管	
	（3）食事の際の留意点	
	（4）利用者以外の避難者への対応	
8	その他	— 15
	（1）職員との連携	
	（2）食事提供等の記録	
	（3）利用者への配慮	
III	衛生管理に関すること	
1	手洗い	— 16
2	調理	— 17





3	ごみの処理	-18
4	備蓄（衛生関連）	-18
5	体調不良者の対応	-19
6	トイレ	-19

#### IV 施設別の留意点

1	病院	-20
2	老人福祉施設	-20
3	社会福祉施設	-21
4	学校、事業所等	-21
5	保育所	-22



#### V 八王子市の災害対策

1	地域の災害リスクの把握	-23
2	想定される震災被害	-25
3	防災教育の推進	-26
	（1）防災関連媒体等の貸出	
	（2）アルファ化米等の無償提供	
4	八王子市保健所における給食施設への災害支援	-26

#### VI 給食施設の災害対策に関するアンケート 集計結果

##### ○参考資料

1	災害時の食事提供に関する参考資料	-35
2	災害発生から給食提供までのフロー図	-36

##### <参考様式>

⇒	 災害時外部連絡先一覧表	-38
⇒	 厨房設備の被災状況チェック表	-39
⇒	 メニュー表	-40
⇒	 備蓄食品管理一覧表	-41

##### ○その他参考資料・サイト

○	特定給食施設における災害対策マニュアル策定のための 手引書作成検討会 参加者名簿	-42
---	---	-----

