



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き



平成 30 年 2 月
Ⓔ 八王子市保健所

● 手引書作成にあたって

2011年3月11日、三陸沖を震源としたマグニチュード9の大震災が起こり、多くの尊い命が犠牲となりました。八王子市では直接的な被害はほとんど無かったものの、計画停電や食料流通の遅延等の影響により、調理予定時刻に電気が供給されない、食材の確保ができない等の問題が発生し、多くの施設では食事提供に苦慮されたのではないかと存じます。

東日本大震災の後も、全国各地で震災や大雪等による自然災害が発生していることから、給食施設においても災害対策マニュアルを作成し、定期的に見直しを図りながら不測の事態に備えることが大切です。特に災害発生時の食事提供は、利用者の生命維持と健康保持に直結するため、継続して提供できるよう平常時からの備えと災害発生時の柔軟な対応が重要になります。

この度、八王子市では給食施設支援の一環として、災害時の食事提供に関する対策を行う際の、参考となる手引書を作成することとなりました。本書の内容は、災害時に適切な対応ができるよう平常時に備えておくべき事項、発災後の対応、衛生管理等の他、市内給食施設の災害対策状況や市の防災対策の概要についても記載しています。施設の災害対策の参考としていただければ幸いです。

なお、本書の作成にあたりご尽力いただきました検討会参加者の皆様、施設の災害対策に関するアンケートにご協力いただきました皆様、この場をお借りしてお礼申し上げます。

平成30年2月

八王子市保健所生活衛生課

本書の使い方

- 本書は、**食事提供**に関する災害対策（主に震災）について記載した手引書です。
- 本書は、発災後から1週間程度でライフライン（電気等）が一部復旧する災害規模を想定した内容となっております。
- 本書は災害対策マニュアル策定の参考となる内容を記載していますが、本書のとおりマニュアルを作成しなければならないということではありません。施設の種類や規模によって災害対策は異なるため、本書には基本的な内容を記載しています。活用いただく際は、あくまで参考とした上で、施設の実状を考慮しながら作成及び見直しをしていただければと存じます。

マニュアル策定のポイント

CHECK! ① マニュアルの目的を明確にしましょう

マニュアルを作成する際、災害時の対応方法について細かく決めておくことも大切ですが、災害時は被災状況によってマニュアルどおりの対応ができないことがあります。

細かい取り決め事項に縛られると、災害時の慌ただしい状況下では本来行うべき目的を見失う可能性がありますので、マニュアルを作成する時は『細かい取り決め事項の先にある目的は何か』を明確にしておくことがポイントになります。目的がしっかり見えていると、災害時にマニュアルに記載されている具体的な対策が実行不可能でも、臨機応変に今ある備品や物資を活用して目的を達成することができます。

CHECK! ② 作成したマニュアルは、施設全体に周知しましょう

マニュアルの作成方法として、施設の災害対策マニュアルの一事項として記載する方法や、独立した災害時の食事提供マニュアルとして作成する方法、厨房運営マニュアルとして、食中毒対応と共に災害対応を記載する方法等、施設の方針により形態は様々ですが、食事提供のマニュアルを作成した際は、職場内会議や研修にて他職員に必ず周知するようにします。

CHECK! ③ マニュアルは、定期的に見直しましょう

既に施設で食事提供を含めた災害対策マニュアルを作成している場合でも、施設の状況の変更等にあわせてマニュアルの内容を見直す必要があります。（施設の状況の変更とは、例えば災害対応可能な人員の数、備蓄量の増減、ライフライン関連（補助電源の確保等）等が挙げられます。）

施設の状況に変更がない場合も、各所で起こった災害対策に関する情報を常時収集し、必要に応じて見直しを行いましょう。

また、保健所が主催する講習会等の事例発表や情報交換で得た、他施設の災害対策を参考にしながら見直すのも良いでしょう。

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

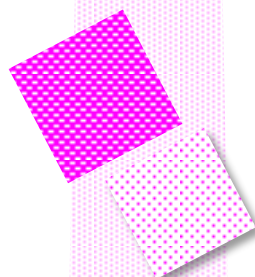
1	災害時の食事提供に関する参考資料	—35
2	災害発生から給食提供までのフロー図	—36

<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



I 時系列別の食事状況

災害の規模により、施設の食事を取り巻く状況や対応は異なります。時系列によって想定される状況は下表のとおりです。

	小規模災害	大規模災害
平常時	・災害対策マニュアルの整備 ・災害訓練（配食含む）の実施 ・備蓄品の保管及び管理 ・災害ネットワークの確立・強化 等	
フェーズ 0 （災害発生後 24 時間以内） 初動体制の確立	・（場合により）ライフライン一部寸断 ・備蓄食品による食事提供 ・物資搬入の遅延	・ライフライン寸断 ・設備の破損 ・調理従事者の人員不足 ・備蓄食品による食事提供 ・物資搬入の停止 ・外部との連絡不通
フェーズ 1 （災害発生後 72 時間以内） 緊急対策	・提供献立の一部見直し ・（破損した場合）設備の修繕 ・ライフライン復旧 ・物資搬入の正常化	・外部からの被災者受入れ ・物資や人員の要請 ・備蓄食品による食事提供 ・破損設備の修繕
フェーズ 2 （4 日目～1 ヶ月頃） 応急対策	・通常の食事提供	・ライフライン復旧（一部） ・救援物資による食事提供 ・衛生状態の問題 ・健康状態悪化の問題
フェーズ 3 （1 ヶ月以降） 復旧・復興対策		・ライフライン復旧（一部） ・厨房設備復旧 ・通常の発注・納品再開（一部） ・食事提供再開（一部変更）

※上表の「大規模災害」とは、被害が広範囲であり通常の給食提供が極めて困難な規模の災害を示しています。

※フェーズの分類は、日本栄養士会「災害時の栄養・食生活支援マニュアル」（平成 23 年 4 月）に準じて設定しています。

想定する災害の規模によって対策や食品の備蓄量が異なります。大規模災害を想定したマニュアルを策定する場合は、ライフラインが寸断した前提での食事提供の流れや備蓄品等を記載する必要がありますが、実際の災害では想定外にライフラインの復旧が長引いたり、物資の到着が遅れて備蓄品が無くなる等の事態が考えられます。例えば貯水が無くなった場合、どこから、どのような手段で、どこへ運び込むのか等、マニュアルに示していない事態も想定して話し合っておくことが大切です。

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。



- ・ 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

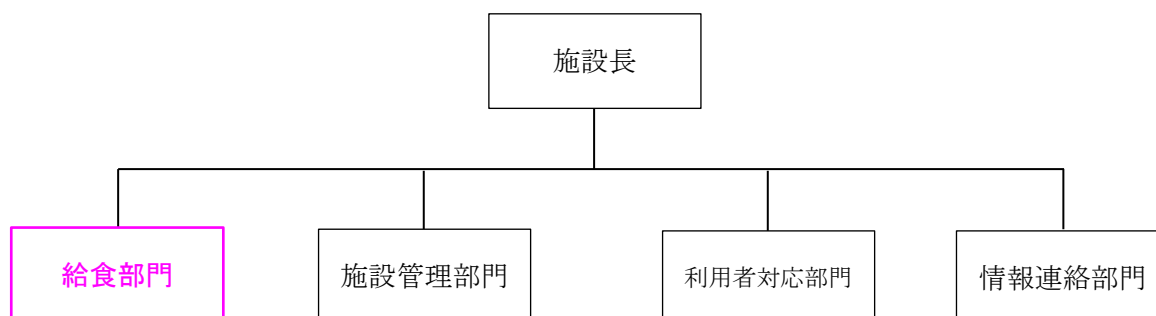
1 災害対策委員会の設置

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・集合体制がすぐにか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。

食料備蓄や物品に関し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



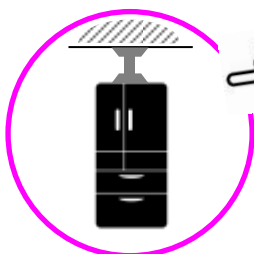
3 被災状況の確認

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と、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。

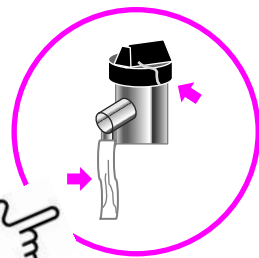
➡ 厨房設備の被災状況チェック表 (P.39)



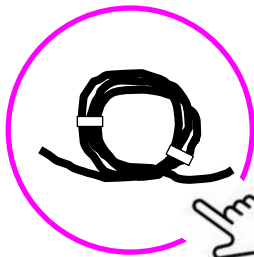
厨房内の危険個所をチェックしましょう



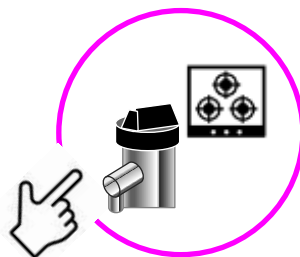
大型備品（冷蔵庫、食器保管庫等）は
固定しているか



ガスコック、ゴム管に
ひび割れ等の異常は
ないか



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



ガスを使用しないときは
コックを閉めているか

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	鑑水給水所	鑑水 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	鑑水小山給水所	鑑水 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	梶田ポンプ所	梶田町 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。

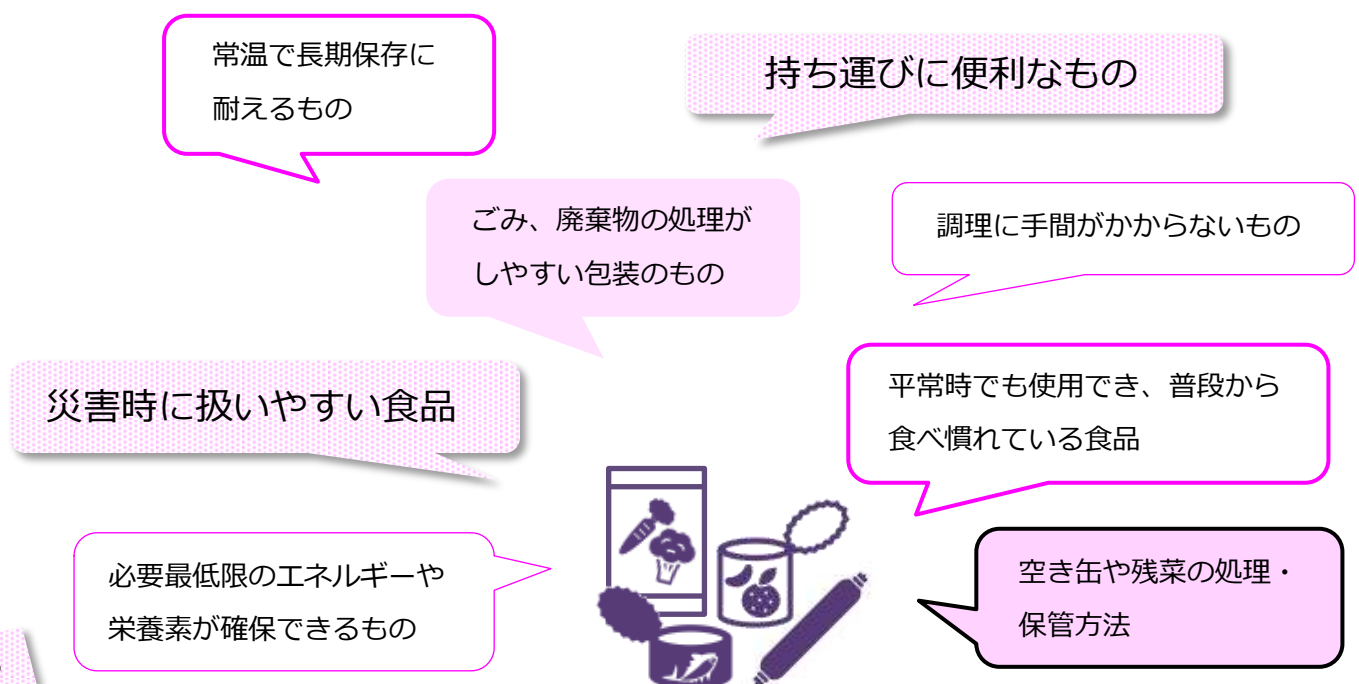
▶ 特殊な食品の例

- ・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。



(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、ごみ袋、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、食事量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、施設の状況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 ～ 3 ℓ
- 衛生上で必要な水 (手洗い、洗濯) 2 ～ 6 ℓ
- 料理に必要な水 3 ～ 6 ℓ



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）

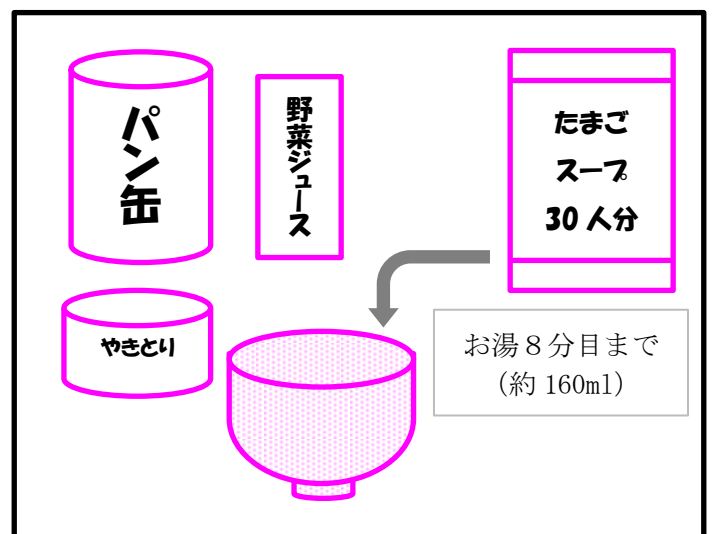
- | | |
|------------------|---------|
| ・パン缶 | 1 缶 |
| ・焼鳥缶 | 1 缶 |
| ・フリーズドライ（たまごスープ） | 1 /30 食 |
| －調理水 | 160ml |
| ・野菜ジュース（200ml） | 1 本 |

○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）まで注いで軽にかき混ぜる。
- 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（食器の使用方法 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

備蓄品を一ヵ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るので、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、塩加減はどうなのかが確認できます。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、日常の食事に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援物資（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迫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。

Ⅲ 衛生管理に関すること

災害時、施設では被災状況の把握、支援職員等の確保、ライフラインの確認、施設の修復等の対応、物資の搬入調整等に追われて、施設の食品衛生や環境衛生まで配慮しきれないことがあります。限られた職員で全てを対応するのは容易ではありませんが、とにかく食事を提供しなければという意識が先行し、衛生に配慮せず食材や調理器具等を取扱うと、集団食中毒に繋がる可能性がありますので注意が必要です。

また、発災時からライフラインの復旧までは通常の衛生管理ができないことが想定されるため、平常時から様々な状況を想定して対策しておくことが重要になります。

1 手洗い

通常、手洗いは石けんを使用し流水で行いますが、ライフラインが寸断されると手洗いのための水が確保しにくくなり、必然的に手洗いの回数が減る可能性があります。手洗いでできない状況を想定した衛生管理対策を行う必要があります。



対策のポイント

- ・食材を取り扱う時は、直接触れないようにエンボス手袋をつけて作業する。また、水不足から適切な手洗いが担保できない場合は、調理に従事しない時も手の汚染をできるだけ防ぐよう心掛ける。
- ・手拭きはペーパータオル等を使用し、共用タオルは使わないようにする。
- ・水道が止まっている場合は、ポリタンク等を使用して手洗い場を設置し、流水で洗浄すること。（溜め水で洗浄しないこと）
- ・手洗いがしっかりできない環境下では、直接手で触れるような食材は提供しない。
- ・水が不足していて手洗いがほとんどできない場合は、ウェットティッシュや消毒液等を活用する。（ただし、手洗い用消毒液は手洗いと併用しないと十分な殺菌効果が期待できないため、過信しないこと。）
- ・調理従事者の手洗い用水を優先して確保できるよう、平常時より食品衛生の重要性を施設の共通認識としておく。

コラム②

食品用ラップの活用

通常、食品の保存に利用している「食品用ラップ」ですが、災害時は様々な用途に活用できます。

○食器に被せて使用する

⇒食器を洗わずごみの量も抑えることができる。

○身体に巻く

⇒保温効果

○包帯の代用



2 調理

災害時は水が確保しにくく、食器を洗浄して使い回すことが困難になる可能性が高いため、使い捨てのものを備蓄しておきましょう。また、ライフラインが寸断されている時は調理用水や飲み水の確保も困難になることから、食材はできるだけ手が触れずに提供できる缶詰やレトルト食品、個包装の食品等を備蓄しておくことが望ましいです。停電した際の対策として、冷凍庫に保冷剤を保管しておくことで庫内を低温に保つことができます。



対策のポイント

● 平常時の場合

- ・備蓄食の賞味期限を定期的を確認して、期限が短いものは通常の献立に組み込んで使用したり、災害訓練の炊出し等で使用する。
- ・使い捨て食器や食品用ラップ等は清潔な場所に保管する。
- ・災害時は、通常調理に従事していないスタッフが食品を取り扱うことがあるため、災害時の食品の衛生的な取り扱い方法を掲示又はファイル保管等しておき、情報共有しておく。

● 災害時、ライフラインが通っている場合

- ・厨房が使用できる場合、災害で調理機器が破損していないかを必ず確認する。（異物混入対策）
- ・今後ライフラインが寸断することも想定して、冷蔵食品を優先して使用する。
- ・調理従事前の衛生点検や調理品の中心温度の測定、検査用保存食の保管も忘れず実施し、記録する。

● 災害時、ライフラインが寸断されている場合

- ・冷蔵庫内を確認し、卓上コンロ等での調理が可能であれば冷蔵食品や庫内解凍した冷凍品を優先して使用する。庫内温度の上昇を防ぐため、扉の開閉は最低限に抑える。発電機等の補助電源がなく、冷蔵庫の電源が遮断されて長時間経っている場合は、庫内の食材の使用を控える。
- ・調理用水の確保がない場合は、洗浄が必要な食材の使用は避ける。

● その他

- ・やむを得ず屋外で調理する場合は、衛生的な場所（地面に直接触れない、水で食材や包装が汚染されない、土砂や埃が飛ばない、直射日光が当たらない等）で行う。食材の保管も同様に配慮する。
- ・外部より食材が配給された場合、食品表示のあるものは消費期限等を必ず確認してから提供する。
- ・食品の保管容器には、品名や消費（賞味）期限を目立つように記載しておく。
- ・配給された物資は、受入日と内容を包装の目立つところに記入し、消費期限が短いものは先出しできるように保管場所を適宜整理する。
- ・厨房が破損等で通常どおり使用できない場合は、汚染区域と非汚染区域を区分できるように努める。厨房のスペースの都合上区分できない場合は、適宜調理台を清潔にして調理品が汚染されないよう注意する。
- ・水道が再開した際には、残留塩素濃度や水のにごりやにおい等の水質点検を行うこと。

3 ごみの処理

特に生ごみは、放置しておくとうちやにの理由となるため、回収場所を特定し、利用者にも周知しておきます。また、道路の寸断等で長時間ごみが収集されないことを想定し、既存の回収場所以外にも保管できる場所を検討しておきましょう。被災した施設によると、缶詰はレトルト食品の容器と比べてかさばるため、使用後の扱いが大変とのことでした。ごみの保管スペースが限られている施設は、備蓄食品の容器形状も考慮するとよいでしょう。



対策のポイント

- ・残食や未使用で残ったゴミは、腐敗臭を抑えるために蓋付きのバケツ等に入れて保管する。
- ・施設内の環境衛生を保つため、ごみ回収場所を決めておく。
- ・保管場所を屋外に設置する場合は、動物による喰い荒らしや放火等の恐れがない場所を選ぶ。

4 備蓄（衛生関連）

ライフライン寸断で手洗いができない場合は、ウェットティッシュ等が活用できます。食中毒や感染症予防のために、調理従事者だけでなく利用者分も備蓄しておくことが望ましいです。



対策のポイント

- ・調理用マスクや帽子、エンボス手袋、ウェットティッシュ、消毒用アルコール、虫取り粘着シート等を備蓄しておく。
- ・調理して提供したものは、早めに食べるよう利用者等に呼びかける。



次亜塩素酸ナトリウム液の希釈方法（原液濃度が5～6％の場合）

○おう吐物、ふん便の処理（1000ppm）

水 500ml



+

原液 10ml



ペットボトル
キャップ2杯

○衣類、調理器具の消毒（200ppm）

水 2L



+

原液 10ml



ペットボトル
キャップ2杯

★希釈液は誤飲をさけるため、容器に使用用途や濃度を明記しておきましょう。

5 体調不良者の対応

災害時に体調不良となった調理従事者への対応は、平常時より各施設で行っている対応と同様になりますが、災害時の調理従事者が、これまで調理に携わらなかった職員やボランティアの人であった場合、体調不良であっても申し出ずに調理に従事してしまう可能性があります。また、通常の調理従事者であっても、災害時で調理の人員が確保できなかった場合、体調不良にも関わらず他職員への負担を感じて申し出ないことも考えられます。

体調不良を抱えた状態で調理に従事すると、集団食中毒に繋がる恐れもありますので、調理責任者は必ず申し出るように従事者へ指導しましょう。



対策のポイント

- ・調理従事者に体調不良者がでた場合は、調理に従事しないようにする。
- ・利用者に体調不良者がでた場合は、早めに施設職員や医療従事者等に申し出るようにする。
- ・利用者におう吐等があった場合は、調理従事者は決して処理せず、調理場所におう吐物及び処理物を持ち込まないよう注意する。

6 トイレ

災害時にライフラインが寸断されている場合、トイレの環境衛生にも配慮する必要があります。汚物を流せない、トイレを清掃できない状況が続くと、細菌やウイルスの温床となり感染症が発生しやすい環境になります。特に調理従事者がトイレを使用する際は、できるだけ従事者専用トイレを使用し、他利用者からのトイレを介した感染を防ぐことが大切です。



対策のポイント

- ・調理従事者が使用するトイレについて、二次感染を防ぐために専用トイレを確保することが望ましい。共用トイレを使用する場合は、清掃を徹底するための掃除用品を平時より備蓄しておく。
- ・屋外に仮設トイレを設置する場合、屋外の炊出しスペースに隣接しないよう注意する。



「食事」と「トイレ」は切り離せないものです。食事を提供する立場として、排泄環境にも配慮しましょう。

IV 施設別の留意点

災害対策は、施設の種類や規模によって異なります。施設別の留意事項は以下のとおりです。

1 病院

病院は、常食のみ提供している小規模な施設から、災害拠点病院として幅広い食種を提供している大規模な施設まで様々ありますので、まずは災害が起こった時に自分の病院はどのような対応を行うのか（施設全体の対応）を把握しておく必要があります。外部からの被災者の受入れ（受入れ可能なおおよその人数）や調理水として確保できる備蓄水の量を把握しておきましょう。特に疾病を抱えている利用者は、発災後数日～数週間経つと慣れない環境と食事により身体に影響がでる恐れもあるため、適宜個別訪問や集団指導を行う支援体制を整備しておく必要があります。

《その他の留意事項》

- ・栄養成分や食形態に制限がある患者のために、疾病別の災害用献立と備蓄食を準備する。
- ・特殊食品等の在庫がなくなった場合を想定して、調達ルートを確認しておく。
- ・特に大規模施設の場合、入院患者以外のけが人や避難者を受け入れる可能性が高いため、想定した量の食品や災害用品を備蓄することが望ましい。
- ・施設の特性として、感染症等の疾病を抱えている人が避難する可能性が高いため、二次感染による食中毒が発生しないように留意する。

2 老人福祉施設

老人福祉施設では、ペースト、きざみ、ミキサー等の食形態に対応している施設が多いため、災害時の水不足や調理機器の不使用を考慮し、介護食等の備蓄も行いましょう。介護職員の不足によりトイレの介助が受けにくい場合、必要な水分や食事を取らない高齢者も出てくる可能性があるため、他職員と連携して適宜様子見と声掛けを行うようにします。

また避難所では、次の配給がいつあるのかわからない不安から、提供された食事の残りを保管し、数回に分けて食べる高齢者もいます。施設においても、食中毒予防の観点から、食べ残しはないか適宜確認し、残した場合は次の食事提供がある旨伝えて安心感を与えるように心配りし、食事の衛生面にも配慮しましょう。

《その他の留意事項》

- ・利用者の健康面（食事量や体重等）に極端な増減がないかを把握する。
 - ・福祉避難所に指定されている場合は備蓄の整理を行う。（施設管理の備蓄・市から預かっている備蓄）
 - ・平常時より、食事介助が必要な利用者の把握と対応方法を検討しておく。
 - ・経管栄養を行っている利用者がいる場合、通常使用している経腸栄養剤等を多めに保管しておく。
- 利用者によって栄養剤の適合性が分かれる場合があるため、災害時の栄養補給がしっかりできるよう

数種類保管しておくことが望ましい。栄養セット（チューブ・カテーテル）もあわせて備蓄するよう管轄部署と調整しておく。また、取引業者（メーカー等）が支援物資として提供する場合がある。

- ・経口栄養の場合、喫食時の誤嚥防止を図るため、とろみ剤も併せて多めに保管しておく。
- ・通常、発災から3～4日後には外部から物資が届くことが想定されるが、軟食等の嚥下に対応した食品は十分に配給されない可能性があるため、多めに備蓄したり配給された食品を軟らかくして提供する工夫を予め検討しておく。

3 社会福祉施設

社会福祉施設では、災害による環境の変化によって食欲が極端に減ったり、一部の食事以外は受け付けない利用者が出てくる可能性がありますので、日頃から利用者が好む食品を主として備蓄しておくようにします。

《その他の留意事項》

- ・食のこだわりがある利用者への対応を検討する。
- ・福祉避難所に指定されている場合は備蓄の整理を行う。（施設管理の備蓄・市から預かっている備蓄）

4 学校、事業所等 ※市立小学校を除く

学校や事業所は、主に昼食の1食分を提供している施設ですが、大規模な災害の発生直後は公共交通機関の停止や道路の破損、通行止め等により帰宅できない利用者が多数出ることが想定されます。実際、平成23年に起こった東日本大震災では、首都圏において約515万人に及ぶ帰宅困難者が発生したというデータもあります。

施設の保管スペースや予算にも限りはありますが、帰宅困難者や施設待機者を想定した備蓄を行うようにしましょう。東日本大震災を受けて平成25年に施行された東京都帰宅困難者対策条例では、3日分の水、食料等を備蓄しておくよう記載されています。



東京都帰宅困難者対策条例（平成25年4月施行）

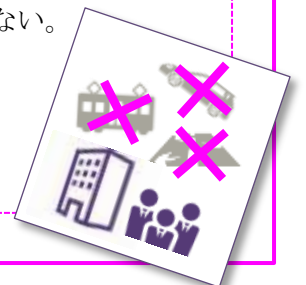
一斉帰宅の抑制のため、従業員が施設内に留まれるように3日分の水・食料等を備蓄しておく。

（努力義務）

（従業員の一斉帰宅抑制）

第七条 事業者は、大規模災害の発生時において、管理する事業所その他の施設及び設備の安全性並びに周辺の状況を確認の上、従業員に対する当該施設内での待機の指示その他の必要な措置を講じることにより、従業員が一斉に帰宅することの抑制に努めなければならない。

2 事業者は、前項に規定する従業員の施設内での待機を維持するために、知事が別に定めるところにより、従業員の三日分の飲料水、食糧その他災害時における必要な物資を備蓄するよう努めなければならない。



5 保育所

乳幼児は特に食事量と衛生管理に配慮しながら提供します。備蓄の量について、基本的には通常提供している食事分（昼食＋おやつ（＋補食））×（園児数＋職員数＋ α ）で対応可能ですが、備蓄日数は各施設の保管スペースや立地（災害が起こった時に外部から物資の搬入が得やすいか否か）、施設の方針に沿って決定します。ただし、完全にライフラインが寸断され、物資が届かない状況になる場合や、保護者が迎えに来られず施設に宿泊することも想定し、最低でも3日分は備蓄しておく必要があります。

《その他の留意事項》

・乳児用の食品（粉ミルク、離乳食等）の確保

道路の寸断や公共交通機関の不通により、保護者が迎えに来られないことを想定して、乳児用の粉ミルクとミルク用の水は多めに購入しておきましょう。水を沸かす調理機器（ポット、やかん、卓上コンロ等）もライフラインが寸断されたことを想定して準備しておきます。

・衛生用品の備蓄

食中毒が発生した場合のおう吐、下痢等に備えて、ウェットティッシュやタオル、おむつ、消毒液等を多めに備蓄しておきましょう。特に保育園では園児同士が触れ合う機会が多く、園児や職員の手指を介して集団感染するケースが多いことから、適宜手洗いやウェットティッシュで手指を清潔に保つように心がけます。

コラム③

○福祉避難所（二次避難所）とは

福祉避難所（二次避難所）とは、一般的な避難所での生活が困難な高齢者、障害者その他の特に配慮を要する者（以下「要配慮者」という。）を必要に応じて滞在させるための施設で、要配慮者の円滑な利用を確保するための措置が講じられていること、要配慮者が相談・助言等の支援を受けることができる体制整備がされていること等が、内閣府令で定める基準として挙げられています。

八王子市内において、高齢者福祉施設や障害者支援施設、救護施設、特別支援学校、ホテル等と福祉避難所としての協定を結んでいます。

福祉避難所は、災害発生後、福祉避難所協定先施設の安全を確認し、市が指定するもので、災害発生時から福祉避難所として利用することはできません。

また、福祉避難所協定先施設は、実際に地域の避難者を受け入れる際の手順や人員配置、食事提供の方法（入居者と避難者の食事内容が異なる場合）についても検討しておく必要があります。



V 八王子市の災害対策

本項では、八王子市が平常時及び災害時にどのような対策を行っているのかを紹介します。災害時の市の動きを把握いただき、施設の災害対策マニュアルの策定及び見直しにお役立てください。

※本項の文章及び図表は、「八王子市地域防災計画（平成 29 年修正）」及び「自主防災組織ハンドブック第 2 版（平成 29 年 3 月）」より抜粋・一部書換えを行っています。

1 地域の災害リスクの把握

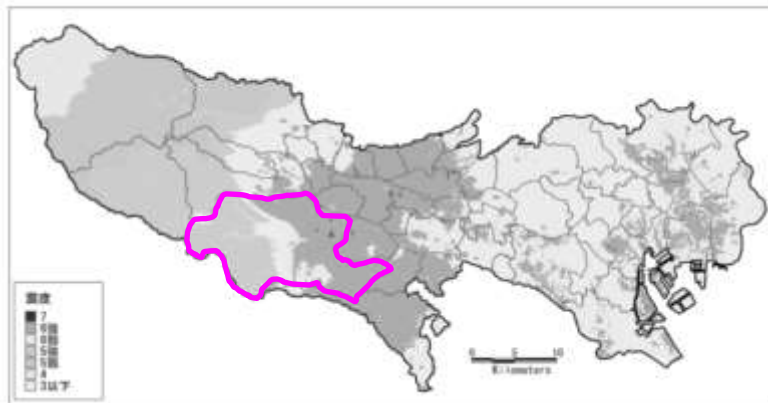
平成23年3月11日に発生した東日本大震災では、震源から遠く離れた東京においても液状化や大量の帰宅困難者の発生といった被害が生じました。このため、東京都では被害想定の見直しを行い、平成24年4月「首都直下地震等による東京の被害想定」を東京都防災会議で決定しました。

自分たちの地域の災害危険を把握することが、災害時に向けた平常時の活動の第一歩です。主に次のような視点から、地域の災害リスクについて把握しましょう。

●実際に施設周辺を歩いて探索する	災害時の危険箇所（物）や役立つ資源を把握する	
●国、都、市が作成しているハザードマップ等により危険性を把握する	震度分布図	【下図参照】
	洪水ハザードマップ	【市ホームページ参照】
	土砂災害ハザードマップ	【市ホームページ参照】

▶ 震度分布図

多摩直下地震（M7.3）

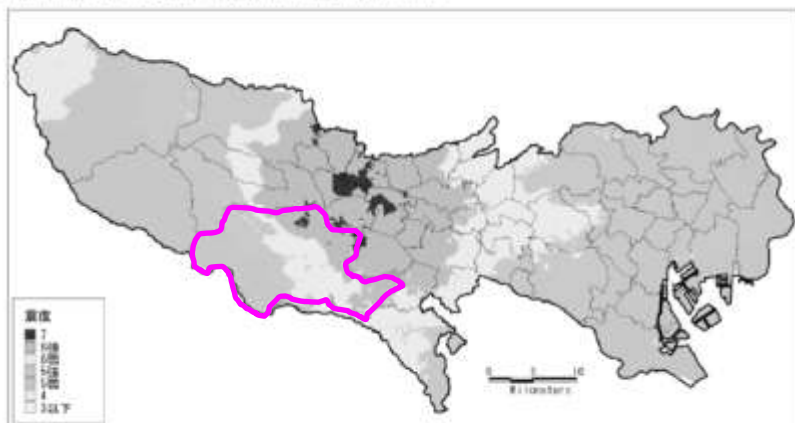


東京都で想定されている「東京湾北部地震（M7.3）」「多摩直下地震（プレート境界多摩地震）（M7.3）」「元禄型関東地震（M8.2）」「立川断層帯地震（M7.4）」の4つの地震のうち、最も大きな被害を及ぼすことが想定されているのが、多摩直下地震です。

市域の40.3%で震度6強以上の揺れが想定されています。

立川断層帯地震では、震度7の揺れの範囲が最も広く、市域の1.7%が想定されています。

立川断層帯地震（M7.4）（破壊開始点が南側の場合）



また、災害リスク把握のために東京都が公表している「地域危険度」が参考になります。

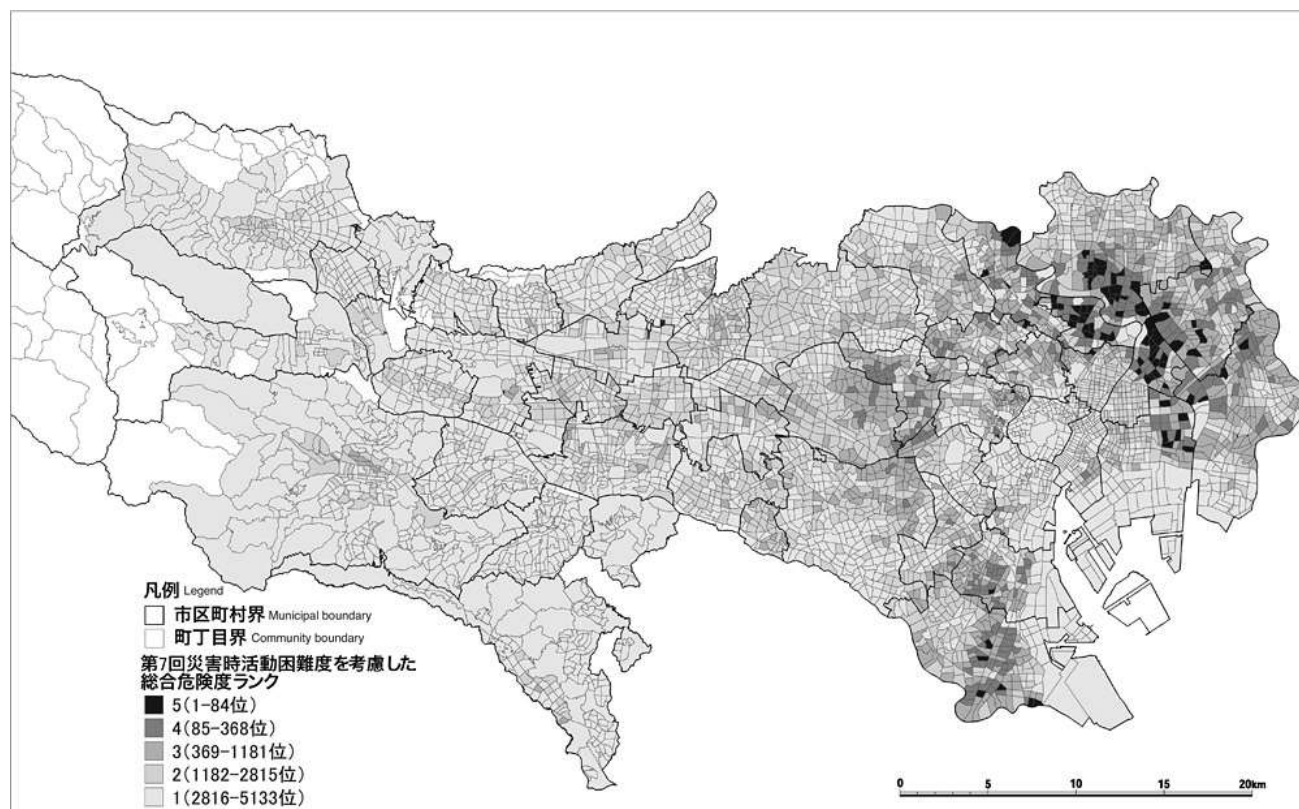
「地域危険度」とは、東京都震災対策条例に基づき概ね5年ごとに公表されているもので、都内市町村の町丁目ごとに地震による危険度（地域危険度）を把握できます。

地域危険度は、地震の揺れによる以下の危険性を測定し、町丁目ごとの危険性の度合いを5つのランクに分けて相対的に評価しています。

- 建物倒壊危険度 （建物倒壊の危険性）
- 火災危険度 （火災の発生による延焼の危険性）
- 総合危険度 （建物倒壊や延焼の危険性）
- 「災害時活動困難度」を考慮した危険度
（災害時の避難や消火・救助等の活動のしやすさ（困難さ）を考慮した危険性）



▶総合危険度ランク（第7回（平成21年度調査開始／25年度公表）調査結果より）



詳しくはこちら ▶

東京都都市整備局 地震に関する地域危険度測定調査

検索

2 想定される震災被害

多摩直下地震が発生した場合、想定される被害は以下のとおりです。

(1) 市民・在勤・在学者等

帰宅困難者数	滞留者数 ※	約 49 万人
	徒歩帰宅困難者数	約 14.7 万人
避難人口		約 11～13 万人
避難生活者数		約 7.2～8.4 万人

※滞留者＝事業所、学校に通勤し、通学し、又は買い物その他の理由により来店し、若しくは来所する者等で滞留しているもの

(2) 建物

建物全壊数	木造	6,072 棟
	非木造	688 棟
建物半壊数	木造	13,217 棟
	非木造	1,817 棟

(3) ライフライン

停電率	12～15%
ガス供給支障率	31%
断水率	31%
下水道被害率	29%



ライフラインの復旧目標

- 電力－7 日
- 通信－14 日
- 上下水道－30 日
- ガス－60 日

なお、28 年 4 月に起こった熊本地震で被災した益城町では、水道復旧まで 1 ヶ月かかったという報告があります。水が長期間配給されない場合、食品衛生・環境衛生の担保、感染症予防にも留意する必要があります。

3 防災教育の推進

八王子市の防災を担っている担当課では、以下のような防災教育を行っています。詳細は防災課（☎042-620-7207）までお問い合わせください。

（１）防災関連媒体等の貸出

学校、幼稚園・保育園及び市内事業所等、それぞれの現場における生徒・児童・園児・従業員等の防災行動力の向上を図るため、各施設管理者と協力して、市が保有する起震車の派遣や防災ビデオの貸し出しや各種資料の提供等を行い、防災教育を推進しています。



△起震車（写真提供：防災課）

（２）アルファ化米等の無償提供

市で備蓄しているアルファ化米等で年度末に使用期限を迎えるものを、各地域の防災訓練で給食訓練を実施する場合に限り、無料で提供しています。



4 八王子市保健所における給食施設への災害支援

保健所では、健康増進法第22条に基づき給食施設への栄養管理に関する指導及び助言を行っています。施設の給食運営に関する災害対策支援として、災害をテーマとした講習会の実施や、巡回指導時に災害対策に関する指導及び助言を行っています。

発災時は市内の避難所支援を行うと共に給食施設の被災状況を把握し、必要な支援ができるよう努めています。

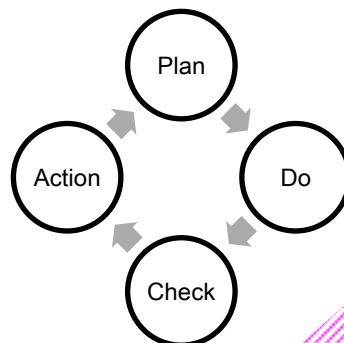
コラム④

相互評価で防災対策

自分の施設だけで防災対策をしていると、評価が甘くなったり、マニュアルに入れるべきチェック項目が抜けてしまう可能性もあります。

そこで地域のお施設に協力を呼びかけ、情報交換や相互に評価し合うことで、お互いの安全意識を高めることができます。

法人施設や近隣施設、保健所主催の講習会・情報交換会等を利用して、定期的に相互評価を行いましょう。



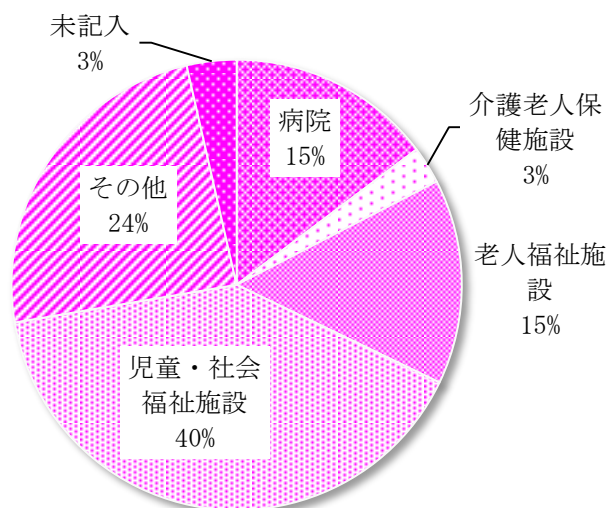
VI 給食施設の災害対策に関するアンケート 集計結果

- 実施日 平成 29 年 5 月 23 日～6 月 15 日
- 実施方法 栄養管理講習会及び郵送にてアンケート配付
- 対象 八王子市内の届出のある全施設
- 回収率 73.2% (224 施設/306 施設)
- 〔内訳：病院 84.6%、老健 75.0%、老人福祉 82.5%
児童・社会福祉施設 76.9%、その他 48.6%〕

<施設種類>

病院	33
介護老人保健施設	6
老人福祉施設	33
児童・社会福祉施設	90
その他	54
未記入	8
計	224

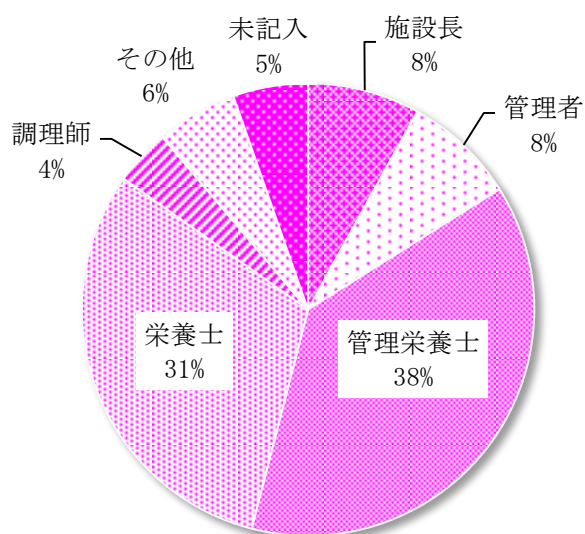
■ その他福祉施設等 内訳
学校/寄宿舍/事業所/有料老人ホーム/幼稚園/矯正施設 等



<職種>

施設長	18
管理者	18
管理栄養士	85
栄養士	69
調理師	9
その他	13
未記入	12
計	224

■ その他内訳
事務/大学職員/教諭/副校長 等

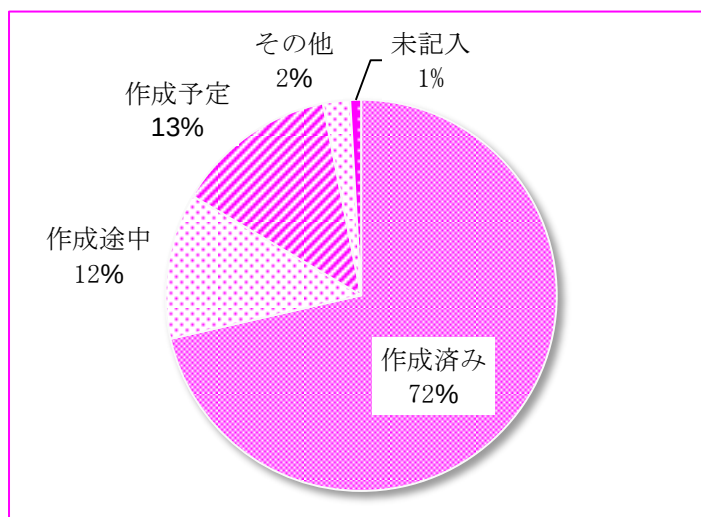


1 防災マニュアルの作成状況

作成済み	160
作成途中	27
作成予定	30
その他	5
未記入	2
計	224

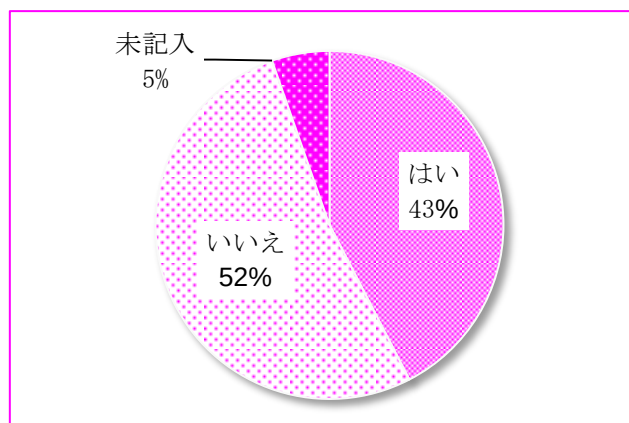
■ その他内訳

不明／「東京防災」を使用／予定無 等



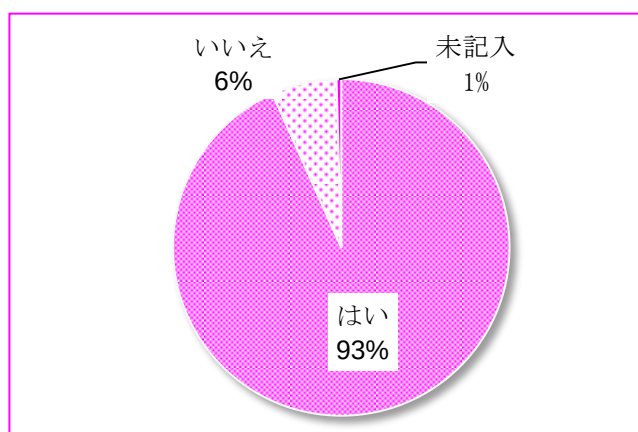
2 災害マニュアル（又は衛生管理マニュアル等）に災害時の衛生管理対策を記載しているか

はい	95
いいえ	117
未記入	12
計	224



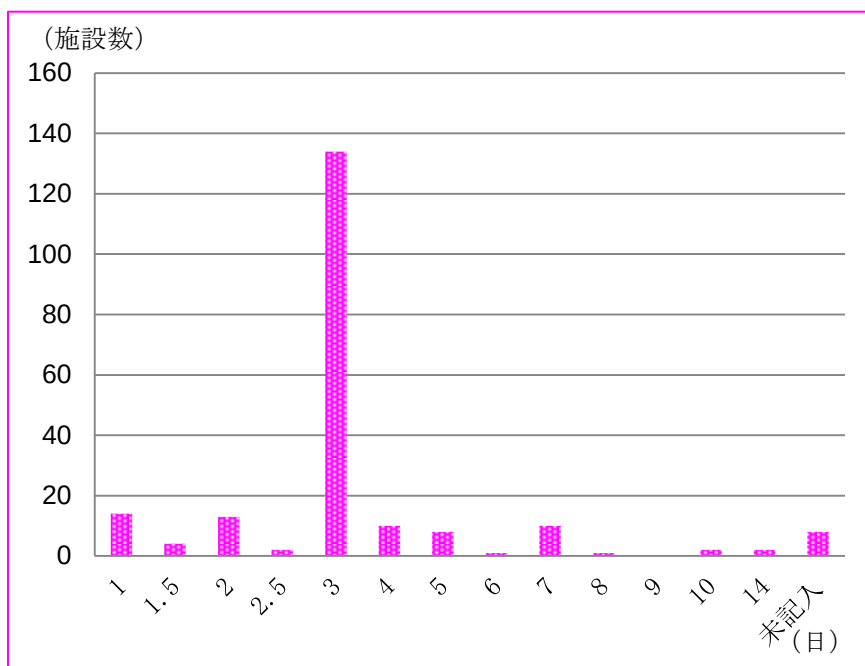
3 食糧の備蓄をしているか

はい	209
いいえ	14
未記入	1
計	224



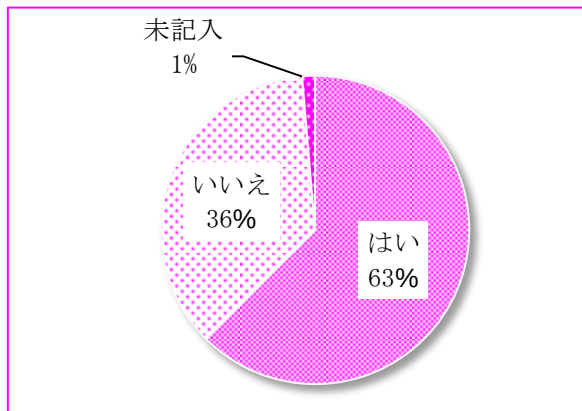
3で「はい」と回答した場合、
何日分を備蓄しているか

日数	施設数
1	14
1.5	4
2	13
2.5	2
3	134
4	10
5	8
6	1
7	10
8	1
9	0
10	2
14	2
未記入	8
計	209



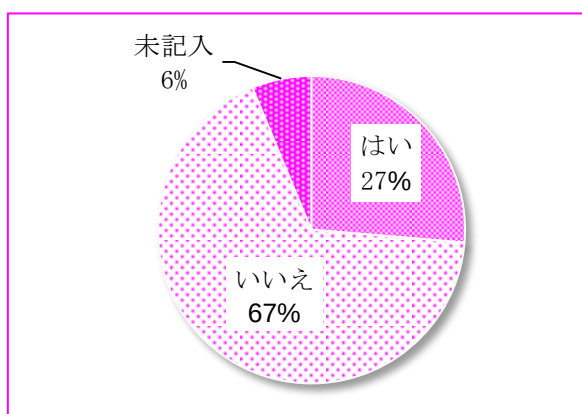
4 利用者の状態（食物アレルギー、
嚥下困難等）に適応した食材の
備蓄をしているか

はい	140
いいえ	81
未記入	3
計	224



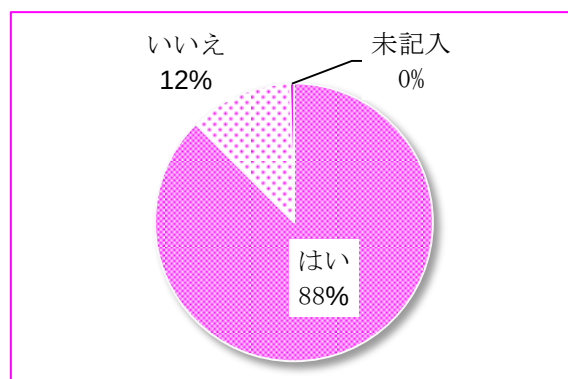
5 災害時、食材が届かない場合、
自ら調達する手段を定めているか

はい	59
いいえ	151
未記入	14
計	224



6 水は備蓄しているか

はい	196
いいえ	27
未記入	1
計	224

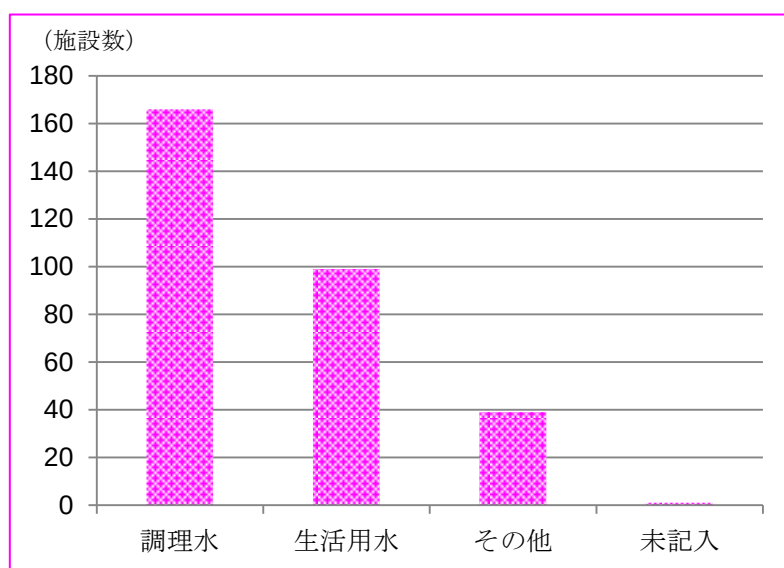


6で「はい」と答えた場合、備蓄している用途について（複数回答可）

用途	施設数
調理水	166
生活用水	99
その他	39
未記入	1

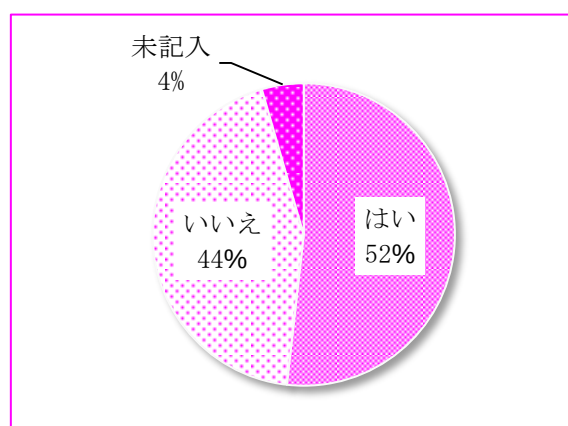
その他の内訳

飲料水／井戸水／消火用／調乳用
用途未定 等



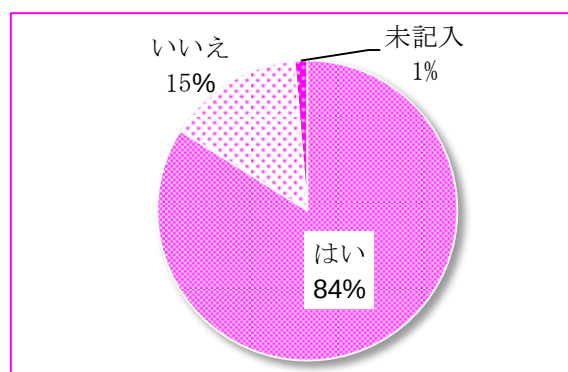
7 給水所の把握はしているか

はい	116
いいえ	98
未記入	10
計	224



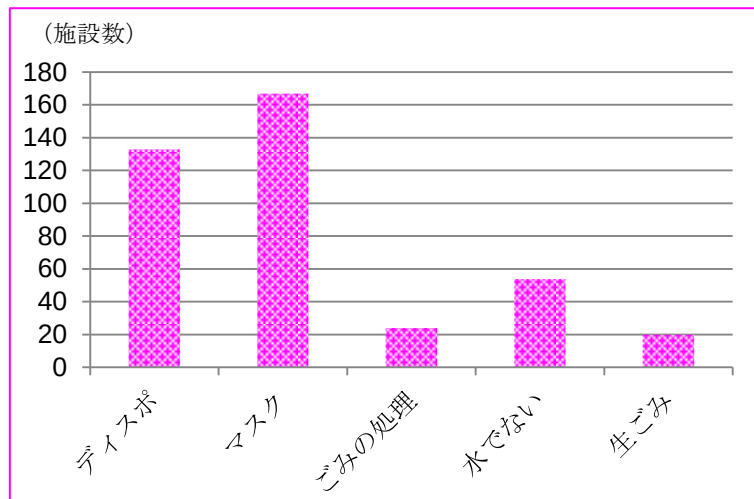
8 衛生用品の考慮をしているか

はい	188
いいえ	33
未記入	3
計	224



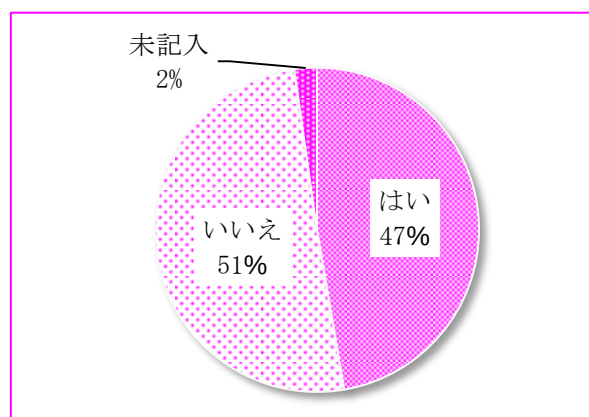
8で「はい」と答えた場合、考慮している項目について（複数回答可）

考慮している項目	施設数
ディスプレイ食器の備蓄	133
マスク、使い捨て手袋の備蓄	167
ごみの処理法	24
水がでない場合の手洗い方法	54
生ごみの防虫、防臭対策	20



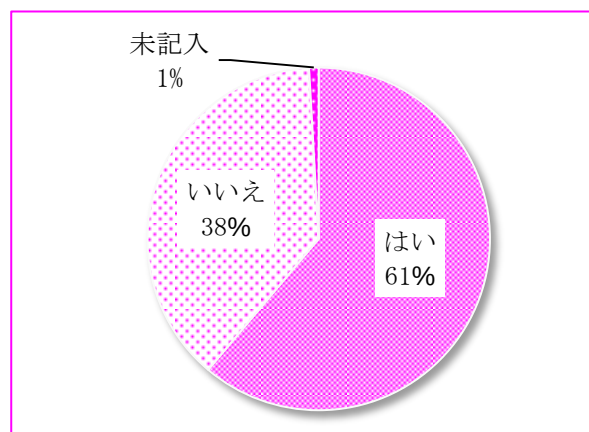
9 災害時のトイレの衛生対策をしているか

はい	106
いいえ	113
未記入	5
計	224



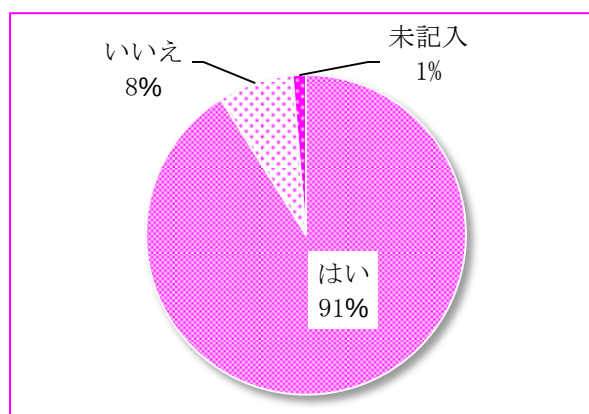
10 他施設との協力体制があるか

はい	137
いいえ	85
未記入	2
計	224



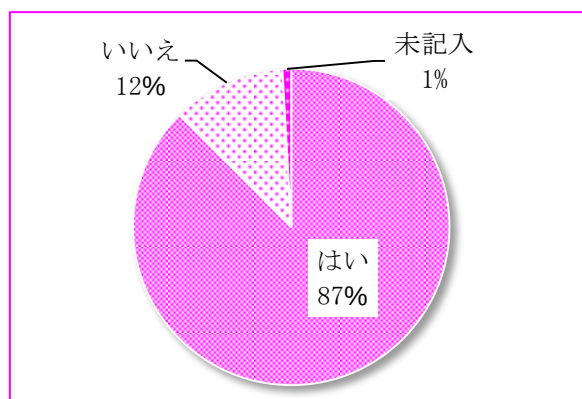
11 災害時の連絡方法、連絡網は把握できているか

はい	204
いいえ	17
未記入	3
計	224



12 災害訓練をしているか

はい	196
いいえ	26
未記入	2
計	224

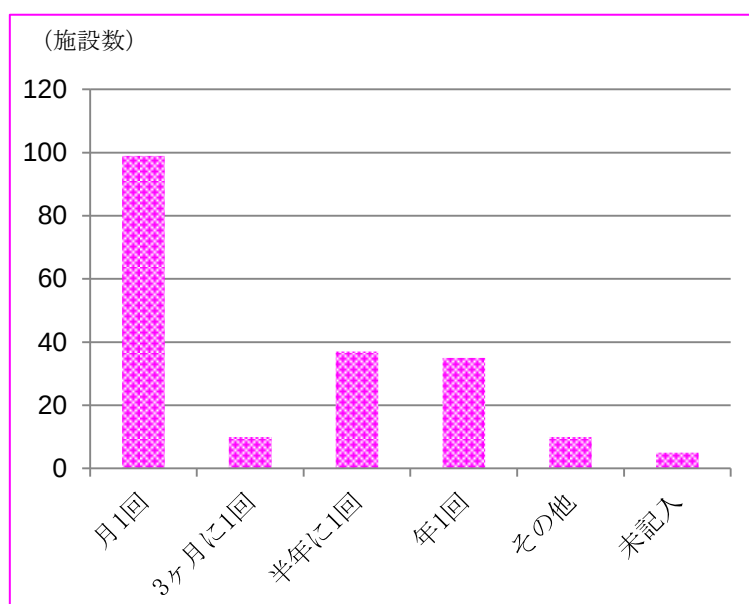


(1) 12で「はい」と答えた場合、
訓練の実施状況について

実施状況	施設数
月1回	99
3ヶ月に1回	10
半年に1回	37
年1回	35
その他	10
未記入	5
計	196

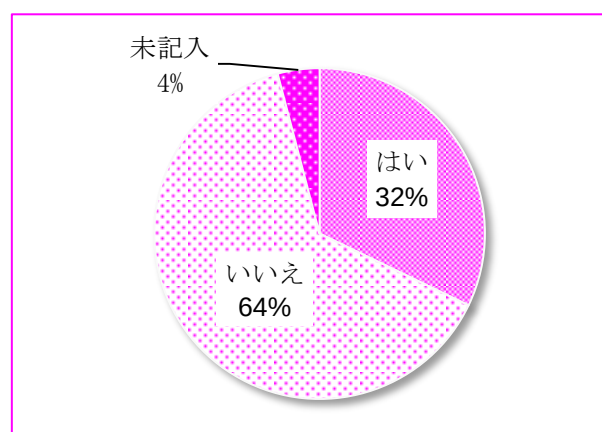
■ その他内訳

年2回／年6回／年3回 等



(2) 12で「はい」と答えた場合、
配食訓練の有無

訓練の有無	施設数
はい	63
いいえ	125
未記入	8
計	196



参 考 資 料



1 災害時の食事提供に関する参考資料

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

厚生労働省健康局総務課 生活習慣病対策室（平成23年4月21日）

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

（1歳以上、1人1日当たり）

エネルギー	2,000kcal
たんぱく質	55 g
ビタミン B1	1.1 m g
ビタミン B2	1.2 m g
ビタミン C	100 m g

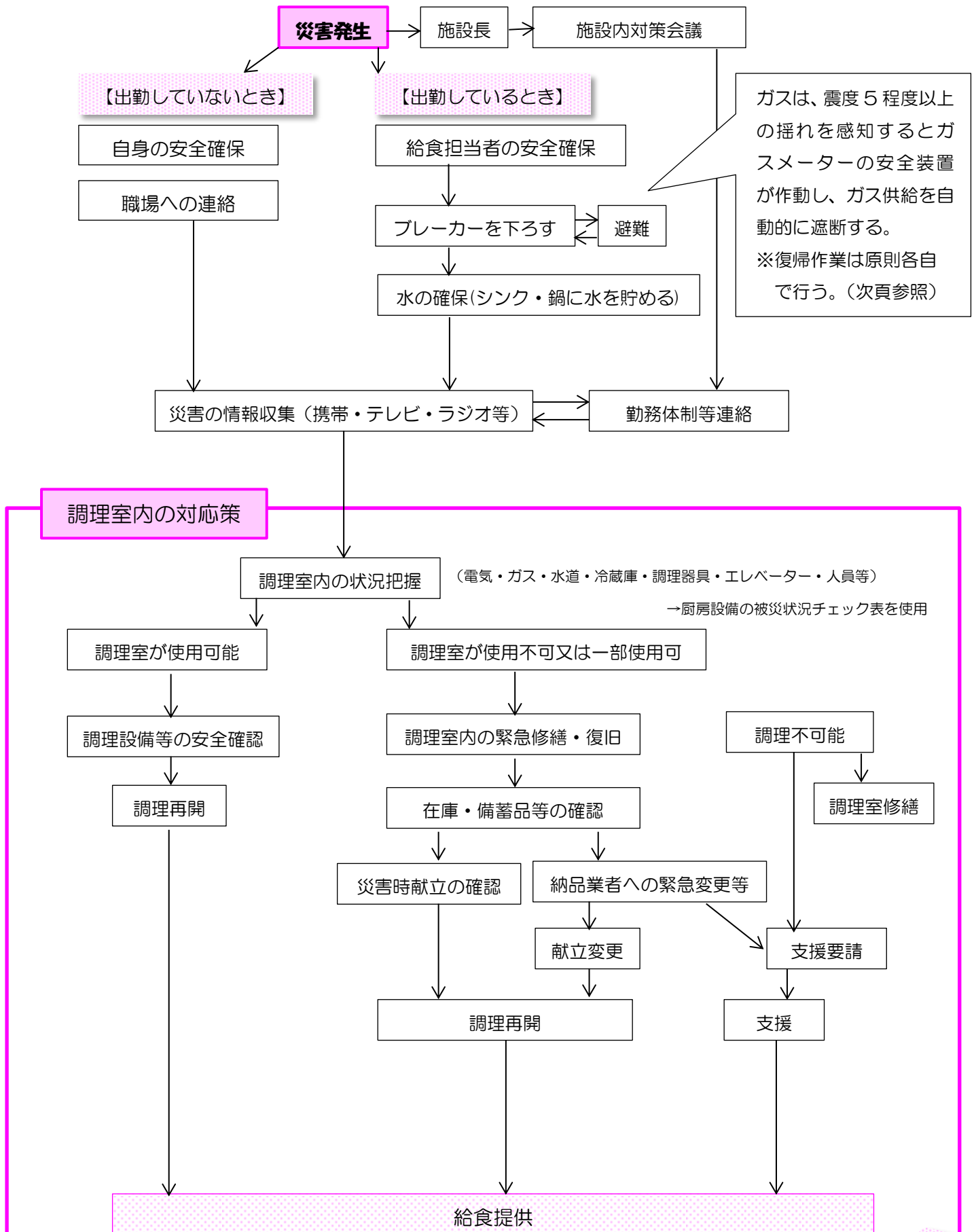
	対象特性別（1人1日当たり）			
	幼児 （1～5歳）	成長期Ⅰ （6～14歳）	成長期Ⅱ・成人 （15～69歳）	高齢者 （70歳以上）
エネルギー(kcal)	1,200	1,900	2,100	1,800
たんぱく質(g)	25	45	55	55
ビタミン B1(mg)	0.6	1.0	1.1	0.9
ビタミン B2(mg)	0.7	1.1	1.3	1.1
ビタミン C(mg)	45	80	100	100

※日本人の食事摂取基準（2010年版）で示されているエネルギー及び栄養素の摂取基準値をもとに、平成17年国勢調査結果で得られた性・年齢階級別人口構成を用いて加重平均により算出。
なお、エネルギーは身体活動レベルⅠ及びⅡの中間値を用いて算出。

◎ 留意事項

- ・本参照量は、避難所における食事提供の計画・評価の目安として示すものであり、被災後約3ヶ月までの間における必要な栄養量の確保を目的とし、特にこの段階で不足しやすい栄養素を抽出し、算定を行ったこと。
- ・本参照量は、個々人の栄養管理のために使用するものではなく、病者や妊婦・乳児など栄養管理上個別の配慮を要する場合は、医師・管理栄養士等による専門的評価が必要なこと。
- ・本参照量は、避難所の利用者の身体状況等に特別に配慮するため、弾力的に使用することは差し支えないこと。また、特定の年齢階級に着目して食事提供の計画を行う場合の目安として、別添参考に対象特性別の参照量も示したこと。
- ・食事提供の計画に当たっては、食事回数及び食事量の確保とともに、強化米など栄養素添加食品の利用も含め、必要な栄養量の確保に努めること。
- ・実際の各個人への食事の分配、提供に当たっては、利用者の性、年齢、身体状況、活動量等を考慮して行うようにすること。
- ・食事提供後は、残食量、利用者の喫食状況等を観察・評価し、提供量の調整（増減）を図ることが望ましいこと。
- ・今後、さらに食事提供の評価に関する情報の収集等を行いつつ、本参照量について改める必要性等につき検討を行っていく予定であること。

2 災害発生から給食提供までのフロー図

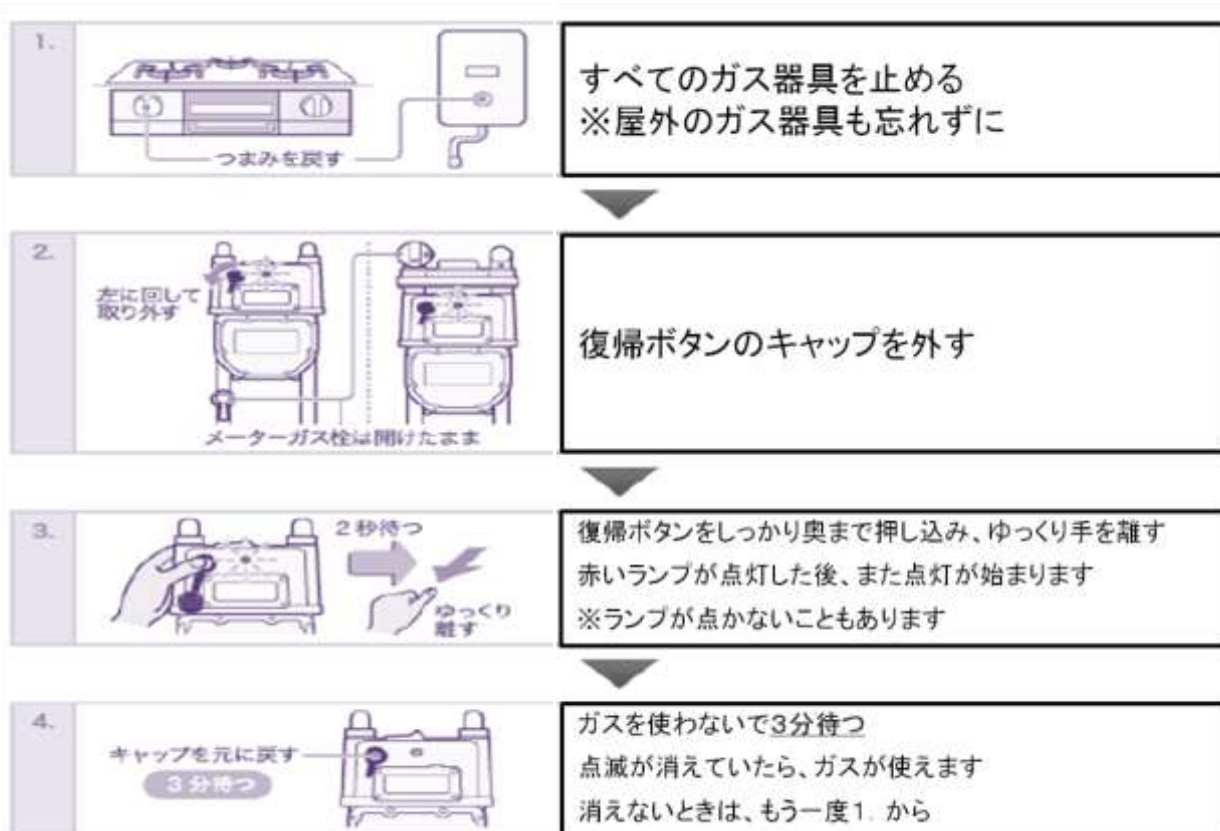


CHECK!

●ガスメーターの復帰方法について

ガスが止まって、ガスメーターの赤ランプが点滅していたら、以下の手順で復帰を行います。
ガス漏れ等の異常がない場合は、復帰してガスが使えるようになります。

※以下は一般型のマイコンメーターの復帰方法になります。他のガスメーターを使用している施設は、復帰方法を確認しておきましょう。



引用：東京ガス株式会社ホームページ

上記方法でも使用できない場合は、ガス会社の相談窓口に連絡してください。

災害時外部連絡先一覧表

連絡先		TEL	FAX	メール アドレス	住所	非常時 連絡手段	備考 (代替業者等)
八王子市							
警察							
火事・救急車							
ライフライン等	電気						
	水道						
	ガス						
	電話						
	ごみ						
取引業者	〇〇パン						
	〇〇菓子						
	〇〇精肉						
	〇〇鮮魚						
	厨房機器 業者						
代替業者							

厨房設備の被災状況チェック表（例）

チェック時刻	年 月 日 () AM・PM 時 分 (発災後 日 時間経過)
記入者	氏名 (管理栄養士・栄養士・調理師・その他 ())
人員状況	管理栄養士・栄養士 (人中) 人
(出勤可能者)	調理師・調理作業員 (人中) 人

被災状況				
項目		使用の可否	「否」の場合の対応	その他（災害詳細状況）
ライフ ライン	電気	可・否	☐ 自家発電 ☐ その他（ ） ☐ 無	
	ガス	可・否	☐ プロパンガス ☐ 卓上コンロ ☐ その他（ ） ☐ 無	
	水道	可・否	☐ 備蓄品 ☐ その他（ ） ☐ 無	
施設	厨房	可・否	☐ 全壊 ☐ 半壊 ☐ 一部損壊 (代替場所)	
	給食用 エレベーター	可・否	☐ 一般エレベーター使用 ☐ 階段使用	
	冷蔵庫	可・否		
	その他（ ）	可・否		
	調理機器	可・否		
	調理器具	可・否		
	食器	可・否	☐ ディスポ ☐ ラップ ☐ その他（ ）	
備蓄食品	備蓄品	可・否	月 日（朝・昼・夕）まで使用可	
	在庫品	可・否	月 日（朝・昼・夕）まで使用可	
	水	可・否	月 日（朝・昼・夕）まで使用可	
	その他	可・否	（例：特殊品等）	
通信手段	電話	可・否		
	F A X	可・否		
	パソコン	可・否		
給食実施状況		☐ 非常食対応 ☐ 休止 ☐ 通常給食		利用者食数→様式
職員食の実施		☐ 有 （ 食） ☐ 無		
一般被災住民の受け入れ		☐ 有 （ 食） ☐ 無		
炊き出し状況		☐ 実施 ☐ 実施予定 ☐ 予定無		
その他				

メニュー表

施設名:

対象:

人数:

	食品名	単位	エネルギー(kcal)	タンパク質(g)	総使用量
1食目					
2食目					
3食目					

栄養量 3食合計量 エネルギー kcal タンパク質 g

	食品名	単位	エネルギー(kcal)	タンパク質(g)	総使用量
4食目					
5食目					
6食目					

栄養量 3食合計量 エネルギー kcal タンパク質 g

	食品名	単位	エネルギー(kcal)	タンパク質(g)	総使用量
7食目					
8食目					
9食目					

栄養量 3食合計量 エネルギー kcal タンパク質 g

備蓄食品管理一覧表

分類	品目	内容量	個数	使用水(ml)	賞味期限	保存場所
主食	アルファ化米					
	レトルト御飯					
	レトルト粥					
	缶詰パン					
	乾麺					
主菜	魚缶詰					
	例)さんまの蒲焼缶					
	例)さばのみそ煮缶					
	肉缶詰					
	例)鶏そぼろ缶					
	例)牛大和煮缶					
副菜 汁						
水分	飲用水					
	調理水					

● その他参考資料・サイト

- ・八王子市地域防災計画（八王子市（平成 29 年修正））
- ・東京都地域防災計画【震災編、風水害編、火山編、大規模事故編、原子力災害編】（東京都（平成 26 年修正））
- ・東京都帰宅困難者対策実施計画（東京都（平成 24 年 11 月））
- ・防災基本計画（内閣府（平成 29 年修正））
- ・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
（厚生労働省健康局総務課 生活習慣病対策室（平成 23 年 4 月 21 日））
- ・保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー（公益社団法人日本栄養士会（平成 26 年 1 月））
- ・災害時のこどものアレルギー疾患対応パンフレット（日本小児アレルギー学会）
- ・BCP の考え方に基づいた病院災害対応計画作成の手引き（厚生労働科学研究（平成 25 年 3 月））
- ・災害時の栄養・食生活支援マニュアル（社団法人日本栄養士会（平成 23 年 4 月））
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省（平成 29 年 6 月 16 日付生食発 0616 第 1 号：最終改正））
- ・国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所「災害時の健康・栄養について」サイト
【被災者向けリーフレット、災害時の栄養の参照量に対応した食品構成例等の紹介】
- ・福祉避難所の確保・運営ガイドライン（内閣府 防災担当（平成 28 年 4 月））
- ・避難所ですぐに使える「食中毒予防ブック」（東京都（平成 29 年 9 月））
- ・日本災害食学会ホームページ

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

平成 30 年 2 月現在

氏名（敬称略）	所属等
石井 美恵子	東京医療保健大学 東が丘・立川看護学部 准教授
濱田 茂仁	八王子集団給食協議会 （日本水産株式会社 八王子総合工場 業務課担当課長）
原島 教子	八王子福祉給食研究会 （東京都八王子福祉園 管理栄養士）
今吉 慶	八王子病院栄養研究会 （南多摩病院 管理栄養士）
内藤 里美	八王子市私立保育園協会給食研究委員会 （敬愛フレンド保育園 園長）
佐藤 巖	八王子市子ども家庭部保育幼稚園課 （市立津久田保育園 園長）



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き

発 行 八王子市保健所 生活衛生課 食品衛生担当
〒192-0083 八王子市旭町 13-18
電話 042-645-5115
FAX 042-644-9100
E-mail b460200@city.hachioji.tokyo.jp
発行日 平成 30 年 2 月

