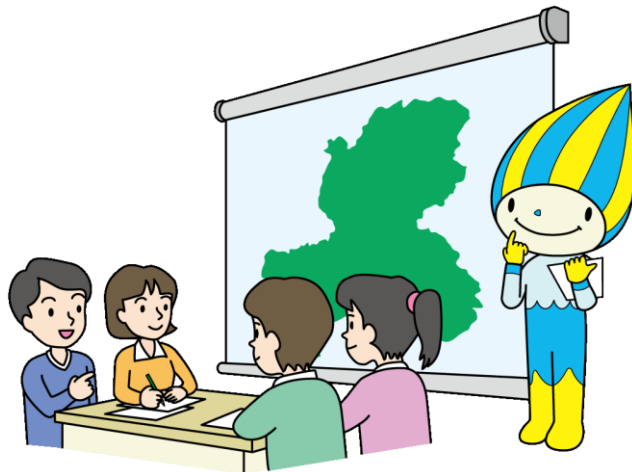


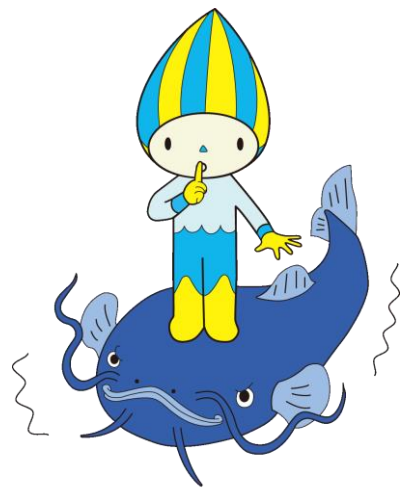
給食施設における  
災害時給食提供マニュアル策定の手引き  
—第2版—



令和6年3月  
岐阜県健康福祉部保健医療課

# 目次

1	策定の趣旨	1
	参考 災害時に想定される課題と対応の概要	2
2	手引きの使い方	4
3	給食施設の危機管理体制について	5
4	マニュアル作成のためのセルフチェックシートについて	7
5	給食施設別災害の備え	9
6	施設内連絡・指示体制	12
7	給食施設関係者との連携体制	13
8	災害発生時の初期対応	15
9	ライフラインの確保	16
10	備蓄品の整備	18
11	利用者の摂取状況の確認	21
12	衛生管理に関すること	22
13	法的根拠	23
14	参考文献	27
資料編（様式・資料）		



## 1 策定の趣旨

岐阜県では、東日本大震災(平成 23 年)を受けて、平成 24 年に「岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン」を、平成 25 年に「給食施設における災害時給食提供マニュアル策定の手引き」を策定し、災害時の給食施設における栄養・食生活支援活動の体制整備等の促進に取り組んできました。

その結果、給食施設の災害時の対策マニュアルの策定率は、特定給食施設(継続的に 1 回 100 食以上または 1 日 250 食以上の食事を提供する施設)では 94.1%、その他の施設では 86.9%まで進んできました(令和 4 年栄養管理報告書)。しかし、給食業務を委託している施設の中には、災害時に委託会社と役割分担が明確になっていない等の問題点がみえてきました。

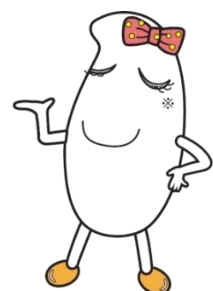
一方、新たに、災害拠点病院(平成 29 年)、すべての介護サービス事業者(令和 3 年)に対し、BCP(事業継続計画)の策定や、研修、訓練(シミュレーション)の実施が義務付けられました。これは、新型コロナウイルス感染症の世界的拡大や毎年のように大規模災害が発生する中で、感染症や災害が発生した場合であっても給食の提供などの利用者に必要なサービスが安定的・継続的に提供されるよう、平時から備えておくことの重要性が高まってきたためです。

このような社会背景や岐阜県の給食施設の災害対策の現状、最新の知見等を踏まえ、このたび「給食施設における災害時給食提供マニュアル策定の手引き」を改定しました。

本改定では、全ての給食施設で、災害時給食提供マニュアルが策定され、マニュアルに沿った食料品等の備蓄整備、研修や訓練の実施などの災害(地震・風水害などの自然災害)対策が進んでいくことを目指しています。

この手引きでは、各施設別の災害対策のポイントを示すとともに「マニュアル作成のためのセルフチェックシート(P 8)」を設け、災害対策に必要な事項を分かりやすく提示しています。各施設において、このシートを用いた状況確認を行い、問題点の把握やマニュアルの補完に役立ててください。

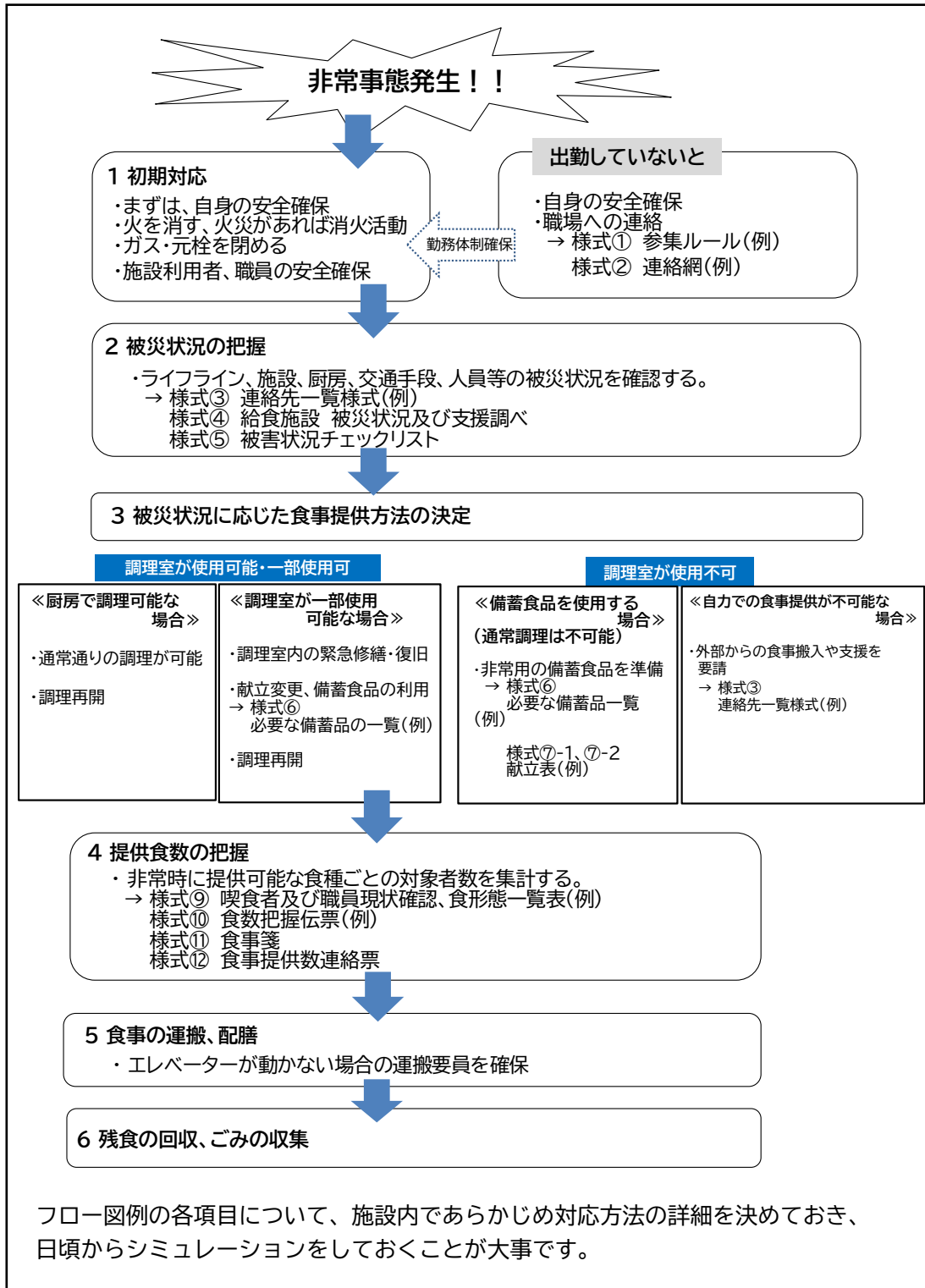
資料編では、岐阜県内の給食施設のご協力のもと、実際に作成・活用しているマニュアルや様式、アクションカードも掲載しています。貴施設の状況に応じて参考にしてください。



ぎふ食育キャラクター  
ぎふまーいん

## 【参考】災害時に想定される課題と対応の概要

### (1) 非常事態発生時の対応フロー図(例) ※地震災害の場合



参考：福井県「給食に関する災害時等対応マニュアル作成のための様式集 給食施設向け(2019年5月)」<sup>1)</sup>一部改編

(2)フェーズ毎の食事提供に係る概要

災害発生時には、時間の経過に伴い刻々と状況が変化するため、その時々々の状況に応じた対応を行うことが必要です。

発災後の経過を時間によって区切り、各時点(フェーズ)で起こりうる様々な問題をまとめたものが次表です。フェーズごとの対応はあくまでも目安であるため、災害の規模や地域の実情を考慮して、自らの施設の状況に応じた対応を検討する必要があります。

フェーズごとの食事提供に係る概要					
フェーズ	フェーズ0 (概ね災害発生後 24時間以内)	フェーズ1 (概ね災害発生後 72時間以内)	フェーズ2 (避難所対策が 中心の時期)	フェーズ3 (避難所から概ね 仮設住宅入居まで の期間)	フェーズ4 (復旧・復興期)
被災状況	被災状況の把握(厨房施設、ライフライン)給食提供状況の把握(可否、内容、食料・調理従事者確保)	被災状況の把握(厨房施設、ライフライン)給食提供状況の把握(経適)	被災状況の把握(厨房施設、ライフライン)給食提供状況の把握(経適)		
調整・支援	他施設等との連携(協定)状況の把握	給食提供困難施設への支援調整(食料、調理従事者)	要配慮者への食事支援の依頼(必要時)通院(通所)者への栄養指導依頼		
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、外部との連絡(通信網)が遮断 厨房の破損、職員の安否確認・参集	ライフラインの寸断、食材納入ルートの遮断、外部との連絡(通信網)が遮断 破損設備の修繕、物資や人員の要請、一般被災住民の受け入れ			
衛生状態の悪化					
※1日3食提供施設	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				
※1日1食提供施設	施設利用者の帰宅困難	学校・保育園は休校や休園になる場合が多い	学校設備等を活用した炊き出しの準備・開始	学校の設備等を活用した炊き出しの実施 施設運営再開に向けた調整、給食再開準備	
被災給食施設の対応	初期対応 被災状況把握 食事提供方法の決定 市町村対策本部設置状況の確認 県保健所への連絡・相談 備蓄食品等を活用した食事提供 提供食数の把握 支援要請 ①物的な支援要請 ②人的な支援要請	状況把握(ライフラインの復旧状況) 破損器具の点検、修理 県保健所への連絡・相談 備蓄食品等を活用した食事提供 適温給食への配慮 支援要請 ①物的な支援要請 ②人的な支援要請	食事の提供 通常の食事提供再開に向けた調整 提供食の栄養量評価、健康状況の把握と対応 支援要請 ①物的な支援要請 ②人的な支援要請	施設内マニュアルに基づく対応状況の検証 施設内体制や備蓄品等の検証	↑ ↑

日本公衆衛生協会「大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン(2020)<sub>2</sub>」及び岐阜県災害時栄養・食生活活動ガイドライン(第3版)改編<sub>3</sub>

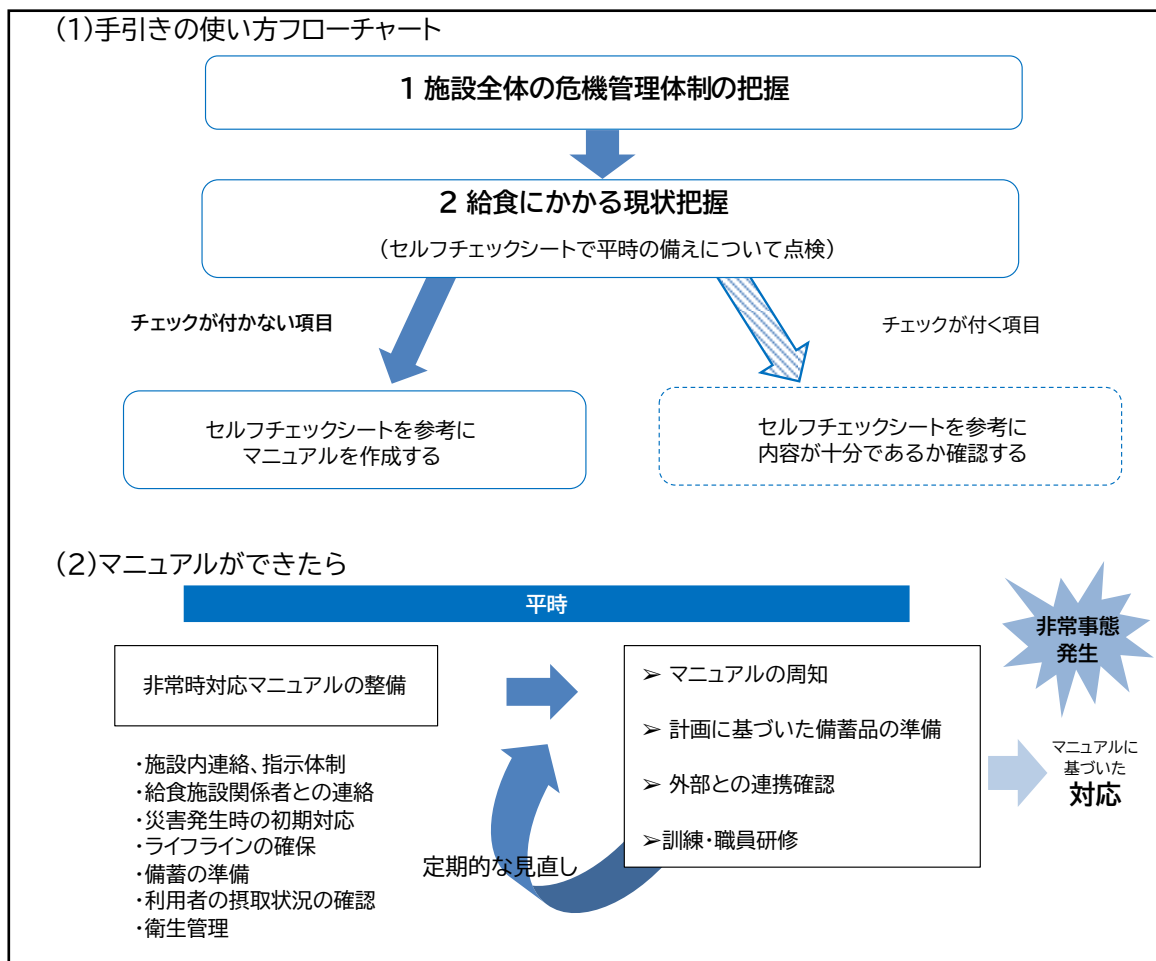
## 2 手引きの使い方

本手引きは、給食施設が「災害時給食提供マニュアル」(以下、「マニュアル」)を作成または見直し(更新)する時に検討すべき基本的な内容を記載しています。

まずは、「3 給食施設の危機管理体制について(P5)」を基に施設の体制を確認してください。

次に、「4 マニュアル作成のためのセルフチェックシートについて(P8)」は、災害(地震・風水害などの自然災害)対策として備えておくべき基本的な内容を記載しています。セルフチェックシートを基に施設の現状を把握し、それに応じた対策を検討してください。各項目については、本章にその詳細を記載しています。

作成したマニュアルは、施設全体に共有しましょう。また、一度策定したら終わりではなく、マニュアルに則った訓練の実施等により定期的に現状確認を行うことで、災害時に活用できるものとなります。



参考：福井県「給食に関する災害時等対応マニュアル作成のための様式集 給食施設向け(2019年5月)」<sup>1)</sup> 一部改編

### 3 給食施設の危機管理体制について

防災の目的は、「身体・生命の安全確保」と「物的被害の軽減」ですが、「BCP(事業継続計画)」(以下、「BCP」という。)は、防災の目的に加えて、優先的に継続・復旧すべき重要業務を継続する、または早期復旧することを目的としており、両者は密接な関係にあります<sup>4)</sup>。

はじめに、「施設全体のBCP」を確認し、その中に「給食部門」が明記されているか確認しましょう。そのうえで、BCPに基づき、災害時にどのような対応をとるのか「災害時における給食提供マニュアル」を整備する必要があります。

以下の各項目についてチェックし、施設の「給食にかかる危機管理体制の現状」を確認してみましょう。

#### <給食に係る危機管理体制チェックシート>

<input type="checkbox"/> <b>1 施設全体の危機管理体制の把握</b>
<input type="checkbox"/> 施設全体のBCP(業務継続計画)に給食部門の対応について明記されている
<input type="checkbox"/> <b>2 給食に係る現状把握</b>
<input type="checkbox"/> 「災害時における食事提供マニュアル」が策定されている
マニュアル名 ( )
作成年月日 ( )
最終更新 (H・R 年 月)
<input type="checkbox"/> 上記マニュアルの内容について施設内で検討する場がある
<input type="checkbox"/> 上記マニュアルの内容について施設全体で共有している
<input type="checkbox"/> 上記マニュアルの内容について定期的に確認し、必要に応じ見直している
<input type="checkbox"/> 災害時等の食事提供に関する研修や訓練を(給食部門・施設全体・地域や外部等)で行っている

#### BCP(Business Continuity Plan)

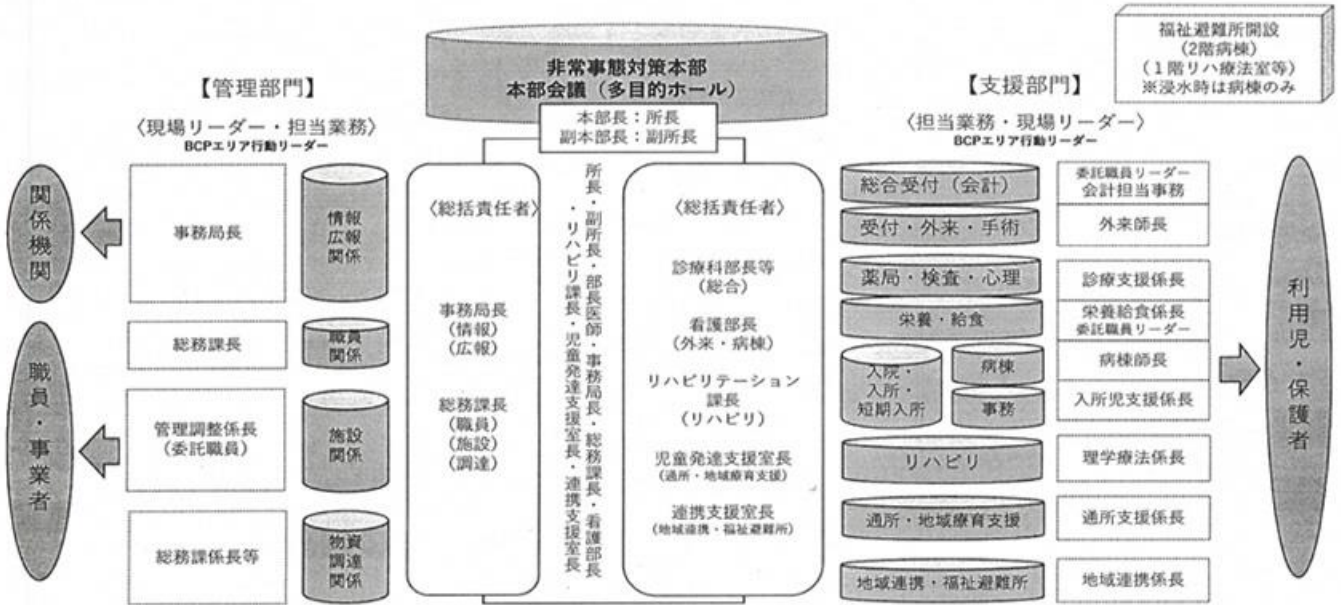
BCPとは、緊急事態に遭遇した場合において、事業資産の損害を最小限にとどめつつ、中核となる事業の継続あるいは早期復旧を可能とするために、平時に行うべき活動や緊急時における事業継続のための方法、手段などを取り決めておく計画のことです<sup>4)</sup>。

# 業務継続計画(BCP)(例)

## I 基本計画

令和4年4月改定

### ⑥ 非常事態対策本部体制



## I 基本計画

令和4年4月改定

### ⑩ 非常事態時の業務体制 (支援部門)

	現場リーダー	委員配置 (平日昼間)	初動時等業務継続に関する主な業務
サービス・利用者支援	総合受付(会計)	委託職員リーダー 会計担当事務	委託3 事務1
	受付・外来・手術	外来師長	医師・看護師等6
	リハビリ	リハ課長	リハ職18
	通所	通所支援係長	保育士等6
	薬局・検査・心理	診療支援係長	技師2
	給食	栄養給食係長 委託職員リーダー	管理栄養士1 調理員5
	入院・入所 短期入所	病棟師長	看護師等20 事務1
	利用者等相談・連絡 福祉避難所	相談支援係長 地域連携係長	相談支援員等10
		利用者・保護者・職員等の安全確保・避難誘導	医療事務機器の安全確保・被害状況調査・報告、会計状況の報告  傷病者の手当て、重症者の救急搬送 医療機器等の安全確保、被害状況調査・報告 業務継続(休止・縮小・再開等)に関する検討、決定連絡  医療機器等の安全確保、被害状況調査・報告 医薬品等の安全確保、被害状況調査・報告  厨房設備の安全確認、非常食の準備、受援の検討 業務継続(休止・再開等)に関する検討  傷病者の手当て、重症者の救急搬送 医療機器等の安全確保、被害状況調査・報告 業務継続(搬送・受入・再開等)に関する検討、決定連絡  外来・通所等での利用者等の安全確認・誘導等 保護者への連絡、福祉避難所(大地震時での設置を想定)

参考：業務継続計画(BCP) (岐阜県立希望が丘子ども医療福祉センター提供)



## 4 マニュアル作成のためのセルフチェックシートについて

### (1)セルフチェックシートの使い方

マニュアルに記載すべき「最低限必要な項目」を示しています。各施設の状況によって必要な情報は異なりますので、これらの項目以外に必要な項目はないか、十分検討してください。

- ① 新たにマニュアルを作成する場合は、まず最低限必要な項目をマニュアルに記載してください。
- ② すでにマニュアルがある施設は、漏れている内容等がないか確認してください。
- ③ 各チェック項目については表内に示すページで詳細を記載していますので、参考資料と併せてご確認ください。
- ④ チェック欄口の後の「白丸数字」は、記載頁の項目番号と対応しています。



マニュアル作成のためのセルフチェックシート

項目	最低限必要な内容	記載頁	
施設内連絡・指示体制	<input type="checkbox"/> ①災害時等の指示系統・配備体制が明確になっている 職員参集ルールを決めている	P12	6-①
	<input type="checkbox"/> ②職員の緊急連絡網が作成されている	P12	6-②
給食施設関係者との連携	<委託業者> <input type="checkbox"/> ①災害時等の支援体制や対応等を確認し、委託契約書等に明記している	P13	7-①
	<委託業者> <input type="checkbox"/> ②当該給食施設のマニュアルと整合性を図っている	P13	7-②
	<災害時支援協定締結団体> <input type="checkbox"/> ③支援内容について整理し、連絡様式を準備している	P13	7-③
	<近隣の給食施設や系列施設> <input type="checkbox"/> ④支援内容について整理し、連絡様式を準備している	P14	7-④
	<行政関係者> <input type="checkbox"/> ⑤連絡先一覧表を作成している	P14	7-⑤
災害発生時の初期対応	<input type="checkbox"/> ①災害発生時対応フローチャートを作成している	P15	8-①
	<input type="checkbox"/> ②被災状況チェック表を作成している	P15	8-②
ライフラインの確保	<input type="checkbox"/> ①電気・ガス・水道等の連絡先が作成されている	P16	9-①
	<input type="checkbox"/> ②水道が止まった場合の代替手段を記載している	P16	9-②
	<input type="checkbox"/> ③電気・ガスが止まった場合の代替手段を記載している	P16	9-③
	<input type="checkbox"/> ④停電時の配膳方法を記載している（エレベーター使用不可時）	P16	9-④
備蓄品の準備	<input type="checkbox"/> ①必要な備蓄品を揃え、適切な場所に保管している	P18	10-①
	<input type="checkbox"/> ②備蓄品の利用計画がある	P19	10-②
	<input type="checkbox"/> ③非常・災害用の食種・食形態に応じた献立を作成し、栄養価を算出している	P19	10-③
	<input type="checkbox"/> ④委託業者との、備蓄品の購入・管理の分担をしている	P20	10-④
利用者の摂取状況の確認	<input type="checkbox"/> ①利用者の栄養状態、食形態の確認方法を決めている	P21	11-①
	<input type="checkbox"/> ②災害時用の食数把握伝票がある	P21	11-②
衛生管理に関すること	<input type="checkbox"/> ①災害時の衛生管理や、適切な調理方法を決めている	P22	12-①
	<input type="checkbox"/> ②ゴミの処理、保管方法を決めている	P22	12-②
	<input type="checkbox"/> ③トイレの殺菌、消毒方法を明記し、必要物品を準備している	P22	12-③

## 5 給食施設別災害の備え

災害対策は、施設の種類や規模によって異なります。

災害時等に、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、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も検討しておく必要があります。

区分	想定される状況と 平時からの備え	備蓄量の内容とその他留意点
病院	<p>入院患者への食事の提供のみならず、負傷者の受け入れに対する体制を整えておくことが望まれます。</p> <p>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ます。</p>	<p><b>最低でも3日分の準備が望ましいが、1日分は在庫食品、納品済み食品の活用も含めて検討</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん、おかゆ、アルファ化米、パン等の主食、惣菜、野菜ジュース、インスタント汁物等を準備しておくことが望まれます。</li> <li>・エネルギー制限食、たんぱく質制限食、脂質制限食、経管栄養等の厳重な栄養管理を必要とする特別食患者及び嚥下困難者等への備えが必要です。経費を考慮し、病態別に一般備蓄品の提供ルールを事前に決定し院内で共有しておきます。</li> <li>・水(調理・飲料用)は必要量を確保します。</li> <li>・病院によっては、特殊調製粉乳(粉ミルク)、アレルギー用粉ミルク、軟水ミネラルウォーター又は純水、乳幼児用の缶ジュース、ベビーフード、乳幼児用菓子類を準備します。</li> </ul>
福祉施設	<p>利用者のみならず地域の避難所(福祉避難所)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配慮者数を把握するなど、被災者を受け入れる体制や食品の備蓄等を整えておくことが望まれます。</p> <p>通所施設の場合は、交通の遮断等による利用者の帰宅困難に備えた食品の備蓄等が必要になります。</p>	<p><b>最低でも3日分の準備が望ましいが、1日分は在庫食品、納品済み食品の活用も含めて検討</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん、おかゆ、アルファ化米、パン等の主食、惣菜、野菜ジュース、インスタント汁物等を準備しておくことが望まれます。</li> <li>・水(調理・飲料用として)は必要量を確保します。</li> <li>・高たんぱく、高エネルギーの流動食、スープ、レトルト粥、ベビーフード等の嚥下困難者に対応した備えが必要です。施設の状況に合わせ、経費も考慮して備蓄品を選定します。提供時のルールを事前に決定し施設内で共有しておきます。</li> </ul> <p>&lt;老人福祉施設&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・摂食障害があっても使用可能な使い捨て容器を準備します。</li> </ul> <p>&lt;社会福祉施設&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事にこだわりのある対象者がいる場合、極力対応できるよう配慮します。</li> <li>・缶入りのものは怪我の危険性があるため、使い捨て容器に移して提供します。</li> </ul>

区分	想定される状況と 平時からの備え	備蓄量の具体例とその他留意点
学校 児童 福祉 施設	<p>保育所・学校等は休園・休校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になります。</p> <p>交通の遮断や帰宅時の安全が確保されないこと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ります。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ます。</p> <p>学校給食施設は地域の避難場所としての活用を含めた災害時の体制づくりを進めておくことが望まれます。</p>	<p><b>1食分程度(昼食+おやつ(補食))</b></p> <p>&lt;保育所&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特殊調製粉乳(粉ミルク)、アレルギー用粉ミルク、軟水ミネラルウォーター又は純水、乳幼児用のジュース、ベビーフード、乳幼児用菓子類使い捨て哺乳瓶等調乳セット一式、離乳食用にすりつぶすための用具等を準備しておくことが望まれます。</li> </ul> <p>&lt;学校&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・帰宅待機児童等を想定した備蓄が必要となります。</li> </ul>
事業 所等	<p>事業所給食においては、主に1日1回、昼食を従業員へ提供している場合が多く、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傾向がみられます。</p> <p>災害時には、1日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が望まれます。</p>	<p><b>給食提供回数や施設特性に併せ、外部からの支援体制等、平時からの検討が必要</b></p> <p>&lt;事業所&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各事業所のBCPに従った対応を順守します。</li> <li>・委託職員も含め、予め対応内容を周知しておきます。</li> </ul> <p>&lt;学生寮&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出校停止となる場合もあり、3食提供も視野に入れて準備します。</li> </ul>

◇福祉避難所について◇

福祉避難所とは、高齢者、障害者、乳幼児その他の特に配慮を要する者(以下「要配慮者」という。)の円滑な利用を確保するための措置、災害発生時に要配慮者が相談し又は助言その他の支援を受けることができる体制の整備、災害発生時に要配慮者を滞在させるための必要な居室の可能な限りの確保、の基準を満たす避難所とされています(災害対策基本法施行令)。福祉避難所では、高齢者や乳幼児等に対する栄養管理等に、よりきめ細かな配慮が必要です。

$$\text{備蓄の目安量} = \text{食数} \times 1 \text{人当たりの必要量} \times \text{日数}$$

1人当たりの必要量は、次頁「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」及び日本人の食事摂取基準を参照してください。

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	55g
ビタミンB <sub>1</sub>	1.1mg
ビタミンB <sub>2</sub>	1.2mg
ビタミンC	100mg

	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 B <sub>1</sub> (mg)	0.6	1.0	1.1	0.9
ビタミン B <sub>2</sub> (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各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・年齢階級別の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。

## 6 施設内連絡・指示体制

連絡・指示体制については、災害時に混乱しないために、責任者・災害発生からの経過時間や被災状況等に応じた職員の指示系統・配備体制等を明確にします。

施設の BCP、食中毒や感染症の対応マニュアル等、すでに施設としての取り決めがある場合には、それらのマニュアル等との相違がないよう注意が必要です。

### ① 災害時等の指示系統・配備体制の整備

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な場合の応援職員の連絡先・バックアップ体制についてもあらかじめ整備します<sup>5)</sup>。

職員の参集ルール(様式①)を決め、個々の職員の役割を決めておくこと初動体制を素早く構築できます。ただし、災害が大きいほど職員が集まるのが難しくなり、決められた職員が出勤できず、想定した人数が集まらないことがあります。そうした場合に、限られた人数でどの業務を優先するのか、BCPとして検討しておくことが必要です。

様式① 参集ルール(例)(県立多治見病院提供)

### ② 職員緊急連絡網の整備

災害は勤務時間内に起こるとは限らないため、勤務時間外の連絡体制・参集基準についても明確にしておくことが重要です<sup>5)</sup>。

また、災害時には一般の電話回線の使用が制限されることもありますので、緊急時の連絡は電話だけでなくメールやSNS、FAXなど複数の連絡手段をあらかじめ考えておきます(様式②)。また、携帯電話各社が設置する災害用伝言ダイヤルの使用も有効です。

様式② 連絡網(例)

#### ◇「LINE 災害連絡サービス」で安否を知らせる／知る◇

東日本大震災で大切な人と連絡を取れなかった経験を元に LINE はスマートフォンで大切な人とつながるコミュニケーションアプリとして災害などの緊急時にホットラインとしても活用できます。

震度6以上などの大規模な災害が起こった際に、「LINE 安否確認」が出現し、安否を報告から「無事」または「被害あり」から安否状況を選択し、より詳細な状況を伝えたい場合は文章を入力または候補の文章を選択して、安否を報告することができます。

(出典:LINE 公式ホームページ)<sup>7)</sup>

## 7 給食施設関係者との連携体制

災害時は、自助努力だけでは対応が難しい状況も考えられます。そのような、施設内だけでは対応困難な場合も想定し、地域の防災対策や体制を確認すると同時に外部との連絡先(様式③)を平時から明確にしておくことが必要です。

また、近隣及びグループ会社や類似施設間において相互支援や協力等の体制を検討しておくとともに、支援要請の手順をあらかじめ定める等、すみやかな支援要請がお互いに行えるよう準備しておくことが必要です。

### ① 委託業者との連携

#### 災害時等の支援体制や対応等の確認

給食を委託している場合は、災害時を想定した内容を委託契約の契約事項に含める等、委託会社の対応を把握し、施設側、受託側で共有を図ることが重要です。委託担当者や施設栄養士以外の職員にも備蓄品の購入・管理の分担と責任者を伝達しておき、不在の時も対応できるようにしておきます。

備蓄品は、備蓄内容、保管場所、食材の配達方法等を十分に検討し、マニュアルに明記します。あわせて、施設外に備蓄品を保管する場合は、備蓄品の複数の配送ルートを確立しておく必要があります<sup>5)</sup>。

**様式③** 連絡先一覧様式(例)(トーカイフーズ(株)提供)

### ② 当該施設のマニュアルと整合性の担保

委託業者が独自のマニュアルを策定している場合は、自施設のマニュアルと整合性を図っておくことが必要です。

そのためにも、施設全体で災害時に給食を提供する訓練を行う際には、委託業者も含めて訓練を行い、齟齬が生じないか実際の災害の場面を想定して確認します。

### ③ 災害時支援協定締結団体との連携

#### 支援内容についての事前の取り決めと各種連絡様式の整備

災害時に支援を受けることについて協定を結んでいる場合は、必要な場合に速やかに支援要請ができるよう、連絡先や手続きを明確化しておきます。誰にどのように連絡するのか、何を依頼するのか、支援要請の様式はあるのか、費用負担はどうするのか等、実際の災害場面で必要な手続きを具体的に明記しておきましょう。また、支援が物資等の場合は、誰がどのように運ぶのか、受け渡しはどうするのかなどのロジスティックスの検討も必要です。

#### ④ 近隣の給食施設や系列施設との連携

##### 支援内容についての取り決めと各種連絡様式の整備

自施設が被災したときに近隣の給食施設の協力が得られることは、非常に大きな力となります。そのためには日頃から連携し、いざとなったらお互いに助け合えるよう取り決めておくことが必要です。その場合も、支援協定施設の場合と同じように、支援内容を明確化し、どのようにして、どのような協力を行うのか、支援要請の様式はあるのか、費用負担はどうするのか等、具体的な手続きを明記しておきます。

ただし、近隣の施設が自施設と同じように被災している可能性も考慮して、可能であれば、ある程度離れた場所にある系列施設等の協力が得られるような仕組みをあらかじめ構築しておく、スムーズに支援を得られます。

また、施設の被害が大きく支援の要請自体ができない場合もありうるので、支援する側は、支援要請を待たずに行動することも必要になります。

#### ⑤ 行政関係者(市町村、保健所等)との連携

##### 連絡先一覧表の整備

発災後、被害状況を確認したら、すみやかに保健所へ連絡できるよう、平時から報告様式を準備しておきます(様式④)。

災害発生時には、行政関係者への第一報は施設が設置する災害対策本部から発出されることが想定され、給食部門からの直接の要請・連絡等は困難である可能性があります。

そのため、行政関係者が給食部門からの連絡や情報をもとに施設側災害対策本部にアプローチできるように、行政との連絡体制を明確化し平時から連携を推進することも必要です。

**様式④** 給食施設 被災状況及び支援調べ





## 8 災害発生時の初期対応

災害が発生した際に、給食提供の可否等を判断するためには、最初に「職員の安否」の確認、それから、「厨房内、施設内の被災状況」の確認を行います。

また、「地域の被災状況」、「食料等の流通」、「交通網」等の確認も必要です。平時に時系列の対応フローチャートや被災状況チェック表を作成しておき、災害発生時に適切な判断ができるようにしておく必要があります。

**資料①** 給食提供についての決定の流れ図(大垣市民病院提供)

### ① 災害発生時対応フローチャートの整備

災害発生時取るべき行動や役割を明確にし、食事提供までの流れをフローチャート等にまとめおきます。

調理施設が壊れるなど、使用不能となった場合の代替調理・配膳場所などについてもフローチャート等を作成し、あらかじめ決めておきます。

アクションカード等を作成しておく(資料②-1, 2)、災害等発生時にマニュアルがなくても個々の取るべき行動が明確になり初動体制に素早く移ることができます。また、指示を出す側においても、必要な行動を漏れなく指示することができます<sup>5)</sup>。アクションカードを作成したら、施設内で共有し、誰もが取り出しやすい場所に保管しておきます。

**資料②-1** アクションカード①(岐阜県厚生連久美愛厚生病院提供)

**資料②-2** アクションカード②(大垣市民病院提供)

#### アクションカード

緊急事態発生時に迅速な行動をとるためのツールの一つが「アクションカード」です。アクションカードには、マニュアルに準じ、災害対応の具体的な指示が書き込まれており、時系列で優先順位の高い順に並んでいるため、その役割についた人は順番にアクションカードに従えば、必要な行動がわかるようになっています。

### ② 被災状況チェック表の整備

被災状況の把握を素早く行うために、あらかじめ行動の優先順位をつけた時系列の確認項目一覧を作成しておきます。

電気、水道、ガスなどのライフラインの被害の確認方法も記載します。

チェックリスト(様式⑤)で把握した被災状況に応じて、自力での給食提供の可否を判断し、給食提供方法の変更、支援要請の要否や支援要請内容を決定します。

また、厨房内の機器は蛇口を閉める、配管をつなぐ、傾きを直すなどで使用できる場合があります。平時から設備、機器の応急処置の方法を把握し、簡単な修復技術を持つようにしましょう。緊急時に参照できるように取扱い説明書も備えておきます。

**様式⑤** 被災状況チェックリスト(トーカイフーズ(株)提供)

## 9 ライフラインの確保

ガス、電気などのライフラインが寸断されて調理施設が使用不能となった場合の代替調理・配膳場所などのフローチャート等を作成し(資料③)、施設内で共有しておきましょう。

もし厨房内の熱源として電気とガスの両方があれば、どちらかが復旧すればよいという利点があります。

**資料③** ライフライン遮断(停電)時の対応(トーカイフーズ(株)提供)

### ① 電気・ガス・水道等の連絡先の整備

関係機関に速やかに連絡が取れるように連絡先を整理しておきます。ただし、すぐに連絡がつくとも限らず、また、連絡できたとしても、すぐに復旧されるかはわかりません。そのため、自施設のみで対応しなければならない事態も想定しておく必要があります。

### ② 水道が止まった場合の手段

手指消毒液、ウェットティッシュ、使い捨て手袋、ビニル袋等を備蓄しておきます。同時に水確保のための情報(貯水槽の分配、給水車の派遣)の入手方法や対応者も決めておきます。なお水道が再開した際には、残留塩素濃度やにごり、におい等の水質を点検し、確認してから使用することを、関係者に周知しておくことも大切です。

### ③ 電気・ガスが止まった場合の手段

施設内の非常電源の位置をあらかじめ確認しておきます。あわせて、厨房内の冷蔵庫や調理機器の非常電源の対応可否や、使用可能時間も事前に確認しておく必要があります。

冷凍・冷蔵庫が使用できなくなった際の食品の管理手段を決め、食料保存のために必要な物品(クーラーボックスや保冷材)を準備しておきます。保冷品を先に使用することも検討しましょう。

調理に必要な代替えの熱源(プロパンガス、カセットコンロ、固形燃料)の確保と、必要な加熱器具の調達方法や、照明が使えない場合に備えた準備(ヘッドライト・懐中電灯等)も明記しておきましょう。

### ④ 停電時の配膳方法(エレベーター使用不可時)

エレベーターで温冷配膳車を使用して配膳している施設は、電気が寸断されるとエレベーターが使用できないことも考慮することが必要です。

#### ◇調理器具類使用の工夫◇

ガスが復旧するまで、プロパンガスや卓上コンロ、電気機器(オーブンや炊飯器、ホットプレート、スチームコンベクション)を活用(職員が持ち寄ったという声多数)した。

レトルトのおかず、麺を予め温冷配膳車の温蔵庫で温めることができた。

(出典:熊本市保健所「平成 28 年熊本地震」に関するアンケート調査結果)<sup>8)</sup>

#### ◇ライフラインと調理室・調理機器等の被害◇

東日本大震災では仙台市の給食施設では水道は 73.4%、電気は 92.7%、ガスは 81.9%の施設で被害があり、電気については、ほとんどの施設で被害があったものの復旧は早く、被害のあった施設のうち 90%以上の施設で 1 週間以内に復旧している。

復旧に時間がかかったのは、ガスで、震災から 1 ヶ月たっても復旧していない施設が 30%以上あった。施設内の被害状況は、ライフラインの被害に付随して、調理室、調理機器や洗浄機器に被害を受けた施設が 40%強であった。

(出典:仙台市給食施設東日本大震災対応状況調査結果)<sup>9)</sup>

#### ◇令和6年能登半島地震◇

令和6年1月1日に発生した令和6年能登半島地震では、6県で最大約 13.7 万戸の断水が発生しました。過去の大規模災害に比べると、斜面の崩落に伴う管路流出や非耐震管の破損など管路施設の1km あたりの被害個所数が非常に多いことが分かりました。また、断水の完全な解消までは過去の災害でも時間がかかっていましたが、断水している戸数の割合が長期間高い割合で推移したのも、今回の水道被害として特徴的です。

(参考:国土交通省 第1回上下水道地震対策検討委員会資料『上下水道施設の被害状況について』)<sup>10)</sup>

## 10 備蓄品の整備

災害時に使用する備蓄食品や物品(以下「備蓄品」という。)は、利用者の特性や施設の立地条件等を勘案し、災害時に円滑に食事提供ができるように種類、量、保管方法、保管場所等を検討し、整備する必要があります。

また、災害時用の備蓄品の他、在庫食品もローリングストックとして有効に活用できるように管理することが大切です。

自施設での給食の提供ができない場合に備え、給食の配送や弁当の調達が可能で、十分な衛生管理を行っている業者をあらかじめ把握しておく等、利用者に対し、給食提供を継続できる体制を整備します。

### ① 必要な備蓄品の整備と適切な場所への保管

#### A 種類

- ・災害時用献立に基づき、施設利用者の特性に合わせた食種や食形態に応じた食品や水の備蓄が必要です。
- ・備蓄品は、濃厚流動食、市販のレトルト、缶詰、LL牛乳、加熱調理しない食品等があります。
- ・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、製造日の古い物から使用し、使用した分を補充しながら常に一定量の蓄えがある状態にしておく「ローリングストック法」を活用すると手軽に備蓄ができます。
- ・利用者の食事形態を調整するものとして、とろみ調整食品や微量栄養素の調整食品、低たんぱく質食品等も入手困難になることを想定して備蓄しておく心安心です。

#### B 量

- ・非常・災害時に自施設だけで対処するためには、最低3日程度の備蓄が必要であると言われています。
- ・災害の程度や施設によっては、施設利用者分や職員分のみならず、施設利用者以外の方や地域住民など、普段利用されない方が来所した時にどのように対処するかを考慮して、備蓄を準備しておく必要があります。

#### C 必要な水分量

- ・飲料用や調理用を含め、1日1人3ℓを目安に備蓄することが望まれます。
- ・1人当たりの数量に日数を掛け合わせると備蓄数量の目安となります。  
(参考:政府広報オンライン「災害時に命を守る一人ひとりの防災対策」)<sup>11)</sup>  
<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201108/6.html>

#### D 食料以外

- ・備蓄しておくものは食品だけでなく、使い捨て食器(割り箸、スプーン、紙コップ、ストロ

一等)の食事に必要な物や、トレー、コンテナ等の運ぶ物も必要になります。

- ・食品を温めたり、調理をしたりするための熱源(カセットコンロ、プロパンガスボンベ、コンロ一式等)ややかん、鍋等も準備しておく必要があります。
- ・いざという時にきちんと使えるように、非常用の機器の使い方についてもあらかじめ確認しておきましょう。

## E 場所

- ・備蓄品を保管しておく場所は、取り出しやすい場所や、水害を想定して浸水被害を受けない場所、一カ所ではなく分散して保管する等、施設に合わせて適切な場所を考慮する必要があります。施設外に保管する場合は、災害時にどのように運ぶかを決めておきます。
- ・停電時にエレベーターが停止することを考えると、エレベーターを利用しなくても良い場所かどうかも考慮が必要です。
- ・保管場所は、施設内の見取り図を利用したり、倉庫内の場所等を写真や図にししたりするなど、施設内の誰が見ても分かるようにし、施設内の全職員に周知しましょう。

## F 一覧表の作成

- ・備蓄品の一覧表(様式⑥、資料④、⑤)を作成する際には、数量・保管場所とともに食品には賞味期限を明記しておき、平時には賞味期限切れにならないよう、担当者を明確に決め、管理をすることも重要です。食種や食形態を考慮した献立表も一緒に保管しておき、誰でも使えるようにする必要があります。

**様式⑥** 必要な備蓄品の一覧(例)

**資料④** 備蓄用品(県立希望が丘こども医療福祉センター提供)

**資料⑤** 備蓄品記録(県立希望が丘こども医療福祉センター提供)

### ② 備蓄品の利用計画

備蓄品を購入する際は、組み合わせや数量、入れ替え時期を検討して無駄がないように計画するとともに、受払簿等を作成して管理しておきます。

防災の日や施設内訓練を行う際に消費し、使い方を習得するなど、通常の献立に組み込む等の工夫で、計画的に回転させることができます。

### ③ 災害時用献立の作成と栄養価計算

ライフラインや通常の食材流通ルートが正常に機能しない状況を想定し、状況に応じた災害用の献立(様式⑦—1、2、資料⑥、⑦)をあらかじめ作成しておきます。

作成する献立は施設利用者の食種(腎臓食、アレルギー食、離乳食等)や、食形態(軟菜、ソフト食、ペースト食等)に対応した、少ない職員でも提供できるものとします。加えて、疾患によつ

ては栄養量の制限があるものがあるため、栄養価計算結果を併記しておく必要があります。

栄養士や調理師が出勤できない場合でも、備蓄品等を活用し、誰もが食事を提供できるよう、作り方や盛り付けの方法、使用する使い捨て食器等を明記した手順書を作成し、炊き出し訓練等の機会を活用し全職員で共有しておきます(資料⑧)。

また、後日、栄養アセスメントを行う際に必要となりますので、提供された給食の記録を残しましょう。(様式⑧)

様式⑦-1 献立表(例)～厨房内食材使用の場合～(県立多治見病院提供)

様式⑦-2 献立表(例)～1食提供施設～

様式⑧ 災害時給食日誌(例)

資料⑥ 非常時の献立(県立多治見病院提供)

資料⑦ 災害時備蓄品対応献立(大垣市民病院提供)

資料⑧ 炊き出し訓練スケジュール(岐阜県厚生連久美愛厚生病院提供)

#### ④ 委託業者との、備蓄品の購入・管理の分担と責任者の明確化

食材費を受託側が負担している場合、どちらが非常用食材を購入し、どちらが管理者となるかなどを決めておく必要があります。備蓄品を受託会社が施設外で保管している場合は、配送ルートや配送者を明確にしておくことや、ローリングストック法で備蓄する場合の在庫管理などについて、あらかじめ決めておく必要があります。

##### ◇衛生資材は多めの備蓄が必要◇

使い捨て食器や割り箸等の備蓄はしていましたが、大規模災害時には備蓄品もすぐに底をついてしまいました。先行きが見えず、いつ水が使用できなくなるかわからなかったため、食器にラップをかけたり、アルミカップを活用したりして、食器の汚染を最小限にするように努めました。ラップ等の備品や消毒用のアルコール製剤が大量に必要になりました。この経験を踏まえて、衛生資材を多く備蓄するようにしています。

(出典:宮城県特定給食施設における災害・災害時対策チェックリスト・コラム)<sup>12)</sup>

##### ◇非常食はアルファ化米や缶詰だけではない◇

非常食として1日3食×5日分のアルファ化米と缶詰などを備蓄していましたが、震災時には冷蔵庫が使用できなくなったことや、この状況がいつまで続くか予測不可能だったことから、まずは長期保存が難しい食材(当日納品された給食食材等)から使用することとし、保存可能なアルファ化米や缶詰は後から使用することとしました。

このことや入れ替え時の問題から、非常食といっても長期保存できる缶詰やアルファ化米だけでなく、普段使用している食材の活用も考慮することが必要だと感じたため、普段使用している食材で、非常食として活用可能な食材などを、非常食に加えて備蓄し使用(入れ替え)することで、訓練時の活用方法が広がり、期限切れも減らすことができました。

(出典:宮城県特定給食施設における災害・災害時対策チェックリスト・コラム)<sup>12)</sup>

## 11 利用者の摂取状況の確認

災害時には、心理的な負担等から、利用者の食欲不振や身体状況の変化等が起こることが想定されます。利用者の身体状況の悪化を防ぐためには、その変化を適切に把握し、身体状況に合わせた内容で食事を提供することが求められます。他部門とも連携をして利用者の状況を確認する手順を考えておきましょう。

### ① 利用者の栄養状態、食形態の確認方法

災害時等には、提供できる食種や利用者の食事摂取に係る状態が平時と異なる場合があるため、担当者を決め、これらを正確に把握しておくことが大切です<sup>6)</sup>。

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、災害時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(様式⑧、⑨)しておきましょう<sup>5)</sup>。

様式⑧ 災害時給食日誌(例)

様式⑨ 喫食者の現状確認、食形態一覧表(例)

### ② 災害時用の食数把握伝票

停電時には、平時に使用しているオーダーリング機能等が使用できない場合もありますので、災害時用の食種別食数把握伝票等(様式⑩、⑪、⑫)を紙で準備しておきます。

電子データで患者情報(食事形態・禁止食品等)を管理している場合、平時から定期的にバックアップを取るよう努めるとともに、停電等で電子データを見ることができない場合の給食提供の記録確認方法も検討しておく必要があります。

患者情報管理体制が通常に戻ったら、被災中の給食状況のデータを加えることができるよう、伝票類の保管の責任者を定めるなどして確実に保管しておきましょう。

様式⑩ 食数把握伝票(例)(県立多治見病院提供)

様式⑪ 食事箋(県立多治見病院提供)

様式⑫ 食事提供数連絡票(県立多治見病院提供)



ぎふ食育キャラクター  
うまっば

## 12 衛生管理に関すること

衛生管理を怠れば、食中毒や感染症といった二次的な被害につながる恐れもあることから、災害時のライフラインの寸断など様々なパターンを想定し、どの場合でも十分な衛生管理ができるよう必要な衛生物品を備蓄するとともに、訓練や研修を通して衛生管理の具体的対応方法について平時から施設で共有しておく必要があります。

また、調理施設が浸水被害を受けた場合は、給食を再開する前に十分に施設や調理器具の洗浄・消毒をすることが必要になります。そのため、洗浄・消毒するために必要な物品や手順も確認しておきます。

### ① 災害時の衛生管理、調理方法の取り決め

災害時等は衛生環境が悪化しやすいため、食中毒が発生しやすい状況になります。

食中毒の予防のため、手指や器具の消毒や食品の保管、調理等の適切な方法を検討し、調理後は速やかに提供するなどの手順(資料⑩)を確認しておきます。

食中毒予防を注意喚起するための張り紙(様式⑬)なども用意しておくことが便利です<sup>6)</sup>。

**資料⑩** 災害時の衛生管理(トーカイフーズ(株)提供)

**様式⑬** 衛生管理食中毒予防(例)

### ② ゴミの処理、保管方法

生ごみや残食の不適切な取扱いは、ねずみ、ハエ等の衛生害虫やにおいの発生原因となります。そのため、回収場所を固定し、利用者にも周知しておきます。ごみ収集が滞る事態も想定して、既存の回収場所以外にも保管できる場所の確保も必要です。

### ③ トイレの殺菌、消毒方法と必要物品

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。

ノロウイルス等のおう吐物、ふん便の処理には、約0.1パーセント濃度の次亜塩素酸ナトリウム希釈液を使用して消毒を行います(下枠参照)。

#### 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。

(出典:八王子市保健所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)<sup>5)</sup>



## 13 法的根拠

災害から生命、身体及び財産を保護するために、給食施設としての行動について、根拠を確認しておきましょう。※以下は該当する条文等のみ抜粋しています。

### ◇災害対策基本法(昭和36年11月15日法律第223号)

(基本理念)

#### 第2条の2

災害対策は、次に掲げる事項を基本理念として行われるものとする。

六 災害が発生したときは、速やかに、施設の復旧及び被災者の援護を図り、災害からの復興を図ること。

### ◇防災基本計画(令和5年5月中央防災会議)

#### 第2編 各災害に共通する対策編

#### 第1章 災害予防

#### 第3節 国民の防災活動の促進

#### 3 国民の防災活動の環境整備

#### (3) 企業防災の促進

○企業は、災害時に企業の果たす役割(生命の安全確保、二次災害の防止、事業の継続、地域貢献・地域との共生)を十分に認識し、自らの自然災害リスクを把握するとともに、リスクに応じた、リスクコントロールとリスクファイナンスの組み合わせによるリスクマネジメントの実施に努めるものとする。

### ◇特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について(令和2年3月31日付け健健発0331第2号別添2)

#### 第3 災害等の備え

災害等発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害等発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。

### ◇指定居宅サービス等の事業の人員、設備及び運営に関する基準(平成11年厚生省令第37号) (業務継続計画の策定等)

**第30条の2** 指定訪問介護事業者は、感染症や非常災害の発生時において、利用者に対する指定訪問介護の提供を継続的に実施するための、及び非常時の体制で早期の業務再開を図るための計画(以下「業務継続計画」という。)を策定し、当該業務継続計画に従い必要な措置を講じなければならない。

- 2 指定訪問介護事業者は、訪問介護員等に対し、業務継続計画について周知するとともに、必要な研修及び訓練を定期的実施しなければならない。
- 3 指定訪問介護事業者は、定期的に業務継続計画の見直しを行い、必要に応じて業務継続計画の変更を行うものとする。

◇**保育所保育指針**(平成 29 年 3 月 31 日 厚生労働省告示第 117 号)

第3章 健康及び安全

4 災害への備え

(2) 災害発生時の対応体制及び避難への備え

ア 火災や地震などの災害の発生に備え、緊急時の対応の具体的内容及び手順、職員の役割分担、避難訓練計画等に関するマニュアルを作成すること。

(3) 地域の関係機関等との連携

ア 市町村の支援の下に、地域の関係機関との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。

◇**児童福祉施設の設備及び運営に関する基準**(昭和23年厚生省令第63号)

(業務継続計画の策定等)

第9条の3 児童福祉施設は、感染症や非常災害の発生時において、利用者に対する支援の提供を継続的に実施するため及び非常時の体制で早期の業務再開を図るための計画(以下この条において「業務継続計画」という。)を策定し、当該業務継続計画に従い必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

◇**文部科学省防災業務計画**(令和 5 年 9 月1日)

第2編 地震災害対策

第1章 災害予防

第4節 文教施設・設備等の災害予防対策

第2 防災機能の整備

- ・ 災害時に学校等及び大学病院において、迅速かつ適切な消防、避難及び救助が実施できるよう、必要な消防、避難及び救助に関する施設・設備等の整備を促進する。  
その際、学校等及び大学病院における飲料水、食料、燃料、生活必需品及び緊急医療用資材等の備蓄の整備に留意する。
- ・ 地域防災計画に指定避難所等として位置付けられた学校等の施設については、周辺住民を収容することも想定し、教育施設としての機能向上を図りつつ、必要に応じた防災機能の整備、充実を促進する。

◇岐阜県地域防災計画(一般対策計画)(令和5年4月岐阜県防災会議)

第2章 災害予防

第2節 防災思想・防災知識の普及

3 実施内容

(5) 企業防災の推進

(前略)

要配慮者利用施設の所有者又は管理者は、介護保険法関係法令等に基づき、自然災害からの避難を含む非常災害に関する具体的計画を作成するものとする。

第18節 要配慮者・避難行動要支援者対策

3 実施内容

(3) 施設、設備等の整備

Ⅰ 施設等管理者

施設管理者は、災害に備え、食料や生活必需品の備蓄を図るよう努めるものとする。

(後略)

◇岐阜県地域防災計画(地震対策計画)

第32節 文教災害対策

第1項 文教対策

1 方針

大規模地震が発生した場合、学校教育においては児童生徒等の安全確保が第一であるが、安否確認等に困難が生ずる。また、学校等の再開については、教育施設が避難所として使用され、その使用が長期化する場合、教育の再開時期が問題となる。

そのため災害発生時に、早急に教育施設の確保を図る等応急対策を実施するとともに、学校教育に支障を来さないように必要な措置を講ずる。

3 実施内容

(4) 児童生徒等に対する援助

オ 学校給食及び応急給食の実施

給食を実施している学校等は、学校給食の継続確保に努めるものとし、給食物資の確保について、必要な措置をとる。なお、学校給食を実施していない学校等は、保護者が炊事困難な場合等にあっては、関係機関等の協力を得て、応急給食を実施するよう努めるものとする。

◇岐阜県災害時物資支援方針<岐阜県総合備蓄計画>(平成24年11月岐阜県防災課)

1 平時における食料物資備蓄の考え方について

1-1 住民・事業所等の備蓄・調達体制

(2) 事業所の備蓄・調達体制

事業所は、就業時間内に被災した場合を想定して、従業員が自宅に戻る事が可能となるまでに必要な食料、飲料水等の備蓄をすることが望ましい。

◇岐阜県地震防災対策推進条例(平成 17 年岐阜県条例第13号)

(事業者の役割)

第6条

3 事業者は、地震災害に備え、あらかじめ次に掲げる対策を講ずるよう努めるものとする。

六 応急的な措置に必要な資材及び機材を整備し、並びに食料、飲料水及び医薬品を備えること

◇第四期岐阜県地震防災行動計画<令和2～6年度>(令和2年3月 岐阜県)

7-(4) 食料・物資の供給体制の整備

(施策)

①家庭、事業所の備蓄の推進

・最低でも3日間、可能な限り1週間分の生活必需品(食料・水・医薬品及び携帯トイレ等)の備蓄

◇避難所における食事の提供に係る適切な栄養管理の実施について(平成30年8月1日 厚生労働省健康局健康課栄養指導室長 事務連絡)

<https://www.mhlw.go.jp/content/000622197.pdf>

◇避難所における良好な生活環境の確保に向けた取組指針(平成25年8月内閣府(防災担当))

13 一定期間経過後の食事の質の確保

2) ボランティア等による炊き出し、特定給食施設の利用等による多様な供給方法の確保に努めるとともに、被災地の地元事業者が営業を再開するなど災害の発生から一定の期間が経過した段階においては、食料等の供給契約を順次地元事業者等へ移行させるなどにより、適温食の確保に配慮すること。

## 14 参考文献

- 1) 福井県:給食に関する災害時等対応マニュアル作成のための様式集 給食施設向け (2019)
- 2) 日本公衆衛生協会「大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン」(2020)
- 3) 岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン(第3版)(2018)
- 4) 須藤紀子,新藤由芽,水野怜香,真城源学:福祉施設・病院等における給食BCP(事業継続計画)導入の手引き. 建帛社(2023)
- 5) 八王子市保健所: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 (2018)
- 6) 大阪市保健所 管理課:給食施設における災害時等の食事提供に関する手引き(2021)
- 7) LINE 公式ホームページ
- 8) 熊本市保健所 食品保健課:「平成28年熊本地震」に関するアンケート調査結果 (2016)
- 9) 仙台市:給食施設東日本大震災対応状況調査(2016)
- 10) 国土交通省:第1回上下水道地震対策検討委員会資料 『上下水道施設の被害状況について』(2024)
- 11) 政府広報オンライン:災害時に命を守る一人ひとりの防災対策(2023)
- 12) 宮城県:特定給食施設における非常・災害時対策チェックリスト 利用の手引き (2014)