

資料編 (様式・資料)

	様式・資料	出典・提供施設	頁
様式 1	参集ルール(例)	県立多治見病院(一部改変)	1
様式 2	連絡網(例)		2
様式 3	連絡先一覧様式(例)	トーカイフーズ(株)	3
様式 4	給食施設 被災状況及び支援調べ	岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン(第3版)	4
資料 1	給食提供についての決定の流れ図	大垣市民病院(一部改変)	5
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	6
資料 2-2	アクションカード②	大垣市民病院	7
様式 5	被災状況チェックリスト	トーカイフーズ(株)	11
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)	12
様式 6	必要な備蓄品の一覧(例)	高崎市保健所生活衛生課	13
資料 4	備蓄用品	県立希望が丘こども医療福祉センター	14
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	15
様式 7-1	献立表(例)	県立多治見病院(一部改変)	16
様式 7-2	献立表(例)	日本栄養士会	17
資料 6	非常時の献立	県立多治見病院	18
資料 7	災害時備品対応献立	大垣市民病院	19
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(一部改変)	20
様式 8	災害時給食日誌(例)		21
様式 9	喫食者の現状確認、食形態一覧表(例)		22
様式 10	食数把握伝票(例)	県立多治見病院(一部改変)	23
様式 11	食事箋	県立多治見病院	24
様式 12	食事提供数連絡票	県立多治見病院	25
資料 10	災害時の衛生管理	トーカイフーズ(株)	26
様式 13	衛生管理食中毒予防(例)	岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン(第3版)	27

参集ルール（例）

様式①

参集基準

災害程度	参集者	対 応
地震 震度 4 以下		
地震 震度 5 弱		
地震 震度 5 強		
地震 震度 6 以上		
大雨被害 浸水		
大雨被害 停電		
その他災害		

*連絡が不可能な場合は、各人の判断により自主召集とする。

*施設栄養士が現場に到着するまでの間は、出勤した職員が被害状況を確認する。

*情報の伝達・決定等は危機管理マニュアルの流れと同じ。

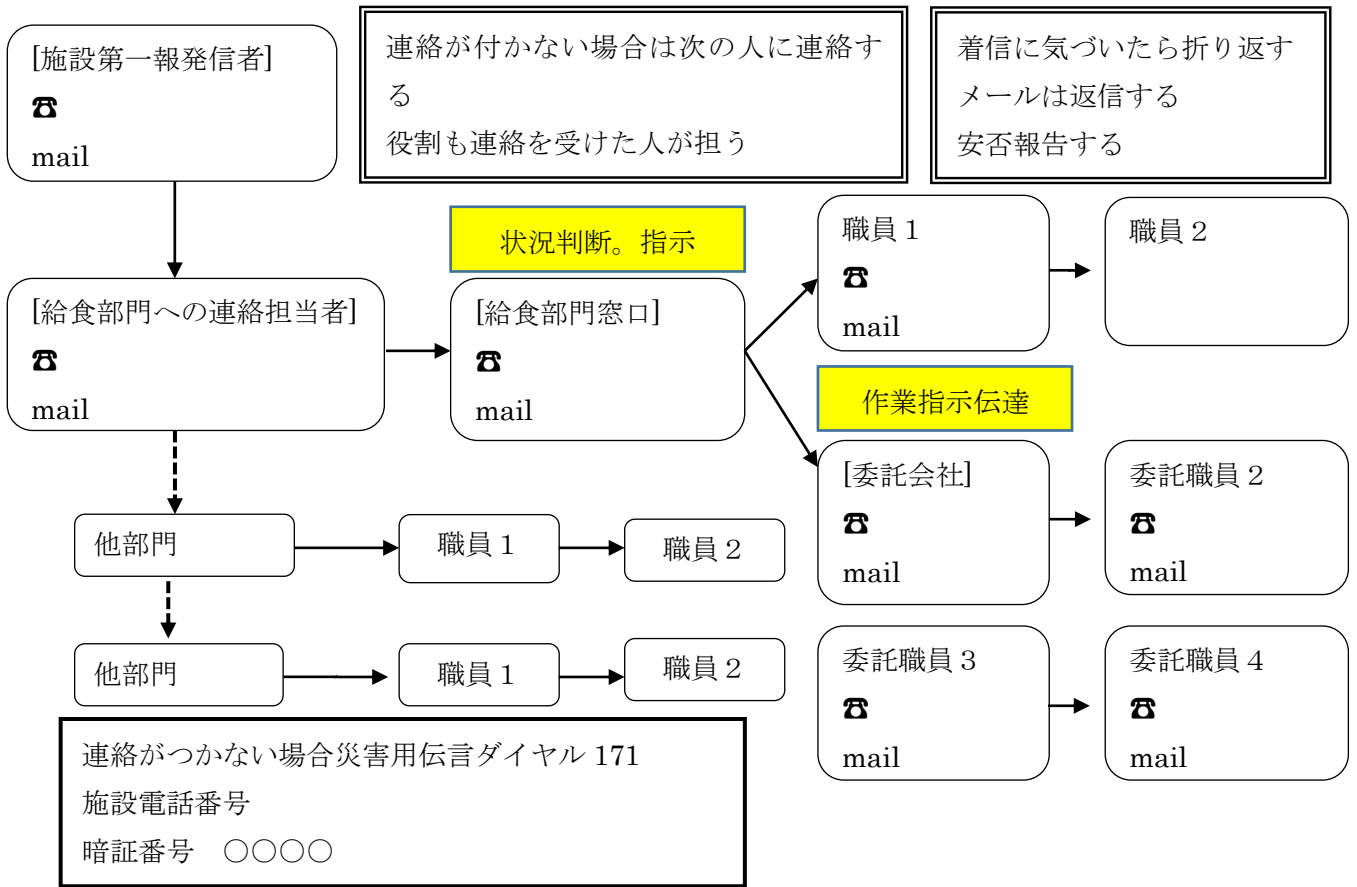
岐阜県給食施設における災害時給食提供マニュアル策定の手引き（初版）資料②改編

出勤予定者一覧

		A班 徒歩 20分以内	B班 通勤距離 3km以内	C班 通勤距離 5km以内	D班 通勤距離 7km以内	通勤距離 7km以上
施設	管理栄養士					
	調理師					
委託						

県立多治見病院提供（一部改変）

連絡網（例）



役職名	氏名	住所	電話番号	携帯番号	e-mail	通勤時間	被災の有無	健康状態	出勤の可否	備考
施設長										
事務長										
給食の長										
職員 1										
職員 2										
職員 3										
↓										
他部門										
職員 1										
↓										

連絡先一覧様式(例)

非常時に連絡が必要な業者等を緊急連絡先一覧として作成しておく。

		業者名等	TEL	FAX	備考
本社		本社			
		食品配送センター			
施設担当		施設栄養部門担当者			内線
		施設設備部門担当者			内線
ライフライン	電気				
	ガス				
	水道				
厨房機器類	スチコン				
	消毒保管庫				
	食器洗浄機				
	冷凍・冷蔵庫				
食材					
その他	宅配弁当業者				
	近隣事業所				

トーカイフーズ(株)提供

(給食施設→保健所)

(8)給食施設 被災状況及び支援調べ

		発災			
		1日目	3日目	7日目	2週間
施設名	令和 年 月 日				
対応・記入者	午前・午後 時 分				
電話番号	ファックス番号				
施設被害状況	全壊・半壊・一部損壊・なし				
給食実施体制	非常時対応・中止・通常給食				
	*非常時対応の場合→備蓄で自力対応可能(月 日 朝・昼・夕まで)				

☆喫食者数及び従事者数

	食数	従事者	
		管理栄養士等	調理従事者
平常時	朝()昼()夕()	名	名
現在	朝()昼()夕()	名	名
	※ 一般被災住民の受入れの有無(有・無) ※ 炊き出しの状況(実施・実施予定・予定無し)		

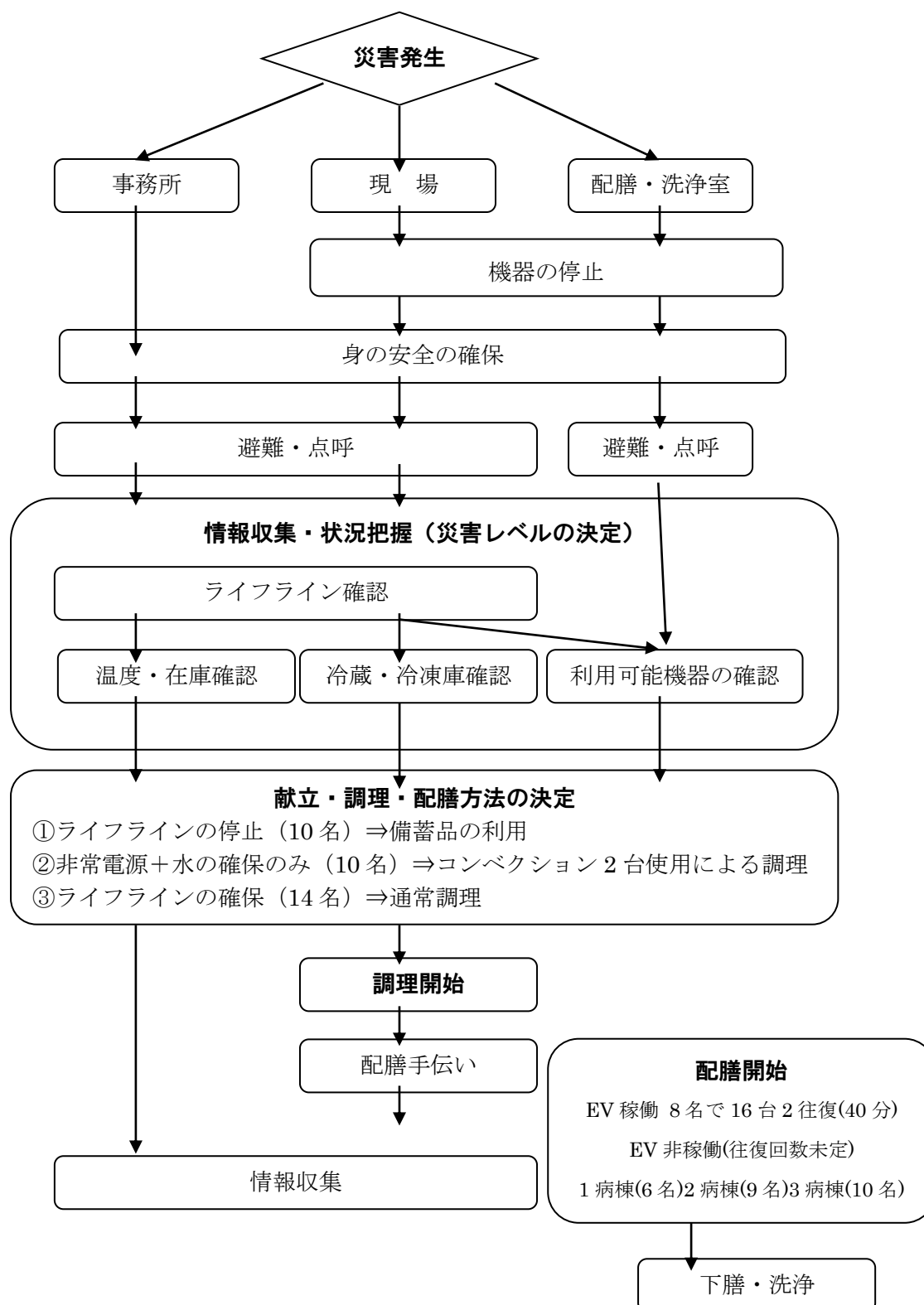
☆非常時チェック項目・支援要請(○をつける)

項目	使用の可否	施設内対応	必要とする支援内容	対応状況
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・発電機 []		
ガス	可・否	卓上コンロ ガスボンベ プロパン・コンロ []	有・無	
水道	可・否	備蓄品 []	有・無	
人員	可・不足	人員確認	有・無	
食数	食数()食	食数確認 食事の種類確認		
在庫	備蓄品 有・無	非常食払出し 調理 []	有・無	
	調理済 有・無			
	納入済 有・無			
	在庫 有・無			
献立	有・無	非常用献立実施 献立一部変更実施 []		
エレベーター	可・否	各階まで運搬 各階配膳 []		
通常食器	可・否	デイスボ容器使用 []	有・無	
調理器具	可・一部可・否	業者への手配 済・未		

☆その他要望

提出保健所	保健所健康増進課	TEL
		FAX

給食提供についての決定の流れ図



大垣市民病院提供（一部改変）

非常食担当(栄養科) アクションカード

栄養科職員
委託社員

場所
調理室

業 務

・患者及び職員の食事提供

- 施設設備担当より、ビブス・アクションカードを受け取る。
- 自分自身の安全確保を行う。
- 煮炊きの火を消す。
- 火災発生の場合、消火を行う。
- 調理室被害状況の確認。(水道、 電気、 調理機器、その他)
- *調理室内安全確認項目チェックリスト、在庫品一覧表を用いて実施。
- 食材の被害状況を確認。
- 在庫状況(食材、物品類)を確認。
- 上記の被害状況を管理栄養士・栄養士へ報告。
- 管理栄養士・栄養士は、施設設備担当係長・非常食担当係長(主任管理栄養士)へライフラインや調理作業の可否を報告。尚、担当係長と連絡がとれない場合は、事務設備部門係長へ報告。
- 委託会社本部へ被害状況を報告。(担当：委託会社責任者)
- 従業員の確保を行う。(担当：委託会社責任者)
- 調理作業不可能であれば、非常用(備蓄)食品の準備を行う。(グレード2、3の場合)
- 管理栄養士・栄養士は、献立内容・作業手順の確認を行う。(グレード1～3の場合共実施)
- 管理栄養士・栄養士は、食数の確認を行う。(グレード1～3の場合共実施)
- 管理栄養士・栄養士は、食器や食料品の調達を行う。
(非常事態が長期化する場合、食材の調達等委託業者と協議)
(グレード1～3の場合共実施)
- 管理栄養士・栄養士は、各病棟(看護部)と献立内容、配膳内容(時間)の連絡調整を行う。

災害時アクションカード<1> 責任者: _____

Todo①「身の安全の確保」

！！自身の安全を最優先に！！

1. 転倒の恐れがある機器から離れ、体制を低くし**頭部を保護する**

2. 揺れが収まったら**機器の電源を止める**

※火災が発生した場合は「延焼中」と大声で叫び、初期消火をはじめる

消火器の場所は「①栄養管理科出入口②特別下側③スチコン洗い場④炊飯場⑤検品室⑥下階厨房室前⑦下階下駄箱横⑧厨房倉庫横⑨3病棟西EV前」

3. 通路を確保し、一時避難場所（栄養管理科事務所前）に集合し点呼をとる

Todo②「職員点呼」

<実施確認>

必要人数：1名 点呼担当者： _____

点呼方法：出勤者札を使用。安否確認が取れたら出勤者の札を垂直にする

Todo①②達成確認： 完了 ・ 未完了

けが人： _____

安否不明： _____

災害時アクションカード<2> 責任者: _____

Todo③「被災状況の確認」

1. 目視にて設備機器に破損が無いを確認する

※チェックリストは管理マニュアルに付属している

！！漏電の危険がある時は通電確認をしない！！

<実施確認>

人数：2名1組で2～3組 担当者： _____

場所：厨房内の天井、壁、床、機器

Todo④「食品在庫の確認」

1. 食品（野菜）庫、野菜冷蔵庫、冷凍庫に残っている食品と在庫量を確認する

※在庫リストは管理マニュアルに付属している

<実施確認>

人数：2名1組で3組 担当者： _____

Todo③達成確認： 完了・未完了・想定外発生

Todo④達成確認： 完了・未完了・想定外発生

災害時アクションカード<3> 責任者: _____

Todo⑤「備蓄食品の準備」

！！備蓄食品の使用が決定した場合！！

1. 災害備蓄庫へ行き、備蓄食品の運搬を行う

<実施確認>

人数：可能な限りの人員 総責任者： _____

場所：救急病棟3階、病院南側感染病棟2階

カギ保管場所：事務所最西側の戸棚（右下）赤色タグ「救急備蓄倉庫」のカギ、又は施設課

運搬場所： _____

※備蓄品の一覧は救急病棟3階災害倉庫の入口にファイル綴りで保管中

運搬は1食目の備蓄品を優先に行う

災害倉庫には脚立1脚、椅子1脚、台車1台あり

PHSが使用できれば携帯する（番号を控える）

PHS番号： _____

救急病棟3階の備蓄品は主に「患者用」を目的に540人分を9食分保管

感染病棟2階の備蓄品は主に「職員用」を目的に1300人分を9食分保管

※感染病棟2階へ行くには施設課が保管するマスターキーで感染病棟の玄関を開錠する必要がある

災害時アクションカード<4> 責任者: _____

Todo⑥「備蓄食品の提供準備」

！！備蓄食品の使用が決定した場合！！

1. 運搬場所に運ばれた備蓄食品を個包装する

<実施確認>

実施担当者： _____

※災害倉庫内に置いてあるポリ袋No.13を使用し1人分に詰めて提供する

献立一覧は災害倉庫入口、栄養管理科にファイリングにて保管してある

袋詰めした備蓄食は食種ごとに食品コンテナに入れ、該当する食種と内容数を紙に記載しておく

※人員の余裕、ボランティアの協力があれば職員用の備蓄食も提供準備を並行して行う

～職員用備蓄献立～

1食目：海鮮おこわ、リッツクラッカー、水1本

2食目：五目ご飯、カロリーメイト

3食目：山菜おこわ、水1本

↓

3日間（9食分）、同じ献立を提供可能
1食1300人分

災害時アクションカード<5> 責任者: _____

Todo⑦「備蓄食品の提供」

1. 個包装された備蓄食を病棟へ配布する

<実施確認>

実施担当者： _____

栄養管理科内に保管してある直近の食札を参照し、提供する献立を決定する

※エレベーターが使用できない場合は階段を利用

備蓄食を個包装した袋の中に食札を見えるように入れ、食品コンテナを使用し各病棟に運搬する

アクションカード ② 備蓄食品の提供 勤務時間外に発災した場合

災害時アクションカード<1>

担当者：

No.1 「責任者連絡、脱出口、人員、必要物品の確保」

！！自身の安全を最優先に！！

<業務確認>

警備員よりカギを借り、入口の扉を開放する

自身の安全確保のため、必要物品を準備する

懐中電灯、ヘルメット 場所：休憩室横

各種マニュアル、PHS場所：事務所

余震に備え、脱出口を確保する
※扉は開放しておく

場所：栄養管理科入口

場所：検収室入口
※自動ドアは手動で開けておく

有線電話、携帯電話使用可否の確認

連絡網より人員確保の連絡

係長に現在の状況を報告

人員確保できるまで事務所待機！！
基本的に1人は電話を受けられる体制を！！

災害時アクションカード<2>

「使用中PHS一覧表」

担当アクションカードNo.、使用中PHS番号、使用者の名前を記入する。

No	PHS番号	使用者氏名

災害時アクションカード<3>

担当者：

No.2・3 「被災状況の確認」

1. 目視にて利用の可否、問題点を確認する

※災害チェックリストに記入

！！漏電の危険がある時は通電確認をしない！！

<業務確認>

人数：2名1組

場所：電気、ガス、水道

出入口の確保。
下処理、配膳車出入口、下膳車出入口

現場見取り図 異常がある箇所に記入



災害時アクションカード<4>

担当者：

No.4・5 「被災状況の確認」

1. 目視にて破損が無いか確認する

※災害チェックリストに記入

！！漏電の危険がある時は通電確認をしない！！

<業務確認>

人数：2名1組

場所：厨房内の天井、壁、床

現場見取り図 異常がある箇所に記入



災害時アクションカード<5>

担当者：

No.6・7「被災状況の確認」

1. 目視にて設備機器に破損が無いか確認する

※災害チェックリストに記入

!! 漏電の危険がある時は通電確認をしない!!

<実施確認>

人数：2名1組

場所：厨房内の機器、事務所内機器

現場見取り図 異常がある箇所に記入



災害時アクションカード<6>

担当者：

No.8・9「食品在庫の確認」

1. 食品（野菜）庫に残っている食品と在庫量を確認する

※災害時・緊急撤却確認チェックリストに記入

<実施確認>

人数：2名1組

場所：食品（野菜）庫

チェック後、事務所に集合。食事提供方法の決定を行う。

災害時アクションカード<7>

担当者：

No.10・11「食品在庫の確認」

1. 冷蔵庫、冷凍庫に残っている食品と在庫量を確認する

※災害時 冷凍冷蔵庫チェックリストに記入

<実施確認>

人数：2名1組

場所：冷蔵庫

場所：冷凍庫

チェック後、事務所に集合。食事提供方法の決定を行う。

災害時アクションカード<8>

担当者：

No.12・13「搬送ルートの確認」

走行ルート・エレベーターの使用可否の確認。

各病棟の被災状況の確認。

※チェックリストに記入。

<実施確認>

人数：2名1組

場所：1病棟

場所：2病棟

場所：3病棟

場所：救急病棟

チェック後、事務所に集合。食事提供方法の決定を行う。

大垣市民病院提供

「ミーティング」

No1～No13までの情報収集が完了次第、情報をもとに食事提供方法を決める。

- ①人員数
確保人数 ()
- ②電気・水道・ガス
全面使用可・使用不可 ()
- ③使用できる機器
全面使用可・使用不可 ()
- ④使用できる食材

- ・ライフライン停止(10名確保)
→備蓄品の使用へ
- ・非常電源+水のみ確保(10名確保)
→コンベクション調理
- ・ライフラインの確保(14名確保)
→通常調理へ

「備蓄食品の準備」

!! 備蓄食品の使用が決定した場合!!

1. 災害備蓄庫へ行き、備蓄食品の運搬を行う

<実施確認>

<input type="checkbox"/>	人数：可能な限りの人員 総責任者：
<input type="checkbox"/>	場所：救急病棟3階、病院南側感染病棟2階
<input type="checkbox"/>	カギ保管場所：事務所最西側の戸棚(右下) 赤色タグ「救急備蓄倉庫」のカギ。又は施設課
<input type="checkbox"/>	運搬場所：救急病棟3階セミナー室or廊下 各病棟

※備蓄品の一覧は救急病棟3階災害倉庫の入口に
ファイル綴りで保管中

運搬は1食目の備蓄品を優先に行う

救急病棟災害倉庫には脚立、椅子、台車あり

PHSが使用できれば携帯する
使用中PHS一覧表に番号を控える

救急病棟3階の備蓄品は主に「患者用」を目的に
540人分を9食分保管

感染病棟2階の備蓄品は主に「職員用」を目的に
1300人分を9食分保管

※感染病棟2階へ行くには施設課が保管するマ
スターキーで感染病棟の玄関を開錠する必要がある

「備蓄食品の提供準備」

!! 備蓄食品の使用が決定した場合!!

1. 運搬場所に運ばれた備蓄食品を個包装する

<実施確認>

<input type="checkbox"/>	実施担当者：
--------------------------	--------

※災害倉庫内に置いてあるポリ袋No.13を使用し
1人分に詰めて提供する

献立一覧は災害倉庫入口、栄養管理科にファイル
綴りにて保管してある

袋詰めした備蓄食は食種ごとに食品コンテナに入
れ、該当する食種と内容数を紙に記載しておく

※人員の余裕、ボランティアの協力があれば職員
用の備蓄食も提供準備を並行して行う

～職員用備蓄献立～

- 1食目：海鮮おこわ、リッツクラッカー、水1本
- 2食目：五目ご飯、カロリーメイト
- 3食目：山菜おこわ、水1本

3日間(9食分)、同じ献立を提供可能
1食1300人分

「備蓄食品の提供」

1. 個包装された備蓄食を病棟へ配布する

<実施確認>

<input type="checkbox"/>	実施担当者：
--------------------------	--------

栄養管理科内に保管してある直近の食札を参照し、
提供する献立を決定する

※エレベーターが使用できない場合は階段を利用

電子機器使用不可の場合

直近の食札をもとに食札を作成(手書き)

食札は病棟、名前、食種(備蓄対応名)を記入

備蓄食を個包装した袋の中に食札を見えるよう
に入れ、食品コンテナを使用し各病棟に運搬する

被災状況チェックリスト

事業所名			食事提供人数	人
対応・記入者		年 月 日	午前・午後	時 分
従業員の安否確認	出社可能者	人	出社不能者	人
通常工程人数 人				
※出社不能者の状況				

	施設・設備等	状 況	備 考
1	電話の通話	可能 ・ 不能	
2	通信手段 FAX通信	可能 ・ 不能	
3	パソコン(電子カルテ・給食システム)	可能 ・ 不能	
4	施設の損壊	壁・天井などの破損	破損有・破損無
5		窓ガラスの破損・落下	破損有・破損無
6		調理設備の破損	破損有・破損無
7	配膳用エレベーターの使用	可能 ・ 不能	
8	電気	照明器具	可能 ・ 不能
9		冷蔵庫・冷凍庫の使用	可能 ・ 不能
10		加熱調理器具の使用	可能 ・ 不能
11	非常用コンセント(自家発電)の使用	可能 ・ 不能	
12	ガス	都市ガス・プロパンガスの使用	可能 ・ 不能
13	蒸気	蒸気の使用	可能 ・ 不能
14	水	水道水の使用	可能 ・ 不能
15		排水設備(トイレを含む)の状況	可能 ・ 不能
16	食器	通常食器の使用	可能 ・ 不能
17		ディスプレイ食器の使用	可能 ・ 不能
18	食材	在庫食材の使用	可能 ・ 不能
19		食材納品の可否	可能 ・ 不能
20		非常食(備蓄食品)の使用	可能 ・ 不能

その他報告事項

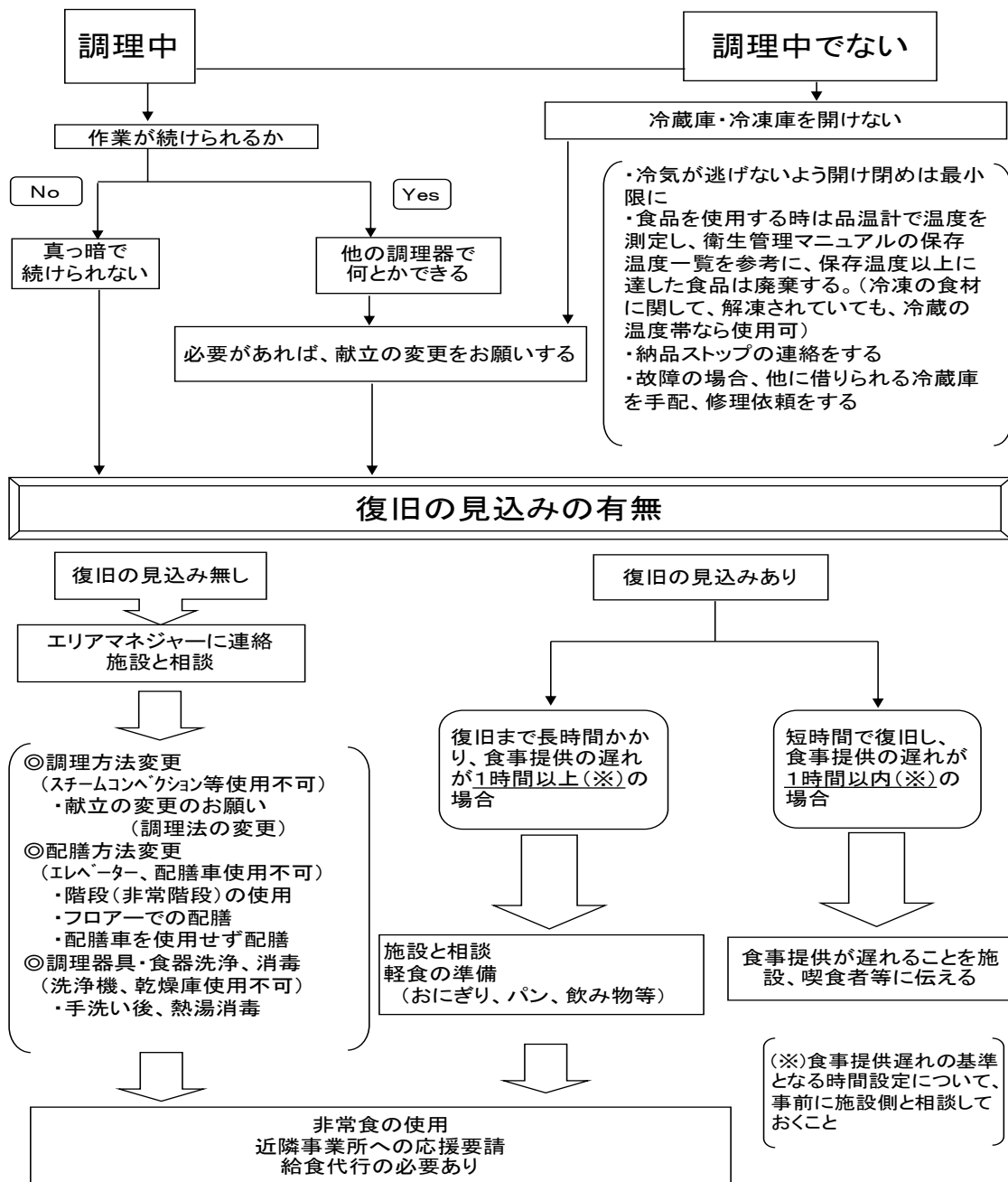
--

トーカイフーズ(株)提供

ライフライン遮断（停電）時の対応

近隣での電線の事項等による停電や、小規模災害発生による停電（故障）が起きた場合は、次の対応をとることとする。

事前に施設の補助電源の有無や作業範囲の確認を行っておくことが必要である。



トーカイフーズ（株）提供

必要な備蓄品の一覧（例）

様式⑥

備蓄品一覧表

年 月 日

分類	品名	数量	規格	賞味期限	納入業者	保管場所
食品	水		500ml			
	水		2ℓ			
	クラッカー					
	缶パン					
	アルファ化米					
	ご飯					
	かゆ					
	五目御飯					
	おかず缶					
	汁缶					
	濃厚流動食（ ）					
	濃厚流動食（ ）					
配膳食器	紙皿					
	スチロール椀					
	割り箸					
	先割れスプーン					
	フォーク					
	ストロー					
	紙コップ					
	トレイ					
配膳用品	ペーパーおしぼり					
	ボール（大・小）					
	バット					
	コンテナ					
	台車					
調理器具	食事連絡箋					
	寸胴鍋					
	やかん					
	ザル					
衛生用品	玉じゃくし					
	ウエットティッシュ					
	手指消毒用アルコール					
	使い捨て手袋					
熱源	食品用アルコール					
	カセットコンロ					
照明	ガスボンベ					
	ランプ					
	懐中電灯					
その他	電池					
	ラップ					
	アルミホイル					

備蓄用品

ディスプレイ食器

R4.12.27作成

商品名		備蓄量	普通食		ミキサー食		職員分
			献立名	使用日	献立名	使用日	
1	紙トレー (クラフト) サイズ: 215×190×30mm	300枚		毎食 10人分×3食× 4日=120枚		毎食 12人分×3食× 3日=108枚	
2	どんぶり (小) 容量: 300ml	350枚	ふんわりごは ん8回 ウインナーと 野菜のスー プ煮4回	1日目朝食2個 1日目夕食1個 2日目朝食2個 2日目昼食1個 3日目朝食2個 3日目夕食1個 4日目朝食2個 4日目昼食1個 10人分×12回=120枚	ふっくら白がゆ9回 照焼きチキン3回 豚肉やわらか煮3回 鯖のみそ煮2回 だし巻卵1回 黒手煮ころがし1回 きんぴらごぼう1回 大学いも1回	毎食2個 12人分×2個 ×3食×3日 =216枚	アルファ米 (白飯・チキ ンライス) 80 食
3	どんぶり (小) フタ	(職員用80枚)					
4	どんぶり (大)	50枚	LLヒートレス カレー4回	1日目昼食 2日目夕食 3日目昼食 4日目夕食 10人分×4回 =40枚			LLヒートレス カレー30食
5	どんぶり (大) フタ	(職員用50枚)					
6	グリーンカップ (中) 210ml	200枚	牛肉大和煮2 回 鶏肉うま煮2 回 杏仁フルーツ 缶4回 果物缶4回	1日目朝食1個 1日目夕食2個 2日目朝食1個 2日目昼食2個 3日目朝食1個 3日目夕食2個 4日目朝食1個 4日目昼食2個 10人分×12回=120枚	トマトのサラ ダ2回 ブロッコリー のサラダ2回 いんげんのご まあえ2回	1日目朝食 1日目昼食 2日目朝食 2日目夕食 3日目昼食 3日目夕食 12人分×6回 =72枚	
7	グリーンカップ (中) フタ						
8	スプーン (大)	300本 (職員用30本)		毎食 10人分×3食× 4日=120枚		毎食 12人分×3食× 3日=120枚	30食
9	スプーン (小)	100本	杏仁フルーツ 4回 果物缶4回	1~4日目朝食 1日目夕食 2日目昼食 3日目夕食 4日目昼食 10人分×8回=80本			
10	割りばし	120本		毎食 10人分×3食× 4日=120本			
11	紙コップ	300個		毎食 10人分×3食× 4日=120個		毎食 12人分×3食× 3日=120個	

R4.12.27作成

非常用普通食 【1日目朝食】

(対象：普通食・軟菜食)

献立	備蓄食品	ディズポ食器	アレルギー
ふんわり ごはん			
	1人1パック	どんぶり (小)	
ウィンナー と野菜の スープ煮			大豆・牛・ 豚
	1人1缶	どんぶり (小)	
果物缶			
		クリーンカップ	
立山の 天然水			
	コップ1杯	紙コップ	
使用する 食器等			
	紙トレイ	スプーン (大)	割りばし
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・主食が軟飯・粥の児は、ふっくら白がゆを提供する。 ・1パックが食べられない子は、あらかじめ半量にし提供する。 		

R4.12.27作成

非常用普通食 【2日目朝食】

(対象：普通食・軟菜食)

献立	備蓄食品	ディズポ食器	アレルギー
ふんわり ごはん			
	1人1パック	どんぶり (小)	
ウィンナー と野菜の スープ煮			大豆・牛・ 豚
	1人1缶	どんぶり (小)	
果物缶			
		クリーンカップ	
立山の 天然水			
	コップ1杯	紙コップ	
使用する 食器等			
	紙トレイ	スプーン (大)	割りばし
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・主食が軟飯・粥の児は、ふっくら白がゆを提供する。 ・1パックが食べられない子は、あらかじめ半量にし提供する。 		

県立希望が丘子ども医療福祉センター提供

献立表（例）

非常時の献立表（厨房内食材使用の場合）

部署名		報告者		報告時間	日 時 分現在
-----	--	-----	--	------	---------

	普通食（ ）人			軟菜食（ ）人			流動食（ ）人		
	食品名	数量	食具	食品名	数量	食具	食品名	数量	食具
朝									
	エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g			エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g			エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g		
昼									
	エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g			エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g			エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g		
夕									
	エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g			エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g			エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g		
計	エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g			エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g			エネルギー kcal 水分 g 蛋白質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g		

県立多治見病院提供（一部改変）

献立表（例）

様式⑦-2

非常時の献立表（1食提供施設）

		献立名	食品名	1人分量 g (A)	園児人 数(B)	職員人 数(C)	総量 g A × (B+C)	
1 日 目	昼食							
		食具：						
	おやつ							
		食具：						
	栄養価							
2 日 目	昼食							
		食具：						
	おやつ							
		食具：						
	栄養価							
3 日 目	昼食							
		食具：						
	おやつ							
		食具：						
	栄養価							

非常時の献立(400人分)										
	通常食 300人分			分粥食 70人分			流動食 30人分			
	食品名	個数	エネルギー	食品名	個数	エネルギー	食品名	個数	エネルギー	
A	朝	パン	1 食	360 kcal	パン	1 食	360 kcal	濃厚流動	1 本	200 kcal
		果物缶(白桃)	1 缶	100 kcal	果物缶(白桃)	1 缶	100 kcal	野菜ジュース	1 缶	65 kcal
	水	500ml	1 本	水	500ml	1 本	水	500ml	1 本	
				460 kcal			460 kcal			265 kcal
	昼	リッツクラッカー	1 食	218 kcal	リッツクラッカー	1 食	218 kcal	濃厚流動	1 本	200 kcal
やきとりたれ味	1 缶	180 kcal	やきとりたれ味	1 缶	180 kcal	果汁	1 本	86 kcal		
むらさき花豆	1 缶	75 kcal	水	500ml	1 本	エネルギー補給ゼリー	1 個	100 kcal		
水	500ml	1 本				水	500ml	1 本		
			473 kcal			398 kcal			386 kcal	
夕	リッツクラッカー	1 袋	218 kcal	リッツクラッカー	1 袋	218 kcal	濃厚流動	1 本	200 kcal	
ツナ缶	1 缶	250 kcal	ツナ缶	1 缶	250 kcal	野菜ジュース	1 缶	65 kcal		
果物缶(杏仁)	1 缶	100 kcal	水	500ml	1 本	水分補給ゼリー	1 個	18 kcal		
水	500ml	1 本				水	500ml	1 本		
			568 kcal			468 kcal			283 kcal	
	総エネルギー		1,501 kcal	総エネルギー		1,326 kcal	総エネルギー		934 kcal	
B	朝	パン	1 食	360 kcal	パン	1 食	360 kcal	濃厚流動	1 本	200 kcal
		果物缶(オレンジ)	1 缶	100 kcal	果物缶(オレンジ)	1 缶	100 kcal	野菜ジュース	1 缶	65 kcal
	水	500ml	1 本	水	500ml	1 本	果汁	1 本	86 kcal	
				460 kcal			460 kcal			351 kcal
	昼	五目御飯	1 食	360 kcal	白粥	1 食	90 kcal	濃厚流動	1 本	200 kcal
ポテトサラダ	1 缶	210 kcal	ポテトサラダ	1 缶	210 kcal	果汁	1 本	86 kcal		
水	500ml	1 本	ようかん	1 個	170 kcal	エネルギー補給ゼリー	1 個	100 kcal		
水	500ml	1 本	水	500ml	1 本	水	500ml	1 本		
			570 kcal			470 kcal			386 kcal	
夕	白飯	1 食	360 kcal	白粥	1 食	90 kcal	濃厚流動	1 本	200 kcal	
ツナ缶	1 缶	107 kcal	ツナ缶	1 缶	105 kcal	野菜ジュース	1 缶	65 kcal		
切干大根	1 缶	90 kcal	エネルギーゼリー	1 個	150 kcal	水分補給ゼリー	1 本	18 kcal		
水	500ml	1 本	水	500ml	1 本	水	500ml	1 本		
			557 kcal			345 kcal			283 kcal	
	総エネルギー		1,587 kcal	総エネルギー		1,275 kcal	総エネルギー		1,020 kcal	
C	朝	パン	1 食	360 kcal	パン	1 食	360 kcal	濃厚流動	1 本	200 kcal
		果物缶(黄桃)	1 缶	100 kcal	果物缶(黄桃)	1 缶	100 kcal	野菜ジュース	1 缶	65 kcal
	水	500ml	1 本	水	500ml	1 本	果汁	1 本	86 kcal	
				460 kcal			460 kcal			351 kcal
	昼	白飯	1 食	360 kcal	白粥	1 食	90 kcal	濃厚流動	1 本	200 kcal
カレー	1 食	125 kcal	ポテトサラダ	1 缶	210 kcal	果汁	1 本	86 kcal		
五目野菜豆	1 缶	100 kcal	ようかん	1 個	170 kcal	エネルギー補給ゼリー	1 個	100 kcal		
水	500ml	1 本	水	500ml	1 本	水	500ml	1 本		
			585 kcal			470 kcal			386 kcal	
夕	五目御飯	1 食	380 kcal	白粥	1 食	90 kcal	濃厚流動	1 本	200 kcal	
やきとり塩味	1 缶	150 kcal	やきとり塩味	1 缶	150 kcal	野菜ジュース	1 缶	65 kcal		
水	500ml	1 本	果物缶(杏仁)	1 缶	100 kcal	水分補給ゼリー	1 本	18 kcal		
水	500ml	1 本	水	500ml	1 本	水	500ml	1 本		
			530 kcal			340 kcal			283 kcal	
	総エネルギー		1,575 kcal	総エネルギー		1,270 kcal	総エネルギー		1,020 kcal	

災害時備品対応献立



	常食 (340人)				全粥食 (200人)				流動・三分粥食 (10人)				きざみ・離乳食食 (50人)				ミキサー食 (30人)																			
1食目	長期保存パン	100g	1缶	長期保存パン	100g	1缶	パンブキンスープ缶	190g	1缶	白粥α米	41g	1袋	白粥α米	41g	1袋	パンブキンスープ缶	190g	1缶	パンブキンスープ缶	190g	1缶	パンブキンスープ缶	190g	1缶	パンブキンスープ缶	190g	1缶	パンブキンスープ缶	190g	1缶						
	Caウエハース	7g	1袋	Caウエハース	7g	1袋	ジュ-シオ	125ml	1缶	水500cc	500cc	1本	Caウエハース	7g	1袋	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本						
	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本				水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本						
2食目	リッツクラッカー	44g	1袋	リッツクラッカー	44g	1袋	コーンスープ缶	190cc	1缶	梅粥α米	42g	1袋	梅粥α米	42g	1袋	梅粥α米	42g	1袋	アイオールソフト	80g	1個	アイオールソフト	80g	1個	アイオールソフト	80g	1個	アイオールソフト	80g	1個	アイオールソフト	80g	1個			
	まめ昆布缶	60g	1缶	まめ昆布缶	60g	1缶	りんごジュース	100cc	1本				アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個			
	切干大根の煮物	80g	1袋	切干大根の煮物	80g	1袋							アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個			
	りんごジュース	100cc	1本	りんごジュース	100cc	1本							切干大根の煮物	70g	1袋	コーンスープ缶	190cc	1缶	りんごジュース	100cc	1本	りんごジュース	100cc	1本	りんごジュース	100cc	1本	りんごジュース	100cc	1本	りんごジュース	100cc	1本	りんごジュース	100cc	1本
3食目	わかめご飯(α米)	100g		白粥α米	41g	1袋	セルティスープ	200g	1袋	白粥α米	41g	1袋	白粥α米	41g	1袋	白粥α米	41g	1袋	セルティスープ	200g	1袋	セルティスープ	200g	1袋	セルティスープ	200g	1袋	セルティスープ	200g	1袋	セルティスープ	200g	1袋	セルティスープ	200g	1袋
	ウィンナーと野菜のスープ煮缶	160g	1缶	ウィンナーと野菜のスープ煮缶	160g	1缶	野菜ジュース缶	160cc	1缶	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本			
	ツナ缶	80g	1缶	ツナ缶	80g	1缶																														
	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本																														
4食目	長期保存パン	100g	1個	長期保存パン	100g	1個	メディミルスープ	25.7g	1袋	白粥α米	41g	1袋	白粥α米	41g	1袋	白粥α米	41g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋
	つくねと野菜のスープ缶	175g	1缶	つくねと野菜のスープ缶	175g	1缶	ジュ-シオ	125ml	1缶	水500cc	500cc	1本	ジュ-シオ(離乳のみ常温牛乳)	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本			
	むらさきはな豆	70g	1缶	むらさきはな豆	70g	1缶																														
	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本																														
5食目	クラッカー (SV)	86.8g	6枚	クラッカー (SV)	86.8g	6枚	セルティスープ	200g	1袋	梅粥α米	42g	1袋	梅粥α米	42g	1袋	梅粥α米	42g	1袋	野菜ジュース缶	160cc	1缶	野菜ジュース缶	160cc	1缶	野菜ジュース缶	160cc	1缶	野菜ジュース缶	160cc	1缶	野菜ジュース缶	160cc	1缶	野菜ジュース缶	160cc	1缶
	チキンシチュー (SV)	53.8g		チキンシチュー (SV)	53.8g		野菜ジュース缶	160cc	1缶																											
	野菜ジュース缶	160cc	1缶	野菜ジュース缶	160cc	1缶																														
6食目	ひじきご飯(α米)	100g		白粥α米	41g	1袋	コーンスープ缶	190cc	1缶	白粥α米	41g	1袋	白粥α米	41g	1袋	白粥α米	41g	1袋	コーンスープ缶	190cc	1缶	コーンスープ缶	190cc	1缶	コーンスープ缶	190cc	1缶	コーンスープ缶	190cc	1缶	コーンスープ缶	190cc	1缶			
	さんまかつお煮	56g	2切	さんまかつお煮	56g	2切	りんごジュース	100cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	ビスコ	20.6g	1袋	ビスコ	20.6g	1袋	ビスコ	20.6g	1袋	ビスコ	20.6g	1袋	ビスコ	20.6g	1袋			
	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本																														
	ビスコ	20.6g	1袋	ビスコ	20.6g	1袋																														
7食目	白米α米	100g		白米α米	41g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋	白粥α米	41g	1袋	白粥α米	41g	1袋	白粥α米	41g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋	メディミルスープ	25.7g	1袋			
	けんちん汁	200g		けんちん汁	200g		ジュ-シオ	125ml	1缶	水500cc	500cc	1本	ジュ-シオ(離乳のみ常温牛乳)	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本	ジュ-シオ	125ml	1本			
	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本																														
8食目	クラッカー (SV)	86.8g	6枚	クラッカー (SV)	86.8g	6枚	セルティスープ	200g	1袋	梅粥α米	42g	1袋	梅粥α米	42g	1袋	梅粥α米	42g	1袋	野菜シチュー (SV)	44g		野菜シチュー (SV)	44g		野菜シチュー (SV)	44g		野菜シチュー (SV)	44g		野菜シチュー (SV)	44g		野菜シチュー (SV)	44g	
	野菜シチュー (SV)	44g		野菜シチュー (SV)	44g		野菜ジュース缶	160cc	1缶	アイオールソフト	80g	1個	アイオールソフト	80g	1個	アイオールソフト	80g	1個	うずら卵	50g	5個	うずら卵	50g	5個	うずら卵	50g	5個	うずら卵	50g	5個	うずら卵	50g	5個			
	うずら卵	50g	5個	うずら卵	50g	5個	ブイクレス	125ml	1本	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	アイオールソフト用ソース	20ml	1個	ブイクレス	125ml	1本	ブイクレス	125ml	1本	ブイクレス	125ml	1本	ブイクレス	125ml	1本	ブイクレス	125ml	1本			
	ブイクレス	125ml	1本	ブイクレス	125ml	1本																														
9食目	きのご飯(α米)	100g		白米α米	41g	1袋	コーンスープ缶	190cc	1缶	白粥α米	41g	1袋	白粥α米	41g	1袋	白粥α米	41g	1袋	いわしかつお煮	34.3g	3切	いわしかつお煮	34.3g	3切	いわしかつお煮	34.3g	3切	いわしかつお煮	34.3g	3切	いわしかつお煮	34.3g	3切			
	いわしかつお煮	34.3g	3切	いわしかつお煮	34.3g	3切	りんごジュース	100cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本	ビスコ	20.6g	1袋	ビスコ	20.6g	1袋	ビスコ	20.6g	1袋	ビスコ	20.6g	1袋			
	水500cc	500cc	1本	水500cc	500cc	1本																														
	ビスコ	20.6g	1袋	ビスコ	20.6g	1袋																														

大垣市民病院提供

炊き出し訓練スケジュール

- 訓練目的 包装袋で非常食調理技術を習得する。
近隣住民等ボランティアさんとの連携で炊き出しを実施する。
- 実施日 令和〇〇年〇月〇日 (〇)
- 実施場所 栄養科業者出入口前
- 栄養科参加者 〇〇〇〇 (リーダー) 〇〇〇〇 〇〇〇〇 〇〇〇〇
〇〇〇〇 〇〇〇〇 〇〇〇〇 計7名
- 院外参加者 〇〇〇〇 〇〇〇〇 〇〇〇〇 〇〇〇〇 〇〇〇〇 計5名
- 食数 300人分 (想定)
- メニュー 白御飯+梅干し、塩こんぶ
- 準備する物 割り箸(300本) →病院で注文
無洗米 1人 100g 水 200cc →300食分 無洗精米 30kg
1人 梅干し 1個、塩こんぶ 3g →300食分 梅干し 300個 塩こんぶ 900g
ガスコンロ、鍋、台、盆、ゴミ袋、タオル、台拭き
カセットストーブ 3台 (必要時)

○スケジュール

日程	作業内容	担当者
前日	・食器類、材料の確認、机準備・・・午後	〇〇
当日 7:30～	・炊き出し開始 ☆備蓄倉庫へ行き、必要物品を準備する	参加者全員
7:45～	・調理 (屋外-ガスコンロ+調理室内-回転釜使用)	参加者全員
8:30過ぎ	→	ボランティアさん合流
8:25～8:45頃	※1名:災害対策本部でアクションカードを受け取る (:正面玄関於)	〇〇さん
10:30～	〇〇へ配送 (エレベーターは使用できない想定) →階段を使用の事	参加者全員
11:30～	・試食 (訓練参加者)	
12:00～	・後片付け	参加者全員

岐阜県厚生連久美愛厚生病院提供 一部改変

災害時給食日誌（例）

様式⑧

災害時給食日誌

記入者		年月日	年 月 日 ()
-----	--	-----	-----------

	実施献立内容	納品状況	ライフライン	機器	食器	衛生管理	従事者
朝	<input type="checkbox"/> 休止 <input type="checkbox"/> 非常食						
	配食時間：		状況：				
昼	<input type="checkbox"/> 休止 <input type="checkbox"/> 非常食						
	配食時間：		状況：				
夕	<input type="checkbox"/> 休止 <input type="checkbox"/> 非常食						
	配食時間：		状況：				
その他	<input type="checkbox"/> 休止 <input type="checkbox"/> 非常食						
	配食時間：		状況：				

喫食者の現状確認、食形態一覧表（例）

部所名		確認者名		日時	月	日	時	分現在
-----	--	------	--	----	---	---	---	-----

フロア	人数	増減		被災状況					食種			個別対応				
		転出	転入	死亡	重症	中等症	軽傷	不明	普通	軟菜	流動	とろみ	禁忌	アレルギー	補助食品	
合計																

食数把握伝票（例）

食数把握伝票			
月	日	朝・昼・間・夕	から
		以降ずっと ○食まで	
依頼者：	依頼日時	日	時 分
【配膳フロア】			

【食数】			
普通食	小	_____	食
	並	_____	食
特別食	軟	_____	食
	減塩	_____	食
	除去	_____	食
外出	_____		合計 食
欠食	_____		
<input type="checkbox"/> 災害時のため○○食対応ありません			
確認者名 _____ 日時 _____			
<input type="checkbox"/> 対応しました <input type="checkbox"/> 変更依頼しました			

* 作業後は伝票を栄養管理室に提出してください

県立多治見病院提供食事箋・食事提供数連絡票を参考に作成

食事箋						
(令和元年・7月)						
患者ID		主治医				
ふりがな						
氏名						
病棟名・部屋番号	病棟		号室			
生年月日	年		月		日	
年齢・性別	歳		男	女		
区分	入院	変更	転棟	外泊(出)	退院	
転棟の場合	病棟 号室		→	病棟 号室		
日にち	令和		年 月		日	
朝昼夕	朝から	昼から	夕から			
食種名	一般食	通常食	軟菜食	やわらか食	ペースト食	流動食
	えん下食	えん下ゼリー食	えん下I食	えん下II食	えん下移行食	
	特別食	()				
	濃厚流動食	種類・分量 ()				
	欠食・外泊	欠食				
主食	米飯	全粥	おもゆ			
形態(必要な場合記入)	一口大	きざみ	極小きざみ			
アレルギー						
その他指示						
病棟→栄養管理部	岐阜県立多治見病院					

食事提供数連絡票

病棟→栄養管理部

発災後、最初の食事の前までに提出ください（人数がわかり次第）。

その後変更がある場合に栄養管理部に提出し、変更がない場合には提出は不要です。

発災後1食目～9食目まで使用（備蓄品を使用した食事）

10食目以降も煮炊きができず支援物資のみの場合はこの様式で継続

病棟 _____ 階

日時 _____ 年 _____ 月 _____ 日 () _____ 時

人数 (人)	欠食 (人)	形態別食事提供数 (人)				濃厚流動食 (袋)
		通常食 (人)	やわらか食 (人)	流動食 (人)	合計 (人)	
		主食は米飯又はパンで、指定はできません。	主食はかゆ又はパンで、指定はできません。	液体		アイソカルサポート 400
						袋

県立多治見病院提供

災害時の衛生管理

災害発生時には、ライフラインが寸断され通常の衛生管理が実施できないことが予想される。状況に応じた具体的な対応方法を検討し、必要な衛生物品を備蓄しておく必要がある。

(1) 水道が復旧しない場合

	飲用水以外の水がない場合	備蓄用水や外部からの給水が使用可能な場合 ※給水方法と保管に注意して、通常と同じ衛生管理を基本とする
調理従事者・配膳担当者 の手指衛生	汚れをウェットティッシュ等で拭き取り、アルコールで消毒	石けんを使って流水で手洗いし、アルコールで消毒
	作業の際は使い捨て手袋を使用	同様
エプロン・帽子等	使い捨てエプロン・帽子・マスクを使用	同様
調理場の衛生	施設の安全を確認し、汚れをウェットティッシュ等で拭き取りアルコールで消毒 調理場以外で配膳等を行う場合も同様	同様
食器	使い捨てのものを使用	同様
器具	使い捨てのもので代用	使用した食器は洗浄し適切な消毒をする
提供する水	備蓄用水等飲用に適するものを提供	同様
提供する食事	備蓄食品を調理せずに提供	簡便な調理で提供（施設の状況にあわせて）
食品・野菜の下処理	下処理の必要ないものを使用	水を使用して洗浄、下処理を行う
室内の衛生	食事等を置く場所はウェットティッシュ等で汚れを拭き取りアルコールで消毒	同様
利用者の手指の衛生	汚れをウェットティッシュ等で拭き取り、アルコールで消毒	石けんを使って流水で手洗いし、アルコールで消毒

(2) ガスまたは電気などの熱源が復旧しない時

調理に関すること	簡易調理（カセットコンロ）の場合には火力が弱いので、中心まで温度を上げる工夫をする
食品の管理	冷蔵庫に保管してある食品は、庫内温度を確認して使用する
	備蓄食品、支援物資などは賞味期限を確認してから提供する

トーカイフーズ（株）提供

衛生管理食中毒予防（例）

給食からのお願い

衛生面注意事項

食中毒予防のため、以下のことを必ず守ってください。

【配膳されたら】

- すぐに食べる
- 居室で保管しない
- 不在者にはわたさない

連絡箋に欠食者名を書いて給食に返却する

【食べ終わったら】

- 下膳時間までに下膳カートに戻す
 〇時 〇〇分
- 食べ残しは残菜バケツに入れる
- 入れ終わったらビニル袋の口を縛る