



神奈川県老健栄養部会 研修会 (30.11.14)

災害で施設が孤立しても耐え抜くための 知識と備え



神奈川県平塚保健福祉事務所秦野センター
管理栄養士 櫻井 奏美

本日の内容

- 秦野センターの取組み

資料名	
資料 1	災害に備えた 非常備蓄食の考え方
資料 2	給食施設のための備え セルフチェック表
資料 3	給食施設のための備え ヒント集

- 熊本地震～神奈川県栄養士による支援活動

東日本大震災

平成23年3月11日金曜日 14時46分 発生

- 昼食を提供する施設 片付けひと段落
(学校・事業所等)
- おやつを提供する施設 おやつ調理後・提供後
(保育所・高齢者施設等)
- 夕食仕込み中の施設 夕食の調理を急いで行い、
明るいうちに調理、配膳した
- 夕食調理前の施設 備蓄食の提供に変えた施設等

施設種別による違い

秦野センターでの取組み 第一歩

○ 平成23年度

「東日本大震災に関連する特定給食施設における
対応状況調査」実施

対象：147施設 回答：105施設 （回答率71.4%）

- ・ 牛乳・乳製品等食材の欠品（物流の影響）
- ・ 計画停電（電気の影響）
 停電あるかどうか分からない不明確さへの対応
- ・ 公共交通機関の乱れによる従業員への影響

**外部からの影響があっても
給食を提供する**



災害時、困ることは何か？

停電があると、
照明、換気扇が
使えない。

停電があると、
ダムウェーター、
エレベーターが
使えない。

地下厨房が浸水。
厨房が使えない。

地震が発生。
厨房の職員が
出勤できない。

施設までの道が
遮断。
流通が止まった。

秦野センターの取組み

資料名	キーワード
資料 1 災害に備えた 非常備蓄食の考え方	備蓄量 種類
資料 2 給食施設のための備え セルフチェック表	災害対策 自己点検
資料 3 給食施設のための備え ヒント集	災害対策 事例集
参考 秦野・伊勢原地域の施設情報	横のつながり

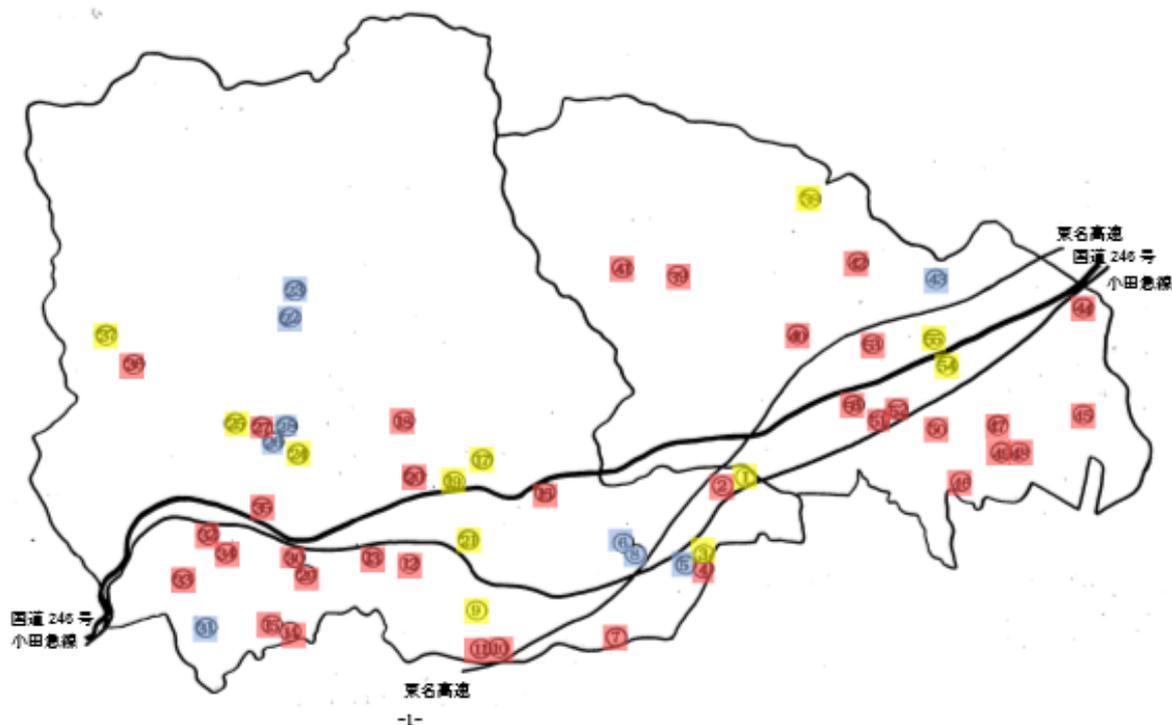
参考「秦野・伊勢原地域の施設情報」

- 管内施設限りの施設情報の提供

郵便番号順に施設情報（施設名、電話番号、メールアドレス、ファクシミリ、災害担当や食事担当、施設食数等）をまとめています。

- 秦野・伊勢原地域の施設マップ

<色分け区分>	
№	病院
№	高齢者施設
№	障がい者施設



給食施設でご検討いただきたいことの例

- 備蓄食の確認 — 「非常備蓄食の考え方」「ヒント集」

量、内容、献立表、運用方法、運搬方法等

- シミュレーションの実施・充実

火災の避難訓練ではなく、災害時を想定し、施設の状況に応じた場面で備蓄品を運用するシミュレーション

「ヒント集」「非常備蓄食の考え方」

例：備蓄食提供訓練、炊き出し訓練、参集訓練

- 施設所在地の周囲にある給食施設の確認

ライフラインの状況は地域ごとによる

お隣の給食施設と情報共有することも共助の1つ

災害対策の点検、対策の優先順位の検討
→ 「セルフチェック表」

「給食施設のための備えセルフチェック表」



想定されている被害が起こった場合、給食施設ではどのような被害が考えられ、どのような対策が必要なのかを検討しました。

平成26年6月に実施した備え状況調査を基に、秦野伊勢原地域での取り組みと合わせて、給食施設で平常時からの備えを確認するためのツールとしてまとめています。

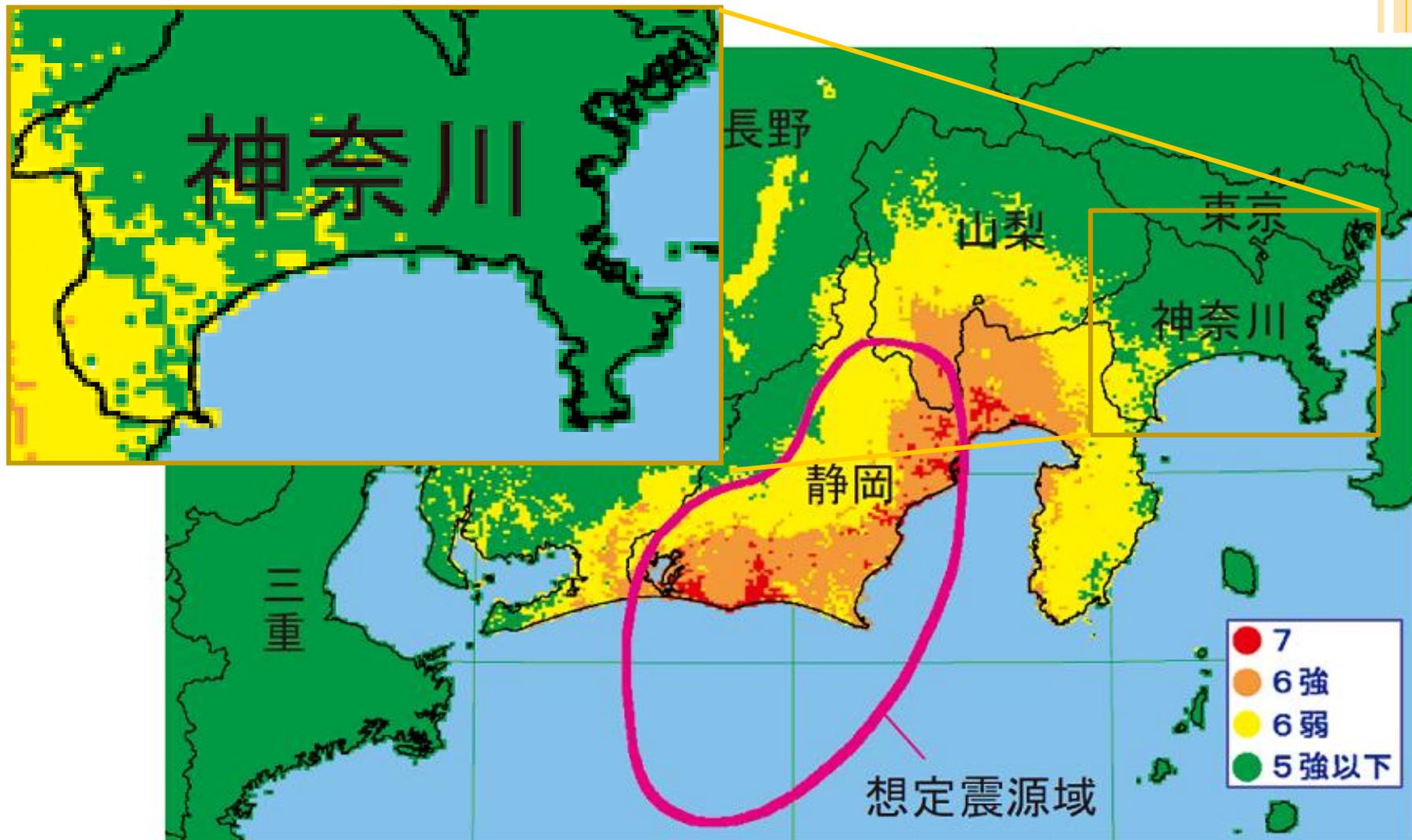
「給食施設のための備えセルフチェック表」

＜東海地震 被害想定（神奈川県地域防災計画より抜粋）＞

- 条件：マグニチュード8.0、震源 駿河トラフ、冬18時
- 建物：全半壊 113,350棟以上 木造住宅を中心に損壊
- 火災：出火60件、焼失4,270棟
- 停電：68,550棟（エレベーター停止16,090台）
- 断水：283,590世帯（3,844,525世帯のうち7.4%）
- 電話：53,640回線
- 避難者：572,130人
（建物被害、断水、エレベーター停止による避難者）
- 帰宅困難者：774,350人（道路寸断、交通遮断による）
- 秦野市、伊勢原市が指定されている、地震防災対策強化地域（8市11町）内での被害は大きいとされています。

東海地震とは

<気象庁ホームページより引用>



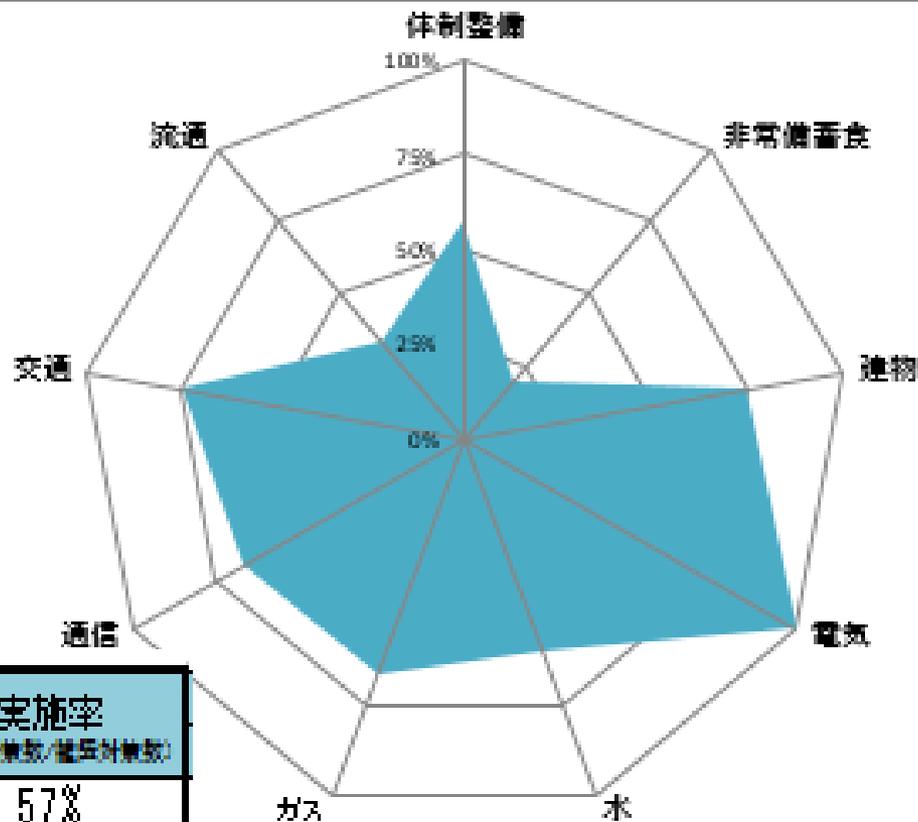
「東海地震の想定震源域」と「想定される震度分布」
(想定及び図は内閣府による。)

「給食施設のための備えセルフチェック表」 使用例

	A	B	C	D	E	F	G						
1	給食施設のための備えセルフチェック表						記入日:	28年 8月					
2	全被害想定に関わる対策				秦野伊勢原地域の状況・事例 ＊「災害に備えた非常備蓄食の考え方」より抜粋			施設での 現状・取り					
3										有○	無×		
4								体制整備・強化		災害対策に関する位置づけがある	・組織的に動く体制がある ・担当者がある	有○	
5										会議等、検討する場がある	・栄養・給食担当だけでなく、施設全体で検討する	有○	
6			災害対策、備蓄食について予算化している	・計画的に着実に進める ＊通常の食品を多めに保管する	無×								
7			防災訓練や研修会等、共有する場がある	・備蓄食の期限が切れる前に職員で訓練、試食している	有○								
8			災害時の食事提供に関する手順・マニュアルがある	・献立表とともに、指揮体制・役割・初期手順等を明記する	有○								
9			職員の参集体制を決めている	・施設全体の防災マニュアルと整合を図り、連動させる	無×								
10			地域の災害体制を把握している	・その体制に基づいた参集訓練を抜き打ちで実施している	無×								
11				・徒歩、車、電車等手段と時間による優先順位をつけている									
12				・各関係機関の連絡先をリストにしている	有○								
13				・近くの給水所を把握し、その移動方法を決めている									
14	非常備蓄食		入所者・患者・職員の必要量を把握している	＊食数、1人当たりの必要量、日数により、必要量を示す	有○								
15			必要な食数・飲料水を備蓄している	＊備蓄食に必要な調理水も飲用と別に備蓄する	有○								
16			対象者に適した種類を備蓄している	＊対象者を踏まえた食種・食形態・特殊食品を備蓄する	有○								
17			適切な場所に保管している	＊発生時提供しやすい場所とする ＊運搬方法を共有する	有○								
18			備蓄食の運用について検討・共有している	＊献立表・写真と備蓄する ＊通常の給食に活用する	有○								
19	被害想定	対策例	秦野伊勢原地域の状況(平成26年6月調査)			施設での							
20			実施率	事例	有○	無×	現状・取り						
21													
22													

施設における
防災対策の状況

■ 実施率
(実施対策数/推奨対策数)



被害想定	推奨対策数 (その他を含まず)	実施対策数 (その他を含まず)	実施率 (実施対策数/推奨対策数)
体制整備	7	4	57%
非常備蓄食	5	1	20%
建物	4	3	75%
電気	4	4	100%
水	5	3	60%
ガス	3	2	67%
通信	3	2	67%
交通	4	3	75%
流通	3	1	33%

非常備蓄食

施設が災害で孤立しても耐え抜くためには 「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

<想定>

給食施設が給食を提供しなければならない最悪のケース

- 建物の部分的な損壊はあったものの、施設に人が留まっている
- ライフライン（電気、水道、ガス）がすべて止まった
- がけ崩れや道路の寸断等により、施設が孤立し、人や物の出入りができない

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

1 備蓄食の必要量

現在の備蓄と比べていかがですか。
施設全体でご検討ください。
(参考P2~4)

(1) 食数

①給食利用者数 + ②職員数 + ③外部者最大数

➡ ①②必須の食数

➡ ①②③備蓄に必要な食数

* 職員数：最大勤務人数

* 外部者最大数：訪問者、ボランティア等、外部者の最大数

* 曜日や時間帯によっても変動がある食数ですが、
施設の実績を考慮し、最大人数を算出の根拠とします。

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

1 備蓄食の必要量

現在の備蓄と比べていかがですか。
施設全体でご検討ください。
(参考P2~4)

(2) 1人当たり必要量について

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、
成人の場合、1食 500~600kcal を目安にします。

◎推定エネルギー必要量分を備蓄しておく、
1日3回から1日2回の提供に分散させ、期間を延ばした場合も
基礎代謝量分を提供することができます。

食事提供が1日3回の場合 1,500~1,800kcal
(対象者の推定エネルギー必要量に近くなります)

1日2回の場合 1,000~1,200kcal
(対象者の基礎代謝量に近くなります)

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

1 備蓄食の必要量

現在の備蓄と比べていかがですか。
施設全体でご検討ください。
(参考P2~4)

(3) 日数について

3日分は必須で最低限です。

*神奈川県地域防災計画で、県民に3日分の備蓄を要請しています

現在3日分を備えている施設は5日分を目指します。

◎災害の状況に応じた提供をお勧めします

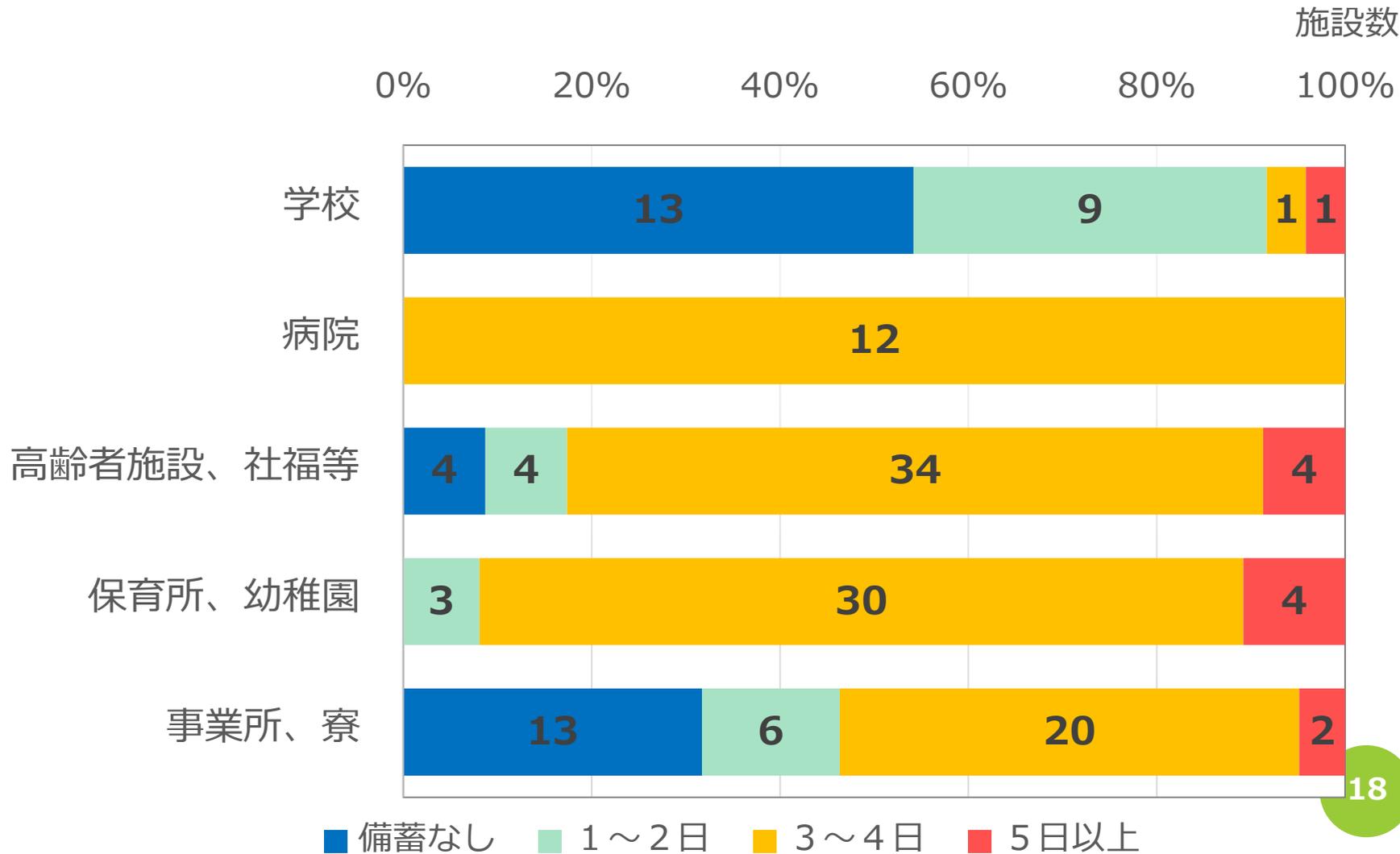
3日分（9食分）の備蓄食は9回分であり、

1日2回の提供にすると、4日半提供できます。

同様に5日分（15食分）の備蓄食は15回分であり、

1日2回の提供にすると、7日半提供できます。

平成28年給食施設栄養管理報告書による 秦野センター管内 非常食糧等の備蓄状況



「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

1 備蓄食の必要量

(4) 水の備蓄

飲用水：一人1日最低1.5ℓが必要です。

* 食事が摂取できない時は3ℓ必要です。

調理水：水が必要な備蓄食があれば、その使用量に合わせた備蓄が必要です。

α化米の備蓄分で必要な水は？

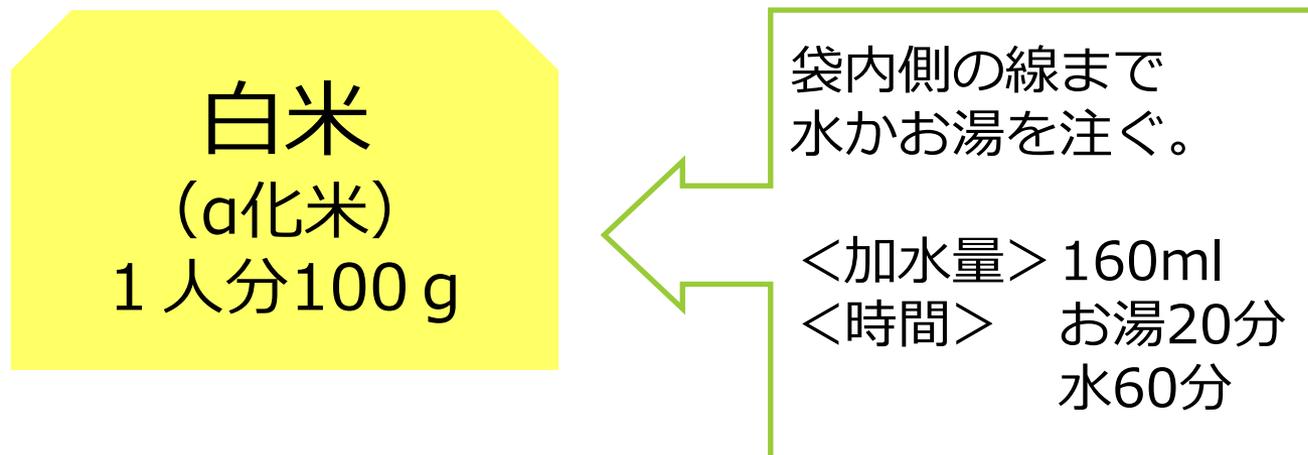
◎ 容器による比較

分類	保存期間	コスト面	提供	備考
缶	1～5年		蓋ができない	空き缶のゴミがでる
紙パック	半～1年	ジュース類は缶より安い	コップ、ストローが必要	空き箱は燃やせる
ペットボトル	1～5年	保存期間による差は小さい	蓋ができるので、こぼしにくい	

サイズは、対象者や用途によって調整します

調理水の把握例

- a（アルファ）化米が100人分備蓄してある場合



$$160 \text{ (ml)} \times 100 \text{ (人分)} = 16 \text{ (ℓ)}$$

飲料水の他に1食で2ℓボトルが8本必要となる

* ボトルから移して加温する場合、更に予備があるとよい
<施設では、備蓄食とお水の備蓄量は合っていますか？>

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

2 備蓄食の種類

以下の項目を考慮し、必要量を満たす備蓄食を揃えます。

- ◆ 加熱加工等が必要ない食品を選択する。
- ◆ 主食となるもの、おかずとなるものを組み合わせられるよう選択する。
- ◆ 平常時でも使用でき、災害時に扱いやすく、普段から食べ慣れている食品を選択する。（食べ残しを少なくし、ゴミの増加を抑える

◎ 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、非常時での使いかた、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選択します。

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

2 備蓄食の種類

分類	保存期間	種類	コスト面	提供	食べやすさ	備考
缶詰	1～3年	豊富	日常の給食で使用しやすい	食具が必要 (分ける時には食器も必要)	種類が多いため選択が可能	空き缶のゴミが出る
レトルトパウチ	約1年	豊富	日常の給食で使用しやすい	・熱源が必要なものが多い ・食器、食具が必要なものがある	介護食用の種類あり	ゴミのかさが少ない
フリーズドライ (非常時備蓄用)	5～25年	少ない	・初期費用がかかる ・訓練で活用しにくい	調理水が必要	利用者が食べやすい状態か見極めが必要	空き缶のゴミが出る
α化食品 (米もち)	5年	少ない	日常の給食で使用しにくい	食具が必要 (分ける時には食器も必要)	水で戻しただけでは硬く食べにくい	調理水が必要
乾燥野菜 (フリーズドライ)	1年	多い	日常の給食で使用しやすい	取り分ける時には食器が必要	食材により食べにくいものもあり、見極めが必要	ゴミのかさが少ない

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

2 備蓄食の種類

◎留意事項

- 箸又はスプーン等の食具を併せて備蓄する。
- 普段使用している特殊な食品（とろみ剤、経管栄養剤、食物アレルギー対応食品等）があれば、併せて備える。
- 何をどのように提供するか、配膳・回収・ゴミ処理までを含めて考える。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、ディスプレイ食器の備蓄が必要となる等、必要な物品が変わってくる。
- 缶詰利用の場合、ゴミになる空き缶の処理（保管場所等）について考える。（缶ジュースを紙パックのものに変えるとゴミを焼却することができる。）
- 食べ切れなかった場合の中身の処理について考える。

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

3 備蓄食の保管

以下の項目を考慮し、適切な場所に保管します。

また、保管場所からの運搬方法及びルートを職員の誰もが知っていることが必要です。

- 厨房が使用できない被害想定をしている場合は、保管場所を厨房外にする。
- 取り出しやすく、倒壊や浸水等、被害の可能性が低い場所を選ぶ。
- 厨房内や施設内、敷地内等、複数の場所を確保し、各所に組み合わせて保管することが望ましい。この時併せて食具、必要な食器、調理水を保管する。
- 保管環境についても考慮する。（湿度、温度等）

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

4 備蓄食の運用

(1) 備蓄食の提供

施設に残留した職員が、食事の提供も行うこととなります。

給食担当の職員は不在、人手となる職員数も最少の場合を想定し、備蓄食の提供方法を考えますが、以下の準備が必要です。

- 備蓄食の保管場所を職員の誰もが知っていること
 - 保管場所が遠い場合、運搬方法を誰もが知っていること
 - 誰が見ても一目瞭然の献立表が作成されていること
 - ・ 使用する食品や物品は何か
 - ・ 分ける場合、1缶（袋）は何人分になるのか
 - ・ どのように配るのか（食器の使用方法 等）
- * 1回分ずつ写真で示しておくによりわかりやすいです

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

4 備蓄食の運用

(2) コスト面への配慮

① 備蓄食を選ぶにあたっての留意点

- セットの市販品の場合は内容について、施設に合っている食品かどうかの検討が必要となる。
- フリーズドライ加工食品は保存期間が長いいため、防災訓練の際、食事提供のシミュレーションには利用しにくい。
- 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、コストにも影響する。

例 焼き鳥缶 大1,750g入り2,600円 (40gあたり約60円)

小 40g入り 140円

- 東日本大震災の被災地では、水よりもお茶が好まれた。日常、ペットボトル入りのお茶を利用している場合は、飲料としてお茶を備蓄しても無駄なく利用できる。

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

4 備蓄食の運用

(2) コスト面への配慮

②コスト削減のための工夫

- 平常時に使用できる食材（缶詰・乾物等）は、先入れ・先出しによる出庫方法で管理することで、毎月の食材費で賄うことができる。
- 平常時には使いにくい備蓄品は、賞味期限を確認し、長期間で計画的に使用しながら入れ換えていくことで、無駄なコストを抑えることができる。
- 施設全体の防災訓練内容に調理、配膳、ゴミ処理を含む食事提供訓練を加えることで、食事提供のための作業手順の確認を行う機会や備蓄品の試食の機会となり、備蓄食を有効に活用することができる。

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

4 備蓄食の運用

(2) コスト面への配慮 ②コスト削減のための工夫

備蓄食の試算

140食必要な施設の場合（金額は、平成25年10月現在）

	保存 期間	1セット 単価	購入費用	1年間当 たりの費用
非常備蓄食（缶詰） （1人3日分）	5年	4,000円	560,000円	112,000円
フリーズドライ加工品 （1人5日分）	25年	12,600円	1,764,000円	70,560円
飲用水 （1人1.5ℓ×5日分）	5年	1箱24本 =4,100円	360,800円	72,160円

◎コストも比較のうえ、計画的な運用をお勧めします

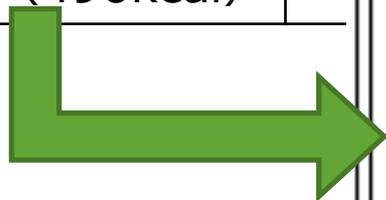
5 参考資料 (1) 献立の示し方

例1 缶詰の小缶を一人に1缶ずつ配る

- 1箱に何個入っているかを箱の外側に書いておく
- 一人に1個配るため、箸、スプーン等の食具があれば、食器は不要

	1回目	2回目	3回目
1日目	粥缶 1缶 ツナ油漬缶 小1缶 南瓜いとこ煮缶 小1缶 ペットボトル500ml	パン缶 1缶 コーンスープ缶 1缶 フペ	粥缶 1缶 さんま蒲焼缶 小1缶

(490kcal)



◎一人分の配膳例を示しておくと、調理従事者以外が見ても分かります

5 参考資料 (1) 献立の示し方

例2 缶詰の大缶を人数分に配る

- 1缶を何人に配るのかを箱の外側に書いておく（重量では分けづらい）
- 盛り付ける人、器具、食器が必要であり、配膳方法も考えておく
- 停電時の配膳には、照明が必須
- ディスポ食器は深さのある小鉢型や蓋ができる弁当箱型が便利だが、入所者や患者の使い勝手を確認して揃える

	1回目	2回目	3回目
1日目	粥缶 1缶 ツナ油漬缶 大1缶を○人に配る 南瓜いとこ煮缶※ ペットボトル水 500ml	パン缶 コーンス フルーツ シロツ 大1缶を ペットボ	1日目 1回目 ○人分 かぼちゃ煮物 △人分 ツナフレーク かつお 湯

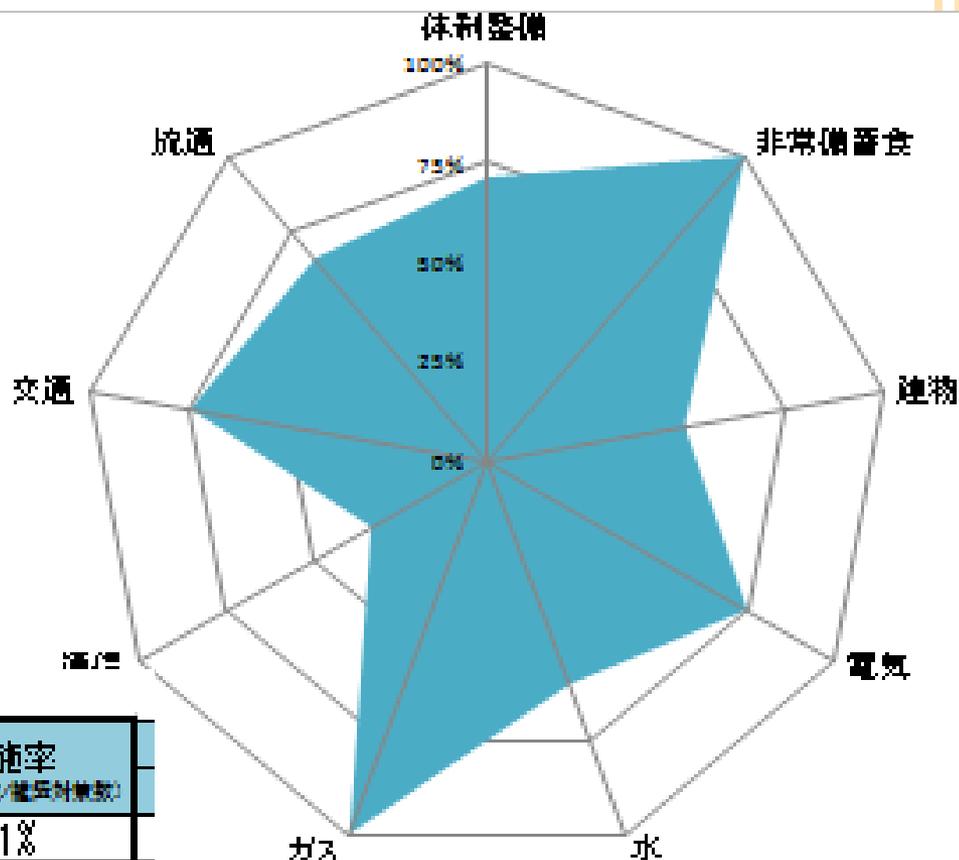
◎一人分の配膳例を示しておく、調理従事者以外が見ても分かります



		項目	単位
農産物	人数	① 利用者・農者の人数は () 人	必要量について、現在の消費と比較していかがですか。必要な改善について改善案までご検討ください。
		② 職員の数 () 人	
		③ その他 () 人 (訪問・見学者、ボランティア等の来場者)	
		① + ② + ③ = 農産物の必要な人数 () 人	
農産物・水の必要量	一人当たり必要量	農産物消費の平均消費エネルギー必要量は 平成 年 月調査 () kcal	農産物 P 2～3
		農産物消費の平均基礎代謝量は 平成 年 月調査 () kcal	
	口数	消費は何口分にしますか () 口分	
水	飲用	必要な飲用量は、() L 農産物の必要な水量 × 1.5 L	必要な量の消費がされていますか、ご確認ください。 農産物 P 4
	洗濯用	必要な洗濯量は () L 洗濯水が必要な消費量に合わせて算出	
農産物の種類	農産物は総合せ(生食・生煎・製菓)を考慮して選んでいますか はい いいえ		利用者にあった食品を選択します。 農産物 P 4～7
	農産物は熱量、栄養価を確認して組み合わせていますか はい いいえ		
農産物の消費	① 消費場所は ()		農産物 P 8
	② 消費方法は ()		
	③ 消費ルートは ()		
	① ～ ③について、消費の態様が知っていますか はい いいえ		
農産物の提供	消費時に提供する農産物の具体的な量、分配方法を記入した献立を作成していますか はい いいえ	消費の水準を、無駄なく活用できるよう、計画的に管理します。 農産物 P 8～11	
	コスト		通常の献立に農産物を利用する計画を作成していますか はい いいえ

施設における
防災対策の状況

■実施率
(実施対策数/推奨対策数)



被害想定	推奨対策数 (その他を含む)	実施対策数 (その他を含む)	実施率 (実施対策数/推奨対策数)
体制整備	7	5	71%
非常備蓄食	5	5	100%
建物	4	2	50%
電気	4	3	75%
水	5	3	60%
ガス	3	3	100%
通信	3	1	33%
交通	4	3	75%
流通	3	2	67%

体制整備

「給食施設における備えヒント集」

「給食施設のための備えセルフチェック表」に沿って、秦野伊勢原地域の事例を集めました

- 「平成27年度給食施設における災害対策に係る調査」に基づく、秦野伊勢原地域の備え状況結果
- 災害に対する取り組み事例やコラム

用語の解説

- ・ 平成27年度調査
→ 「特定給食施設における災害対策に係る調査」
- ・ 平成26年度調査とは、
→ 「特定給食施設等における非常備蓄食に関わる備え状況調査」
- ・ 平成24年度調査とは、
→ 「特定給食施設等における非常備蓄食の状況調査」

「給食施設における備えヒント集」 構成

- (1) 体制整備
- (2) 非常備蓄食
- (3) 施設・厨房が損壊した
- (4) 電気が止まった
- (5) 上水道が止まった
- (6) ガスが止まった
- (7) 電話が止まった
- (8) 交通機関が止まった
- (9) 食料、物品等搬出入ができない

「給食施設における備えヒント集」

(1) 体制整備

① 災害対策に関する位置づけがある

- ・ 組織的に動く体制がある。
 - 例 1 防災委員会がある。
 - 例 2 総務部で対応している。
- ・ 防災担当者がいる。
 - 例 1 施設で防災担当者を決めている。
 - 例 2 役職（事務長、総務部長等）で担当が決まっている。

- ・ セルフチェック表にも掲載されている対策例
- ・ 秦野伊勢原地域における具体的な取り組み例

「給食施設における備えヒント集」

(1) 体制整備

② 会議等検討する場がある

- ・ 栄養・給食担当者だけでなく、施設全体で検討する。

例 1 定例委員会のなかに防災委員会がある。

例 2 施設管理栄養士が防災委員会の委員になり、参画している。

例 3 栄養管理会議のなかで取り上げている。

＜施設からの声＞

- ◎施設の災害マニュアルに食事について追加することを提案できた。
- ◎他職種と備蓄食やマニュアルについて意見交換ができた。
- ◎多職種で一緒に防災訓練をすることができた。
- ◎他科の協力を得る等の手が込んだことは難しいが、各部署からの防災担当を募り、チームにするとよいと思った。

「給食施設における備えヒント集」

(1) 体制整備

③災害対策、備蓄食について予算化している

- ・計画的に着実に進めることができる。

例1 賞味期限が重ならないように計画的に備蓄食を購入している。また一方で、1食・1日等の区分は賞味期限をそろえて、管理しやすく、訓練での使用や職員による試食をしやすくしている。

例2 非常用食品とはいえ、定期的を買う体制が必要だと思い、進めている。

- ・通常の食品を多めに保管する。

例1 講習会で学んだローリングストック法を取り入れるようにした。

例2 お米は1日分以上ストックしている。

例3 冷凍野菜、冷凍油揚げを備蓄しており、味噌汁の炊き出しができる。

「給食施設における備えヒント集」

(1) 体制整備

④防災訓練や研修会等、共有する場がある（抜粋）

- ・備蓄食の期限が切れる前に職員で訓練、試食をしている。

例1 栄養科の防災訓練では試食に加えて、ガス・電気メーターの位置や調理機器の復旧作業を確認している。

例2 多職種で備蓄食の提供訓練を行っている。備蓄場所から食堂までの配膳ルート、提供方法を確認している。

例4 新人職員研修のなかで、備蓄場所・備蓄食の内容を周知している。

＜施設からの声＞

◎備蓄場所が地下では不便であることを共有でき、1食分は各フロアに備蓄するようになった。

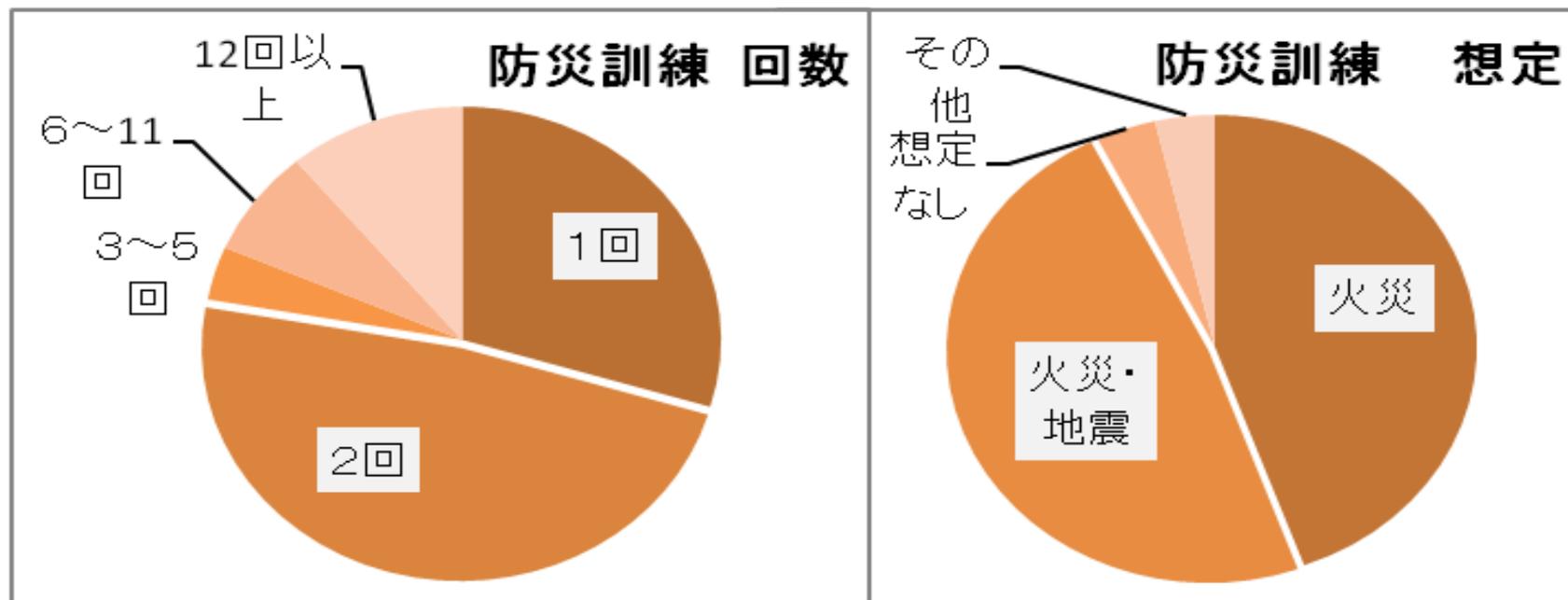
◎備蓄場所が地下で各フロアに上げることは大変だったので、階段で下げるだけで済む各棟の上層階に備蓄するようにした。

コラム＜防災訓練の状況＞

参考P5

平成27年度特定給食施設等講習会申込時アンケート結果
回答施設数 28施設 回答率54.9% (28/54)

- 調査時は、火災・地震が発生したと仮定した避難訓練が多い傾向でした。

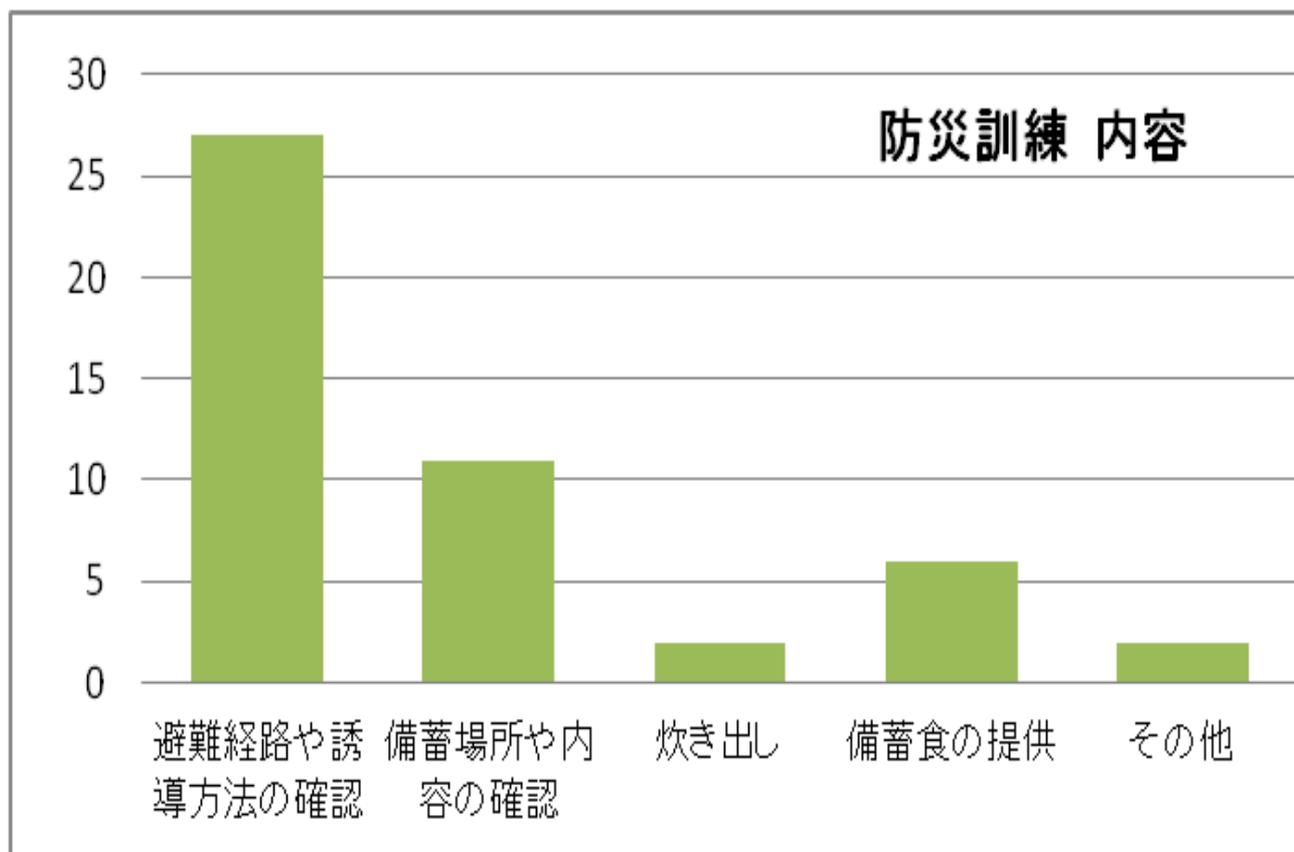


コラム＜防災訓練の状況＞

参考P5

平成27年度特定給食施設等講習会申込時アンケート結果
回答施設数 28施設 回答率54.9% (28/54)

- 備蓄食の提供を行っている施設は6施設、炊き出し訓練を行っている施設は2施設でした。



「給食施設における備えヒント集」

(1) 体制整備

- ⑤災害時の食事提供に関する手順・マニュアルがある
 - ・献立表とともに、指導体制・役割・初期手順等を明記する。
 - ・施設全体のマニュアルと整合を図り、連動させる。

<施設からの声>

- ◎厨房で申し合わせている内容をまとめてみようと思った。
- ◎施設のマニュアルと栄養科マニュアルをすり合せするために、防災委員会に出席するようになった。

「給食施設における備えヒント集」 (1) 体制整備

⑥職員の参集体制を決めている

- ・ その体制に基づいた参集訓練を抜き打ちで実施している。
- ・ 徒歩、車、電車等手段と時間による優先順位をつけている。

<施設からの声>

◎給食部門で連絡網を作って、施設管理者にも伝えるようにした。

⑦地域の災害体制を把握している

- ・ 各関係機関の連絡先をリストにしている。
- ・ 近くの給水所を把握し、その移動方法を決めている。

<施設からの声>

◎利用しているライフラインの相談窓口を、マニュアルに盛り込んでいる。

「給食施設における備えヒント集」

取組事例 4 イベントの炊き出し時にまとめた 「覚書」の作成について

- 炊き出し訓練のみを実施することは難しいため、イベント時に炊き出し訓練を行った。
- 同じ大きさに見える釜が2つあるため、釜別に「米や水の量」「炊く時間」「対象人数」を施設全体で共有できるようにした。

「実施結果」にヒントがたくさん！

- 手順は、なるべく調理用語（「余熱」「沸騰」「蒸らす」等）を使わず、誰でも読み取れる言葉を使用して作成する。

ホームページの資料もご活用ください



[ホーム](#) > [組織からさがす](#) > [平塚保健福祉事務所秦野センター](#) > 給食施設のための災害対策ツールを作成しました

印刷用ページを表示

掲載日：2016年5月27日

給食施設のための災害対策ツールを作成しました

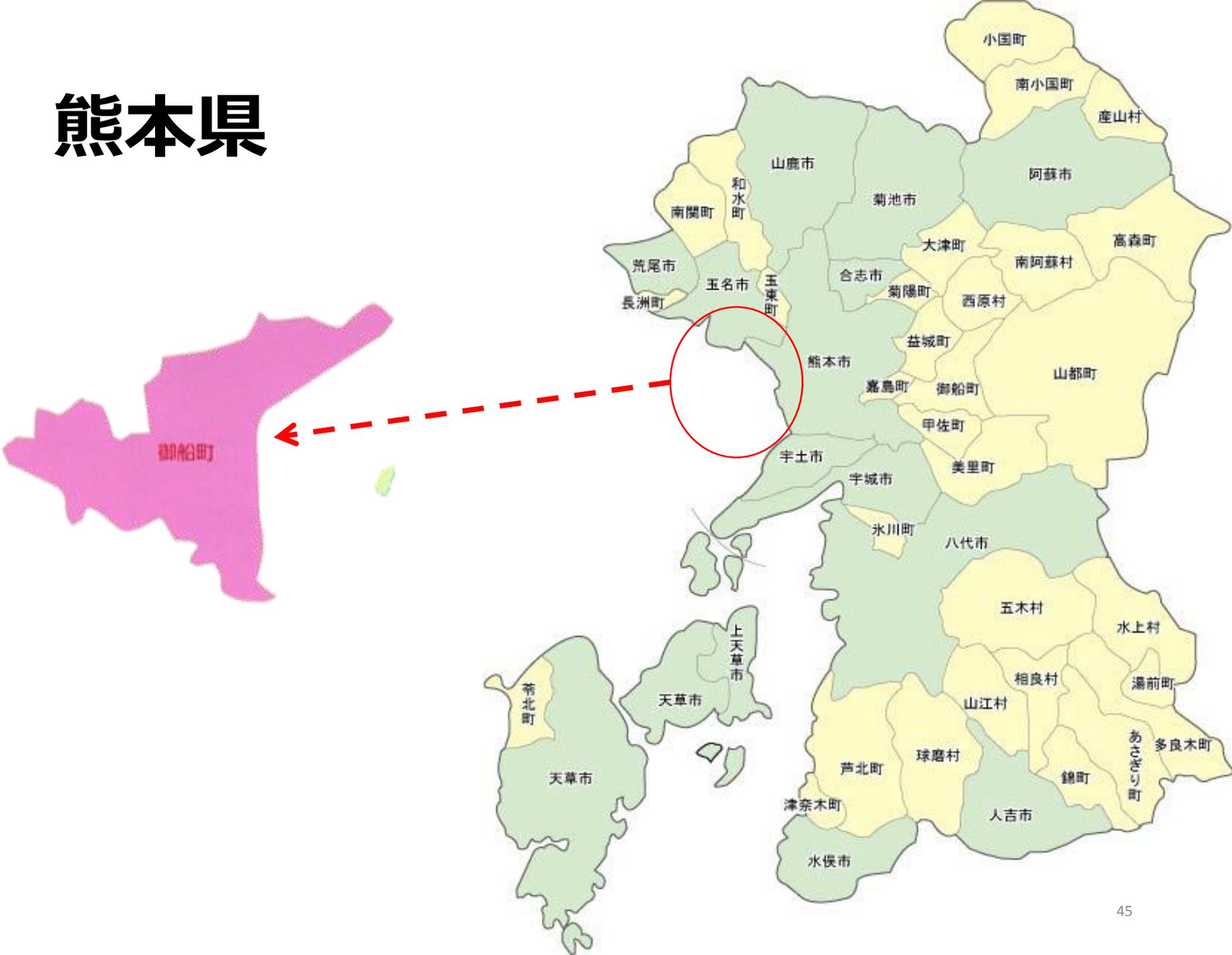
平塚保健福祉事務所秦野センターでは、平成24年度から1日に3食を提供している特定給食施設を対象に、災害対策について協議してきました。

平常時から取り組みたい災害対策を確認できるツールを作成しましたので、ぜひご活用ください。

「災害に備えた非常備蓄食の考え方」

資料名	キーワード
資料1 災害に備えた 非常備蓄食の考え方	備蓄量 種類
資料2 給食施設のための備え セルフチェック表	災害対策 自己点検
資料3 給食施設のための備え ヒント集	災害対策 事例集

熊本県



御船町の状況

<御船町の基本情報>

人口 17,243人

面積 99.03 Km²

人口密度 174.1人/Km²

人口 平成27年国勢調査 人口速報集計より

年少人口割合 12.7%

生産年齢人口割合 56.6%

老年人口割合 30.6%

平成27年12月御船町人口ビジョンより

小学校6校、中学校1校

地域包括支援センター1か所



北は益城町、東北は阿蘇郡西原村、東は山都町、北西は嘉島町、西は熊本市、南は美里町、南西は甲佐町と隣接する。

<災害状況>

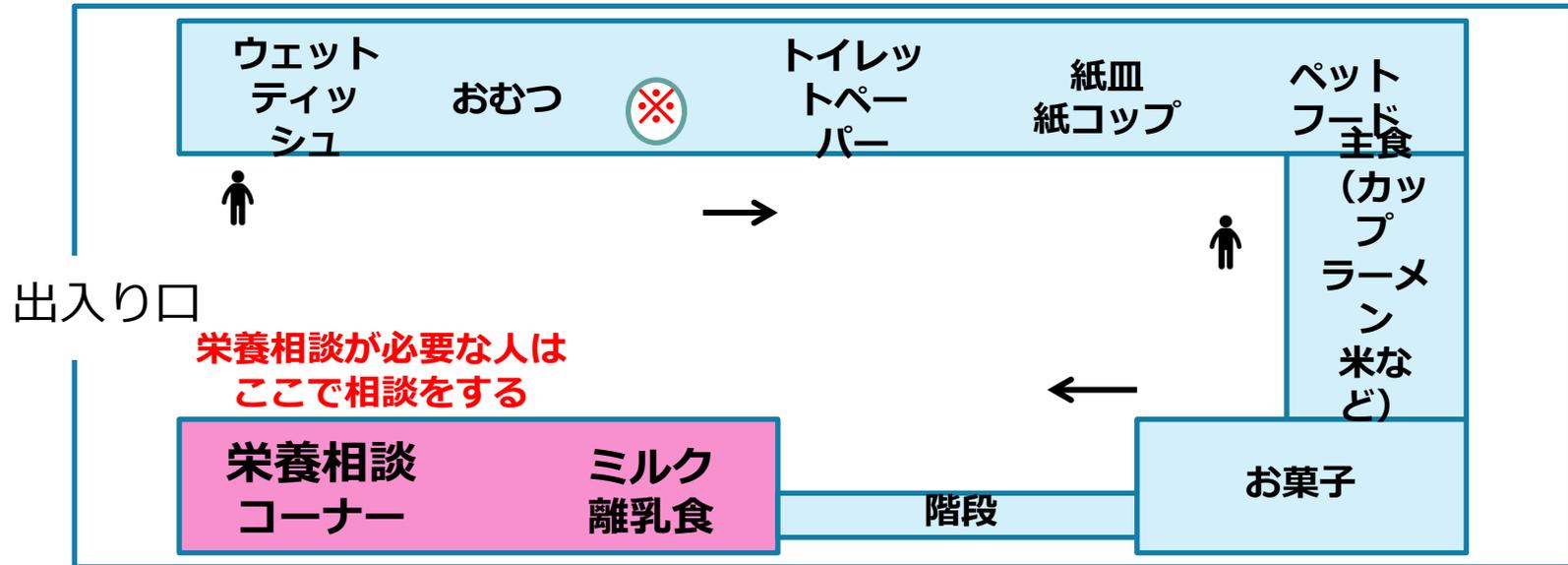
避難者ピーク時 6,131人、現在725人

建物損壊 1,032棟(判明分)

死亡者 1人

平成28年5月14日読売新聞朝刊より

物資配給所における栄養相談コーナーの整備



- 配給される物資は、日により異なる。
- 栄養相談をするために、印の場所から、ミルクと離乳食を移動した。

給食施設で取り組む災害対策



各施設に合った災害対策を
検討してみてください。
本日はありがとうございました

