

災害時等の給食提供に関するガイドライン（改定版）

平成30年11月

京都市

目次

I	ガイドライン策定の背景	1
II	ガイドラインの基本的な考え方	
1	ガイドラインの位置付け	2
2	ガイドラインの使い方	2
III	災害時に予想される状況	3
IV	各施設が取り組むこと	
1	平常時からの備え	4
(1)	災害時等の対応について検討しておきたいこと	4
①	連絡・指示体制	
②	初動に関すること	
③	備蓄品等の確保	
④	給食提供方法等	
⑤	連携体制	
(2)	マニュアルの整備	7
①	マニュアルの作成	
②	マニュアルの共有	
③	体制の強化	
2	災害時の対応	9
	資料・様式	11

(参考) 平成29年度災害時の給食提供に関する実態調査結果

I ガイドライン策定の背景

本市では、京都市地域防災計画において「食料の確保体制の整備」のなかで、市民や事業所等における備蓄の推進を図っているところです。

災害時は、被災者の健康維持と心の安定を保つため、発生直後も食事を供給することが重要であり、乳幼児、高齢者、傷病者等食事に配慮が必要な人への支援も求められます。また、これまでの災害時には、避難生活が長期化する中、被災者の低栄養やストレスの増加による健康状態の悪化を防ぐ上でも、日々の栄養量の確保、味覚、嗜好への配慮が重要視されました。

災害時には、支援の体制が整うまで時間を要する可能性があります。給食施設※においては、施設自らの努力で利用者と職員の給食を継続し（自助）、地域の施設と連携できるよう（共助）、平常時からの備えが必要です。

そして、施設利用者に応じた食事内容への配慮、ライフラインの寸断等の状況下での安全・安心な調理方法の確保等、複雑な対応が求められます。

本市では、平成24年10月に「災害時等の給食提供に関するガイドライン」を策定し、給食施設における災害時等の危機管理体制整備の推進を図ってきました。そして、ガイドライン策定後5年が経過した平成29年11月に、市内給食施設の危機管理体制整備の実態を把握するため、「災害時の給食提供に関する実態調査」を行いました。その中で、マニュアル等の体制整備や備蓄整備が5年前より進んでいることがわかりました。その一方、災害を想定した対応の検討が不足している現状も見られました。

そこで、災害時の状況下でも、給食が安全・安心な食事を提供できるよう、全ての給食施設で、マニュアルや食料備蓄の整備、研修や訓練の実施といった災害に備えた食の体制整備がさらに進められていくことを目指して、本ガイドラインを策定しました。

※給食施設

特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設

Ⅱ ガイドラインの基本的な考え方

1 ガイドラインの位置付け

本ガイドラインは、給食施設が災害時等※の対応を検討する際やマニュアルを策定する際の参考となるものです。給食施設が災害時等においても、利用者等に対して各個人に合った安全・安心な給食を提供できることを目的に、各給食施設で取り組むことについて記載しています。

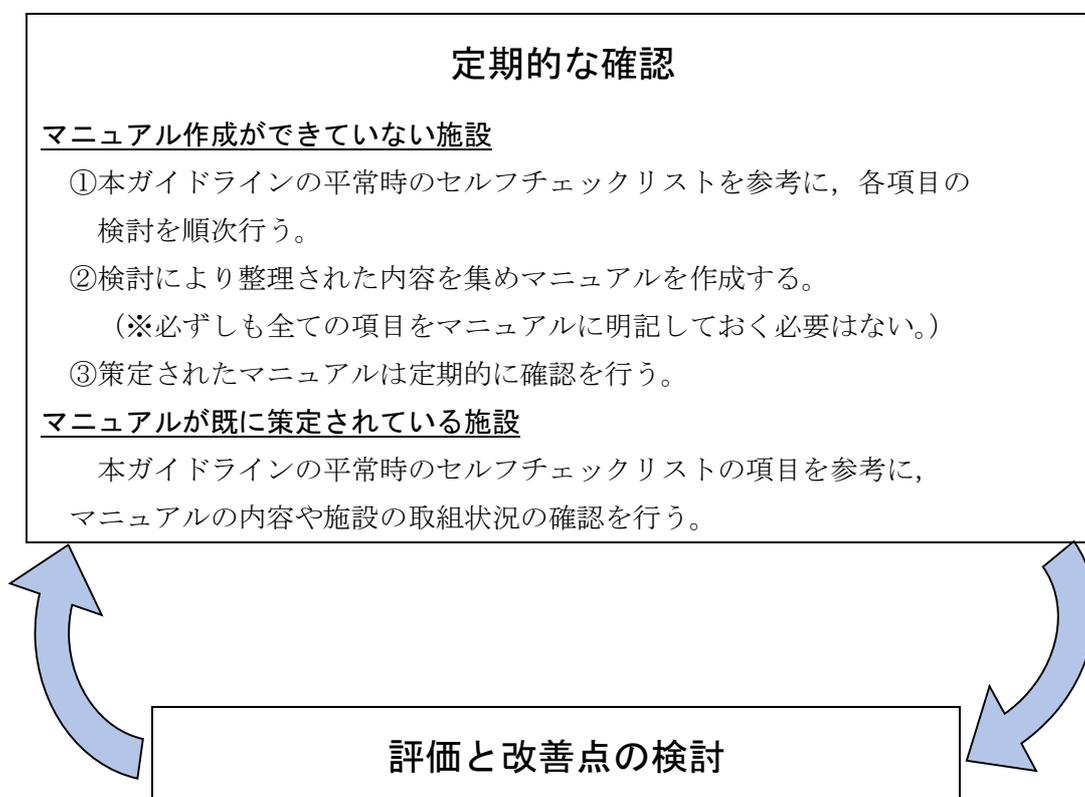
※災害時等

災害及び突発的なライフラインの停止等により、通常どおり給食提供ができない状況

2 ガイドラインの使い方

本ガイドラインには、平常時から検討しておきたい項目を記載しています。これらの項目について、現状の施設の状況を定期的に確認します（参考：平常時のセルフチェックリスト（様式1）p.11）。

確認した個々の項目のうち、施設の特性や条件から、不要なもの、足りないものを評価し、改善する余地のあるものに対しての改善策、方策をたて、具体的に改善するための行動計画を立てます。



Ⅲ 災害時に予想される状況

病院

- ・入院患者だけでなく、新たに運び込まれる傷病者等により、通常より食数が増えることが予想されます。
- ・災害時の初めは備蓄品等での対応となります。入院患者の実状に合わせた病者用食品等の確保が必要となります。

介護老人保健施設・老人福祉施設・社会福祉施設

- ・利用者の他、福祉避難所※としての要配慮者の受け入れや、通所施設の場合、利用者の帰宅困難に備えた備蓄も必要となります。
- ・各施設の実状に合わせた病者用食品等の確保が必要となります。

※福祉避難所

高齢者、障害者、妊産婦、乳幼児、病者等、一般的な避難所では生活に支障を来す人たちのために、「何らかの特別な配慮がされた避難所」のこと。

一般的には、二次避難所として位置づけられ、小学校等の避難所での生活が困難で、福祉避難所の開設を必要とした場合、自治体から施設管理者に開設を要請されるものです。自治体と福祉施設の間で福祉協定が結ばれており、福祉協定を結んでいる施設には、特別養護老人ホームや有料老人ホーム、障害者施設等があります。

児童福祉施設

- ・保育園（所）等の通所施設は休園（所）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となります。
- ・通所施設においては、園児の保護者の迎えが困難な場合に備えた備蓄も必要となります。
- ・乳幼児に必要な食品（育児用ミルク、離乳食等）やアレルギー対応の食品が必要となります。
- ・炊き出し等の支援場所として利用される場合があります。

学校・事業所・矯正施設・寄宿舍等

- ・炊き出し等の支援場所として利用される場合があります。
- ・利用者の帰宅困難に備えた備蓄が必要となります。

上記の施設分類は、衛生行政報告例の給食施設の施設分類に準じています（別表 p. 27）。

★ポイント

災害対策は、施設の種類や規模によって異なります。

また、災害時に、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たり、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を検討しておく必要があります。

IV 各施設が取り組むこと

1 平常時からの備え

給食施設は利用者に対して、継続的に給食を提供することが求められています。特に、1日3食提供している施設は利用者の生活の一部となっています。

災害時等においても、継続した給食提供を行うためには、平常時から災害時等の対応について検討を行い、災害時等の対応マニュアルを作成する等の施設内体制整備に取り組むことが重要です。

(1) 災害時等の対応について検討しておきたいこと

平常時から検討しておきたい基本項目（①連絡・指示体制 ②初動に関すること ③備蓄品等の確保 ④給食提供方法等 ⑤連携体制）を以下に示しました。災害時等に備え、日頃から各項目について順次検討を行っていくことで、危機管理体制が整っていきます。

各項目をチェックしてみましょう。

①連絡・指示体制

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時等の指示系統を明確にしている。 (参考：災害発生時の指示系統例 p.13)
<input type="checkbox"/> 施設の緊急連絡網を作成し、職員全員に周知している。 (参考：職員の緊急連絡網様式例 p.14)

★ポイント

施設内に設置された災害対策委員会内に給食部門を位置づけることが重要です。

給食部門内においても、連絡・指示体制を明確にしておきます。

連絡は、電話だけでなくメール、FAX、SNS等、複数の連絡手段を決めておきます。

施設によっては、日中用や夜間用等、その施設の勤務状況に合ったものを作成するとよいです。

②初動に関すること

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害等発生直後の行動を明確にしている。 (参考：災害発生から給食提供までのフロー図例 p.15)
<input type="checkbox"/> 災害等発生直後の状況確認事項を明確にしている。 (参考：給食施設被災状況把握シート（様式2） p.12)

★ポイント

災害等の発生時に迅速な対応ができるよう、初期対応を明確にし、職員全体で共有することが重要です。また、事前に災害等発生時の状況確認事項を決めておくことで、実際に災害等が起こった時、施設の状況確認を速やかに行うことができます。

③備蓄品等の確保

チェック項目
<input type="checkbox"/> 京都市地域防災計画※における食料・水の供給方法・供給先・輸送方法を確認している。 ※京都市地域防災計画 京都市地域防災計画は、災害対策基本法（昭和36年法律第223号）第42条に基づき、京都市防災会議が作成するもので、京都市域における地震災害をはじめとする各種の災害予防、災害応急対策、災害復旧計画等に関する事項を定めている。 地震、台風等の各種の災害から市民の生命、財産と暮らしを守るとともに、災害が発生した場合においても被害の最小化と迅速な回復が可能となるよう、災害に強い安心・安全なまちづくりを、市民や事業者、地域団体等と連携・協力しながら進めていくための基本指針である。
<input type="checkbox"/> 備蓄品の内容について検討している。 (参考：備蓄品リスト例 p.16 災害時の状況を考慮した備蓄食品・物品の選択例 p.17)
<input type="checkbox"/> 非常用電源が確保されている。
<input type="checkbox"/> 備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成し、必要量を検討している。 (参考：災害時用献立例 p.18 備蓄品一覧表例 p.19)
<input type="checkbox"/> 平常時用の備蓄利用計画を作成している。
<input type="checkbox"/> 備蓄品の受払簿を整備している。
<input type="checkbox"/> 適切な場所に保管している。 適切な場所とは：災害時に取り出しやすい耐震性のある場所や、浸水の恐れがない場所に分散保管
<input type="checkbox"/> 備蓄品の利用について施設内で共有している。 栄養士や調理師が出勤できない場合もあるため、誰もが使えるように、調理・配膳手順等をわかりやすくまとめておく。1人前の配膳写真や調理手順の写真等があれば、よりわかりやすくなる。

★ポイント

給食提供に関する備蓄食品や物品は、利用者の特性や施設の立地条件等を勘案し、量、種類、備蓄方法、保管場所等を検討し、明確にしておきます。また、マニュアル内に明記し、施設内で共有しておきます。3食給食提供施設については3日以上、通所施設

については1食分以上の備蓄が望まれます。

定期的に、備蓄食品のみならず、物品についても点検を行うことが必要です。

☆コラム

ローリングストック法で計画的に備蓄を

ローリングストック法とは、災害時に備えた食品の備蓄方法の一つで、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、製造日の古いものから使用し、使用した分を補充しながら、一定量の備えがある状態にしておく方法です。

備蓄品を一度に更新するには費用が大変掛かりますが、賞味期限のあるうちに施設で順次使用しながら入れ替えていくと、予算配分も計画的にできると同時に、その都度、内容の検討もできます。

また、利用者の食事形態を調整するものとしてのとろみ剤や微量栄養素の調整食品、低たんぱく質食品等もローリングストックとして備蓄しておくことが安心です。

④給食提供方法等

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時の調理場所の検討を行っている。 安全な場所で衛生的に調理できるか。
<input type="checkbox"/> ライフラインの確保と確保できない場合の対応を検討している。 ・水が止まった場合 ・電気やガスが止まった場合（調理設備、調理機器等の使用の可否を確認） (参考：ライフライン停止時の対応検討例 p. 20)
<input type="checkbox"/> 配膳・下膳の方法を明確にしている。 電気が寸断されエレベーターが使用できない場合の配膳・下膳方法 (参考：備蓄食品の配膳方法検討例 p. 21)
<input type="checkbox"/> 衛生管理について検討・情報共有している。 (参考：調理時の衛生管理に関する注意点 p. 22)

★ポイント

ライフラインが寸断された場合にも、衛生的に安全な給食を提供できるよう対応方法を決めておきます。災害時等に人員が確保できない状況も予想されることから、少人数でも可能な単純な作業工程を検討することが重要です。検討した対応方法は、平常時に実施訓練等により、確認しておくことが望まれます。

災害時以外の断水や停電時等においても、それらの対応方法を活用することができます。

⑤連携体制

(ア) 外部との連携についての確認

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時等に連絡が必要な行政・ライフラインの連絡先一覧を作成している。 (参考：行政機関・ライフライン等の連絡先様式例 p. 23)
<input type="checkbox"/> 災害時等に連絡が必要な業者・協力施設等の連絡先一覧を作成している。 (参考：業者・協力施設等の連絡先様式例 p. 24)
<input type="checkbox"/> 平常時から地域の防災対策・災害対策やその体制を確認している。
<input type="checkbox"/> 行政等外部と必要時、迅速に支援要請できるように日頃から連携している。
<input type="checkbox"/> 近隣給食施設や系列施設の相互支援により、食料や人材の確保ができるように体制づくりをしている(ネットワークの構築)。

(イ) 委託給食会社との取り決め

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時の支援体制や対応等について明確にしている。
<input type="checkbox"/> 委託会社と代行機関の連携を確認している。
<input type="checkbox"/> 委託会社のマニュアルと施設のマニュアルの整合性を確認し、見直しを行っている。

★ポイント

災害等発生直後に連絡が必要な関係機関に速やかに連絡が取れるよう整理します。施設によっては、日中用や夜間用等、その施設の状況に合った連絡体制を整理します。また、給食施設が使用できない場合や職員の出勤ができない場合等にも給食提供が可能となるよう、取り決めをしておきます。

(2) マニュアルの整備

平常時に検討した項目を整理し、マニュアルを作成します。

以下にマニュアルの整備におけるチェック項目とポイントを示します。

①マニュアルの作成

チェック項目
<input type="checkbox"/> 災害時における給食提供に関するマニュアルが策定されている。
マニュアルに含まれている内容 <input type="checkbox"/> 連絡・指示体制について <input type="checkbox"/> 初動に関することについて <input type="checkbox"/> 備蓄品等の確保について

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> 給食提供の方法等について
<input type="checkbox"/> 外部との連携・委託給食会社との取り決めについて |
|---|

★ポイント

平常時から検討を行った項目について、マニュアルとしてまとめておきます。初めから全ての項目を網羅していなくても、少しずつ検討を重ねて必要な項目を追加していくと良いです。

②マニュアルの共有

チェック項目
<input type="checkbox"/> マニュアルについて施設内で検討する場がある。
<input type="checkbox"/> マニュアルの内容について、栄養管理部門をはじめ、施設全体で共有している。

★ポイント

作成したマニュアルについては、定期的な確認を行うことが必要です。

また、災害時等にはマニュアルに基づき適切な対応ができるよう、日頃から施設内で共有しておくことが重要です。

③体制の強化

チェック項目
<input type="checkbox"/> 栄養管理部門において、訓練や研修を行っている。 (参考：訓練事例 p.25)
<input type="checkbox"/> 施設全体において、日頃から計画的に訓練や研修を行っている。
<input type="checkbox"/> マニュアルに基づき、地域や外部も参加した訓練や研修を行っている。

★ポイント

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ておきます。特にマニュアルの手順や整備した指示・命令・連絡系統が実際に機能しているかを確認しておきます。また、給食提供訓練もあわせて行うことで、災害時の対応方法を職員に浸透させることができます。

～訓練の例～

- ・予告なく連絡網による緊急連絡を行い、連絡体制の評価を行う。
- ・エレベーターが止まった場合の給食提供（階段使用）を実践し、必要人員や手順の確認を行う。

2 災害時の対応

給食施設は、ライフラインの寸断、施設の被害を受けながらも利用者への給食提供を継続しなければなりません。また、地域の被災住民の受け入れを行うことも想定されるなど、どのような状況下であっても、栄養管理、健康管理を行うことが求められています。

災害時には被災状況に応じて、利用者等に給食を提供しつつ、支援を要請し、平常の給食提供に向け対応することとなります。

災害時に想定される状況と、その状況に応じた給食部門の対応例を以下に示します。

	フェイズ0 (災害発生～24時間) 初動体制の確立	フェイズ1 (24～72時間) 緊急対応	フェイズ2 (4日目～1か月) 応急対応
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	厨房の破損により使用不可 移送・他施設利用者受入等による食数の増減	
	非常事態における食事提供 職員の出勤困難 外部との連絡（通信網）の遮断	物資の不足 衛生状態の悪化 (一般被災住民の受け入れ)	健康問題の発生
状況把握	施設の被災状況等の把握（様式例） ・給食実施の可否 ・ライフラインの状況（電気・ガス・水道） ・食材、備蓄食品や物品の在庫状況 ・施設や厨房の破損状況 ・食事の配膳ルート（エレベーター・階段・廊下） ・通信手段（電話・パソコン・FAX等） 給食提供に必要な人員の確認 施設内の対策本部の確認 関係機関への連絡、相談	ライフラインの復旧状況の把握 破損器具の点検、修理 ・給食の早期平常化に向け、調理器具の破損修理、ガス管、水道管等を含め点検を行い、今後の修繕計画を検討 随時、必要に応じて関係機関へ連絡・相談	マニュアルに基づく対応状況の検証
	食事提供	準備しておいた災害時用献立に移行 ・備蓄食品等を活用した食事の提供 ・必要な食材業者へ納入の可否を含めて連絡をとり、状況を把握 ・使い捨て食器等を使用 ・冷蔵庫、冷凍庫内の在庫食品も使用可能であれば優先的に活用 ・非常用熱源の設置	災害時用献立を基に随時献立を作成し、備蓄食品を活用した食事提供 ・栄養バランスや適温給食に関する配慮 備蓄食品、使い捨て食器の使用
支援要請	要請の準備 ・被災状況の確認後、支援要請のための準備	物的な支援要請 ・不足物資を早急に調達 人的な派遣要請 ・調理業務に携わる人員の健康状態（検便結果等）の確認	

☆コラム

災害時対応の基本原則 (CSCA TTT)

CSCA TTT とは災害医療において大切なことの頭文字を並べたもので、災害時対応の基本原則です。

災害時の医療においては、TTT (医療の実践) の前に、CSCA を確立することが重要とされています。給食の現場においても、CSCA を確立した上で、その場、その時の状況に応じた対応を体系的に行っていくことが必要となります。

C : Command & Control 指揮命令系統の確立

S : Safety 安全の確保

C : Communication 情報収集・伝達

A : Assessment 情報の評価

T : Triage トリアージ (処置や搬送の優先順位を決めること)

T : Treatment 治療

T : Transport 搬送

<栄養管理部門における CSCA の確立>

1 (C) 指揮命令系統を確立する。

↓

2 (S) 安全を確保する。

安全の3S

(Self : まず自分, Scene : 次に現場, Survivor : そして傷病者)

↓

3 (C) 情報を収集・伝達する。

↓

4 (A) 集められた情報を分析し、評価する。

↓

対象者への食事提供のための行動

災害時等の給食提供に関するガイドライン

平成24年10月30日 (策定)

平成30年11月26日 (改定)

京都市保健所