

セルフチェック項目			☑	
(1) 災害時等の対応について検討しておきたいこと	① 指示連絡体制	災害時等の指示系統を明確にしている。		
		施設の緊急連絡網を作成し、職員全員に周知している。		
	② 初動	災害等発生直後の行動を明確にしている。		
		災害等発生直後の状況確認事項を明確にしている。		
	③ 備蓄品等の確保	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。		
		備蓄品の内容について検討している。		
		非常用電源が確保されている。		
		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。		
		平常時用の備蓄利用計画を作成している。		
		備蓄品の受払簿を整備している。		
		適切な場所に保管している。		
		備蓄品の利用について施設内で共有している。		
	④ 給食提供方法等	災害時の調理場所の検討を行っている。		
		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。		
		配膳・下膳の方法を明確にしている。		
		衛生管理について検討・情報共有している。		
	⑤ 連携体制	(ア) 外部との連携	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。	
			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。	
			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。	
			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。	
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) 委託先との取決め		災害時の支援体制や対応等について明確にしている。		
		委託会社と代行機関の連携を確認している。		
		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。		
(2) マニュアルの整備	① マニュアルの作成	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。 マニュアル名() 作成年月日(年 月 日)		
		マニュアルの内容	連絡・指示体制について	
			初動に関することについて	
			備蓄品等の確保について	
			給食提供の方法等について	
			外部との連携・委託給食会社との取り決めについて	
	② 共有	マニュアルについて施設内で検討する場がある。		
		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。		
	③ 体制の強化	栄養管理部門において、訓練や研修を行っている。		
		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。		
		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。		

給食施設被災状況把握シート

様式 2

施設名		年 月 日
対応・記入者		午前・午後 時 分

災害時チェック項目（○をつける）

項目	使用の可否	施設内対応	支援要請	支援要請内容
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 （自家発電等）	有・無	
ガス	可 ・ 否	カセットコンロ プロパン	有・無	
水道	可 ・ 否	備蓄品（飲料水）	有・無	
人員	可 ・ 不足		有・無	
1日の食数	一般食（ ）食 その他（ ）食	食数確認 食事の種類確認	有・無	
在庫	備蓄品 有・無	備蓄品払出	有・無	
献立	有 ・ 無	非常用献立実施 献立一部変更実施		
通常食器	可 ・ 否	ディスプレイ食器等	有・無	
調理器具（なべ等）	可・一部可・否		有・無	
エレベーター	可 ・ 否			
施設被害状況	全壊・半壊・一部破損・なし			
給食実施体制	中止・非常時対応・通常給食			

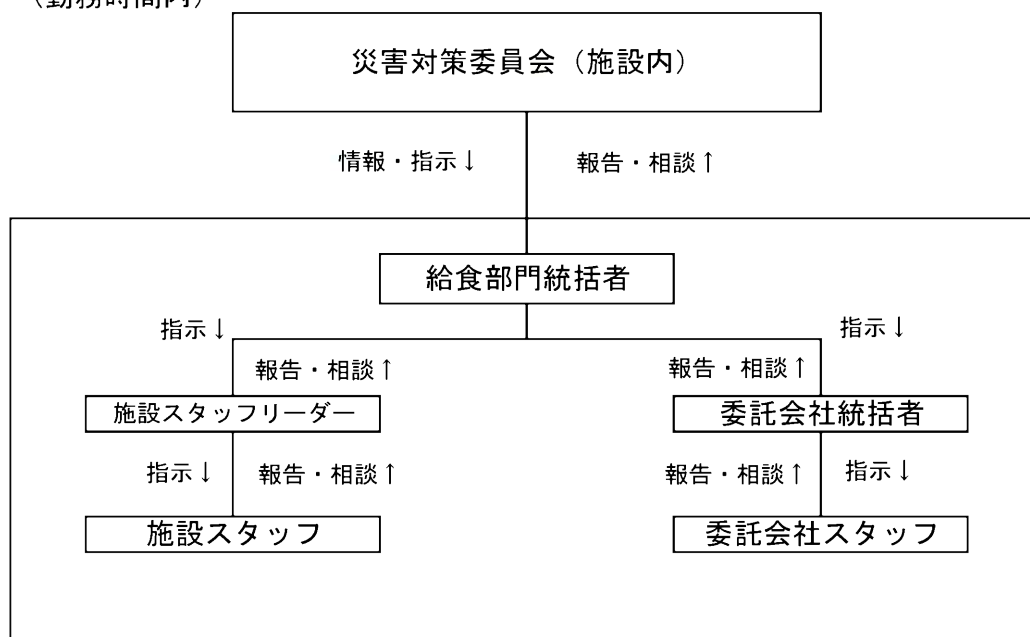
※非常時の対応の場合→備蓄で自力対応可能（ 月 日 朝・昼・夕 まで）

	食 数	調理従事者
平常時	一般食：朝（ ）昼（ ）夕（ ） その他：朝（ ）昼（ ）夕（ ）	管理栄養士 （ ）人 調理従事者 （ ）人
現在	一般食：朝（ ）昼（ ）夕（ ） その他：朝（ ）昼（ ）夕（ ）	管理栄養士 （ ）人 調理従事者 （ ）人
	※ 一般被災住民の受入の有無（有（ ）人・無） ※ 炊き出しの状況（実施・実施予定・予定なし）	

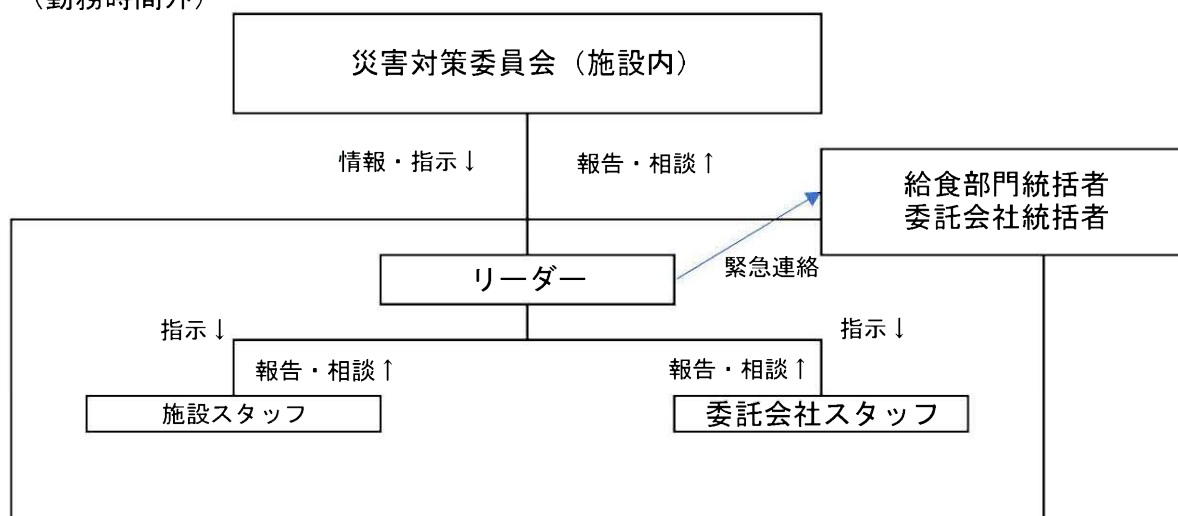
その他要望

災害発生時の指示系統例

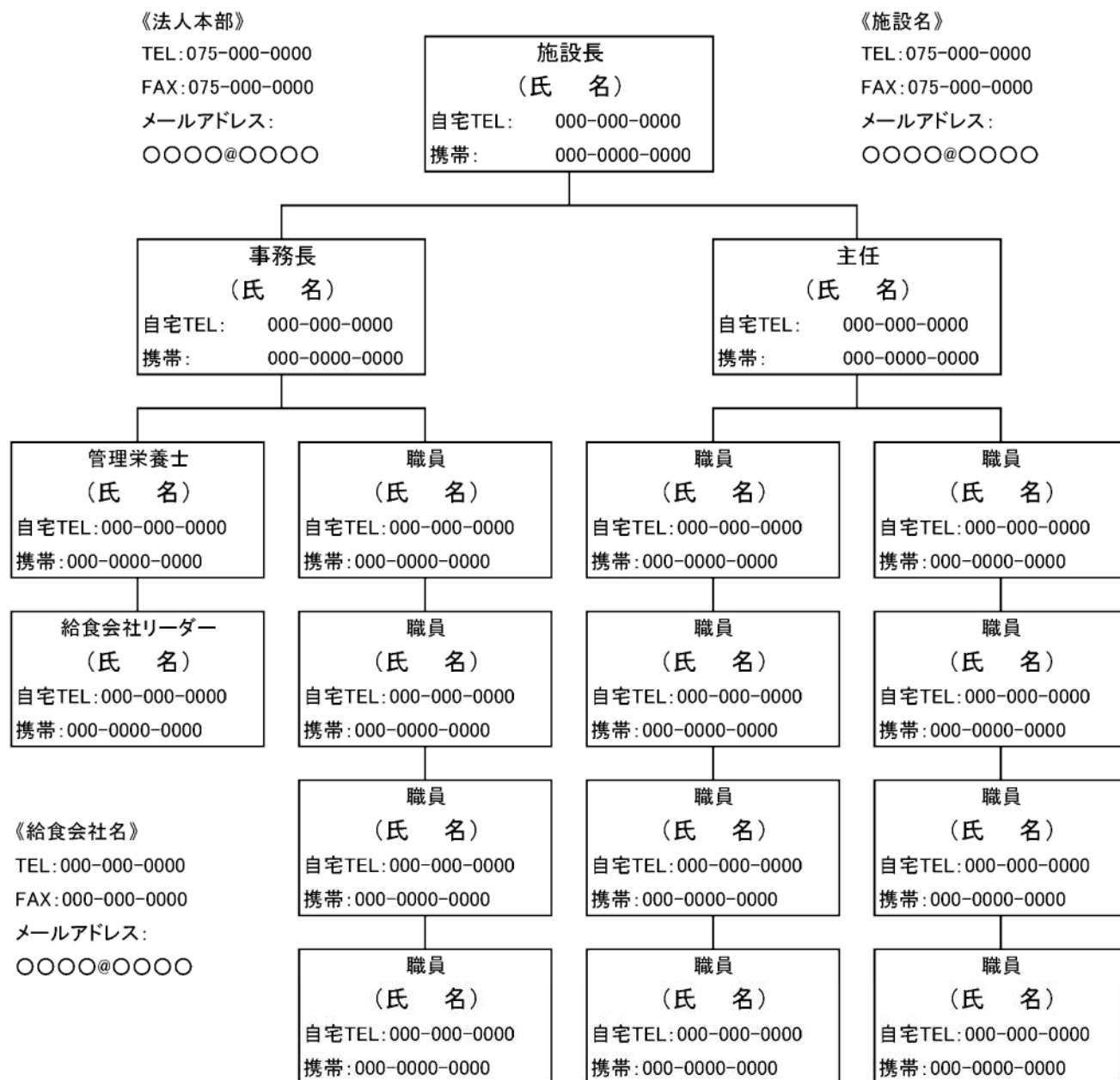
(勤務時間内)



(勤務時間外)

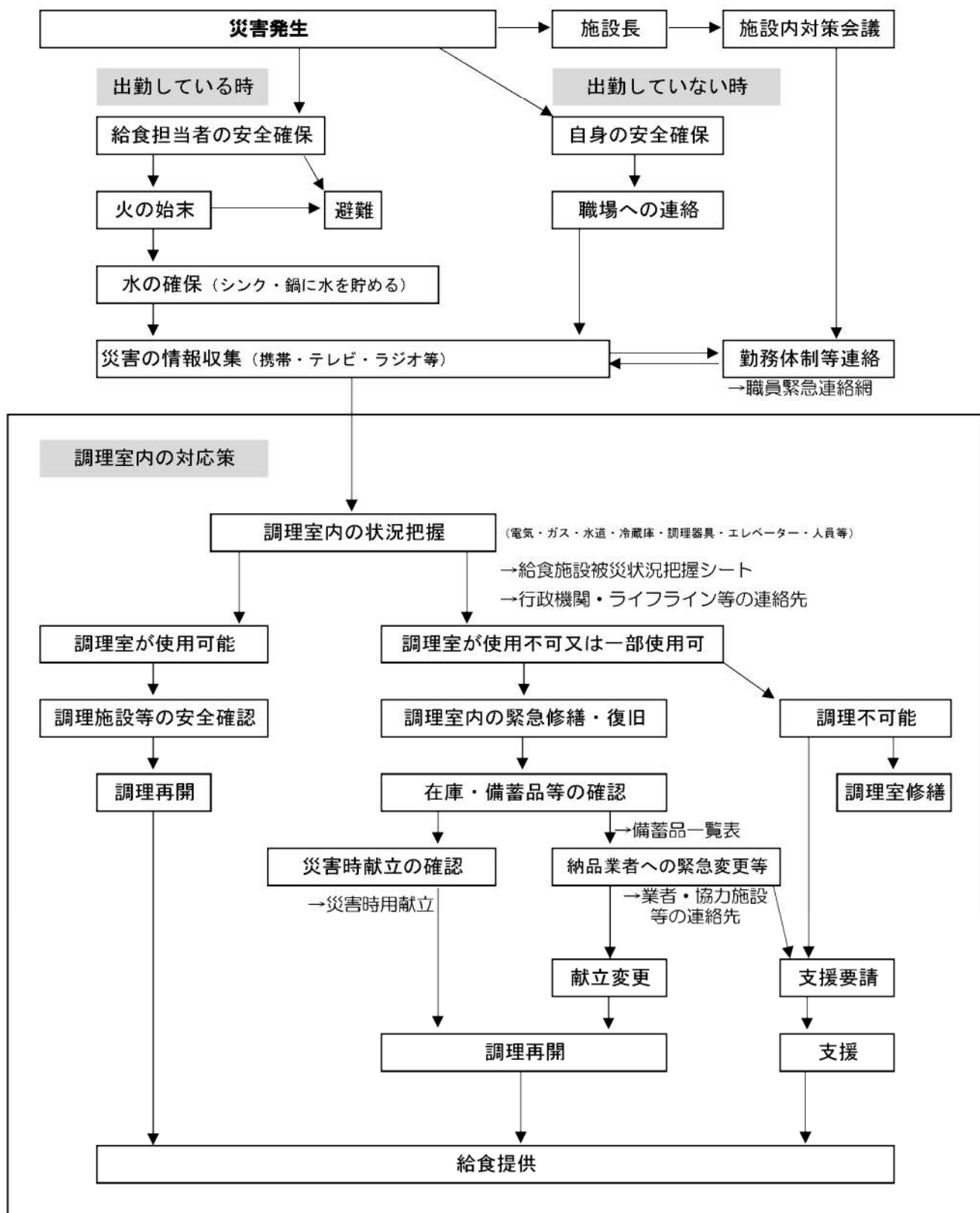


(施設名)職員の緊急連絡網様式例 (年 月 日)



※この職員緊急連絡網(電話)の他, 職員メーリングリスト/LINE等でも随時連絡を行う。

災害発生から給食提供までのフロー図例



備蓄品（給食施設用）リスト例

☑	項目	想定されること	備蓄内容
	備蓄食品	食材納入ルート遮断 ライフライン寸断 支援体制の確立までの時間	○3日分以上の備蓄 ○その他在庫食品や配達済み食品を活用。 ○備蓄食品は各施設の特性に見合ったものを用意（嚥下困難・乳児用ミルク・アレルギー対応食等） ○施設外備蓄を行う場合は、災害時の納入方法、ルートを確保しておく。
	水	ライフライン寸断（断水） 貯水槽の破損 給水車到着までの時間	○1人1日2リットル以上を目安に用意 ○調理、飲料共に必要となるため、調理（アルファ化米、インスタントスープ等）に必要となる量を考慮（手洗い用は含まない）。 ・耐震構造の貯水槽 ・ポリ容器 ・給水ポンプ、浄化器等の整備
	ディスポ食器等調理器具	食器の破損・散乱により使用不可 断水により食器の洗浄不可	○備蓄品と同様に3日以上 ・ディスポ食器、折箱、アルミカップ（小分け用）、紙コップ、箸、スプーン、ストロー、キッチンさみ（切り分け用）等 ・ラップ、アルミホイル（調理・食器にかぶせる等使用頻度は高い） ・缶切り（缶切り不要な備蓄が望ましいが内容によっては用意） ・ビニール袋、輪ゴム（調理・ゴミ処理等に使用） ・ビニールシート、調理済食品搬出用コンテナ等、施設の特性に合わせて用意 ・簡易かまど（コンクリートブロック・ドラム缶等）、薪炭直火釜、電磁調理器、電気炊飯器 ・大鍋、やかん、お玉、木べら、トング等
	衛生管理用品	断水により手洗い不可 衛生状態の悪化	○手洗い等の衛生管理に必要な用品の用意 ・手指の洗浄消毒薬剤（アルコール等）、ウェットティッシュ、ペーパータオル、手袋、ゴミ袋 ・ディスポ白衣、ディスポ帽子、ディスポ手袋、ディスポマスク
	電気	ライフライン寸断（停電） エレベーター使用不可	○停電時の電源確保 ・非常用コンセント（厨房内に配置されているか） ・懐中電灯 ・自家発電機の有無、発電能力の確認、発電装置の整備 ・食事運搬方法の検討 ・食事箋、食数把握方法の検討
	ガス	ライフライン寸断（供給不可）	○二次的な熱源を確保 ・プロパンガス、コンロ等は地元業者と事前に契約（依頼） ・カセットコンロ、ガスボンベの準備 ・マッチ、点火ライター、固形燃料、灯油、炭、薪
	その他	日常使用のものが使用不可	食札、名札、事務用品、ラジオ等

* 備蓄品は賞味期限、使用期限等を確認し、定期的に入れ替えることが必要です。

災害時の状況を考慮した備蓄食品・物品の選択例

目 安 ※最悪の状況を想定		フェイズ A (災害発生後 24 時間)			フェイズ B (災害発生後 72 時間)			フェイズ C (災害発生後 4 日目以降)			フェイズ D (災害発生後 4 日目以降)		
		A	B	C	D	E	F	G					
区 分		そのまゝ提供できるもの	喫食時に飲料が必要なもの (飲み込みにくいいため)	水を加えて提供できるもの	湯を加えて提供できるもの	湯煎で提供できるもの	加熱が必要なもの	加熱調理が必要なもの					
ライフライン	水道 (水)	×	×	×	△	○	○	○					
	電気	×	×	×	△	○	○	○					
	ガス	×	×	×	△	○	○	○					
	食器・食具	要	要	要	要	要	要	要					
必要物品	飲料水		要	要	要	要	要	要					
	熱源				要	要	要	要					
	やかん・鍋				要	要	要	要					
	おたま・トング・箸等				要	要	要	要					
	調理器具全般												
調味料													
主 食		【缶詰・レトルト】 粥	パン缶・白飯缶・味付飯缶 乾パン・クラッカー・ビスケット コーンフレーク	【フリーズドライ食品】 餅・お茶漬け 【アルファ化米食品】 米飯・粥・おにぎり・味付飯	【フリーズドライ食品】 餅・お茶漬け 【アルファ化米】 米飯・粥・おにぎり 即席めん	【レトルトパウチ食品】 米飯・味付飯・粥	米 【乾麺】 素麺・うどん・そば・マカロニ スパゲティ等						
主 菜			【魚味付缶詰 (レトルト)】 さんま蒲焼・さば味噌煮・ツナ いわし煮付・オイルサーディン 【肉味付缶詰 (レトルト)】 焼き鳥・すき焼き・焼肉・本和煮 コンビーフ・ポークビーンズ おでん	【フリーズドライ食品】 カレー・シチュー 牛丼・焼肉・親子丼 カニ玉・八宝菜等	【レトルトパウチ食品】 カレー・シチュー 牛丼・焼肉・親子丼 カニ玉・八宝菜等	【缶詰】 カレー シチュー	高野豆腐 類						
副 菜			【惣菜味付缶詰 (レトルト)】 きんぴらごぼう・ひじき煮 五目煮・切干大根煮等 【野菜味付缶詰 (レトルト)】 【野菜味付缶詰 (レトルト)】 野菜炒め煮・ポテトサラダ 野菜煮物・かぼちゃ小豆煮 コーン缶・ビクルス類	【フリーズドライ食品】 野菜シチュー	【レトルトパウチ食品】 野菜の水煮		野菜水煮缶 乾燥野菜 乾燥海苔類 乾燥豆類						
果 物		果物缶	ドライフルーツ										
汁 物		味噌汁缶・スープ缶	豚汁 (レトルト)	即席汁物			汁 (スープ) 缶						
飲 料		飲料水・お茶 果汁・野菜ジュース スポーツ飲料・ゼリー飲料 牛乳		スキムミルク									
乳幼児用		【缶詰】 ベビーフード		育児用ミルク 【フリーズドライ食品】 ベビーフード	【レトルトパウチ食品】 ベビーフード								
その他		ふりかけ 形態調整缶 (デザート・果物・惣菜)											
		濃厚流動食品											
		栄養補助食品	長期保存缶詰										

災害時用献立例 ～備蓄食品を組み合わせた献立～

○一般食 献立例 (1人分×3日)

	1日目	2日目	3日目
朝食	パン(缶) 1缶 果物(缶) 1缶 牛乳(LL) 1P	パン(缶) 1缶 果物(缶) 1缶 スープ(缶) 1缶	パン(缶) 1缶 果物(缶) 1缶 牛乳(LL) 1P
昼食	味付飯 1缶 豚汁(レトルト) 1袋 お茶	白飯(缶) 1缶 焼き鳥(缶) 1缶 ひじき煮(缶) 1缶 お茶	白飯(缶) 1缶 筑前煮(レトルト) 1袋 さつまいも煮(レトルト) 1袋 お茶
夕食	白飯 1缶 さば味噌煮(レトルト) 1袋 野菜煮 1缶 お茶	白飯(缶) 1缶 いわし生姜煮(レトルト) 1袋 野菜炒め煮(缶) 1缶 お茶	白飯(缶) 1缶 おでん(レトルト) 1袋 きんぴらごぼう(レトルト) 1袋 お茶

○やわらか食 献立例 (1人分×3日)

	1日目	2日目	3日目
朝食	全粥(レトルト) 1袋 大根とこんぶの煮物(レトルト) 1袋 佃煮 1袋	全粥(レトルト) 1袋 切干大根の煮物(レトルト) 1袋 佃煮 1袋	全粥(レトルト) 1袋 大根とこんぶの煮物(レトルト) 1袋 佃煮 1袋
昼食	鮭粥(レトルト) 1袋 スープ(缶) 1缶 形態調整果物(缶) 1缶 お茶	鮭粥(レトルト) 1袋 スープ(缶) 1缶 形態調整デザート 1P お茶	鮭粥(レトルト) 1袋 スープ(缶) 1缶 形態調整果物(缶) 1缶 お茶
夕食	全粥(レトルト) 1袋 すきやき(レトルト) 1袋 形態調整デザート 1P ふりかけ 1袋 お茶	全粥(レトルト) 1袋 クリーム煮(レトルト) 1袋 形態調整デザート 1P ふりかけ 1袋 お茶	全粥(レトルト) 1袋 肉じゃが(レトルト) 1袋 形態調整デザート 1P ふりかけ 1袋 お茶

* 必要に応じてとりみ剤等も保管，栄養量は各施設の特性に応じて設定すること。

熱源や衛生管理物品，食器，食具も同じ場所に保管しておきましょう。

備蓄品一覧表例（必要量の検討，使用計画）

○一般食

食品	3日分必要量				在庫量	賞味 期限	保管 場所	使用計画
	合計	1回分 必要量	人分	回				
（例）味付飯（缶）	100缶	1缶	100	1	1箱（24缶） ×5箱	2020. 2. 15	2階倉庫A	2019. 9訓練時に使用
白飯（缶）								
パン（缶）								
豚汁（レトルト）								
さば味噌煮（レトルト）								
焼き鳥（缶）								
いわし生姜煮（レトルト）								
筑前煮（レトルト）								
おでん（レトルト）								
野菜煮（缶）								
ひじき煮（缶）								
野菜炒め煮（缶）								
さつまいも煮（レトルト）								
きんぴらごぼう （レトルト）								
果物（缶）								
スープ（缶）								
牛乳（LL）								
お茶								

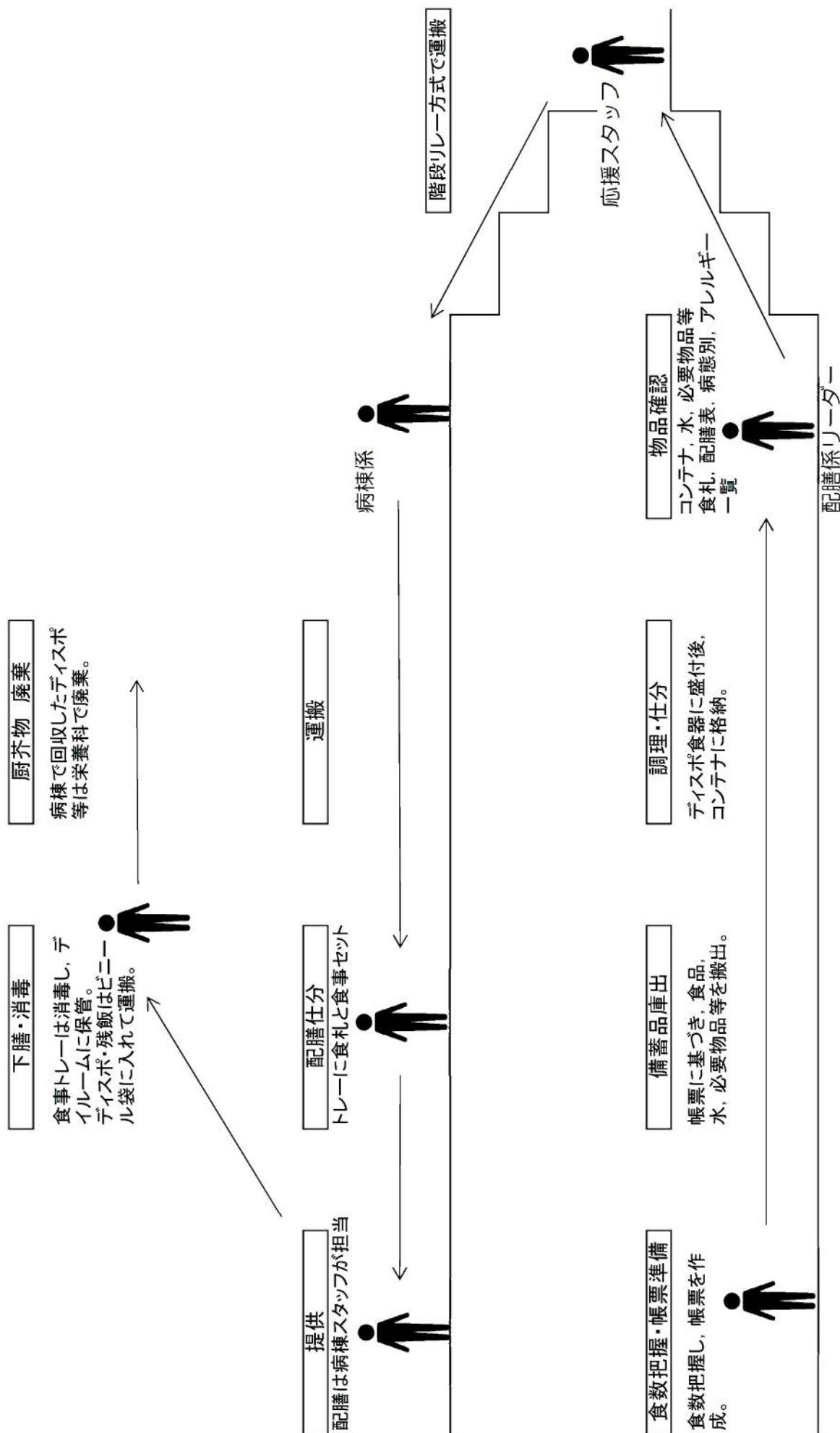
熱源や衛生管理物品，食器，食具も同じ場所に保管しておきましょう。

ライフライン停止時の対応検討例

	機器設備	区分	災害時の 使用	代用
電 気	冷蔵庫	保安電源	○	
	冷凍庫	保安電源	○	
	スチームコンベクションオーブン	一般電源	×	災害時備蓄食品の利用 簡易カセットコンロの使用
	配膳者の保温・保冷	一般電源	×	食中毒予防対策
	食器洗浄	一般電源	×	ディスポ食器の使用
	器具消毒保管庫	一般電源	×	ディスポ食器の使用
	厨房内照明	保安電源	○ (半灯)	
	給食用エレベーター	保安電源	△ (EV※復旧 まで)	階段を用いたリレー方式での食事 提供
	電子カルテシステム	保安電源	△ (1台のみ)	保安電源コンセントに切り替え
	給食管理システム	保安電源	△ (1台のみ)	保安電源コンセントに切り替え
	プリンター	保安電源	△ (1台のみ)	保安電源コンセントに切り替え
	コードレス電話・FAX	保安電源	△	固定電話を使用 FAXは使用不可
	事務所内照明	保安電源	○ (半灯)	
	空調(エアコン)	一般電源	×	衛生管理の徹底
水	水道	貯水	○	
	給食従事者用トイレ	貯水	○	
ガ ス	ガスコンロ	都市ガス	×	簡易カセットコンロの使用
	給湯	都市ガス	×	使用不可

※EV…エレベーター

備蓄食品の配膳方法検討例（エレベータ停止時）～病院での検討例～



調理時の衛生管理に関する注意点

●調理時に最低必要な要件

次のようなものが必要となります。

- ①飲用に適する水 ②手指の消毒用薬剤 ③ディスポ手袋
- ④マスク ⑤器具消毒用熱湯

●実際の調理時の注意点

- ①従事者の体調管理（下痢・嘔吐の時は従事しない）

調理業務に携わる応援スタッフについても、健康状態（できるだけ検便検査結果も含む）の確認を行う。

- ②水が使えない場合は、手指にアルコール後、ディスポ手袋を使用
- ③加熱済調理食品の提供に限定
- ④給食の記録（調理日時、献立や材料名、調理実施者名等）
- ⑤保存食の保存

～支援食品の受け入れ・提供時の注意点～

- ①受け入れ時の検品、記録
- ②衛生的な保管場所の確保
- ③食品分類毎に整理保管（消費期限の確認）
- ④食品提供の際の検食等による安全確認

●給食施設再開時の注意点

- ①使用水の安全確認

※井戸水使用の場合は、濁りの有無や滅菌機が適切に動いているか確認し、必要に応じ水質検査を行う。

- ②厨房設備等の点検・確認

調理場内	【洗浄】	浸水した水等をバケツ等でくみ出して、デッキブラシ等を使用して汚泥などを水でよく洗い流す。
	【殺菌】	じょうろ等を使って、床面、腰張りなどに逆性石けん液（50～100倍希釈液）を散布し、水ですすぎ洗い、水切りをしてよく乾燥させる。 ※逆性石けん液は薬局で「オスバン液」等の商品名で販売
冷蔵庫		冷蔵庫が浸水した場合、庫内は洗浄後、消毒用アルコールを噴霧する。温度計で10℃以下になっていることを確かめる。
調理器具		まな板、包丁等は消毒を行う。

- ③ 食材の安全確認（停電による冷蔵設備内の食材等品質や消費期限等の確認）

※汚水に接触したおそれのある食品は廃棄する。

行政機関・ライフライン等の連絡先（様式例）

(年 月 日更新)

[illegible]

業者・協力施設等の連絡先（様式例）

（ 年 月 日更新）

	業者/施設名	電話番号	FAX番号	備考
系列施設				
近隣施設				
食材納入業者				

訓練事例

訓練事例 1

1 訓練の目的

災害時にはライフラインの停止が調理熱源や飲料水を喪失させ、エレベーター停止により、配膳は困難となることが予想される。システムダウンにより円滑な食事オーダーが停止し、職員招集の希薄な状況下では誤配膳や配膳時間に遅れを来たすことが懸念される。対応訓練で課題を検証し対策につなげる。

2 訓練の内容

- ・ 発災直後の被災状況、安否情報を確認する。
- ・ 災害対策本部に被災状況報告書を提出する。役割を付与する。
- ・ 備蓄食の集計、災害時用の食札や配膳表を作成する。
- ・ 備蓄食の庫出し、階段リレーによる配膳を行う。
- ・ タイムアウト、災害対策本部へ状況報告を行う。配膳時間を試算する。

3 抽出された課題（一部抜粋）

- ・ 連絡体制や役割分担が不明確。指揮命令系統や作業手順を可視化したアクションカードが必要。
- ・ 災害時には煩雑な配膳は不可。食種は形態別にし、統合する。
- ・ 電源停止やシステムダウンに備え、配膳帳票は事前に作成し、所定の場所に保管。
- ・ 調製が必要な備蓄食から、配膳が容易な個包装製品への見直し。
- ・ カセットガスコンロやガスボンベの補填。
- ・ 備蓄品を分散化すると保管場所が不明確になる。備蓄食保管マップで可視化。
- ・ 1回400食以上の4時間以内の配膳に必要な対応人数は12人以上。
- ・ 訓練しない職員は、災害に対する関心度が低い。定期的な職員研修が必要。
- ・ BCP（事業継続計画）作成に向けたタイムラインの整備。

（事例提供 京都市立病院）

訓練事例 2

1 訓練の目的

近年頻発する地震災害を想定し施設と給食委託業者が一体となった防災訓練が必要との考えから、非常食使用を含めた訓練を年一回実施することとなった。

(非常食使用の目的)

- ・入居者・職員共に非常食という物に慣れるため
- ・入居者の方は普段食べている食事との違い(味や形態など)を理解していただくため
- ・全職員が非常食の保管場所を把握し、取り扱いができるようにするため
- ・賞味期限が近づいてきた非常食を無駄にしないため

2 訓練の内容

地震発生直後の建物の被害状況確認、電気およびガスの遮断、火災及びけが人の有無、けが人の担架救出、避難経路の確保、入居者全員の避難誘導を実施。その後食堂にて入居者への非常食提供を行う。

(非常食訓練の内容)

- ・職員・厨房職員により非常食及び使い捨て容器など備品の準備
- ・各階毎にグループを分け担当職員が配膳を行い入居者と一緒に非常食を摂る
- ・各グループでゴミの分別及び片付けを行う
- ・訓練後職員・厨房職員合同で反省会を行い次回訓練に向けての課題をまとめる

3 課題

当施設では、一日3食、3日分の非常食を備蓄しているが、災害が中・長期化になった時にどのように過ごすか、非常食取扱い業者や給食会社とどのように連携するかなどの課題がある。地震想定の日など昼食に非常食を提供することで全職員が非常食の取り扱いができるようになり入居者の皆さんからの受け入れもよくなっている。「その場しのぎの食事」ではなく災害の時だからこそ「食事の時間が楽しみの一つ」と思っていたけりような内容の検討や献立作成も課題の一つである。



(事例提供 ケアハウス朝野)

別表

衛生行政報告例の給食施設の施設分類（平成 29 年度）

施設区分	
病院	医療法（昭和 23 年法律第 205 号）第 1 条の 5 第 1 項に規定する病院
介護老人保健施設	介護保険法（平成 9 年法律第 123 号）第 8 条第 27 項に規定する介護老人保健施設
老人福祉施設	老人福祉法（昭和 38 年法律第 133 号）第 5 条の 3 に規定する施設
社会福祉施設	生活保護法（昭和 25 年法律第 144 号）第 38 条、身体障害者福祉法（昭和 24 年法律第 283 号）第 5 条第 1 項及び売春防止法（昭和 31 年法律第 118 号）第 36 条に規定する施設並びに社会福祉法（昭和 26 年法律第 45 号）第 2 条に規定する事業に係る施設で社会福祉に関するもの（児童福祉に関するものを除く）
児童福祉施設	児童福祉法（昭和 22 年法律第 164 号）第 7 条に規定する施設、社会福祉法（昭和 26 年法律第 45 号）第 2 条に規定する事業に係る施設で児童福祉に関するもの及び就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律（平成 18 年法律第 77 号）第 2 条第 6 項に規定する認定こども園（当該施設が幼稚園である場合を除く）
学校	学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）第 1 条に規定する学校、第 124 条に規定する専修学校及び第 134 条に規定する各種学校。なお、「学校給食センター」（学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号））第 6 条に規定する学校給食共同調理場及び就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律（平成 18 年法律第 77 号）第 2 条第 6 項に規定する認定こども園のうち、当該施設が幼稚園である場合も含む。
事業所	労働基準法（昭和 22 年法律第 49 号）別表 1 に規定する事業所又は事務所
矯正施設	刑事収容施設及び被収容者等の処遇に関する法律（平成 17 年法律第 50 号）第 3 条に規定する刑事施設（刑務所、少年刑務所、拘置所）、少年院法（平成 26 年法律第 58 号）第 4 条に規定する少年院及び少年鑑別所法（平成 26 年法律第 59 号）第 3 条に規定する少年鑑別所
寄宿舍	学生又は労働者を寄宿させる施設