



給食施設向け

香川県災害時保健活動マニュアル～栄養・食生活支援編～

(説明資料) 被災給食施設における活動について

給食施設における災害対策について

- 香川県では、保健衛生活動の一環として栄養・食生活支援活動を迅速かつ効果的に行うための目安として「香川県災害時保健活動マニュアル～栄養・食生活支援編～」(以下、マニュアル)を策定している。
- 令和4年10月に改訂したマニュアルでは、平常時からの体制整備とあわせて、災害時のフェーズごとに県や市町が行う栄養・食生活支援活動について整理しているが、参考として「被災給食施設における活動」や様式「平常時のセルフチェック表(給食施設用)」などについても整理した。
- 給食施設においては、各施設の状況に応じて災害対応マニュアルや備蓄食品等の整備、災害時の応援協力体制の構築など平常時から災害への備えを進めることが重要であり、参考にしていきたい。

給食施設における災害時の当面の対応目標

食事提供回数での分類	災害時の対応目標
1日3食提供施設 (病院・老人福祉施設等)	利用者の栄養状態に合わせた食事提供の継続
通所型施設	・帰宅が困難な利用者等への支援 ・休校、休園等の後、施設の早期再開
避難所に指定されている施設	被災者への食事提供の実施

平常時

フェーズ0
初動体制の確立

フェーズ1
緊急対策

フェーズ2
応急対策

フェーズ3
応急対策

フェーズ4
復旧・復興対策

災害時に備えた体制整備を行う

(1) 災害対応マニュアルの整備

- ・施設の災害対応マニュアルに食事提供に関する事項を位置づける
- ・食事提供に関する事項を**施設全体で共有**する
- ・マニュアルに基づく**訓練**の実施とマニュアルの**見直し**

参考：様式4（平常時のセルフチェック表）

(2) 備蓄食品等の整備

- ・施設利用者の特性に合わせた食品を**最低3日間分**、備蓄する（ローリングストックや流通備蓄の活用も検討）
- ・食の要配慮者※についても対応できるよう、**特別用途食品等**も備蓄する
- ・必要に応じて**職員用**の備蓄も検討する
- ・適切なエネルギー及び栄養素量が補えるように**非常時用献立**を作成する
- ・食事を提供するために必要な**物品**（調理器具、食器、箸等）を備蓄する
- ・備蓄場所は災害時に**取り出しやすい場所**にする（分散備蓄という方法もある）
- ・備蓄場所には非常時献立や1食分の使用目安量、提供方法等を掲示する
- ・備蓄食品は保存期限に対応して**計画的に更新**し、内容や提供方法を必要に応じて**見直す**

※食の要配慮者の例

- ・乳児、妊産婦
- ・摂食・嚥下困難者（粥食、形態調整食等が必要な者）
- ・食物アレルギー疾患の患者
- ・食事制限がある慢性疾患の患者（糖尿病、高血圧、腎疾患等）
- ・文化・宗教上の理由で食べられない食品がある者

(3) 外部との連携体制の整備

- ・地域の災害発生時の**連絡体制を確認**する
- ・**系列施設や近隣施設相互間の応援協力体制を構築**し、災害時における食料や人材の確保や平常時に近づけた食事提供ができる体制づくりにつなげる
- ・災害時対応に関する研修会や情報交換会等へ参加し、**知識の向上**を図る

平常時

フェーズ0
初動体制の確立

フェーズ1
緊急対策

フェーズ2
応急対策

フェーズ3
応急対策

フェーズ4
復旧・復興対策

状況把握を行い、被害状況に合わせた食事提供に努める

参考：様式23(災害時給食日誌)

(1) 状況把握と状況報告

参考：様式21(被害状況チェック表)、様式22(業者状況チェック表)

- ・ 下記項目等について他部署と情報共有しながら把握する

〔 ライフラインの状況、食材・備蓄食品・物品の状況、施設の損壊状況、食事の配膳ルート、
通信手段、系列施設・近隣施設・地域の状況 〕

- ・ 行政情報システム（EMIS、社会福祉施設等被害状況確認システム等）にて関係機関に報告を行う

(2) 備蓄食品等を活用した食事提供

- ・ 被害状況に合わせて非常時用献立の活用又は提供可能な献立を作成し、食事提供に努める
- ・ 冷蔵庫や冷凍庫内の在庫食品も使用可能であれば活用する
- ・ 食材業者へ納入の可否を含めて連絡を取り、状況を把握する
- ・ 食事を提供した場合、必要に応じて災害時用給食日誌に記録する

(3) 支援要請

- ・ 物資や調理従事者等の人材が自助で対応できない場合、系列施設や近隣施設との相互支援で対応する

平常時

フェーズ0
初動体制の確立

フェーズ1
緊急対策

フェーズ2
応急対策

フェーズ3
応急対策

フェーズ4
復旧・復興対策

引き続き状況把握を行い、状況に合わせた食事提供に努める

参考：様式23(災害時給食日誌)

(1) 状況把握と状況報告

参考：様式21(被害状況チェック表)、様式22(業者状況チェック表)

- ・フェーズ0に引き続き、下記項目等について把握する

〔 ライフラインの状況、食材・備蓄食品・物品の状況、施設の損壊状況、食事の配膳ルート、
通信手段、系列施設・近隣施設・地域の状況 〕

- ・フェーズ0から**状況が変わった場合**は、行政情報システム（EMIS、社会福祉施設等被害状況確認システム等）を**更新**する

(2) 備蓄食品等を活用した食事提供

- ・フェーズ0に引き続き、被災状況に合わせて食事提供に努める
- ・**適温**での提供ができるよう配慮する

(3) 支援要請

- ・フェーズ0に引き続き、**自助**や系列施設や近隣施設との**相互支援**で対応する

平常時

フェーズ0
初動体制の確立

フェーズ1
緊急対策

フェーズ2
応急対策

フェーズ3
応急対策

フェーズ4
復旧・復興対策

喫食者の栄養管理と通常の食事提供の再開に向けた調整を行う

参考：様式23(災害時給食日誌)

(1) 食事の提供

ア 喫食者の健康状態の把握と対応

- ・施設内関係職員と連携を図り、**喫食者の健康状態を把握**し、対応が必要な場合は早急に行う
- ・災害の**復旧状況に応じた食事提供**に努め、徐々に通常の食事に近づける

イ 通常の食事提供の再開に向けた調整

- ・通常の食事提供の再開に向け、ライフラインの復旧状況の把握、食材納入ルートの確認、調理従事者の調整等を行う
- ・設備や調理器具についても再開のための**点検**を行い、必要に応じて修理計画の検討や修理の依頼を行う

(2) 支援要請

- ・フェーズ1に引き続き、自助や系列施設や近隣施設との相互支援で対応する

平常時

フェーズ0
初動体制の確立

フェーズ1
緊急対策

フェーズ2
応急対策

フェーズ3
応急対策

フェーズ4
復旧・復興対策

喫食者への栄養管理の継続と災害対応マニュアルの検証、見直しを行う

参考：様式23(災害時給食日誌)

(1) 食事の提供

ア 喫食者の健康状態の把握と対応

- ・ フェーズ2～3に引き続き、施設内関係職員と連携を図り、**喫食者の健康状態を把握し**、対応が必要な場合は早急に行う

イ 通常の食事提供の再開における必要な調整

- ・ 設備や調理器具について、長期的に修繕が必要な場合は計画的に行う

(2) 災害対応マニュアルに基づく対応の検証

- ・ 災害対応マニュアルに基づく**対応を検証**し、必要に応じて内容の**見直し**を行う