

## 発刊にあたって

岡山県は、これまで災害の比較的少ないとされる県ですが、全国では平成7年の阪神・淡路大震災、平成23年の東日本大震災をはじめ各地で地震や豪雨災害が発生しています。

当県でも、平成21年8月の勝英地域での豪雨災害の際には、給食施設も大きな被害を受けました。いつ、どこで発生するかわからない災害に備えておくことは、多数の喫食者の食を預かる給食施設にとって必要不可欠なことです。

災害時でも喫食者に対して適切で、安全・安心な給食を提供するためには、平時から非常時に備え、体制の整備や備蓄等の準備をしておく必要があります。

本県におきましても、平成23年策定の「第3次おかやま夢づくりプラン」の中で、「快適生活県おかやま」の実現のために「安全・安心な地域づくり」を基本戦略の上位に位置づけ、地震などの災害に対する不安のない地域づくりを推進しています。

当支所でも、平成23年度から24年度にかけて、管内の給食施設間で「災害時栄養・食生活相互支援ネットワーク」の構築事業を進めてきました。給食施設が平時から「自助」で災害に備えることはもとより、有事の際には施設間でお互いに支え合う「共助」の体制整備も必要不可欠といえます。

この度、当支所において「給食施設の健康危機管理マニュアル策定の手引きー非常災害時対応ー」を作成いたしました。本手引きが給食施設の災害の備えの一助となり、非常時の体制の整備や準備が進むことを切望しています。

最後に本手引きを作成するにあたり、御尽力いただいた関係者の皆様に心より御礼申し上げます。

平成24年3月

岡山県備中保健所長 阿部ゆり子

# 目次

## 発刊にあたって

1	はじめに	P 1
2	給食施設の健康危機管理マニュアルー非常災害時対応ーの例	P 2
	(1) 連絡・指示体制	P 4
	(2) 被災状況の確認	P 4
	(3) 喫食者の状態確認	P 5
	(4) 衛生管理に関すること	P 5
	(5) 委託業者	P 5
	(6) 在庫管理	P 6
	(7) 備蓄の整備	P 6
	①備蓄品一覧表の作成	P 6
	②非常時用献立と作り方	P 7
	(8) 食事配膳の対応	P 7
	(9) ライフラインの確保	P 8
	(10) 危機管理体制の強化	P 8
	①施設内危機管理対策体制	P 8
	②災害時栄養・食生活相互支援ネットワークの構築	P 8
	(11)その他	P 9
3	災害時等栄養・食生活相互支援ネットワーク構築事業	P 10
4	おわりに	P 11

## 資料編

	資料1「施設内確認項目とチェックリスト」	P 12
	資料2「厨房内安全確認項目とチェックリスト」	P 13
	参考様式1「給食提供についての決定の流れ図、連絡体制図例、 緊急時職員連絡先及び被災状況等確認表例」	P 14
	参考様式2「院内の連絡網」	P 15
	参考様式3「施設内の連絡網」	P 16
	参考様式4「災害状況と配備体制」	P 17
	参考様式5「発生時のフロー」	P 18
	参考様式6「業者等一覧表例」	P 19
	参考様式7「喫食者及び職員現状確認一覧表様式例」	P 20
	参考様式8「在庫品一覧表様式例」	P 21
	参考様式9「備蓄品一覧表様式例」	P 22
	参考様式10「備蓄の整備」	P 23
	参考様式11「非常時用献立例と作り方例」	P 24
	参考様式12「災害時用献立」	P 25
	参考様式13「非常災害時の献立の作り方」	P 26
	参考資料1「社団法人岡山県栄養士会賛助会員一覧表」	P 27
	参考資料2「災害時要支援者用特殊食品例」	P 28
	参考資料3「災害時等食事相互支援マニュアル」	P 30
	備中保健所井笠支所管内介護老人保健施設編	P 32
	参考資料4「実地訓練タイムスケジュール」及び実地訓練の様子	P 44
	参考資料5「実地訓練評価表様式」	P 46
	参考資料6「実地訓練評価表の集計」	P 47

# 給食施設の健康危機管理マニュアル策定の手引き

## －非常災害時対応－

### 1 はじめに

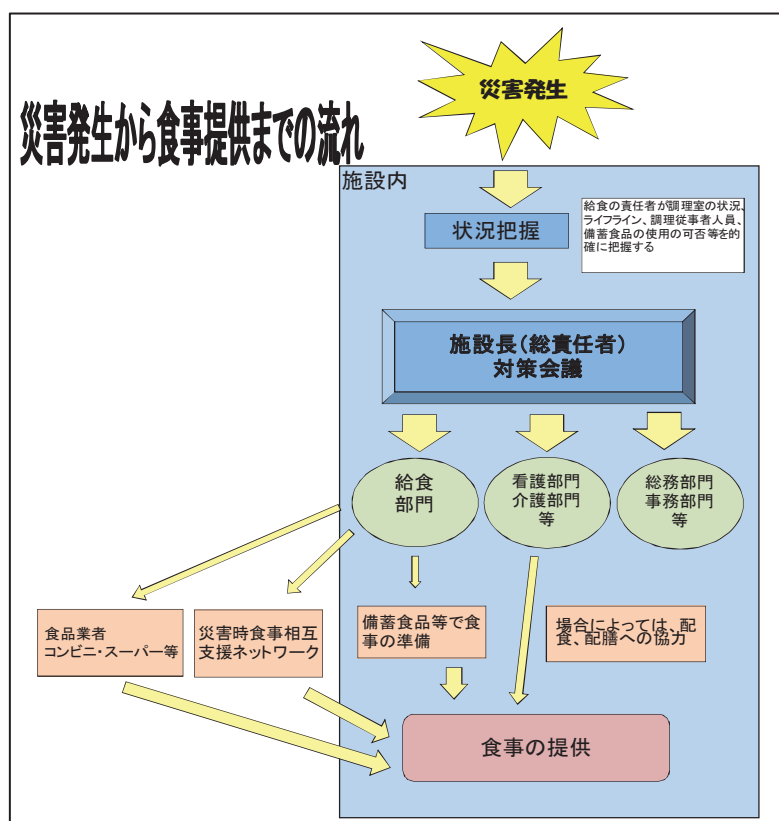
給食施設の健康危機管理マニュアル「非常災害時対応」は、地震や風雨災害といった災害が発生した際にも給食の提供を継続するために、平常時に策定する必要があるものです。

岡山県では、県内の給食施設における災害時の対応について、平成19年度末にアンケート調査を実施し、その後の進捗状況を確認するために平成21年度末に同様のアンケート調査を再度実施していますが、平成21年度の結果で「災害時における給食提供に関するマニュアルを策定している施設」は、県内では19.8%、井笠管内では19.5%でした。また、「災害時に使用する備蓄品有り」の施設は、県内では32.1%、井笠管内では26.0%でした。災害に対する体制の整備は、十分とは言えません。

一方給食施設は、いかなる時でも喫食者に対し、適切で安全・安心な給食の提供に努めなければなりません。そのためには、非常災害時を想定した体制の整備、施設内設備の把握、備蓄等の整備を整え、マニュアルを策定しておくことが必要不可欠です。

また、マニュアル策定だけでなく、施設内全体で内容の共有を図り、実際にマニュアルを使用しての現地訓練や職員研修を行うことが大切です。

実際にマニュアルを使用して、現地訓練や職員研修を行うことにより、不備な点も確認でき、定期的に見直すことにより、より実践に備えることが出来ます。



## 2 給食施設の健康危機管理マニュアルー非常災害時対応ーの例

給食施設の健康危機管理マニュアルー非常災害時対応ーとしては、次の一覧表の内容を網羅することが望ましいと思われます。これ以外にも、自施設で必要と思われる項目は随時増やしていくとよいでしょう。

給食施設の健康危機管理マニュアルー非常災害時対応ー内容一覧表

項目	内容（留意点）	参考様式等
1 連絡・指示体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食提供決定者（責任者）の明記</li> <li>連絡体制図（食中毒、感染症のマニュアルを活用）</li> <li>職員配備体制（スタッフの確保） 調理従事職員の健康状況 出勤状況確認</li> <li>役割分担 情報の集約、組織決定、決定事項の伝達・発信、その他</li> </ul>	P15 参考様式 1 ・給食提供についての決定の流れ図 ・連絡体制図 ・緊急時職員連絡先及び被災状況等確認表例 P16 参考様式 2 院内の連絡網 P17 参考様式 3 施設内の連絡網 P18 参考様式 4 災害状況と配備体制 P19 参考様式 5 発生時のフロー
2 被災状況の確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設内確認項目とチェックリスト（資料 1 P13）</li> <li>厨房内確認項目とチェックリスト（資料 2 P14）</li> <li>地域内確認項目とチェックリスト 食材流通ルートの確認 業者営業確認</li> </ul>	P20 参考様式 6 業者等一覧表例 P28 参考資料 1 社団法人岡山県栄養士会賛助会員一覧表
3 喫食者の状況確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>身体状況、食形態など食事摂取に係る状況を確認</li> </ul>	P21 参考様式 7 喫食者及び職員現状確認一覧表様式例
4 衛生管理に関すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い、調理器具の使用基準</li> <li>水、ガス、電気が使えない時の対応</li> </ul>	

5 委託業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・委託契約の確認</li> <li>・搬入方法の確認記載</li> <li>・委託先との取り決めの確認、委託業者のマニュアルの確認</li> </ul>	
6 在庫確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>・在庫食材（生鮮、乾物、備蓄食品）、調味料の使用可能点検</li> <li>・食材搬入業者連絡（連絡先明記）</li> <li>・地域被災者増員分も含んだ食材搬入の確認（必要な場合）</li> </ul>	P22 参考様式 8 在庫品一覧表様式例
7 備蓄の整備	<p>① 備蓄品一覧表の作成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の備蓄</li> <li>・食品の他、食器類、熱源、水、特別食なども含める</li> <li>・確保数量 喫食者＋職員数（＋地域被災者）</li> <li>・備蓄日数 3日分</li> <li>・数量、保管場所、消味期限を明記する</li> </ul> <p>② 非常時用献立と作り方</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3日分の献立の作成、栄養価の算定</li> <li>・作り方や盛りつけの仕方を備蓄食品と一緒にしておく（給食関係者以外が見ても分かるようにしておく）</li> </ul>	P23 参考様式 9 備蓄品一覧表様式例 P24 参考様式 10 備蓄の整備  P25 参考様式 11 非常時用献立例と作り方例 P26 参考様式 12 災害時用献立 P27 参考様式 13 非常災害時の献立の作り方
8 食事配膳の対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳担当職員不在時、エレベーター使用不可時の対応など</li> </ul>	
9 ライフラインの確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>・代替えの熱源の用意</li> <li>・電気、ガス、水道等の遮断時の連絡先一覧作成</li> <li>・物資等の支援要請先の作成</li> </ul>	P20 参考様式 6 業者等一覧表例
10 危機管理体制の強化	<p>① 施設内危機管理対策体制</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実地訓練や施設内研修の実施</li> <li>・施設内委員会等での検討、見直し</li> </ul> <p>② 災害時栄養・食生活相互支援ネットワークの構築</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ネットワーク内で実地訓練やマニュアルの見直し</li> </ul>	
11 その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特定保健用食品、サプリメント等の調達</li> <li>・栄養アセスメント、ケアプラン、栄養管理計画等の修正</li> </ul>	P30 参考資料 2 災害時要支援者用特殊食品例

## (1) 連絡・指示体制

連絡・指示体制においては、有事の際に混乱しないために、給食提供について決定をする責任者を明記しておく必要があります。

また、食中毒や感染症の対応マニュアルを活用し、連絡体制図も作成しておきましょう。施設内については、勤務時間内と勤務時間外とに分けて、職員の緊急連絡網や喫食者への周知の方法も考えておく必要があります。施設外については、行政関係機関や関係医療機関等への連絡網も必要です。

さらに、気象予報等で注意報、警報等が発表された場合や災害が発生した場合に施設内でどのような体制をとるのか、や職員の配備等を定めておく必要があります。施設としてすでに取り決めがある場合には、マニュアルにも記載しておきましょう。

- 参考様式1 給食提供についての決定の流れ図、連絡体制図例、緊急時職員連絡先及び被災状況等確認表例(P15)
- 参考様式2 院内の連絡網(P16)
- 参考様式3 施設内の連絡網(P17)
- 参考様式4 災害状況と配備体制(P18)
- 参考様式5 発生時のフロー(P19)



### ワンポイント

★給食や他の施設職員の被災状況、健康状況や出勤可能かなども把握しておく事が必要です。

## (2) 被災状況の確認

被災状況の確認には、大きく分けて施設内、厨房内、地域内の流通や交通網の確認といった事が考えられます。

施設内確認項目は資料1 (P13) を参考に作成し、平常時に整備をしておくべき事と、災害発生時に確認するべき事を確認しておくことが大切です。

厨房内安全確認項目については、資料2 (P14) を参考に作成し、自施設のものを準備しておかなければなりません。

地域内確認項目については、自施設の出入りの業者や災害時に協力を得られる業者の被災業況を確認し、納入が可能なのか確認することが必要です。

また、自施設を中心に交通網の把握をしておくことも重要です。災害が発生し、交通網が遮断された際に、他の通行路を納入業者等に示さなければなりません。

参考様式6 業者等一覧表例(P20)

参考資料1 社団法人岡山県栄養士会賛助会員一覧表（「非常災害時の栄養・食生活支援マニュアル～非常時に落ち着いて対応するために～」から引用）(P28)

### (3) 喫食者の状態確認

災害の発生により喫食者の身体状況の確認をするとともに、食形態など食事摂取に係る状況も変化している可能性もありますし、非常時対応のための食種の把握をする必要もあります。他部門とも連携をして確認する手順を考えておきましょう。

参考様式7 喫食者及び職員現状確認一覧表様式例(P21)



#### ワンポイント

★停電時には平常時に使用しているオーダリング機能等が使用できない場合もありますので、災害時用の食数把握伝票等を準備しておき、誰がどのように食数を把握するかも考えておく必要があります。

### (4) 衛生管理に関すること

手洗い、調理器具の使用基準など、災害の発生時を想定して決めておくことが必要です。特に、水、ガス、電気が使えない時を想定して手指消毒の方法や調理器具の消毒方法などを決めておくことが必要です。食器の洗浄が出来ない場合は、ディスポ食器の使用や食器にラップ、アルミホイル等を被せて使用するなどの工夫も必要です。

断水時などで水道を使えない場合は、食中毒発生の危険性も高いことから、消毒や加熱調理などの衛生管理に気を配る必要があります。

また、調理施設が浸水被害を受けた場合は、給食を再開する前に、十分に施設や調理器具の清浄化をすることが必要になります。清浄化をするために必要な物品や手順も確認しておきましょう。

### (5) 委託業者

給食の提供に関して委託契約を交わしている場合は、災害時の給食の提供についても確認をしておく必要があります。委託業者が他の施設等から食事を運ぶ契約になっていても、交通が遮断して運び込むことが出来なくなる場合など、様々な場合を想定して考えておくことが必要です。

また、委託業者が独自のマニュアルを策定している場合は、当施設

のマニュアルとの整合性も考えておく必要があります。

## (6) 在庫管理

災害が起こった場合に、在庫食品を確認し使用可能であるかも判断しなくてはなりません。電気が遮断した場合は、冷凍・冷蔵庫も使用できなくなりますので、献立の確認や在庫品を使用しての献立も場合によっては考える必要があります。

また、水害の発生時など食品倉庫が浸水し、食材が使用できなくなる場合もあります。

### 参考様式 8 在庫品一覧表様式例(P22)

## (7) 備蓄の整備

### ① 備蓄品一覧表の作成

災害等の発生時に自施設だけで対処するためには、3日程度の備蓄が必要であるといわれています。備蓄には、喫食者の特性に合わせた食品も考慮することが必要ですし、何人分用意するのかといったことも考慮することが必要です。

備蓄をしておくものは食品だけでなく、水や使い捨ての Disposable 食器、割り箸、スプーン、紙コップ、ストロー等の食事に必要なものやトレイ、コンテナ等の運ぶものも必要になります。

さらには、食品を温めたり、調理をするための熱源（カセットコンロ、プロパンガスボンベとコンロの一式等）やお湯を沸かすためや調理に必要なやかん、鍋等も用意しておくことが必要です。

備蓄品の一覧表を作成する際には、数量、保管場所とともに、食品には賞味期限を明記しておき、平常時には賞味期限切れにならないようなどの管理をすることも重要です。出来れば、防災の日等に施設内訓練を行う際に消費するなど、通常の献立に組み込んでいき回転させるなど工夫をしましょう。

備蓄品を保管しておく場所は、一カ所にまとめるよりも、分散して保管しておく方が望ましいとされており、水害等を想定すると一階よりも二階以上で保管する方がより望ましいとされています。

また、停電時にエレベーターが停止し運搬することを考えると、より喫食者に近い所に備蓄品の保管をしておく方が便利とも考えられます。

さらに、災害の程度や施設によっては地域の被災者を受け入れることも考えられますし、職員についても状況によっては提供をせざるを得なくなる場合もあります。そういった場合は、どのように対処するかも考えて、備蓄を準備しておく必要があります。

備蓄品の保管場所は、施設内の見取り図、倉庫内のどこに何があるのか等も図にするなど、施設内の誰が見ても分かるようにするとともに、施設内の全職員に周知を図りましょう。



## 参考様式 9 備蓄品一覧表様式例(P23)



### ワンポイント

★広範囲の災害時には、遠方の業者は交通が遮断され配達が出来ず、地元業者のみが配達可能だったという例もあります。業者選定の際には、一考が必要です。

★非常災害用熱源としては、「プロパンガス使用のキャスター付き大釜」といった大量調理に適した調理器具等もあります。

★停電時には、電気ポットの電気給湯タイプは使えません。手押し給湯タイプが役に立ったという情報もあります。

### ②非常時用献立と作り方

備蓄食品を使用して、三食三日分の献立を作成するとともに、作り方や盛りつけの方法、使用するディスプレイ食器等も明記し、備蓄食品と一緒に置いておくことが重要です。

参考様式 11 非常時用献立例と作り方例(P25)

参考様式 12 災害時用献立 (P26)

参考様式 13 非常災害時の献立の作り方(P27)



### ワンポイント

★備蓄食品を使用するの作り方や盛りつけ方法は、施設内職員全員が知っていることが重要です。災害の発生時間や程度によっては、給食関係者が出勤できないことや人数が揃わないことも想定できるからです。

備蓄食品の保管場所とともに、全職員に周知を図りましょう。

### (8) 食事配膳の対応

通常はエレベーターや(自走式)温冷配膳車等を使用して配膳している施設は、電気が遮断された場合に配膳をどうするか、どのようにして誰が運ぶかなども考えておくことが必要です。

## (9) ライフラインの確保

ガス・電気などが遮断された場合を想定して、代替りの加熱器具の調達をしておくことも必要です。施設内に発電装置がある場合にも、厨房内の調理器具に対応しているのかなども確認しておくことが大切です。先の災害で被災した施設でも、厨房内の調理器具が 200 ボルト対応のものであったために使用できなかったという例もあります。

また、施設の建て替えや改装等で厨房内の熱源を考える時には、電気のみやガスのみだけでなく、両方を用意しておくことを検討する必要があります。

電気、ガス、水道等の連絡先一覧表を作成しておくことや、食品だけでなく物資の支援要請先の一覧表も作成しておくことが必要です。

## (10) 危機管理体制の強化

### ①施設内危機管理対策体制

平常時から災害発生等を想定した訓練を給食部門内での実施はもとより、施設内全体でも実施し、マニュアルの検証を行い、不都合な点や曖昧な点は施設内委員会等で検討し、随時見直しをしていくことが必要です。

### ②災害時栄養・食生活相互支援ネットワークの構築

災害が発生した際には、原則的には自施設の備蓄で対応しますが、自施設のみでは対応しきれない場合も生じてきます。そういった時に、近隣の施設間において災害時栄養・食生活相互支援ネットワークを構築しておくことにより、施設相互間でお互いに支援をすることが出来ます。非常の場合こそお互いに支援を支合う「共助」が重要になります。



### ワンポイント

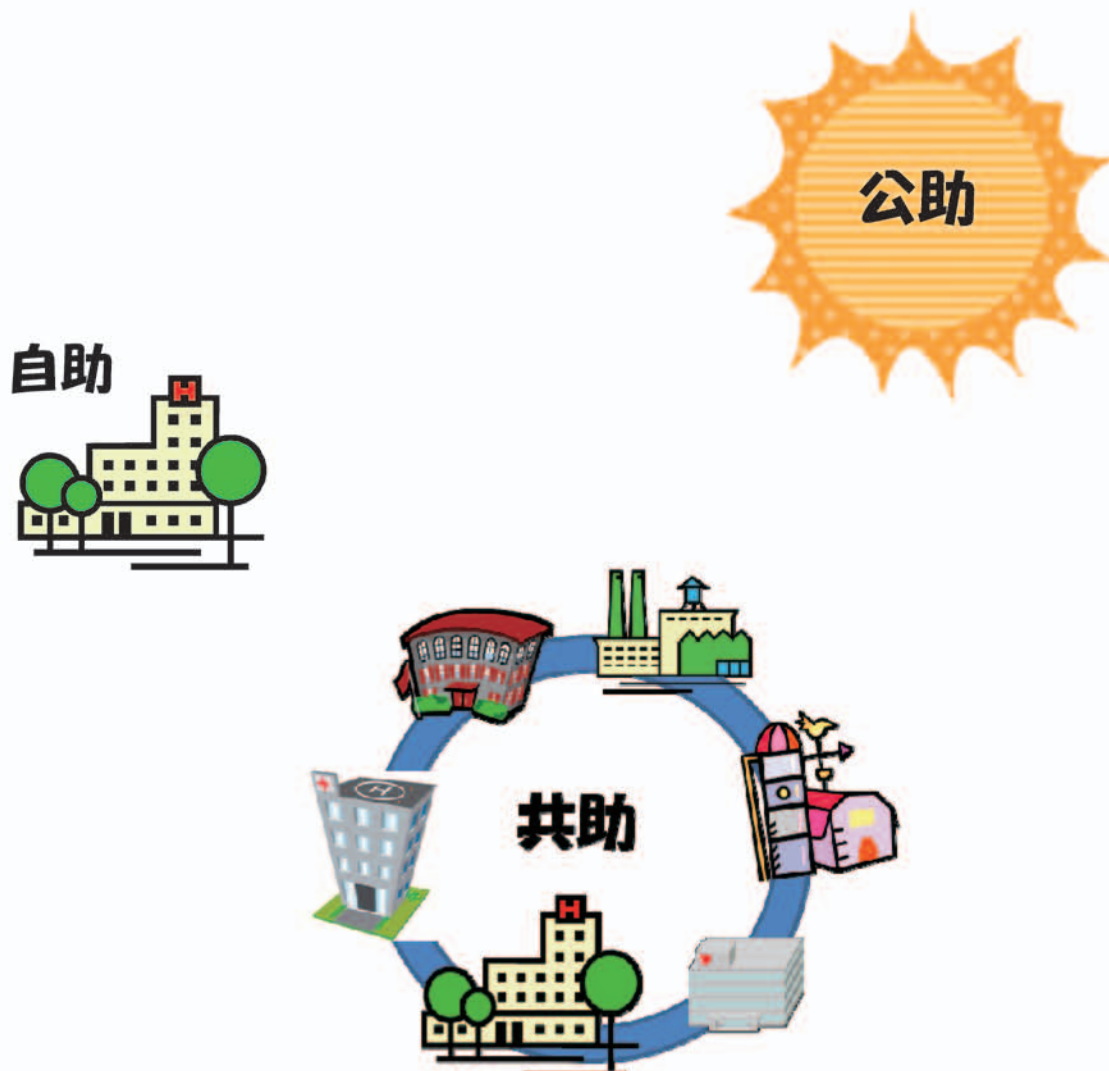
★ネットワーク構築後には、ネットワーク内で平常時から定期的に実地訓練を行うことが大切です。

★実地訓練を実施し、不備な点を見直し、随時マニュアルの変更をしておくことが重要です。

(11) その他

場合によっては、特定保健用食品やサプリメント等の調達も必要になることもあります。日頃からの納入業者だけでなく、他の流通ルートも掌握しておくことも大切です。

参考資料 2 災害時要支援者用特殊食品例（「災害時の食生活支援のための手引き」みんなでつくる災害時の食生活支援ネットワーク／岡山県美作保健所勝英支所から引用）（P30）

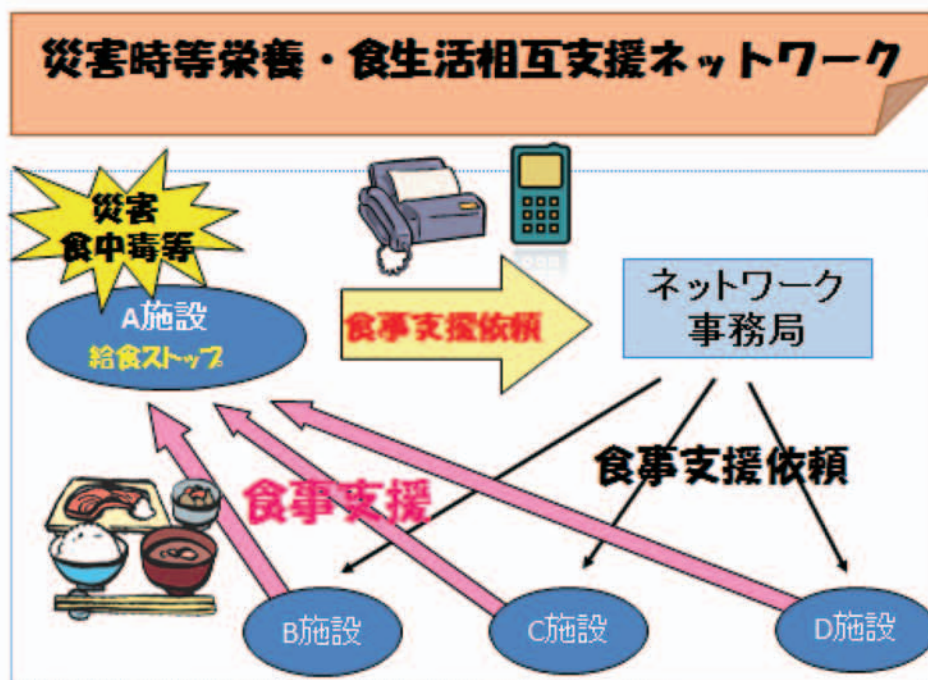


### 3 災害時等栄養・食生活相互支援ネットワーク構築事業

備中保健所井笠支所では、平成 22 年度から 23 年度にかけて、給食施設の災害時等栄養・食生活相互支援ネットワーク構築事業に取り組みました。

平成 22 年度は、管内の給食施設のうち介護老人保健施設をモデルとし、給食施設が平常時から食や人材の確保を図るとともに体制の整備を行い、不測の事態が生じた場合でも、施設利用者に対して適した給食の提供が出来るよう近隣地域の施設間で相互に支援を行うネットワーク体制の構築を図りました。管内の介護老人保健施設間で協議を行い、災害時等にお互いに食事を支援し合うネットワークが出来上がり、「災害時等食事相互支援マニュアル」を策定しました。

ネットワークでの食事支援イメージ図



また、平成 23 年度には、出来上がった「災害時等食事相互支援マニュアル」を使って実際に実地訓練を行い、マニュアルの検証を行いました。

実地訓練では、被災施設を想定し、マニュアルどおりに様式等を使用して食事支援を依頼し、他の施設から食事を運び込む際の手順や時間を確認し、食事支援がスムーズに出来るかを確認しました。

実地訓練開催後に、反省会を行い、使用する様式、手順等を見直し、マニュアルの改訂を行いました。今後も継続して実地訓練を実施する予定としています。

- 参考資料3 「災害時等食事相互支援マニュアル」  
備中保健所井笠支所管内介護老人保健施設編(P32)
- 参考資料4 実地訓練タイムスケジュール及び実地訓練の様子(P44)
- 参考資料5 実地訓練評価表様式(P46)
- 参考資料6 実地訓練評価表の集計(P47)

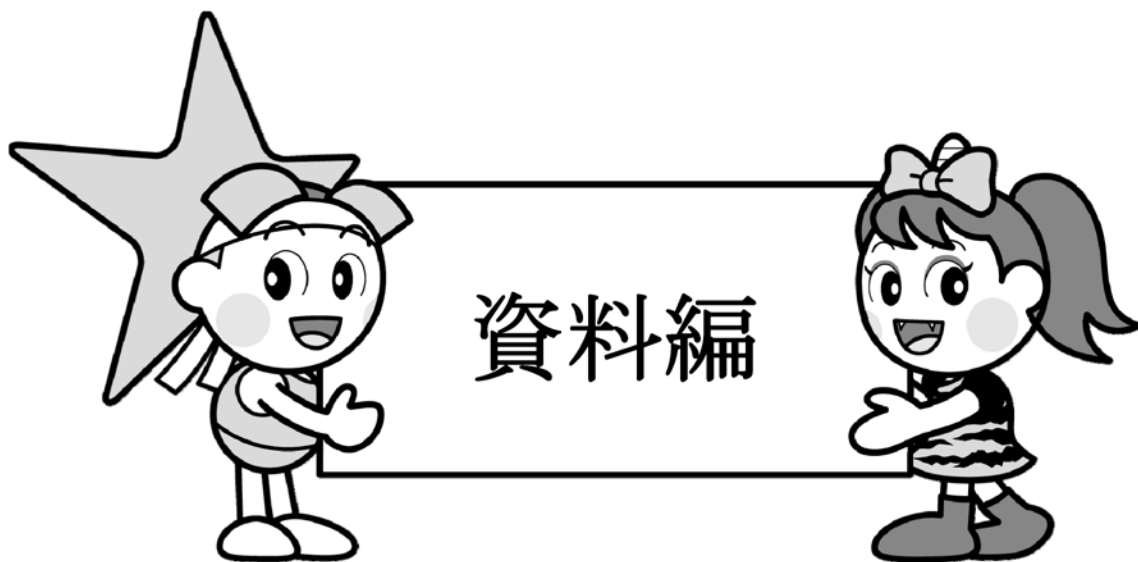
## 4 おわりに

この手引きでは、マニュアルを策定されていない管内の給食施設の皆様が、この手引きを参考に策定していただけるよう、出来るだけ参考様式等を多く入れました。

けれども、あくまでも参考様式であり、給食施設の皆様がこの様式を参考にいただき、より使いやすいものに変えて施設独自のマニュアルを策定していただきたいと思っています。使いやすいものが出来上がった際には、どうぞ管内の他の施設の皆様にも情報の提供をしていただきますようお願いいたします。



岡山県マスコット うらっちとももち



(資料1)施設内確認項目とチェックリスト

		項 目	チェック欄	備考
平常時	1	施設内危機管理体制	・施設内の危機管理に関する委員会で、検討がされているか。	
			・災害時の連絡、指令体制が整備されているか。	
			・施設外で連絡が必要なところは確認されているか。	
			・連絡網やマニュアルは職員全員に周知されているか。	
	2	災害用備蓄食品	・備蓄食糧が適正な食数確保されているか。	
			・ディスポ食器、水、燃料が確保されているか。	
			・備蓄食品の保管場所が適切であるか。	
・備蓄食品の賞味期限が守られているか。				
3	災害時用献立	・災害時用献立が作成されているか。		
		・災害時用献立ができるような食料・機材が確保されているか。		
災害発生時	4	スタッフ確保	・調理従事職員の健康状態はよいか。	
			・職員は、出勤可能か。	
			・職員確保が困難な場合、応援が必要か。	
	5	利用者健康状況	・入所者の食数(増加分、職員分含めて)の状況把握ができているか。	
			・利用者の健康状況の確認ができているか。	
			・医療、看護、介護部門との連携がとれているか。	
	6	機材の確保	・厨房内の安全確認はできたか。	
			・代替熱源は確保できたか。	
			・水は確保できたか。	
			・食器は確保できたか。	
			・食関連資材(ラップ、ホイル等)は確保できたか。	
	7	食材の確保	・在庫食材の使用が可能であるか。	
			・備蓄食品の使用が可能であるか。	
・食材搬入業者の営業が可能であるか。				
・増員分・職員分も含めた食材搬入が可能であるか。				

報告者: \_\_\_\_\_

点検日時: \_\_\_\_\_

(資料2) 厨房内安全確認項目とチェックリスト

<b>給食実施体制</b>	非常時対応 ・ 中止 ・ 通常給食
---------------	-------------------

	項目	使用の可否	チェック欄	備考		
1	通信手段	・電話	可 ・ 否			
		・FAX	可 ・ 否			
		・パソコン	可 ・ 否			
2	破損状況	・壁	危険性有り ・ 危険性なし			
		・天井	危険性有り ・ 危険性なし			
		・床	危険性有り ・ 危険性なし			
		・照明	使用不能 ・ 一部不能 ・ 使用可能			
3	使用確認	・電気	使用不能 ・ 一部不能 ・ 使用可能			
		・水道	使用不能 ・ 一部不能 ・ 使用可能			
			水の濁りの有 ・ 無、水質検査			
		・ガス	使用不能 ・ 一部不能 ・ 使用可能			
			ガス漏れの有 ・ 無、 配管損傷の有 ・ 無			
		・エレベーター	使用不能 ・ 使用可能			
		・階段	使用不能 ・ 使用可能			
		・食器	可 ・ 否			
		・ボイラー	使用不能 ・ 使用可能			
		・調理器具	ガスコンロ	可 ・ 一部可 ・ 否		
			炊飯器	可 ・ 一部可 ・ 否		
			回転釜	可 ・ 一部可 ・ 否		
オープン	可 ・ 一部可 ・ 否					
		可 ・ 一部可 ・ 否				

	代替項目	施設での対応	チェック欄	備考	
1	ライフライン	・熱源の確保	具体名		
		・水の確保	具体名		
		・電気の確保	具体名		
2	食材の確保	・備蓄食品	使用可能 ・ 使用不能		
		・在庫食品	使用可能 ・ 使用不能		
		・業者の搬入	可 ・ 否		
			職員、入所者増員分も含んで可能 ・ 不能		
3	ディスプレイ食器	・食器の確保	使用可能 ・ 使用不能		

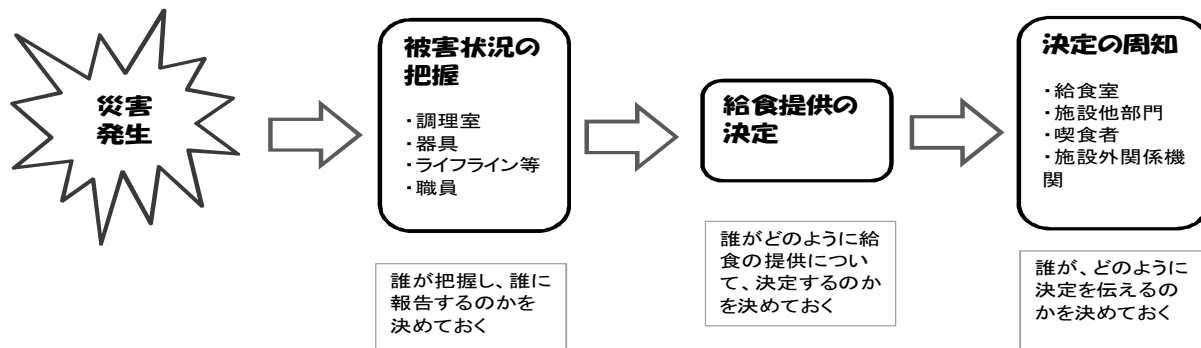
報告者:

点検日時:

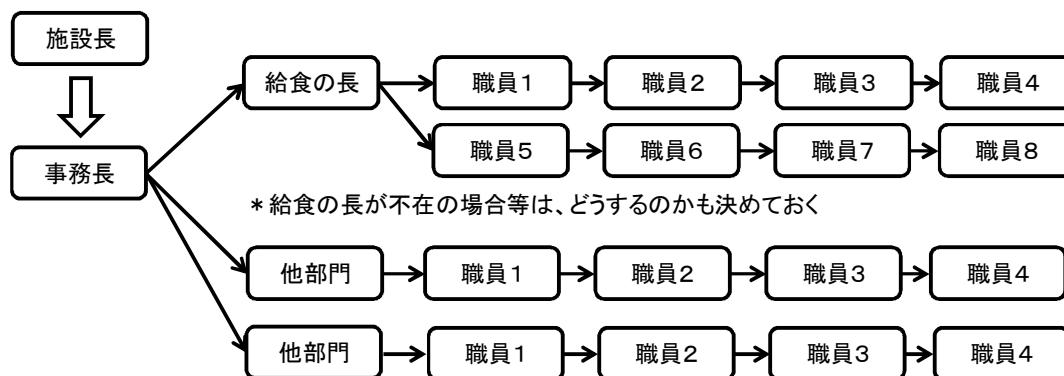


参考様式 1

\* 給食提供についての決定の流れ図



\* 連絡体制図例



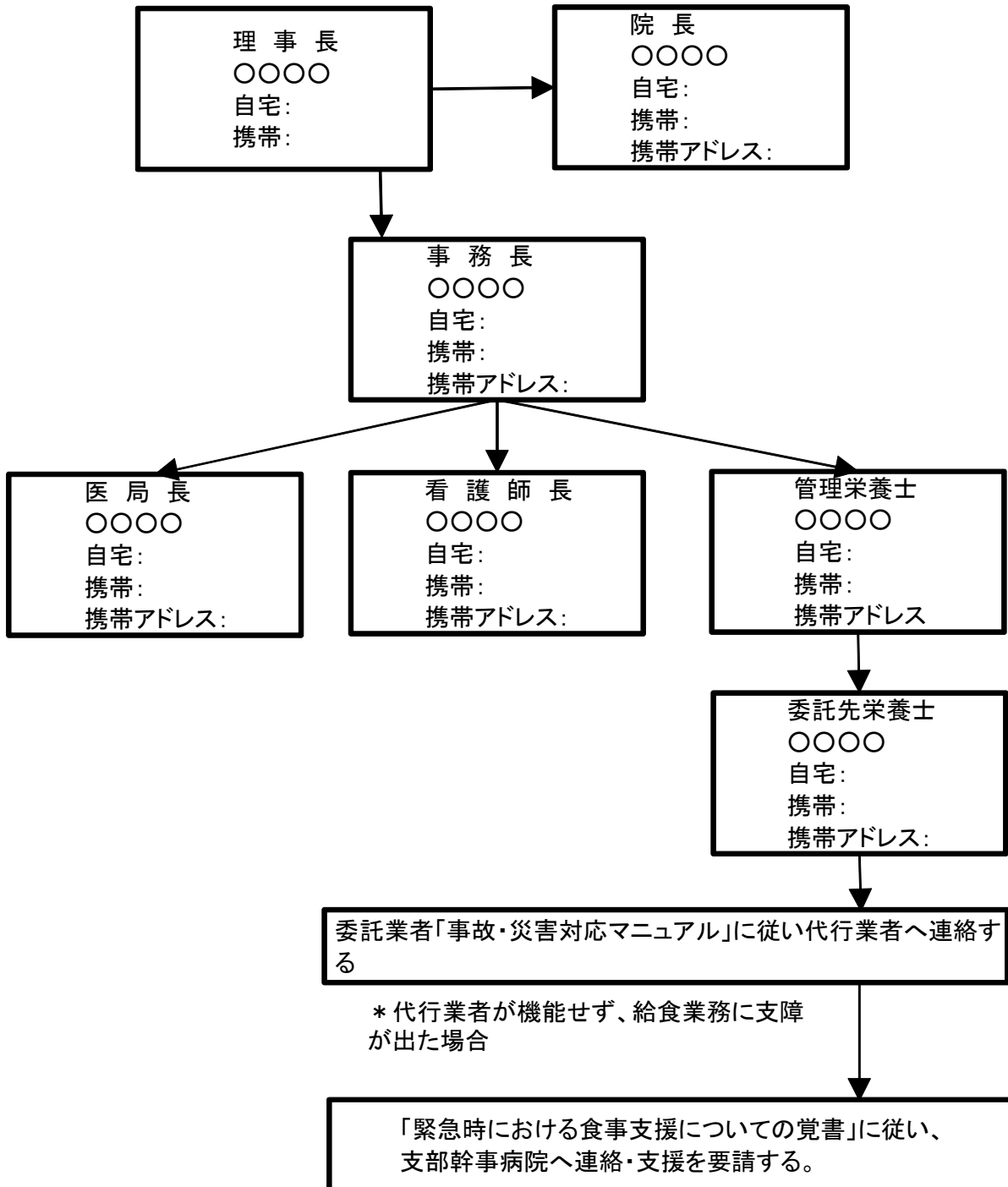
\* 緊急時職員連絡先及び被災状況等確認表例

役職名	氏名	住所	電話番号	携帯番号	通勤時間	被災の有無	健康状態	出勤の可否
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								
｜								

参考様式 2

医療法人緑十字会 笠岡中央病院・老人保健施設くじば苑 提供

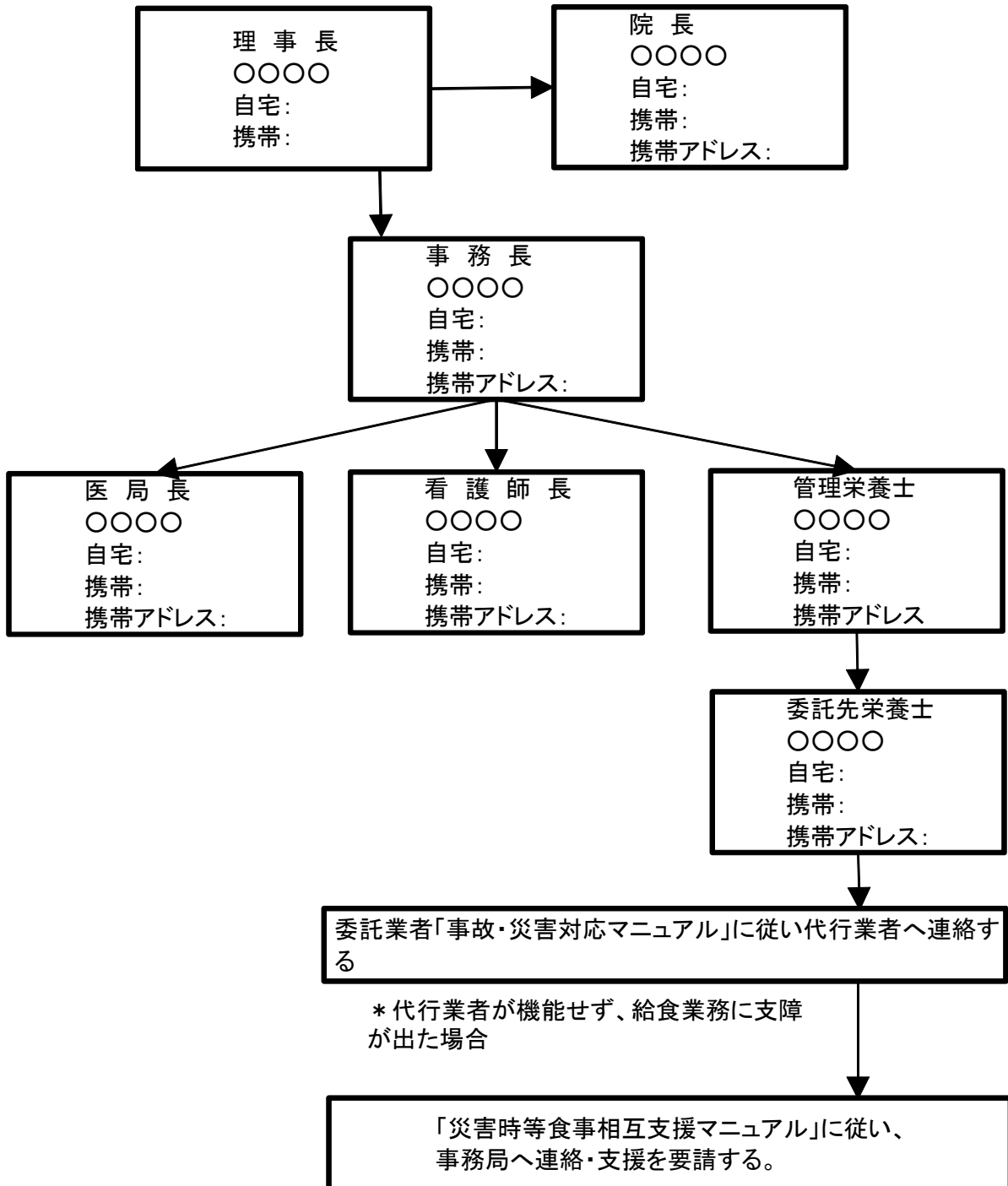
(1) 院内の連絡網



参考様式3

医療法人緑十字会 笠岡中央病院・老人保健施設くじば苑 提供

(2) 施設内の連絡網



## 参考様式 4

医療法人緑十字会 笠岡中央病院・老人保健施設くじば苑 提供

### (5) 災害状況と配備体制

災害程度	動員	対応
震度4以下	通常通りの職員	調理室内を点検し、被害が発生した場合、事務部門に報告する。
震度5	予め予定した職員	
震度6以上	出勤可能な全職員	

※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。

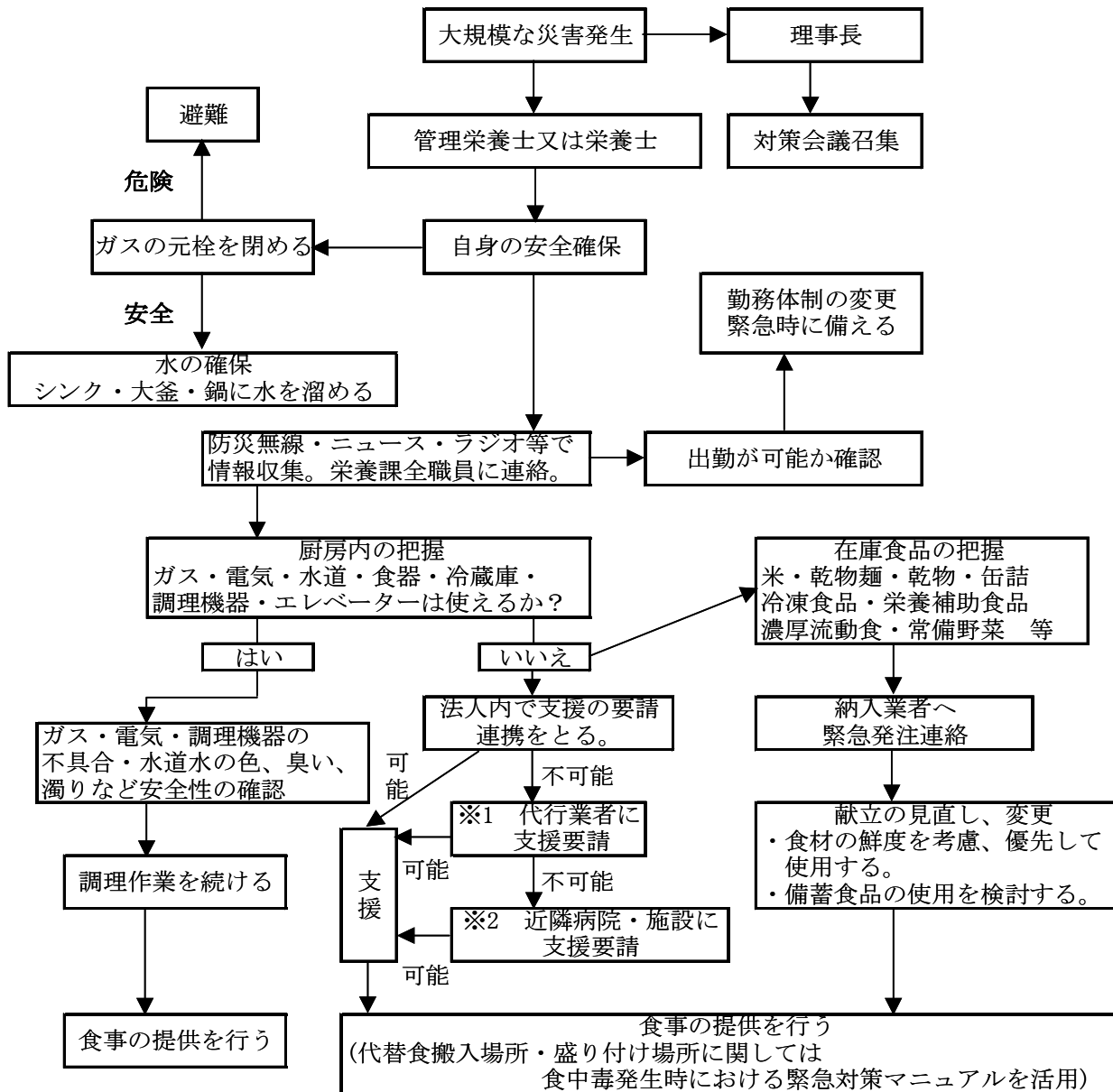
※施設栄養士が現場に到着するまでの間は、出勤した職員が被害状況を確認する。

※情報の伝達・決定等は他の危機管理マニュアルの流れと同じ。

参考様式5

医療法人緑十字会 笠岡中央病院・老人保健施設くじば苑 提供

10. 発生時のフロー



- 理事長・事務長・看護師長・各部署の代表と随時協議をする。
- ※1・・・ 委託業者 の「事故・災害対応マニュアル」に従い代行業者へ連絡する。
- ※2・・・ 病院の場合は「緊急時における給食支援についての覚書」に従う。  
くじば苑の場合は「災害時等食事相互支援マニュアル」に従う。

参考様式6 業者等一覧表例

作成年月日：

		業者名	住所	電話	FAX	非常用連絡先	備考
食品	米						
	肉						
	魚						
	生鮮食品						
	特定保健用食品						
	サプリメント等						
物品	ディスプレイ食器等物品						
	衛生資材						
調理機器	冷蔵庫						
	冷凍庫						
	温冷配膳車						
	食器洗浄機						
	炊飯器						
	ガス台						
	回転釜						
ライフライン	電気						
	都市ガス						
	プロパンガス						
	水道						
医療機関・行政機関等	〇〇病院						
	△△医院						
	警察						
	消防署						
	市町村						
	県民局						
	保健所						

参考様式 7

## 喫食者及び職員現状確認一覽表様式例

### 喫食者

名称	被災状況						必要食事数		
	人数	死亡	重傷	中等傷	軽傷	不明	普通食	軟菜食	流動食
1階〇〇棟									
2階〇〇棟									
3階〇〇棟									
4階〇〇棟									
合計									

### 職員

名称	被災状況						必要食事数		
	人数	死亡	重傷	中等傷	軽傷	不明	普通食	軟菜食	流動食
事務室									
1階〇〇棟									
2階〇〇棟									
3階〇〇棟									
4階〇〇棟									
給食室									
合計									

報告者:

確認日時:

参考様式 8 在庫品一覧表様式例

分類	品名	規格	数量	賞味期限	保管場所	備考
穀類	米					
	小麦粉					
	片栗粉					
主菜源	肉(冷凍)					
	魚(冷凍)					
	卵					
	高野豆腐					
	まぐろ缶					
副菜源	ミックスベジタブル(冷凍)					
	かぼちゃ(冷凍)					
	干し椎茸					
	カットわかめ					
その他	味付けのり					
	ふりかけ					
	梅干し					
	のり佃煮					
	ミカン缶					
	桃缶					
調味料	味噌					
	醤油					
	ケチャップ					
	酢					
	砂糖					
	塩					
菓子、ジュース類	クラッカー					
	オレンジジュース					
乳児用	粉ミルク					
	離乳食					
濃厚流動食						
栄養剤						

報告者:

確認日時:



参考様式9 備蓄品一覧表様式例

作成年月日:

分類	品名	数量	規格	賞味期限	納入業者	保管場所	
食品	缶パン						
	アルファ米						
	かゆ						
	ご飯						
	クラッカー						
	五目ご飯						
	おかず缶						
	汁缶						
	水						
	濃厚流動食						
ディスプレイ食器	ボール		大				
	ボール		小				
	割り箸						
	先割れスプーン						
	ストロー						
	紙コップ						
配膳用品	コンテナ						
	トレイ						
加熱器具	カセットコンロ						
	替えのガスボンベ						
	やかん						
	寸胴鍋						
	玉じゃくし						
	軍手						
衛生用品	ウェットティッシュ						
	手指消毒用アルコール						
	使い捨て手袋						
	食品用アルコール						
照明	ローソク						
	マッチ(ライター)						
	懐中電灯						
	電池						
その他	ラップ						
	アルミホイル						
	ビニール袋						
	ゴミ袋						
	キッチンペーパー						
ペーパータオル							

\* 乳幼児がいる施設は、ミルク、調乳用の器具、ほ乳瓶、離乳食等も備蓄が必要です

参考様式 10

医療法人緑十字会 笠岡中央病院・老人保健施設くじば苑 提供

3. 備蓄の整備

(1) 備蓄品一覧表

① ライフライン対策

		量	保管場所
水	受水槽	18m <sup>3</sup>	〇〇食堂の横
	高置水槽	10m <sup>3</sup>	〇〇の屋上
	湯沸器	63L	〇〇食堂(熱いので要注意)
電気	自家発電	—	〇〇:5階機械室 〇〇:屋上
熱源	LPガス	—	〇〇 厨房横
	カセットコンロ	2台	〇〇 風除室

※LPガスは、〇〇ガスに連絡。配管からのガス漏れがない事を確認し、使用する。

② 備蓄衛生備品

	品名	量	保管場所
古い食器	汁椀	50個	〇〇風除室
	丸皿(メイン皿)	50枚	
	自助食器(大)	5	
	自助食器(中)	5	
	自助食器(小)	5	
ディスプレイ食器	カレー皿	100枚	
	紙コップ	300個	
	割り箸	200膳	
	スプーン・フォーク	各100本	
	ストロー	100本	
消耗品	ウェットティッシュ	5箱	
	缶きり	1本	
	ガムテープ	1個	
	輪ゴム	1箱	
	ラップ(大・中・小)	各2本	
	アルミホイル	1本	
	オープンシート	1本	
	ビニール手袋	5袋	
	ビニール袋(大・中・小)	各5袋	
	ペーパータオル	8袋	
アルコールスプレー	—		

③ 備蓄食品(48名 1日間分) 水のみ3日分

食品名	量	賞味期限	保管場所
立石の天然水	78本(20入り13ケース)	2017. 1. 27	〇〇風除室
白いごはん	72個(3ケース)	2014. 12. 21	
おかゆ	72個(3ケース)	2015. 2. 1	
鶏肉うま煮	48個(2ケース)	2015. 1. 7	
ビーフカレー	48個(2ケース)	2014. 12. 28	
麻婆丼の素	48個(2ケース)	2014. 11. 18	
みそ汁	48個(2ケース)	2015. 3. 9	
つくねと野菜のスープ	48個(2ケース)	2015. 1. 1	

※ムース食、経管栄養については栄養補助食品や濃厚流動食で対応する。  
 とろみ剤・果物缶・ゼリーについては在庫で対応する。  
 (通常の在庫管理として3日分余裕を持って発注する)

# 参考様式 1 1 非常時用献立例と作り方例

作成年月日:

	食種	メニュー	内容	規格	1人提供量	全提供量	作り方等	使用食器等	栄養価の算定
1食目	常食	パン	缶パン		1缶		そのまま提供		エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
		ジュース	缶ジュース		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	軟菜食	白粥	パック粥		1袋		袋に水を注ぎ提供(お湯が沸かせればお湯で対応) 水で約1時間、お湯で約20分必要	先割れスプーン	エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
		のり佃煮	1袋	1袋		エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g			
流動食	濃厚流動食	1缶		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g	
2食目	常食	五目ご飯	パックご飯		1袋		袋に水を注ぎ提供(お湯が沸かせればお湯で対応) 水で約1時間、お湯で約20分必要 味噌汁缶は、缶ごと温める	先割れスプーン	エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
		味噌汁	味噌汁缶		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	軟菜食	白粥	パック粥		1袋		袋に水を注ぎ提供(お湯が沸かせればお湯で対応) 水で約1時間、お湯で約20分必要	先割れスプーン	エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
		梅びしお	1袋	1袋		エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g			
流動食	濃厚流動食	1缶		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g	
3食目	常食	わかめご飯	パックご飯		1袋		袋に水を注ぎ提供(お湯が沸かせればお湯で対応) 水で約1時間、お湯で約20分必要 スープ缶は、缶ごと温める	先割れスプーン	エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
		野菜スープ	スープ缶		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	軟菜食	うめ粥	パック粥		1袋		袋に水を注ぎ提供(お湯が沸かせればお湯で対応) 水で約1時間、お湯で約20分必要	先割れスプーン	エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
		味噌汁	味噌汁缶		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
流動食	濃厚流動食	1缶		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g	
4食目	常食	ご飯	パックご飯		1個		ご飯は、容器ごと温める。 おかず缶も缶ごと温める。	先割れスプーン	エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
		おかず缶	缶詰		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	粥食	白粥	粥缶		1缶		かゆ缶は缶ごと温める。 スープ缶も缶ごと温める。	先割れスプーン	エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
		野菜スープ	スープ缶		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
流動食	濃厚流動食	1缶		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g	
5食目	常食	カレー	パックご飯		1個		パックご飯とカレー缶は温めて、 どんぶり(大)に盛りつける	どんぶり(大) 先割れスプーン	エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
			カレー缶		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	軟菜食	白粥	粥缶		1缶		お粥は、容器ごと温める。 おかず缶も缶ごと温める。	先割れスプーン	エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
		おかず缶	缶詰		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
流動食	濃厚流動食	1缶		1缶				エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g	
6食目	常食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	軟菜食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	流動食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
7食目	常食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	軟菜食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	流動食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
8食目	常食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	軟菜食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	流動食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
9食目	常食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	軟菜食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g
	流動食								エネルギー kcal 水分 g たんぱく質 g 脂質 g 糖質 g 食塩相当量 g

参考様式 1 2

医療法人緑十字会 笠岡中央病院・老人保健施設くじば苑 提供

(別紙1)

災害時用献立(第1献立)

	品名	数量	可食量 (g)	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	食塩量 (g)	盛り付け例
1-A (朝)	白いごはん	1P	200	314	2.2	0.8	74.2	0	
	鶏肉うま煮	1缶	70	74	8.2	2.4	4.8	1.3	
	みそ汁	1缶	160	42	1.6	0.3	8.2	1.3	
1-B (昼)	白いごはん	1P	200	314	2.2	0.8	74.2	0	
	ビーフカレー	1P	180	169	6.5	7.2	19.6	2.1	
	※ゼリー	1個	-	46	0	0	11.6	0.17	
1-C (夕)	白いごはん	1P	200	314	2.2	0.8	74.2	0	
	麻婆丼の素	1P	180	147	9	5	16.4	2.2	
	つくねと野菜のスープ	1缶	175	68	6	2.6	3.9	1.2	
合計				1488	37.9	19.9	287.1	8.27	
	白いご飯をおかゆに変更する と栄養価が変わる	1缶	200	74	1.2	0.2	16.8	0.2	

※在庫を使用する。

### 参考様式 1 3

医療法人緑十字会 笠岡中央病院・老人保健施設くじば苑 提供

(別紙 2)

## 非常災害時の献立の作り方

①鍋に水をはり、湯を沸かす。その間に備蓄食を準備する。



②缶のまま湯煎にかける。



③約20分間湯煎を行ったら、鍋から取り出す。



※食品を取り出す時はトング、手袋を使用する等やけどに注意する。

④粗熱がとれるまで10分程度そのまま放置する。



⑤完成。レトルト製品はディスポ食器に盛り付ける。



- 白いご飯以外は温めなくても食べられる。
- 電子レンジ(中身を取り出して)で温めることも可能。

## 社団法人岡山県栄養士会賛助会員一覧表

### (1) 一般食品・備蓄食品等

社名	〒	所在地	電話番号	業務内容
(株)ダイソー	732-0067	広島市東区牛田旭2-6-13	082-227-6930	食品添加物(CVカルシウム)等販売
(株)田口青果	702-8052	岡山市南区市場1-1	086-265-2626	岡山中央市場青果卸業
ハウスウェルネスフーズ(株)中四国支店	732-0052	広島市東区光町1-10-19	082-568-5753	「C1000ビタミンレモン」をはじめ、強化米「新玄・サブリ米」などの製造販売
(株)フーズMH	701-0131	岡山市北区花尻みどり町4-108	086-253-1991	業務用食品総合販売 非常用備蓄食の開発と販売
(株)本多岡山支店	701-0151	岡山市北区平野765-1	086-903-1010	学校、病院の集団給食向け冷凍食品、一般食品の総合卸販売
(株)誠屋	701-0165	岡山市北区大内田717-3	086-292-5000	総合食品卸し、病者用特別用途食品
大丸食品(株)中四国特販営業課	701-0202	岡山市南区山田1043-1	086-281-6648	ハム・ソーセージ、調理・加工食品の製造販売
(株)ミツカン中四国支店	733-0821	広島市西区庚午北4-8-23	082-274-7021	食酢、ポン酢、みりん類、つゆ等の調味料及び食品の製造販売
(株)明治	710-8588	倉敷市西阿知町1286	086-465-6100	牛乳・乳製品の製造及び販売 病院・施設への流動食等の販売

### (2) 介護食等特殊食品等

社名	〒	所在地	電話番号	業務内容
味の素(株)中国支店	730-0041	広島市中区小町6-2	082-247-1111	調味料・加工食品・アミノ酸等の製造販売
アボットジャパン(株)医薬品事業部	700-0907	岡山市北区下石井2-1-3 岡山第一生命ビル9F	086-226-0495	医療用医薬品、栄養剤、医療機器等の研究開発・製造・販売
旭化成ファーマ(株)	700-0904	岡山市北区柳町2-6-25 朝日生命岡山柳町ビル	086-226-3270	医薬品・濃厚流動食 ヘルスケア製品の製造販売
伊那食品工業(株)岡山営業所	700-0952	岡山市北区平田101-101	086-242-5588	粉末寒天、ゼリー、プリンなどの各種デザート等の製造・販売
(株)H+Bライフサイエンス岡山営業所	700-0864	岡山市北区旭町97-2	086-224-4325	低カロリーマービー粉末甘味料、他健康食品製造販売
大森食品(株)	701-0165	岡山市北区大内田828-2	086-293-1144	業務用食品卸、病者用特別用途食品販売、非常災害時の備蓄食品販売
大塚製薬(株)岡山出張所	700-0973	岡山市北区下中野402-4	086-244-4400	5大栄養素と食品繊維をバランスよく補給できる賞味期限3年の「カロリーメイトロングライフ」の製造販売
花王カスタマーマーケティング(株)中四国リージョンMK部	732-0828	広島市南区京橋町1-7 アスティ広島京橋ビルディング10F	082-568-2006	日用品、食品卸売業
キッセイ薬品工業(株)ヘルスケア事業部	399-0711	長野県塩尻市片丘9637-6	0263-54-5010	腎患者・糖尿病患者・高齢者向けの特長ある食品を開発・販売
キューピー(株)岡山営業所	700-0973	岡山市北区下中野1226-20	086-243-3636	キューピー、アヲハタ、ジャネフ製品の販売
(株)クリニコ	701-0165	岡山市北区大内田813	086-292-5281	高栄養流動食・栄養補助食品・トロミ剤の販売
(株)三和化学研究所	700-0975	岡山市北区今8-10-4-103	086-243-8793	医薬品、診断用試薬、ヘルスケア製品の研究開発と製造販売
サラヤ(株)岡山営業所	700-0973	岡山市北区下中野719-102	086-245-2226	石鹸・洗剤・消毒剤・健康食品等の製造・販売
成和産業(株)	733-8633	広島市西区商工センター1-2-19	082-501-0300	医療総合商社
(株)ダイソー	732-0067	広島市東区牛田旭2-6-13	082-227-6930	食品添加物(CVカルシウム)等販売
(株)田口青果	702-8052	岡山市南区市場1-1	086-265-2626	岡山中央市場青果卸業
テルモ(株)岡山支店	700-0944	岡山市南区泉田20-7	086-226-6160	医薬品・栄養食品・医療機器財等の販売
ハウスウェルネスフーズ(株)中四国支店	732-0052	広島市東区光町1-10-19	082-568-5753	「C1000ビタミンレモン」をはじめ、強化米「新玄・サブリ米」などの製造販売
(株)フーズMH	701-0131	岡山市北区花尻みどり町4-108	086-253-1991	業務用食品総合販売 非常用備蓄食の開発と販売
(株)誠屋	701-0165	岡山市北区大内田717-3	086-292-5000	総合食品卸し、病者用特別用途食品
(株)明治	710-8588	倉敷市西阿知町1286	086-465-6100	牛乳・乳製品の製造及び販売 病院・施設への流動食等の販売

### (3) 衛生資材等

社名	〒	所在地	電話番号	業務内容
(株)アルボース岡山営業所	703-8275	岡山市中区門田屋敷2-2-17	086-272-5524	手洗い用消毒・殺菌石鹼液 各種洗剤、アルコール
花王カスタマーマーケティング(株)中四国リージョンMK部	732-0828	広島市南区京橋町1-7 アスティ広島京橋ビルディング10F	082-568-2006	日用品、食品卸売業
サラヤ(株)岡山営業所	700-0973	岡山市北区下中野719-102	086-245-2226	石鹼・洗剤・消毒剤・健康食品等の製造・販売
(有)テクノウェーブ	710-1102	倉敷市茶屋町早沖1457-4	086-428-0745	水質浄化事業、天然植物性洗剤の販売、環境保全資材機器の販売
(株)福井厨房	700-0953	岡山市南区西市263-1	086-241-9551	業務用厨房設計施工メンテナンス 食器・調理道具、リサイクル品販売 衛生関連商品

### (4) 調理機器等

社名	〒	所在地	電話番号	業務内容
(株)AiHO岡山営業所	700-0972	岡山市北区上中野1-19-18	086-242-1050	厨房機器製造、販売、新調理システムコンサルティング
(株)いわさき岡山営業所	700-0056	岡山市北区西崎本町1-41	086-252-5742	栄養指導用フードモデル・ショーケース・食器・厨房用品・機器
三信化工(株)大阪支店	550-0005	大阪市西区西本町1-15-6 西本町ビル502	06-6534-8077	業務用食器の製造・販売
(株)白石商店	700-0945	岡山市南区新保103-14	086-225-4755	食用油脂その他業務用食品卸販売・厨房設備の販売、メンテナンス
総合厨器(株)	700-0943	岡山市南区新福2-11-5	086-263-5291	厨房機器販売、メンテナンス管理 業務用電化厨房企画設計販売
長谷川化学工業(株)	276-0022	千葉県八千代市上高野1384-5	047-482-1001	まな板、スパテラ、スパテラスタンド、角柄等の製造、販売
(株)福井厨房	700-0953	岡山市南区西市263-1	086-241-9551	業務用厨房設計施工メンテナンス 食器・調理道具、リサイクル品販売 衛生関連商品
福島工業(株)岡山支店	700-0927	岡山市北区西古松1-1-26	086-245-0551	食品業務用冷凍冷蔵庫 製氷機・プラスチックラシー その他 製造・販売
山県化学(株)	711-0906	倉敷市児島下の町5-2-22	086-473-3615	プラスチック業務用まな板・すし押し型等の製造と販売

### (5) その他

社名	〒	所在地	電話番号	業務内容
(株)川崎フードモデル	725-0024	竹原市港町5丁目1-11	0846-22-2588	特定保健指導用フードモデル、製造販売、各種揃っています
東洋羽毛中四国販売(株)岡山営業所	700-0845	岡山市南区浜野4-3-37	086-262-4711	羽毛寝具の製造、販売 リフォーム・アフターサービス 承ります
(株)全国訪問健康指導協会	101-0063	東京都千代田区神田淡路町1-2-3	03-5209-8500	特定保健指導プログラム及び各種支援ツールの開発・提供
(株)マッシュルームソフト	700-0923	岡山市北区大元駅前3-50 大元駅前ビル6F	086-221-2400	栄養価計算 ヘルシーメーカーシリーズの開発・販売

### (6) インターネット情報

①<http://www.kenko.com/>

(ケンコーコムホームページ)

②<http://www.e-tokuho.jp/Tokuho4.htm>

(特別用途食品の商品紹介)

③<http://www.jhnfa.org/>

((財)日本健康・栄養食品協会ホームページ)

\* 「非常災害時の栄養・食生活支援マニュアル」 (社団法人岡山県栄養士会) より

## 災害時要支援者用特殊食品例

区分		商品名	備考	メーカー	
乳幼児	特殊ミルク	ニューMA1	医師の指示で使うミルク	森永乳業	
		MA-m i			
		ノンラクトン			
		E赤ちゃん	ミルクのアレルゲン性に配慮したミルク（ミルクアレルギー疾患用ではありません）		
	ベビー飲料	やさしい赤ちゃんの水	粉ミルクの調整に適した水です		
		イオン飲料	水分・電解質を吸収しやすいように調整		
	ベビーフード	ベビーフードレトルトタイプ	7～8ヶ月、9～11ヶ月、12～15ヶ月		小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かにを問わずに作られたメニュー
		おでかけに便利なランチセット	ごはんとおかず、お皿とスプーンがセット		
		おさかなと野菜のリゾット	小		
		とりと野菜の雑炊			
		おいもとさかなのクリーム煮			
		鶏レバーのトマト煮込み			
		コーンとポテトのクリームシチュー			
		鶏とかぼちゃのなめらかシチュー			
		牛肉と根菜のうま煮			
豚肉の五目煮					
鶏レバーのクリームシチュー					
牛そばろと根菜のあんかけ					
五目あんかけ					
高齢者	濃厚流動食品	食べるタイプ	カロリーメイトゼリーアップル	たんぱく質、脂質、糖質、5種類ミネラル、10種類のビタミン、食物繊維を含む	大塚製薬
			マイバランススムースミックス	食べやすさに配慮したなめらかな食感	明治乳業
	飲むタイプ	ファインケア	微量元素、たんぱく質に配慮	キューピー	
		ペプチーノ	無脂肪・低残渣	テルモ	
		明治インスロー	糖質を調整し、吸収が緩やかな流動食	明治乳業	
	水分補給ゼリー	アイソカル・プラス	少量で高カロリー	ネスレ	
		アクアゼリー	水分の体内保持に適した優れた電解質組成	味の素	
		エナチャージ160	1本150mlでエネルギー160kcal、鉄3mg、食物繊維3g	ヘルシーフード	
		OS-1ゼリー	くっつきにくいのでむせにくいのごし	大塚製薬	



区分	商品名	備考	メーカー	
高齢者	全がゆ		ホリカフーズ	
	やさしい献立 おじや	1品に10種類以上の素材を使用	キューピー	
	ぬくもりミキサー (おかゆ)	本格的に炊きあげたおかゆをつぶつぶを少し残してミキサーにかけてます	ホリカフーズ	
	やさしい献立 (容易にかめる) ・海老だんごのかきたま ・鶏だんごの野菜煮込み ・貝柱とマカロニのグラタン風	様々な素材を使用し、味つけにこだわって和風から洋風まで	キューピー	
	レトルトタイプ 明治やわらか食シリーズ ・野菜の煮物 ・肉じゃが ・肉豆腐	トロミをつけて食べやすく、歯ぐきでつぶせるやわらかさで調整した食事	明治乳業	
	ぬくもりミキサー ・いわし梅煮 ・照焼チキン ・筍かか煮	天然素材を使用しているので食材本来の味を楽しめます	ホリカフーズ	
	カップタイプ うらごし ・鶏肉うらごしささみ ・魚うらごしツナ	新鮮な素材をうらごし状に		
	デザート	アイソカル・ジェリーPCF	たんぱく質、カルシウム、鉄分、亜鉛等を配合	ネスレ
		明治カットフルーツゼリー	5mm角程度に刻んだ果肉を果汁で包んだゼリー	明治乳業
	食事治療	レトルトタイプ 低エネルギー	カロリーナビ240 ・麻婆豆腐セット ・ビーフカレー 等	1箱に1食分の主菜と副菜がセットになって、エネルギー240kcal、食塩相当量2.6g以下、食物繊維2.9g以上
カロリーナビ320 ・白身魚の煮付けセット ・肉じゃがセット 等			1箱に1食分の主菜と副菜がセットになって、エネルギー360kcal、食塩相当量3.3g以下、食物繊維3.0g以上	
ゼリー		やさしくラクケア 20kcal	低カロリー 1カップ 20kcal	ハウス
飲み物		やさしく・おいしく低カロリー飲料 (もも味、ぶどう味)	エネルギーは19kcalと低カロリーなので、カロリー摂取を控えたい方に配慮した飲料	バランス
たんぱく質調整		ゆめごはん1/35トレイ	1パック当たりのたんぱく質 0.13g	キッセイ薬品工業
		たんぱく質調整チョコレートクレーク・ピーナツクリーム	高エネルギー、たんぱく調整のクリーム	ヘルシーフード
		たんぱく質調整せんべい	低塩を保ちながら醤油の風味を楽しめます	江崎グリコ
		グルプンでんぷんクラッカー	ジャム、シロップなどをつけて手軽にエネルギー補給ができます	グルプン
エネルギー補給		ハイカロ160	1個でエネルギー160kcal、カルシウム100mg補給	キューピー
塩分カット		レナケアーカップ麺シリーズ しょうゆラーメン	一般的なカップラーメンに比べて塩分35%カット	日清オイリオグループ
	だしわりしょうゆ	普通のしょうゆに比べ、塩分1/2、リン1/3、カリウム1/10		

※「災害時の食生活支援のための手引き」(みんなで作る災害時の食生活支援ネットワーク/岡山県美作保健所勝英支所)より

## 災害時等食事相互支援マニュアル

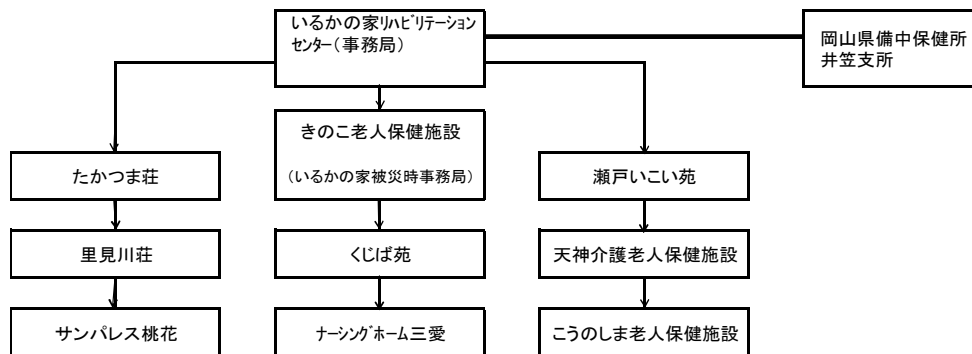
### 1 目 的

岡山県備中保健所井笠支所管内の介護老人保健施設において、食中毒及び災害が発生した場合、施設の喫食者に対して、安全かつ栄養的な食事を提供できるように施設間で相互支援を実施する。

### 2 会員一覧(住所、定員等)

	施設名	住所	電話番号 FAX番号	携帯番号 携帯メールアドレス	入所 定員
1	天神介護老人 保健施設	笠岡市神島5300-2	0865-67-5500 0865-67-5501		100
2	ナーシングホーム 三愛	笠岡市笠岡1080-1	0865-63-3101 0865-63-1932		100
3	こうのしま老人 保健施設	笠岡市神島3628-3	0865-67-6112 0865-67-5537		100
4	くじば苑	笠岡市笠岡5102-15	0865-62-5121 0865-62-2706		50
5	瀬戸いこい苑	笠岡市横島1944-1	0865-67-0770 0865-67-3131		70
6	きのこ老人保健 施設	笠岡市東大戸2912-3	0865-63-0700 0865-63-0715		80
7	サンパレス桃花	浅口市鴨方町六条院 中1329	0865-44-8111 0865-44-8112		50
8	いるかの家リハビリ テーションセンター	浅口市寄島町 16089-16	0865-54-2001 0865-54-2701		80
9	里見川荘	浅口郡里庄町里見 7350	0865-64-6111 0865-64-6055		95
10	たかつま荘	小田郡矢掛町矢掛 2695-2	0866-83-1500 0866-83-1501		50
	岡山県備中保健所 井笠支所	笠岡市六番町2-5	0865-69-1673 0865-63-5750		

### 施設連絡網



### 3 支援体制

給食施設間の支援を原則とする。要請と支援施設との調整を当番事務局が行う。支援については、状況に応じ岡山県備中保健所井笠支所の指示・指導を受けながら実施する。

事務局については、任期2年とし、会員相互の話し合いで決定する。

(1) 大規模災害時(広域にわたる風水害、地震等)

井笠支所管内で対応できない大災害は、県内の他地域の支援を受ける。それ以下のものは、当管内で(2)、(3)に準じた体制で対応する。

(2) 小規模な災害時(1~2施設程度の災害)

該当施設の給食施設の被害状況により、支援内容を決める。

(3) 食中毒発生時

食中毒発生時には、当該施設の給食施設、調理従事者が制限されるため、支援体制図により支援する。

(4) 通報連絡網

電話、FAX及び携帯電話のメール機能を活用する。

(5) 支援連絡手順

事務局、被災施設及び支援施設は、別紙支援連絡手順にそって支援の依頼や支援を行う。

(6) 支援物品

備蓄食品については、できるだけ同じ種類のものを揃えることとする。

### 4 支援方法

給食施設からの食事提供を原則とする。食事の運搬には、支援施設が法人車を使用することとする。

支援食の搬入場所と、配膳場所は、原則として支援依頼施設が準備する。

支援食は、朝、昼、夕の3食で3日間程度とする。

### 5 作成方法

このマニュアルは、井笠地域災害時等栄養・食生活相互支援ネットワーク会議において協議をし、作成した。

### 6 経 費

食材料と食器にかかる費用は、支援依頼施設の負担とする。

光熱費と人件費は、支援施設が負担する。

費用弁償の方法については、支援依頼施設と支援施設の間で協議して負担する。

### 附 則

この規約は、平成23年4月1日より施行する。

平成23年7月22日、マニュアルを一部改正する。

平成23年9月1日、マニュアルを一部改正する。

## 相互支援献立表(栄養価算定表)

第1献立		食品名	数量	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	食塩量
1-A	朝	白いごはん	1p	314	2.2	0.8	74.2	0
		鶏肉のうま煮	1缶	74	8.2	2.4	4.8	1.3
		みそ汁	1缶	42	1.6	0.3	8.2	1.3
1-B	昼	白いごはん	1p	314	2.2	0.8	74.2	0
		ビーフカレー	1p	169	6.5	7.2	19.6	2.1
		フルーツゼリービタミンオレンジ	1個	46	0	0	11.6	0.17
1-C	夕	白いごはん	1p	314	2.2	0.8	74.2	0
		麻婆丼の素	1p	147	9	5	16.4	2.2
		つくねと野菜のスープ	1缶	68	6	2.6	3.9	1.2
合計				1,488	37.9	19.9	287.1	8.27
第2献立		食品名	数量	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	食塩量
2-A	朝	白いごはん	1p	314	2.2	0.8	74.2	0
		鶏そぼろ	1缶	125	10.4	4.3	9.8	1.9
		みそ汁	1缶	42	1.6	0.3	8.2	1.3
2-B	昼	白いごはん	1p	314	2.2	0.8	74.2	0
		ビーフシチュー	1p	211	10.3	9	19.5	1.4
		ウインナーと野菜のスープ煮	1缶	128	7.7	6.4	8.4	1.2
2-C	夕	白いごはん	1p	314	2.2	0.8	74.2	0
		牛肉すきやき	1缶	69	4.8	0.8	9.8	1.2
		みそ汁	1缶	42	1.6	0.3	8.2	1.3
合計				1,559	43	23.5	286.5	8.3
第3献立		食品名	数量	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	食塩量
3-A	朝	白いごはん	1p	314	2.2	0.8	74.2	0
		つくねと野菜のスープ	1缶	68	6	2.6	3.9	1.2
		ポテトサラダ	1缶	211	2.7	15.9	13.2	1.1
3-B	昼	白いごはん	1p	314	2.2	0.8	74.2	0
		牛丼の素	1p	355	17.1	23.8	15.3	2.9
		缶詰(自施設対応)白桃缶1号	100g	61	0	0.4	14.4	0
3-C	夕	栗五目ごはん	1缶	350	8.8	8.4	56.8	1.5
		鶏肉のうま煮	1缶	74	8.2	2.4	4.8	1.3
		みそ汁	1缶	42	1.6	0.3	8.2	1.3
合計				1,789	48.8	55.4	265	9.3
白いごはんをおかゆに変更すると栄養価が変わる				74	1.2	0.2	16.8	0.2

## 備蓄担当施設名簿

\* H23.9.1現在

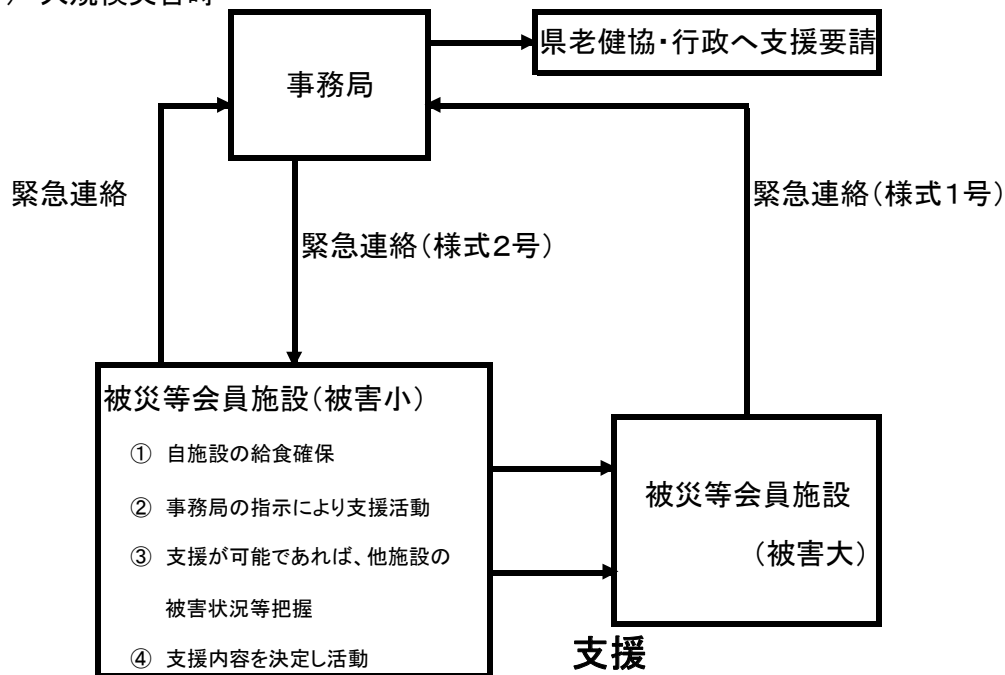
1グループ	2グループ	3グループ
いるかの家リハビリテーションセンター(第2献立)  ( )人分備蓄	きのこ老健(第2献立)  ( )人分備蓄	瀬戸いこい苑(第1献立)  ( )人分備蓄
たかつま荘(第1献立)  ( )人分備蓄	くじば苑(第1献立)  ( )人分備蓄	天神老健施設(第2献立)  ( )人分備蓄
里見川荘(自備蓄)  ( )人分備蓄	ナーシングホーム三愛(第3献立)  ( )人分備蓄	こうのしま老健(第3献立)  ( )人分備蓄
サンパレス桃花(第3献立)  ( )人分備蓄		

\* 原則は、各グループ内で支援をする。

\* ただし、グループ内だけで支援が出来ないときはこの限りではない。

支援ネットワーク図

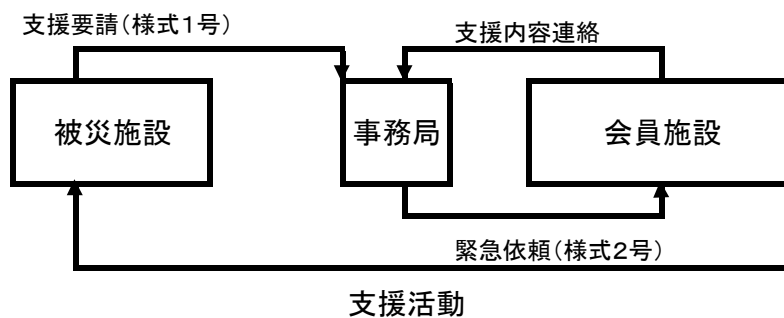
(1) 大規模災害時



※ 支援のあり方

- ① 全域に被災等が発生した場合は、県老健協、行政へ支援要請
- ② 第一に、自施設の給食の確保を図る。
- ③ 支援が可能な状況であれば、他の会員施設の被害状況を把握し、支援する。

(2) 小規模・食中毒災害時



※ 支援のあり方

- ① 費用は、被災施設が負担する。
- ② 支援期間は、被災等の状況により検討する。
- ③ 使用食器は Disposable 食器を使用する。
- ④ 搬送方法は会員の法人車を利用する。
- ⑤ 支援食の配膳場所は、被災施設が確保する。
- ⑥ 支援食の献立は災害時献立を参考にする。

## 支援連絡手順

事項	内 容	担当施設	必要物品
災害・食中毒発生	A施設(被災施設)に災害若しくは食中毒発生	被災施設	
支援依頼	被災施設 様式1号を事務局にFAXする	被災施設	様式1号
	被災施設 事務局に携帯で要請した旨を連絡する	被災施設	携帯
支援依頼受信	事務局 被災施設からのFAXを受信する	事務局	
	事務局 被災施設に携帯メールで、FAXを受信した旨の連絡をする	事務局	携帯
支援決定	どこの施設に何を依頼するか事務局で決定する	事務局	
各施設に依頼	様式2号で各施設に支援を依頼	事務局	様式2号
	事務局は、依頼した施設に携帯メールで知らせる	事務局	携帯
支援可否連絡	依頼された施設は、可能かどうかを事務局に連絡する		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 依頼がすべて可能な場合:携帯メールでその旨を返す</li> <li>* 依頼内容が変わる場合:様式2号の変更部分を使って返す</li> </ul>	支援施設 支援施設	携帯 様式2号
被災施設へ支援の可否連絡	事務局は、被災施設に支援の状況について携帯メールで連絡する	事務局	携帯
支援食準備	支援施設は、支援食及び必要な Disposable 食器等を準備する	支援施設	支援食 Disposable 食器等
支援食運搬	支援食をコンテナに詰め、運ぶ	支援施設	コンテナ 法人車
被災施設に到着	被災施設に到着(配膳場所、手洗い設備等の準備)	被災施設	配膳場所 手洗い
配膳	配膳場所で支援食の配膳をする	支援施設	エプロン、マスク、使い捨て手袋、軍手等
配食	配食	被災施設	

## 緊急 F A X

平成 年 月 日

## 災害・食中毒発生による給食支援依頼票(被災施設→事務局)

宛 先

施設名:

担 当:役職

氏名

TEL:

FAX:

当施設において、( )が発生しましたので、次のとおり支援を要請いたします。

## 1 被害状況

食中毒発生 ・ 災害によるライフライン(水・ガス・電気)の停止  
 その他(給食に関する事)

## 2 支援依頼内容

支援要請日	平成 年 月 日 朝 ・ 昼 ・ 夕 分
1-A	・白いごはん ( )パック ・鶏肉うま煮 ( )缶 ・味噌汁 ( )缶
1-B	・白いごはん ( )パック ・ビーフカレー ( )パック ・おいしくビタミン ( )個
1-C	・白いごはん ( )パック ・麻婆丼の素 ( )パック ・つくねと野菜のスープ ( )缶
水	( )ℓ
ディスプレイ	・丼 ( )個 ・汁用 ( )個 ・皿 ( )枚 ・紙コップ ( )個 ・割りばし ( )膳 ・スプーン ( )個 ・フォーク ( )個
その他	* どこに運び込んでもらうかを記入すること * 駐車場、ルート情報も記入すること



## 緊急 F A X

平成 年 月 日

## 災害・食中毒発生による給食支援依頼票(被災施設→事務局)

宛先

施設名:

担当:役職

氏名

TEL:

FAX:

当施設において、( )が発生しましたので、次のとおり支援を要請いたします。

## 1 被害状況

食中毒発生 ・ 災害によるライフライン(水・ガス・電気)の停止

その他(給食に関すること)

## 2 支援依頼内容

支援要請日	平成 年 月 日 朝 ・ 昼 ・ 夕 分
2-A	・白いごはん ( )パック ・鶏そぼろ ( )缶 ・味噌汁 ( )缶
2-B	・白いごはん ( )パック ・ビーフシチュー ( )パック ・ウインナーと野菜のスープ ( )缶
2-C	・白いごはん ( )パック ・牛肉すき焼き ( )缶 ・味噌汁 ( )缶
水	( )ℓ
ディスポ食器	・丼 ( )個 ・汁用 ( )個 ・皿 ( )枚 ・紙コップ ( )個 ・割りばし ( )膳 ・スプーン ( )個 ・フォーク ( )個
その他	* どこに運び込んでもらうかを記入すること * 駐車場、ルート情報も記入すること

## 緊急 F A X

平成 年 月 日

## 災害・食中毒発生による給食支援依頼票(被災施設→事務局)

宛 先

施設名:

担 当:役職

氏名

TEL:

FAX:

当施設において、( )が発生しましたので、次のとおり支援を要請いたします。

## 1 被害状況

食中毒発生 ・ 災害によるライフライン(水・ガス・電気)の停止  
 その他(給食に関すること)

## 2 支援依頼内容

支援要請日	平成 年 月 日 朝 ・ 昼 ・ 夕 分
3-A	・白いごはん ( )パック ・ポテトサラダ ( )缶 ・つくねと野菜のスープ ( )缶
3-B	・白いごはん ( )パック ・牛丼の素 ( )パック ・自施設缶詰等 ( )缶
3-C	・栗五目ごはん ( )缶 ・鶏肉うま煮 ( )缶 ・味噌汁 ( )缶
水	( )ℓ
ディスポ食器	・丼 ( )個 ・汁用 ( )個 ・皿 ( )枚 ・紙コップ ( )個 ・割りばし ( )膳 ・スプーン ( )個 ・フォーク ( )個
その他	* どこに運び込んでもらうかを記入すること * 駐車場、ルート情報も記入すること

# 緊 急 F A X

平成 年 月 日

\*○印をつけること

## 災害・食中毒発生による給食支援依頼票(事務局→支援施設) (支援施設→事務局)

宛 先 \_\_\_\_\_

事務局名:

担 当: 役職

氏名

TEL:

FAX:

会員施設( )において、給食の提供が困難となりました。つきましては、給食支援について、次のおり要請します。なお、対応の可否について、至急事務局まで連絡願います。

1 発生施設

施設名 :		
住 所:	TEL:	FAX:

2 支援依頼内容

支援要請日	平成 年 月 日 朝・昼・夕 分
-------	------------------

	支援依頼内容(事務局→支援施設)	支援可能内容(支援施設→事務局)
<b>1-A</b>	・白いごはん ( )パック ・鶏肉うま煮 ( )缶 ・味噌汁 ( )缶	・白いごはん ( )パック ・鶏肉うま煮 ( )缶 ・味噌汁 ( )缶
<b>1-B</b>	・白いごはん ( )パック ・ビーフカレー ( )パック ・おいしくビタミン ( )個	・白いごはん ( )パック ・ビーフカレー ( )パック ・おいしくビタミン ( )個
<b>1-C</b>	・白いごはん ( )パック ・麻婆丼の素 ( )パック ・つくねと野菜のスープ ( )缶	・白いごはん ( )パック ・麻婆丼の素 ( )パック ・つくねと野菜のスープ ( )缶
水	( )ℓ	( )ℓ
ディスプレイ	・丼( )個 ・汁用( )個 ・皿( )枚 ・紙コップ( )個 ・割りばし( )膳 ・スプーン( )個 ・フォーク( )個	・丼( )個 ・汁用( )個 ・皿( )枚 ・紙コップ( )個 ・割りばし( )膳 ・スプーン( )個 ・フォーク( )個
その他	*どこに運び込んでもらうかを記入すること *駐車場、ルート情報も記入すること	

## 緊急 F A X

平成 年 月 日

\* ○印をつけること

災害・食中毒発生による給食支援依頼票(事務局→支援施設)  
(支援施設→事務局)

宛 先

事務局名:

担 当:役職

氏名

TEL:

FAX:

会員施設( )において、給食の提供が困難となりました。つきましては、給食支援について、次のとおり要請します。なお、対応の可否について、至急事務局まで連絡願います。

## 1 発生施設

施設名 :	
住 所:	TEL: FAX:

## 2 支援依頼内容

支援要請日	平成 年 月 日 朝 ・ 昼 ・ 夕 分	
	支援依頼内容(事務局→支援施設)	支援可能内容(支援施設→事務局)
2-A	・白いごはん ( )パック ・鶏そぼろ ( )缶 ・味噌汁 ( )缶	・白いごはん ( )パック ・鶏そぼろ ( )缶 ・味噌汁 ( )缶
2-B	・白いごはん ( )パック ・ビーフシチュー ( )パック ・ウインナーと野菜のスープ ( )缶	・白いごはん ( )パック ・ビーフシチュー ( )パック ・ウインナーと野菜のスープ ( )缶
2-C	・白いごはん ( )パック ・牛肉すき焼き ( )缶 ・味噌汁 ( )缶	・白いごはん ( )パック ・牛肉すき焼き ( )缶 ・味噌汁 ( )缶
水	( ) ℓ	( ) ℓ
ディスプレイ	・丼( )個 ・汁用( )個 ・皿( )枚 ・紙コップ( )個 ・割りばし( )膳 ・スプーン( )個 ・フォーク( )個	・丼( )個 ・汁用( )個 ・皿( )枚 ・紙コップ( )個 ・割りばし( )膳 ・スプーン( )個 ・フォーク( )個
その他	* どこに運び込んでもらうかを記入すること * 駐車場、ルート情報も記入すること	

## 緊急 F A X

平成 年 月 日

\* ○印をつけること

災害・食中毒発生による給食支援依頼票(事務局→支援施設)  
(支援施設→事務局)

宛 先

事務局名:

担 当: 役職

氏名

TEL:

FAX:

会員施設( )において、給食の提供が困難となりました。つきましては、給食支援について、次のとおり要請します。なお、対応の可否について、至急事務局まで連絡願います。

## 1 発生施設

施設名 :	
住 所:	TEL: FAX:

## 2 支援依頼内容

支援要請日	平成 年 月 日 朝 ・ 昼 ・ 夕 分
-------	----------------------

	支援依頼内容(事務局→支援施設)	支援可能内容(支援施設→事務局)
3-A	・白いごはん ( )パック ・ポテトサラダ ( )缶 ・つくねと野菜のスープ ( )缶	・白いごはん ( )パック ・ポテトサラダ ( )缶 ・つくねと野菜のスープ ( )缶
3-B	・白いごはん ( )パック ・牛丼の素 ( )パック ・自施設缶詰等 ( )缶	・白いごはん ( )パック ・牛丼の素 ( )パック ・自施設缶詰等 ( )缶
3-C	・栗五目ごはん ( )缶 ・鶏肉うま煮 ( )缶 ・味噌汁 ( )缶	・栗五目ごはん ( )缶 ・鶏肉うま煮 ( )缶 ・味噌汁 ( )缶
水	( ) ℓ	( ) ℓ
ディスポ食器	・丼( )個 ・汁用( )個 ・皿( )枚 ・紙コップ( )個 ・割りばし( )膳 ・スプーン( )個 ・フォーク( )個	・丼( )個 ・汁用( )個 ・皿( )枚 ・紙コップ( )個 ・割りばし( )膳 ・スプーン( )個 ・フォーク( )個
その他	* どこに運び込んでもらうかを記入すること * 駐車場、ルート情報も記入すること	

## 実地訓練タイムスケジュール

【災害発生の想定】  
 平成23年9月1日（木）12時20分  
 井笠支所管内に大雨が降り土石流が発生し、A施設の調理室が被災した。  
 A施設では、昼食は提供済みであったが、夕食の食事が準備できないため、  
 「災害時等栄養・食生活相互支援ネットワーク老人保健施設部会」事務局に  
 支援を依頼する。

### 実地訓練

時間	内 容	施設名	必要物品	担当
12:20	A施設に災害発生	A施設		
12:30	A施設: 様式1号を事務局にFAXする	A施設	様式1号	被災施設
	A施設: 事務局に携帯メールで「FAXの確認をしてください」と送信し、FAXが受信されているかを確認する	A施設	携帯メール	被災施設
12:35	事務局 A施設からのFAXを受信する どこの施設に何を依頼するか事務局で決定する	事務局		
13:00	様式2号で各施設に支援を依頼	支援施設1 支援施設2 支援施設3 支援施設4 支援施設5 支援施設6 支援施設7 支援施設8 支援施設9	様式2号	事務局
13:15	依頼された施設は、可能かどうかを携帯メールで事務局に連絡する			支援施設
	各施設は、支援食を準備する		支援食 デスポ食器等	支所 支所
	支援食をコンテナに詰め、運ぶ		コンテナ 車	支援施設 支援施設
	災害発生施設に到着(配膳場所の準備)		配膳場所	被災施設
	配膳場所で支援食の配膳をする		使い捨て手袋等	支所
15:00	配食			

\* 実地訓練参加施設は、随時「時間」「気がついたこと」「写真」等で記録を行う。

## 実地訓練の様子

### 1 被災施設が事務局に支援を依頼



### 2 支援を依頼された施設が食事を運び込む



### 3 支援食を配膳



### 実地訓練評価表様式

所属					
職名		氏名			
内容	評価	1	2	3	コメント
	項目	よかった	まあまあ	あまりよくなかった	
食事支援 依頼	<b>伝達</b> 分かりやすく必要な事項が適切に伝えられたか。				
	<b>流れ(行動)</b> 流れ(行動)は、無理な部分がなく適切であったか。				
	<b>帳票類</b> 使用してみてどうであったか。				
事務局 調整・伝達	<b>所要時間</b> 適切であったか。				
	<b>流れ(行動)</b> 流れ(行動)は、無理な部分がなく適切であったか。				
	<b>帳票類</b> 使用してみてどうであったか。				
支援施設	<b>支援食準備</b> 準備は、滞りなく行えたか。				
	<b>運搬用コンテナ</b> 温度管理は、どうであったか。				
	<b>ディスポ食器等</b> 適切であったか。				
	車での運搬 適切であったか。				
	<b>対応した人</b> 適切であったか。				



## 実地訓練評価表の集計

H23.9.1実施

内容	項目	評価			回答数 * 役割により回答が異なるため 回答数の合計が異なる
		1 よかった (%)	2 まあまあ (%)	3 あまりよく なかった (%)	
食事支援 依頼	<b>伝達</b> 分かりやすく必要な事項が適切に伝えられたか。	7 (64)	4 (36)	0	11
	<b>流れ(行動)</b> 流れ(行動)は、無理な部分がなく適切であったか。	10 (%)	0	0	10
	<b>帳票類</b> 使用してみてどうであったか。	9 (%)	0	0	9
事務局 調整・伝達	<b>所要時間</b> 適切であったか。	9 (82)	2 (18)	0	11
	<b>流れ(行動)</b> 流れ(行動)は、無理な部分がなく適切であったか。	8 (67)	4 (33)	0	12
	<b>帳票類</b> 使用してみてどうであったか。	8 (62)	5 (38)	0	13
支援施設	<b>支援食準備</b> 準備は、滞りなく行えたか。	13 (68)	4 (21)	2 (11)	19
	<b>運搬用コンテナ</b> 温度管理は、どうであったか。	15 (79)	4 (21)	0	19
	<b>ディスプレイ食器等</b> 適切であったか。	9 (69)	4 (21)	0	13
	<b>車での運搬</b> 適切であったか。	17 (85)	3 (15)	0	20
	<b>対応した人</b> 適切であったか。	13 (81)	3 (19)	0	16

## 実地訓練評価表 コメント集計表

食事支援 依頼	伝達	<ul style="list-style-type: none"> <li>各施設に支援の依頼をする際に、FAXだけでなく携帯メールで連絡してほしい。</li> <li>内容的には良かったと感じた。必要事項を訓練で気づいたことを盛り込んでいければと思う。</li> </ul>
	流れ(行動)	<ul style="list-style-type: none"> <li>FAX着13:04 調理開始13:13 調理終了13:35</li> <li>FAX着13:04 メール連絡13:13 調理開始13:13 調理終了13:35 出発までに約30分</li> <li>メール送信後、確認メールがありFAXがスムーズに届いていることが確認できた。支援が出来るかの連絡もあり、訓練であったが、実際に起きたときにはどの施設が支援してくれるのかわかりやすかったと感じた。</li> </ul>
	帳票類	<ul style="list-style-type: none"> <li>道路状況等の情報があれば一緒に発信してほしい</li> <li>職員全体に帳票を見て分かるようにしていかないといけない。</li> </ul>
事務局 調整・伝達	所要時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>全所要時間 1時間20分</li> <li>当所発13:40 当所着14:10(30分)</li> <li>今回は訓練の為、事前に支援依頼内容、支援要請先、数量等が決まっていた為、予定時間に対する評価はできないが、20分程度は必要と思われる。</li> </ul>
	流れ(行動)	<ul style="list-style-type: none"> <li>災害規模・情報を知りたい。運搬方法の参考にするため。</li> <li>FAXのみの連絡では気づかない可能性が高い(特に夜間・休日等)</li> <li>FAXの依頼だけだと到達したかどうか不安である。事務局に出発時、被災施設到着時連絡するのが必要ではないか。</li> <li>支援要請依頼発信(メール)に対する確認した旨を返信する必要があるのでは？今回はマニュアルに無かったが実施した。</li> <li>要請依頼をFAXで流すまでの流れはOK。要請しての回答メールの内容を「〇人分？〇時頃支援できそう」と具体的に返して貰った方が依頼元にその内容を返せるので安心させてあげられる(支援できない数が明確にわかるように返信してもらえるようにしておく)</li> </ul>
	帳票類	<ul style="list-style-type: none"> <li>災害の状況・規模等の情報がほしい。</li> <li>必要な項目は盛り込まれており、わかりやすかった。</li> <li>支援要請依頼に対する回答方法、依頼元への最終報告方法が必要。初回依頼内容に対する可能な数量の変更等があった場合の再調整に対する手順も必要では？</li> </ul>
支援施設	支援食準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>あたためる時、品が浮いてきた(水の量が多かった?)</li> <li>お湯をわかす時間がとてもかかる。大量にあたためる場合、かなり時間がかかる。</li> <li>数が少なかったのですぐに準備ができた。</li> <li>今回は少量のため時間もかからず準備できた(約20分)大量であるともっと時間がかかる。</li> <li>実際にはもっと時間がかかると思う。FAXに気づかない事もあるかも。</li> <li>湯を沸かす間、特にすることもなく時間をもったいない(人数によって変化するとは思いますが)もっと手間がかからないようにできないか。</li> <li>湯をわかすのに時間がかかるし、ご飯のあたためは15~20分かかる為、量が多くなると大変。</li> <li>支援数が少ない点と時間的に自分の施設の厨房が忙しくない時間であったので特に混乱なく準備出来た。大量で時間が配膳等で厨房内が混乱している時のことも想定してゆきたい。</li> <li>今日は3食程度であるが、これが100食ぐらいになると相当な時間が必要かと思われる。</li> <li>時間がちょうど昼後だったので調理は終了し、厨房が稼働していなかったのでスムーズに行えた。</li> </ul>
	運搬用コンテナ	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度をはかっていないのでわからない(発泡スチロール)</li> <li>適温を保持できた(発泡スチロール)</li> <li>発泡スチロール使用。あたためた食器は着いたあととてもあつい状態だった。</li> <li>専用のコンテナを準備したい。</li> <li>温かく十分おいしく食べることのできる温度であった。</li> <li>食べるまでに1時間以上あったが、あたたかい食事が食べれた。</li> <li>汁物があつかったので、缶を開けるのに注意が必要。手間どるかな？</li> <li>十分あたたかい。</li> <li>発泡スチロールに保温パックで充分にあたたかさが保てた。</li> <li>季節により温度管理は変わると思う。重たいのでコンテナは軽い方がよい。</li> <li>多量時のコンテナ準備はこれからとなる。</li> <li>発泡スチロールがとても良かった。</li> </ul>
	ディスポ食器等	<ul style="list-style-type: none"> <li>汁物などもディスポ食器があれば良かったと感じた。</li> <li>配膳に手間がかかると思う。</li> <li>缶ごと食すことが可でもあるがあたたかい(熱すぎる位)ため、やはりディスポに移した方が食べやすいと思う。</li> <li>適当であった。</li> <li>缶が熱くて持てないので軍手が必要。</li> </ul>
車での運搬	車での運搬	<ul style="list-style-type: none"> <li>30分(移動時間)道が通れないこともあるため、色々な道を考えておく必要がある。</li> <li>所要時間30分 ルート情報がほしい。</li> <li>A施設→被災施設(35分)</li> <li>各施設についてからの搬入経路を決めておいた方がスムーズになると思う(マニュアルに組み込んであればわかりやすい)</li> <li>約30分で着くことができた。車を停める場所も指定してあり、よかったと思う。</li> <li>人数分がどれくらいになるかで車両の大きさもかえていく必要がある。実際の災害時では車が使えるのかあやしい。</li> <li>数が多くなると、今回の車で良いのかは分からない。</li> <li>食事の量によって車を選ぶ必要がある。</li> <li>災害の状況によっては道路の状況が不明なので、わかる範囲での情報を送ると良いと思う。</li> <li>夕食に間に合ったので。</li> <li>少ないので運びやすかった。</li> <li>地図・運搬経路図・交通ルート情報があれば、大量になるとワゴン車でないと無理。</li> </ul>
	対応した人	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養士が休みの時の対応も考える必要あり。</li> <li>災害の規模によって派遣する職員の人数も決めておいた方がよいと思う。</li> <li>被災施設の案内掲示等わかりやすかったです。</li> <li>配膳時の手洗い環境の整備・缶詰のフタ開け時、軍手が必要と感じた。</li> <li>日中におこれば、現在は栄養士が対応できるが夜間に要請がかかると職員が判断できるかどうか。</li> <li>手洗い場の説明</li> </ul>

平成24年3月  
発行／岡山県備中保健所井笠支所  
〒714-8502  
岡山県笠岡市六番町2-5  
電話番号 0865-69-1673  
FAX番号 0865-63-5750

