

# 給食施設における 災害時の対応

平成28年6月21日 給食施設研修会  
保健福祉局健康増進課

# 本日の内容

- 熊本地震における給食施設の状況
- 平常時に行っておくこと
- マニュアル等の整備
- 今後進めていくこと

給食施設における災害時の対応

# 熊本地震における給食施設の状況

# 事例1 高齢者関連施設(地震直後)

- 足りない物は、割り箸、紙皿、紙コップ。泥水しか出ないため、**水を使わなくてすむよう食器にサランラップをまいて食事を載せている。**
- **朝昼晩泊まり込みなので3食提供しないといけない。**
- **レトルト食品があればありがたい。炭水化物ばかりで栄養が偏る。**
- 避難しているのは、特別養護老人ホーム(特養)入所者、ショートステイの利用者、**デイサービスの利用者**で自宅が崩壊したり地震が怖いと言う人14~15人、関連施設の小規模多機能ホームから13人。**地域の人や職員の家族も受け入れているため、実質200人近くになっている。**
- **こんな地震は初めてなので備蓄もない。**

## 事例2 障がい者支援施設(地震直後)

- ・施設には知的障がい、身体や精神の障害をもつ30人と系列のグループホームの16人、**一般からの受け入れも合わせて49人がいる。**
- ・入所者は**通常的水分補給に加えて、朝昼晩と寝る前に薬(精神安定剤など)を飲まなければいけない。**
- ・断水でコップは洗えないので、紙コップに名前を書いて1日、2日は使うようにしている。
- ・ご飯も満足になく、きょうの朝はパン2個と牛乳、昼はおにぎりと卵スープとバナナ。これは昨日、体が不自由な母娘がここに運ばれた際に、救急隊員に「食料がないのでなんとかしてほしい」と頼み込んで手に入れたもの。
- ・**近くのコンビニやスーパーは全然食料がない。配給に職員が並んで少しずつ確保している。**
- ・職員の間で東日本大震災以降、**非常時に備えた備蓄を検討してきたが完備には至らなかったことを非常に反省している。**
- ・入所者の中には他の人の分も食べてしまうケースがあるので、その際には職員の分をあげたり。入所者を優先するので私たちはほとんど食べられていない。

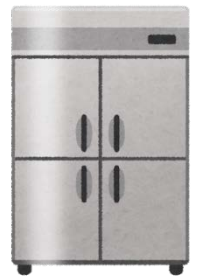
# 事例3 病院

- 厨房内にあった冷蔵庫・スチコン等の大型備品が倒れていたため、元の位置へ戻すことから始まった。人員が少ない中で片付けから始まり、料理を準備する状況になるまで時間がかかった。
- スタッフが出てこられない。残されたスタッフでほぼ泊まり込み状態のまま運営。
- 看護師・医師等病院のスタッフも泊まり込みなので、その分の（簡単な）食事も準備するように依頼があった。これが一番想定外だった。
- 2～3日経つとゴミが目立つようになる。ゴミをまとめる袋や置き場所が必要。
- ガスが使えず、ガス屋さんからお祭り等で使う大型簡易コンロを借りた。

# 事例を踏まえると...



- 食事を提供する対象者数や回数が，平時よりも増える可能性が高い
- 特に被災直後は，外部からの食べ物・水の支援はあてにならない
- 水を節約するための物品の準備は必須
- 大きな備品も倒れる
- 自分を含めてスタッフも被災者になる



**準備にはこれらを想定することが必要**

# 【参考】平成24年度調査結果 市内給食施設の災害時準備状況

マニュアルの有無	
ある	65.7%
ない	25.9%
作成中	8.4%

非常食備蓄の有無	
備蓄している	58.7%
備蓄していない	41.3%

飲料水の備蓄	
備蓄している	47.0%
備蓄していない	50.3%

調理水の備蓄	
備蓄している	27.4%
備蓄していない	69.8%

**その後、いかがでしょうか・・・**



給食施設における災害時の対応

**平常時に行っておくこと**

# 平常時

## 災害時対応マニュアルの整備

連絡・指示体制，初期対応，被災状況の確認，衛生管理，備蓄品，外部との連携など

- マニュアルの周知
- 計画に基づいた備蓄品の準備
- 外部との連携確認
- 訓練，職員研修

定期的な見直し

災害発生

マニュアルに基づいた対応

# あなたの施設の状況は？

- ① 災害時対応マニュアル(食事の提供含む)が整備されている → YES / NO
- ② 計画に基づいた体制(備蓄品の準備など)ができている → YES / NO
- ③ マニュアル周知のための研修会や訓練を実施している → YES / NO
- ④ マニュアルを定期的に見直している  
→ YES / NO
- ⑤ 現在の状況に点数をつけるとしたら...

給食施設における災害時の対応

# マニュアル等の整備

参考資料

「災害時の栄養・食生活支援マニュアル」（平成23年4月）

独立行政法人 国立・栄養研究所

社団法人 日本栄養士会

## 予想される災害発生時の業務例と、栄養補給の流れ

	フェイズ0 災害発生～24時間	フェイズ1 24～72時間	フェイズ2 4日目～1か月
状況把握	<ul style="list-style-type: none"> <li>①施設の被災状況等の把握</li> <li>②給食関係者の体制</li> <li>③施設内の対策本部</li> <li>④関係機関への連絡, 相談</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ライフライン復旧状況の把握</li> <li>②破損器具の点検, 修理</li> <li>③必要に応じて関係機関へ連絡・相談</li> </ul>	
食事提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>①給食実施の見極め</li> <li>②最初に提供する食事の内容決定, 及び提供の準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①備蓄食品等を活用した献立を随時作成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①状況に応じた献立</li> <li>②給食利用者の健康状態の把握と対応</li> <li>③通常の食事提供に向けた調整</li> </ul>
外部との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>①施設外への支援の検討及び準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①物的な支援要請</li> <li>②人的な派遣要請</li> </ul>	
栄養補給	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高エネルギー食品の提供(主食中心)</li> <li>・水分補給</li> <li>・代替食の検討</li> <li>嚥下困難者, 食事制限のある慢性疾患患者 等</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・たんぱく質不足への対応</li> <li>・ビタミン, ミネラルの不足への対応</li> </ul>

# マニュアル整備のポイント

**施設全体で検討することが  
重要です！**

- ① 役割分担を明確に
- ② 複数の状況を想定し、対応も複数設定
  - － ライフラインの破損状況、スタッフの不在などにも対応できるように
- ③ 具体的で現実的な内容に
  - － 例「食べ物は近くのスーパーやコンビニに買いに走る」は現実的か？
- ④ 誰が見てもわかるものに
  - － 例：保管場所、使用方法など給食関係者以外もわかるように

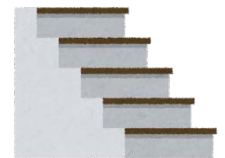
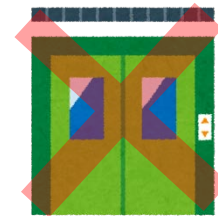
# マニュアルに記載すべき内容

- 連絡・指示体制
- 被災状況の確認→確認すべき項目の整理
- 利用者や職員の状況→食事を提供する対象者の確認
- 給食提供に必要なこと→施設の特性に応じて作成
- 外部との連携体制



# 被災後に給食を提供するために、 準備しておく必要があること

- 誰にどんな食事を提供するか
  - － 対象者の特性に応じた災害時用献立，備蓄品
- どこで，どんなふうに準備するか
  - － 調理や盛り付けの場所，手順，
- 誰が，どんなふうに配膳・下膳するか
  - － エレベーターが使えない場合は？





# 災害発生に伴う栄養問題

- 水分の摂取量が減少することによる脱水
- たんぱく質やビタミン, ミネラル, 食物繊維の不足
- 慢性疾患の悪化
- 温かい食事や汁物へのニーズの高まり
- 冷たく硬い食品
  - 乳幼児や高齢者で摂取量が減少
- 日頃食べ慣れない食品への注意
  - アレルギー, 薬との食べ(飲み)合わせ



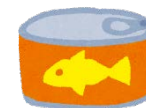
# 不足しがちな栄養素を補うには...

- 果汁ジュースや野菜ジュース
- 麦や強化米, 雑穀があれば白米と一緒に炊く
- 分つき米(七分つき米等)の利用
- ビタミンやミネラルが強化された食品(ふりかけ, 飲料, 菓子など)
- 栄養素を調整した食品(ゼリータイプなど)
- 栄養ドリンクや栄養機能食品, 濃厚流動食
- 総合ビタミン剤(医師などと相談)



# 食べやすくする工夫

- おにぎりや冷たいご飯は袋に入れて、湯(ポット)に入れて温める、あるいは、おじやにする(缶詰の汁も調味料として使用)
- パンのようにパサパサしたものは、牛乳やジュースなどの水分に浸す
- レトルトタイプの粥、汁気の多い缶詰、ベビーフードを利用する
- 梅干し、ふりかけ、のり、漬物などを準備する
- 食欲がない時には、ゼリー飲料や温かい汁物が比較的食べやすい
- たくさん食べられない時は、魚や豆類の缶詰などのたんぱく質食品から食べるようにすすめる
- 食事の前に少量の水分で口を湿らす
- 食品と水分を交互にとる



給食施設における災害時の対応

**今後進めていくこと**

# 今、とてもタイムリーです

- 職員全員の意識を高める
  - － 入手した情報を積極的に共有する
  - － 施設の全体会議などで提案する
- 関係業者等に再度確認をしておく
  - － できるだけ具体的に確認を
- 本人，家族に日頃からの準備を心がけてもらう
  - － 高齢者，乳幼児，妊産婦，障がい児・者，食事制限が必要な人，アレルギーがある人への啓発
- 地域の方たちとの関係を深めておく
  - － 「共助」に繋がる関係



**災害を防ぐこと(防災)は難しいが、  
被害を減らすこと(減災)はできる。**

