

給食施設における 非常災害時の対応について

福島県相双保健所 健康増進課



はじめに

- 令和6年1月1日に発生した「令和6年能登半島地震」をはじめ、近年、全国各地で地震や風水害等の自然災害が頻発しています。
- 本県においても、東日本大震災、令和3年、令和4年の福島県沖地震、令和元年台風第19号、令和5年台風第13号による地震や風水害の大きな被害を受けています。
- 発災の初期段階では、行政や関係機関・団体の支援が十分に行きわたらない中で、食事を提供しなければならない状況となります。
- このため、非常災害時における給食施設の対応について、基本的な手順を取りまとめましたので、各施設の災害対応マニュアルの作成・見直し、平時からの備えやシミュレーションの実施の参考としてください。

給食施設における非常災害時の備えについて (全体の手順)

- 1 安全確保・被災状況確認
- 2 ライフラインの確認
- 3 備蓄食品の運び出し
- 4 ライフライン制限下の調理
- 5 盛り付け・運搬
- 6 喫食
- 7 ごみ処理
- 8 記録

地震発生時の対応の流れ



数秒～長くとも数十秒前

緊急地震速報

自身の
安全確保

災害発生！！

被災状況の把握

施設

調理室

ライフライン

通信手段

人員

被災状況に応じた食事提供方法の決定

調理室が使用可

調理室が一部使用可

調理室が使用不可

提供食数の把握

食事の運搬・配膳

残食の回収・
ごみの収集

風水害発生時の対応の流れ



早期注意情報・注意報・警報

非常災害用備蓄品や
器財の確認・移動

人員配置・献立や食材の検討

災害発生！！

自身の
安全確保

被災状況の把握

施設

調理室

ライフライン

通信手段

人員

被災状況に応じた食事提供方法の決定

調理室が使用可

調理室が一部使用可

調理室が使用不可

提供食数の把握

食事の運搬・配膳

残食の回収・
ごみの収集

1 安全確保・被災状況確認

- 災害が発生したら、まずは自分の安全を確保します。
- 続いて、スタッフの安全や施設の状況を確認します。

各自の安全確保

火災・厨房の損壊は起きていないか

はい

初期消火

いいえ

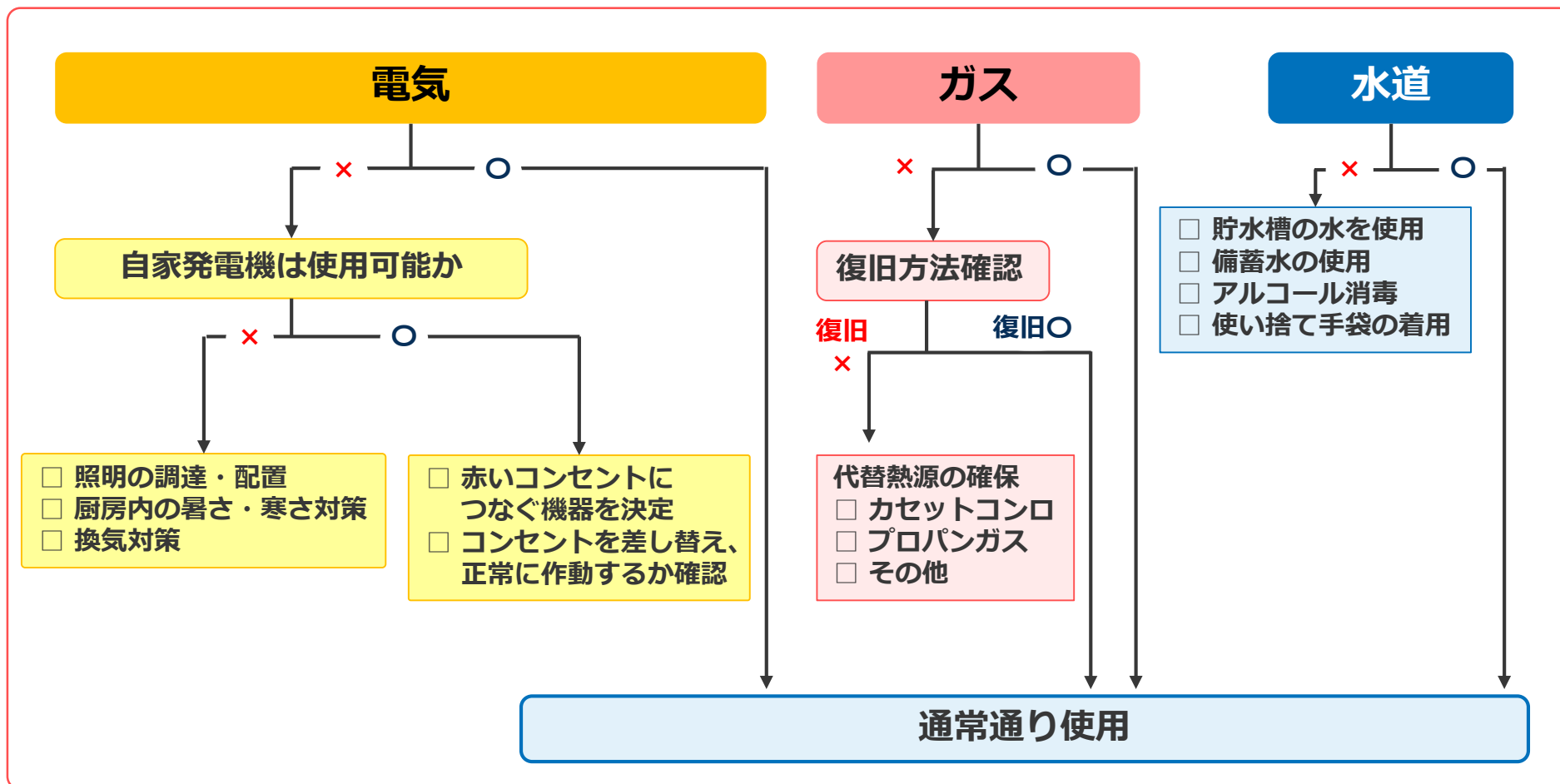
職員の数、負傷者・体調不良者の確認

	管理栄養士・ 栄養士	調理師・ 調理員	その他
勤務中	人	人	人
負傷者・ 体調不良者	人	人	人
備考			

2 ライフラインの確認へ

2 ライフラインの確認

- 電気・ガス・水道の状況を確認し、給食の提供が可能か判断します。



2 ライフラインの確認



ライフラインの状況下で使用できる調理機器等を確認する

厨房での調理、現在の人数での対応は可能か

×

○

備蓄食品・食器はあるか

×

○

近隣施設・保健所等へ
支援を要請

3 備蓄食品の運び出しへ

通常の献立・食器は使えるか

×

○

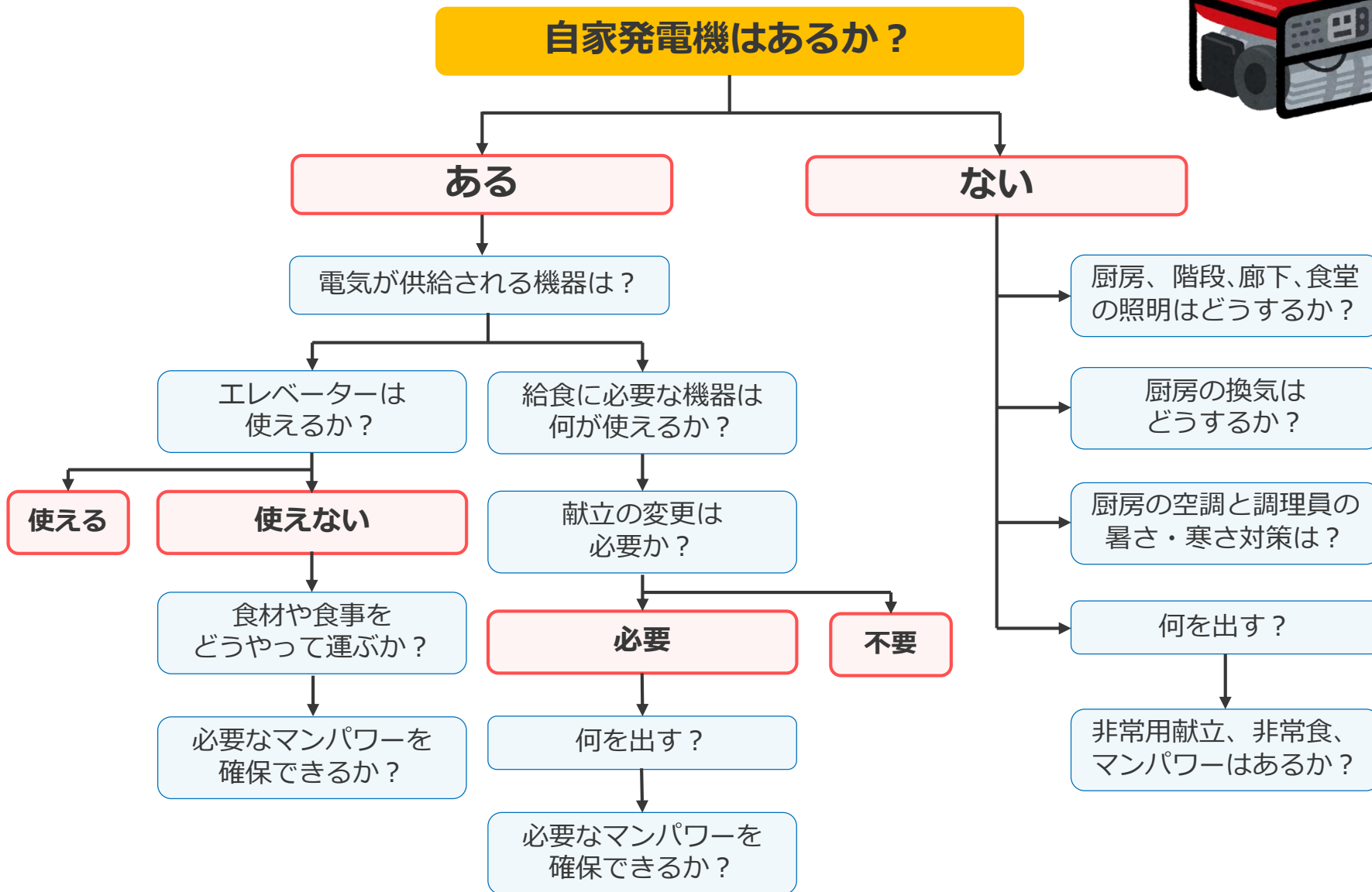
4 ライフライン制限下の調理へ

通常の調理を開始

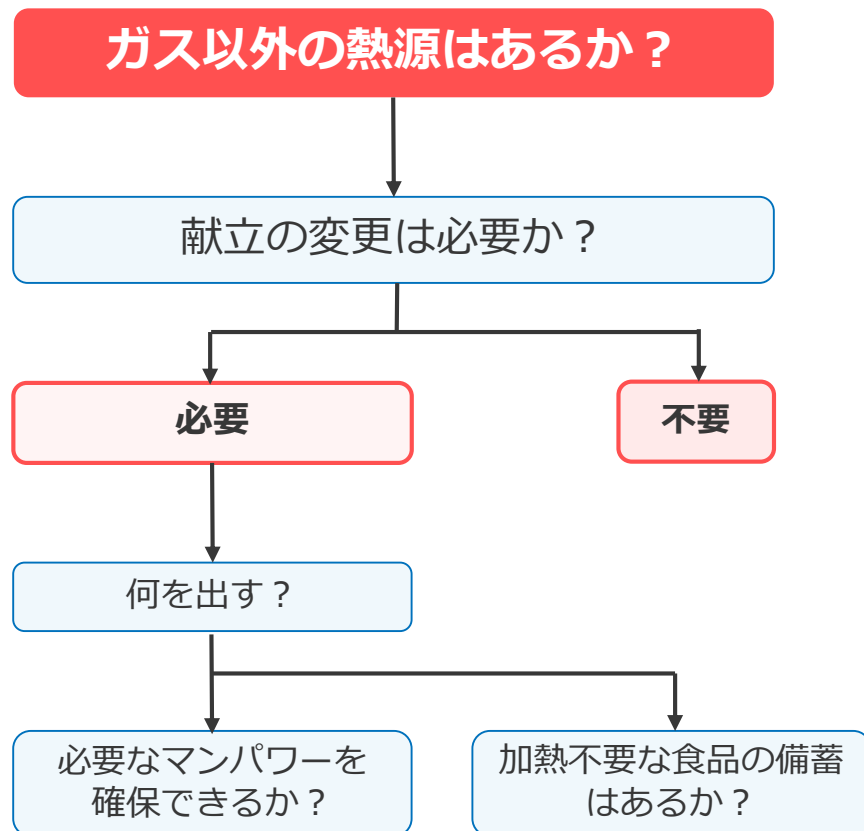
被災状況チェック表に記入

【必要に応じて】災害対策本部・保健所へ報告

【詳細版】停電時の対応



【詳細版】ガスがストップした際の対応



【平時から確認しておくこと】

◎メーターの復帰方法

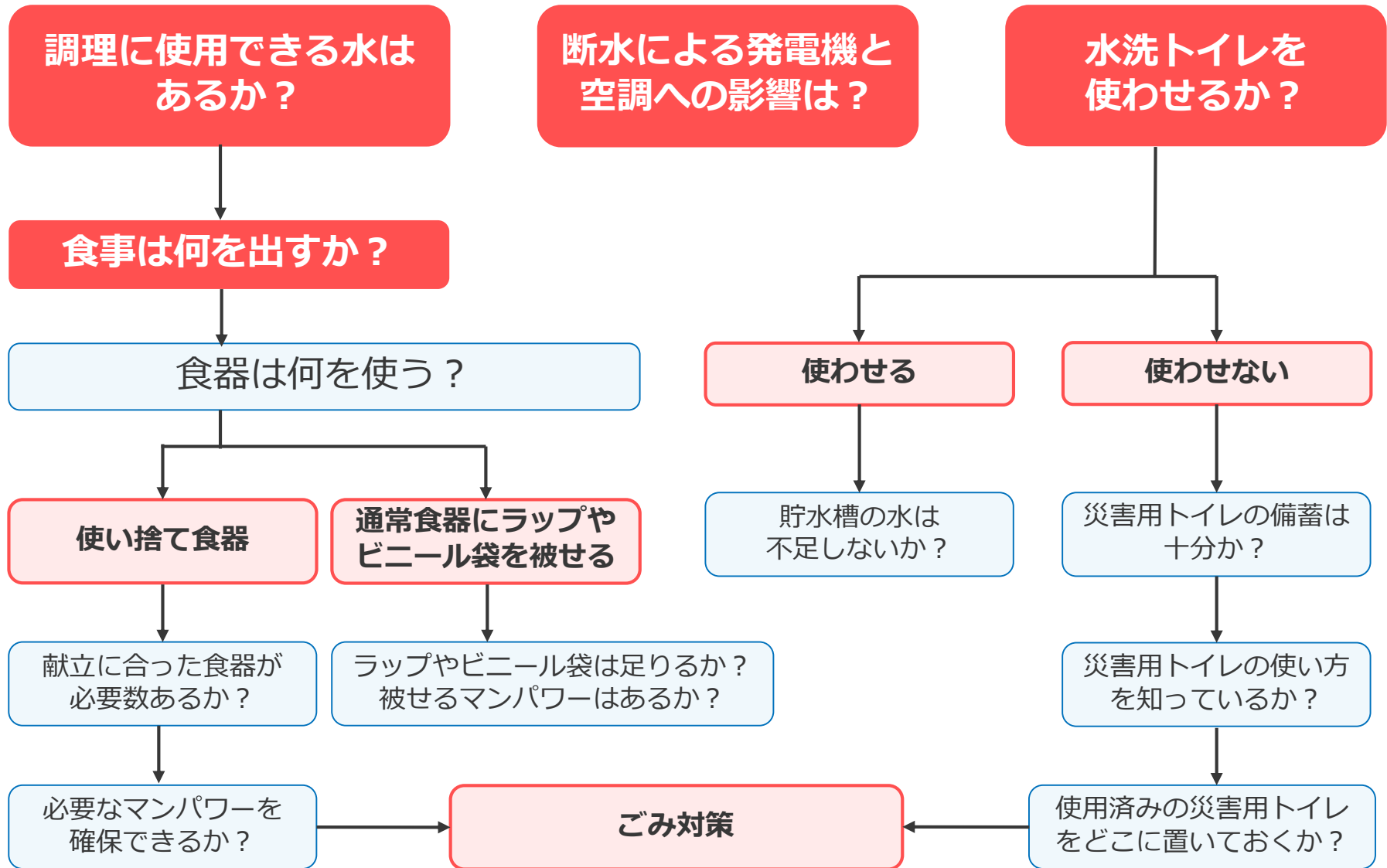
震度5相当以上の揺れを感知するとガスメーターの安全装置により自動的にガスが止まる

◎業者の連絡先

復帰にはガス漏れの有無の点検が必要

◎ガスコンロやガスボンベの供給に対して燃料会社と協定を結ぶ

【詳細版】断水時の対応



3 備蓄食品の運び出し

- 物資の運搬に必要な人員や運搬方法を確認します。

運搬する食品・物品と保管場所の確認

食品名	保管場所	担当

エレベーターを使用するか

○ 運搬に必要な人員を確保する

廊下・階段・備蓄倉庫は十分に明るいか

○ 照明を配置する（保管場所： ）

○ 運搬を開始する（担当者： ）

4 ライフライン制限下の調理へ

(参考) 非常食の備蓄量について

食数 × 1人当たりの必要量 × 日数

【食数の考え方】

- ・ 給食利用者 + 職員数 = **必須の食数**
- ・ **必須の食数** + 外部者数 = **備蓄に必要な食数**

- 職員数は、**最大勤務人数**とする。
- 災害時には職員も対応のため帰宅できず業務にあたることが予想され、対象人数は増加する。
- この他、食数に影響するのは、災害発生時に施設内にいた見舞客や訪問者、ボランティア等の外部者の人数になる。

【日数の考え方】

病院・入所施設：**最低3日分は必要**。できれば**1週間分**を目指す。

通所施設・昼食のみ提供の施設：帰宅困難が予想されるため**1食分以上の備蓄**が望ましい。

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る。
- 災害時の初めは備品等での対応となるため、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る。

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る
- 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る

児童福祉施設

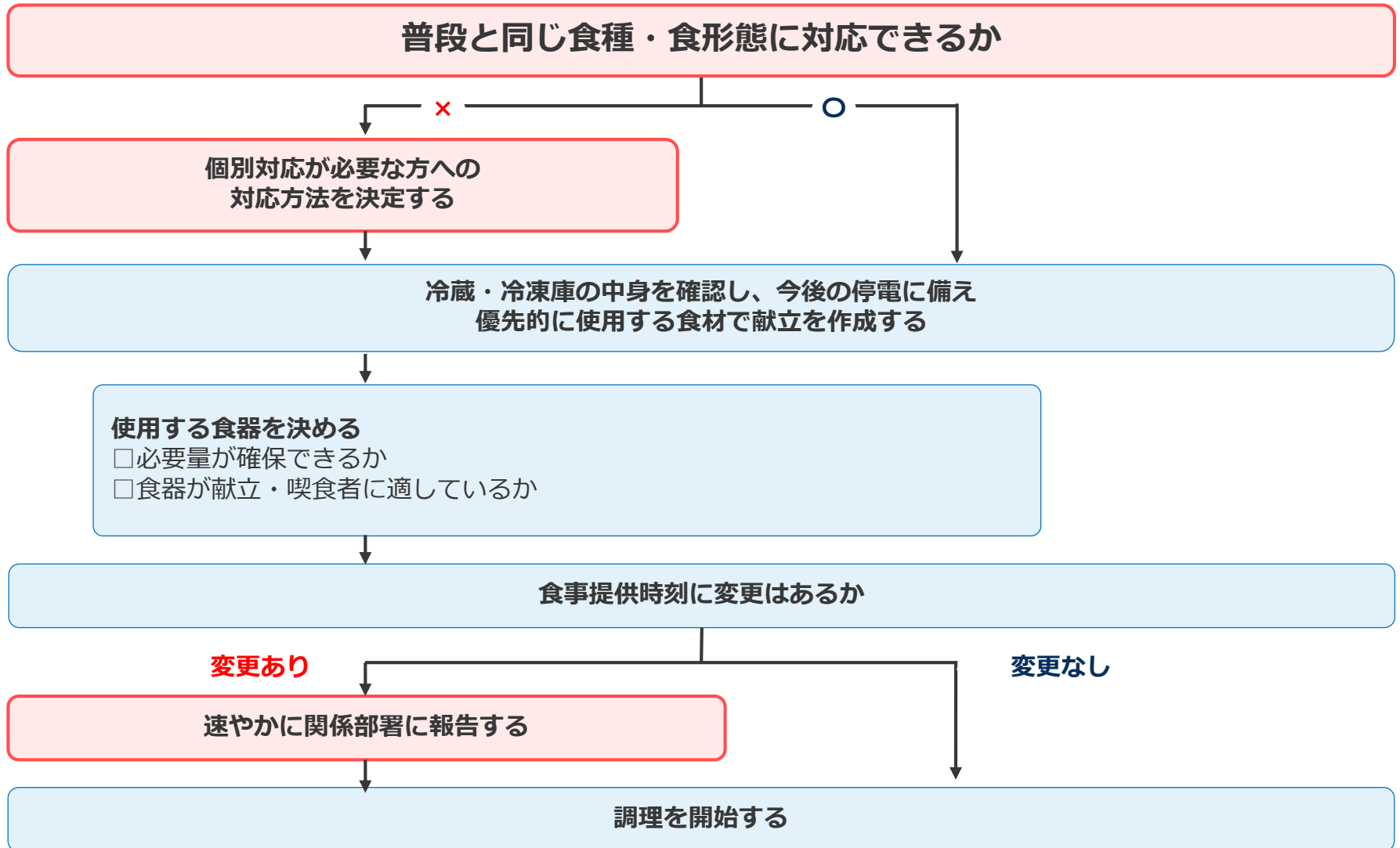
- 保育園（所）等の通所施設は休園（所）の措置となることが多いが、入所施設は給食を継続することとなる。
- 通所施設においては、園児の保護者の迎えが困難な場合に備えた備蓄が必要となる。
- 乳幼児に必要な物品（育児用ミルク、離乳食等）やアレルギー対応の食品が必要となる。
- 炊き出し等の支援場所として利用される場合がある。

学校・事業所・寄宿舍等

- 炊き出しの支援場所として利用される場合がある
- 利用者の帰宅困難に備えた備蓄が必要となる

4 ライフライン制限下の調理

- ライフラインの使用状況に応じて調理方法の変更点を確認し、調理を行います。



【参考】停電時の調理機器使用のポイント

- 停電時、自家発電機を使用する場合、どの機器を優先して使用するのかを検討しておきましょう。
- 以下に自家発電機の有無による調理機器の優先順位を検討する際のポイントを示します。

【自家発電機がある場合】

- **冷凍・冷蔵庫**：自家発電がある場合、**最優先**
- **スチームコンベクションオーブン**：ご飯、かゆ、麺類、煮物、温野菜の調理に役立つ
- **食器消毒保管庫**：食器の衛生が保てなければ、出せる料理の幅が狭まる

【自家発電機がない場合】

- **冷凍・冷蔵庫**：自家発電がない場合は扉の開閉を極力減らし、開ける時間を短くする
- **フードプロセッサー・ミキサー**：手動・充電・電池式の機器の用意
- **調理場、階段・廊下、食堂の照明と、換気の考慮**

【参考】カセットボンベの1週間必要量試算（目安）

- 熊本地震で被災した病院では、想定したよりも早いペースでカセットボンベを消費したとのこと。
- 実際に想定している調理を行うことができるかどうか、事前に確認しておくことが大切です。
- カセットコンロやカセットボンベには寿命がありますので、そちらも確認しておくことが重要です。

	想定用途分 (2人分)	沸かす 水量	使用器具	気温	沸き上げ +維持時間	消費ガス量	1日3回 のガス消 費量	1日当 たりの必要 本数
食事	レトルト惣菜 パックごはん (各2個)	1.0L	20cm 両手鍋	25℃	強火4分30秒 +中火15分	47.2g	141.6g	0.6 本
				10℃	強火7分40秒 +中火15分	59.7g	179.1g	0.7 本
	カップ麺 (大2個)	1.2L	やかん	25℃	強火5分	19.7g	59.1g	0.2 本
				10℃	強火8分	31.5g	94.5g	0.4 本
飲み物	温かい飲み物 (250ccを2杯)	0.5L	やかん	25℃	強火2分30秒	9.8g	29.4g	0.1 本
				10℃	強火4分	15.7g	47.1g	0.2 本
お湯	お湯を沸かす (洗浄・殺菌等)	1.2L	やかん	25℃	強火5分	19.7g	59.1g	0.2 本
				10℃	強火8分	31.5g	94.5g	0.4 本

実験条件：カセットコンロは発熱量2800kcal/hのもの。鍋は薄手のアルミ鍋（フタなし）、やかんはステンレス製を使用し、無風状態で実験。

※本数は、イワタニカセットガス 1本250g入りの場合。



引用：イワタニ ホームページ <https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/cg/useful/stockpile/>

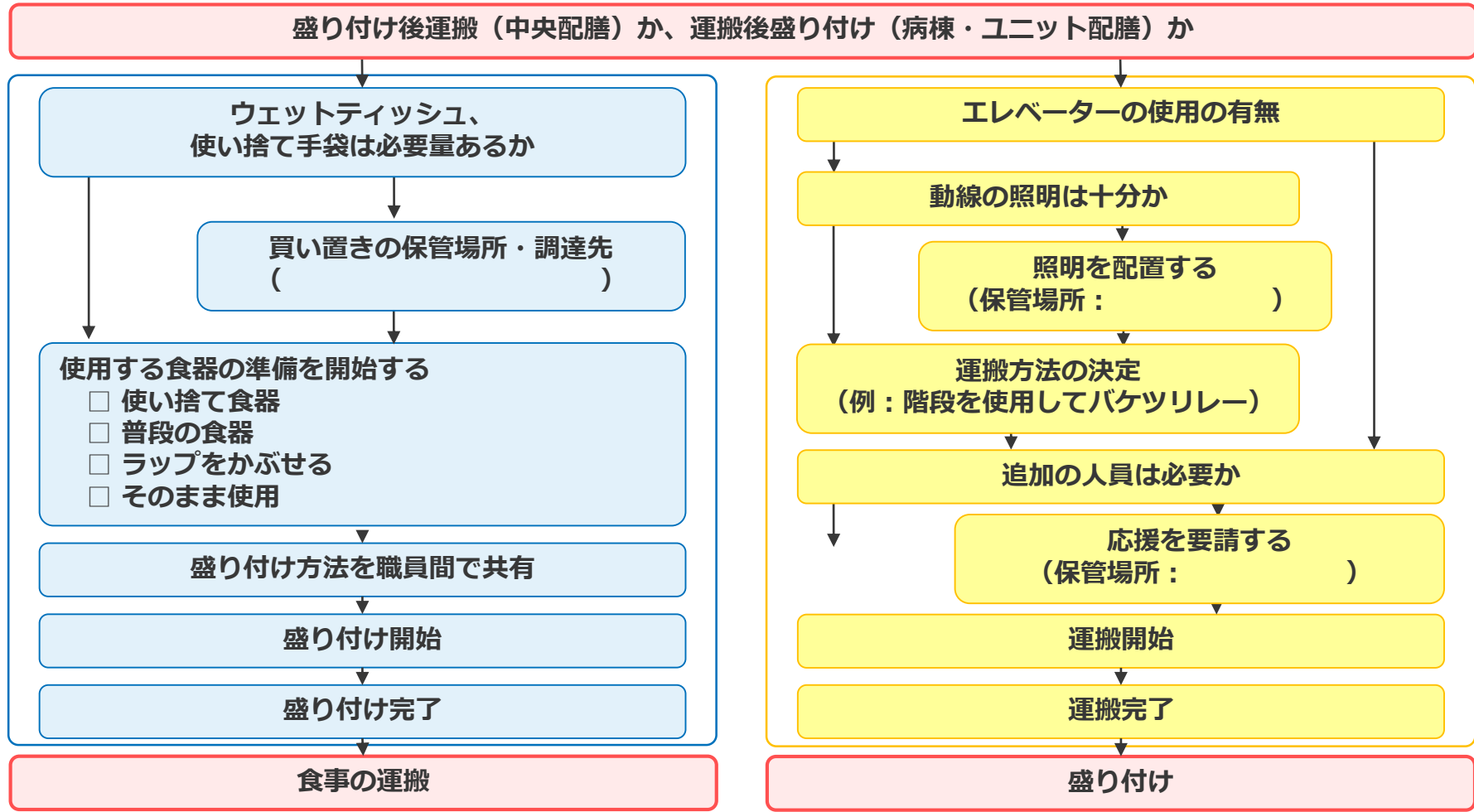
【参考】照明器具の特徴

- それぞれの照明の特徴を把握し、目的にあったものを準備しておきましょう。
- 照明器具本体だけでなく、必要な電池も合わせて購入し、実際に使い勝手を確かめておくことが重要です。
- 暗闇の中でも見つけられるように、蓄光テープ等を貼っておきましょう。

	LEDランタン	ヘッドライト・首かけライト	懐中電灯	ろうそく
				
メリット	周囲全体が明るくなる	両手が使えるので、作業しやすい	ピンポイントで照らすことができる	電池などの燃料が不要
デメリット	置く場所が必要	使う人数分用意する必要がある	持ち手がふさがる	火災の危険、換気が必要

5 盛り付け・運搬

- 完成した料理から盛り付けます。
- 停電の場合は、暗い中での誤配膳や異物の混入に注意が必要です。
- 食事の運搬では、運搬方法や必要な人員について確認をしておく必要があります。



担当者以外でも、患者・入居者の食形態に対応した食事提供が可能か、食種・食形態に間違いがないように配膳する。

6 嚙食

- 安心して食事ができるように配慮するとともに、災害用トイレなどの排泄環境も整えておきます。

食事介助者の確保

嚙食場所の明るさの確保

災害用トイレの設置など
排泄環境の整備

嚙食中、平常時のサポートに加えて、以下の点に注意してください。

- 暗い中での嚙食で不安を感じたり、食べにくそうにしているか
- 使い捨て食器で不自由なく嚙食できるか
- 味に問題はないか
(きちんと食べてもらえるか。硬さ、味の濃さ、具材の大きさなど)
- 嚙下に必要な水やお茶は確保されているか
- 普段に比べて嚙食時間が極端に長くなるようなことはないか

7 ごみ処理へ

7 ごみ処理

- 使い捨て食器や生ごみの処理方法を確認しましょう。

ごみの収集は行われているか

はい

ごみ捨て場を利用

いいえ

においが気になる物は、
におい対策を徹底

- 袋を二重にする
- 消臭袋を使用する
- 消臭スプレーを使用する
- その他 ()

収集が再開されるまでの
ごみ保管場所の確保

- 建物内のごみ置き場
(場所:)
- 敷地内のごみ置き場
(場所:)
- 穴を掘る
(場所:)
- その他
()



8 記録

- 今後の対策に活かすために、写真や災害時給食日誌などの記録を残しておきましょう。
- 以下に参考様式の出典を記載しますので、参考としてください。

【災害時給食日誌の参考様式】

「給食に関する災害時等対応マニュアル」作成のための
様式集〈給食施設向け〉

様式例 1 1 福井県健康福祉部健康増進課



【被災状況チェック表の参考様式】

給食施設における「災害時の食事提供マニュアル」作成のための手引き

様式 3 被災状況チェック表 山形県健康福祉部健康長寿推進課



【保健所への届出・報告参考様式】

災害時等の給食提供に関するガイドライン（特定給食施設版）

京都府



【参考】

- 非常災害時の対応について検討する際に、参考となるウェブサイトや文献を御紹介します。

大規模災害時の栄養・食生活支援 | 厚生労働省

「大規模災害時に備えた栄養に配慮した食糧備蓄量の算出のための簡易シミュレーター」や、災害対応に関する関係通知・ガイドライン等を確認することができます。



ハザードマップポータルサイト | 国土交通省・国土地理院

施設の住所を入力すると、その土地の災害のリスクを調べることができます。



参考文献：福祉施設・病院等における給食BCP導入の手引き 建帛社