

**給食施設災害対策マニュアル
作成のための手引き**

令和 7 年 3 月

宮崎県福祉保健部

目 次

手引き作成の趣旨	1
給食施設災害対策マニュアルに記載する事項	
セルフチェックシート	2
1 災害発生時の対応フローチャート	3
2 連絡・指示体制	3
(1) 連絡体制	3
(2) 指示体制	4
3 被災状況の把握	4
(1) 内容	4
(2) 被災時に把握する項目	5
(3) 被災状況の報告等	5
4 食事提供方法	6
(1) 被災状況に応じた食事の提供方法	6
(2) 食数の把握方法	7
(3) 災害発生時用献立の準備、調理・盛付けの方法	8
(4) 衛生管理の方法	9
(5) 食事運搬・下膳方法	13
5 備蓄品	14
(1) 備蓄のポイント	14
(2) 備蓄品の管理	16
6 アクションカードの使い方	17
参考・引用資料	18

資料・様式編

資料 1	衛生管理チェック票	1
資料 2	食中毒予防の張り紙	2
資料 3	食事運搬・下膳方法	3
様式 1	災害発生時の対応フローチャート	5
様式 2	職員の緊急連絡網	6
様式 3	災害発生時の外部連絡先リスト	7
様式 4	災害発生時の指示系統例	8
様式 5	給食運営に関わる被災状況チェックリスト	9
様式 6	業者連絡先及び状況確認	10
様式 7	給食施設状況調査	11
様式 8	被災状況に応じた食事の提供方法（例）	12
様式 9	食種・食数集計表	13
様式 10-1	非常災害発生時用献立表（例 1）	14
様式 10-2	非常災害発生時用献立表（例 2）	15
様式 11	盛付け方法	16
様式 12	調理及び配膳手順書	17
様式 13	災害発生時使用物品（食品）	18
様式 14	災害発生時使用物品（食器・調理器具・熱源・衛生用品等）	19
様式 15	災害発生時用備蓄食品ラベル	20
様式 16	食品配置図	21
参考 1	被災状況を把握するため平常時に確認する項目（例）	22
参考 2	避難所における食事提供の計画・評価のために 当面の目標とする栄養の参照量	24

アクションカード

任務 1	初期対応①安全確認	27
任務 2	初期対応②人員の状況把握	28
任務 3	ライフラインの状況把握	29
任務 4	厨房内の状況把握	30
任務 5	食材、備蓄品の状況把握	31
任務 6	配膳関係の状況把握	32
任務 7	通信手段の状況把握	33
任務 8	利用者の状況把握	34
任務 9	納入業者の状況把握	35

手引き作成の趣旨

近年、各地で大規模な地震や豪雨などによる災害が発生しており、今後南海トラフ巨大地震などの大規模な災害の発生が想定される中、災害の発生に対する備えが喫緊の課題となっています。

給食施設では、平常時から利用者の栄養管理を担っており、災害発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平常時から食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努める必要があります。また、災害発生時の状況下で、ライフラインの寸断や施設の被害を受けながらも食事提供を継続するために、被害を想定したマニュアルや食料備蓄を整備することが重要です。

このため、本県では、給食施設における災害発生時の食事提供のための給食施設災害マニュアルの作成支援を目的に、本手引きを作成しました。

本手引きには、災害発生時の食事提供マニュアルとして明確にしておきたい項目を示していますが、災害対策は施設の種類（通所、入所）や規模、立地、特性、地域における役割等によって様々な形が想定されます。本手引きを参考に、各施設の状況を踏まえ必要な対策を給食部門だけでなく施設全体で検討してください。

給食施設災害対策マニュアルに記載する事項

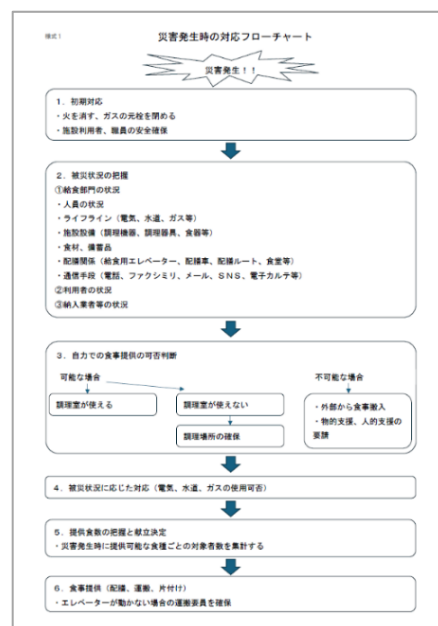
<セルフチェックシート>

	チェック項目	参照ページ	参考様式
災害発生時の対応フロー	☐ 災害発生時の対応フローチャート	3 ページ	様式 1
連絡・指示体制	☐ 職員間の連絡や安否確認	3, 4 ページ	様式 2～4
被災状況の把握	☐ 給食施設内の状況確認	4, 5 ページ	様式 5, 7
	☐ 外部（ライフライン、食品納入業者）の状況確認	5 ページ	様式 6
食事提供方法	☐ 被災状況に応じた食事内容の決定	6 ページ	様式 8
	☐ 食数の把握方法	7 ページ	様式 9
	☐ 災害発生時用献立の準備、調理・盛付けの方法	8, 9 ページ	様式 10～12
	☐ 衛生管理の方法	11 ページ	資料 1, 2
	☐ 食事運搬・下膳方法	13 ページ	資料 3
備蓄品	☐ 備蓄品一覧	16 ページ	様式 13～15
	☐ 備蓄品の場所や期限の管理	16 ページ	様式 16

給食施設災害マニュアル作成や見直しの際に、現状を確認するためのチェックシートを示しています。各項目の詳細については参照ページに記載していますので、参考様式・資料と合わせて活用してください。

災害発生時に取るべき行動や役割を明確にし、
食事提供までの流れをフローチャート等にまとめ
ておきます。

(様式 1 : 災害発生時の対応フローチャート)

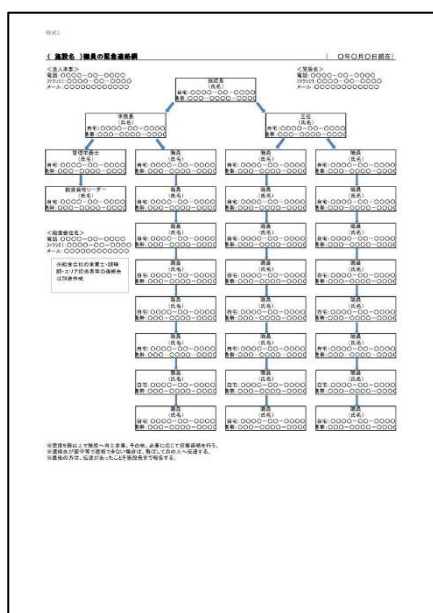


(1) 連絡体制

また、災害発生時はライフラインの寸断等により連絡がとりにくい状況になることも想定されます。電話だけでなくメール、ファクシミリ、SNS、災害用伝言ダイヤル（171）、災害用伝言板等を活用し、職員の安否が確認できる手段を確認し、記載します。

(様式 2 : 職員の緊急連絡網)

(様式 3 : 災害発生時の外部連絡先リスト)

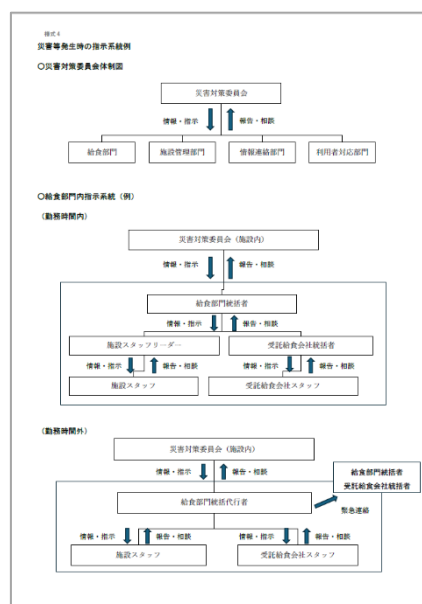


役 職	連絡先	電 話	機 関	ファクシミリ	メー ル	災害発生時 連絡手段	担当範囲	備考
市役所（防災担当）								
行政	警察							
	消防・消防団							
	保健所							
ライ フ ラ イ ン ス キ ャ ー	警察							
	消防							
	消防団							
	警察							
	消防							
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								
市 役 所								

（2）指示体制

施設内に設置された災害対策委員会内に給食部門を位置づけることが重要です。給食部門内の指示体制も明確にしておきます。

(様式 4 : 災害発生時の指示系統例)



3 被災状況の把握

(1) 内容

発災後直ちに給食運営に関わる状況を把握します。状況によっては、支援要請の必要性についても施設内で検討することになります。

なお、発災後早期に状況を把握するために、被災時に把握する項目を事前に整理し、施設内で共有しマニュアルに明記しておきます。また、被災状況を把握する人（最初の出勤者）や使用する様式なども併せて示しておきます。

(様式 5 : 給食運営に関わる被災状況チェックリスト)

(アクションカード：任務1)

[illegible]

(アクションカード：任務2～任務9)

業者連絡先及び状況確認				
記入年月日	年 月 日 ()	時 分	災害発生後	日 (時間)
記入者	職名	氏名		
分類	業者名	電話	状況確認	
		ファクシミリ	連絡	備考
野 菜		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
肉		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
魚		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
米		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
豆		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
食 物		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
電 気		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
水 道		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
ガ ス		(印・番)	(印・番)	
		(印・番)	(印・番)	
記入したことを				
その他				

(様式 7 : 給食施設状況調査)

[illegible]

4 食事提供方法

(1) 被災状況に応じた食事の提供方法

ア ライフラインの確保と確保できない場合の対応

ライフラインが寸断されたパターンに応じて対応方法を明記します。

電気では、自家発電や非常用電源で使用可能な機器等を明記します。

水については、断水などで水道が長期にわたり使用できない場合の確保の方法（給水車など）を施設内で確認し、明記します。

（様式8：被災状況に応じた食事の提供方法）

被災状況に応じた食事の提供方法（例）	
【食が摂れないとき】 ＜設備＞ ①非常用電源・非常用調理器具 ②非常用調理器具 ③非常用調理器具 ④非常用調理器具 ＜対応＞ ・非常用電源・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する	【電気が使えないとき】 ＜設備＞ ①非常用電源・非常用調理器具 ②非常用調理器具 ③非常用調理器具 ④非常用調理器具 ＜対応＞ ・非常用電源・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する
【水道が使えるとき】 ＜設備＞ ①非常用電源・非常用調理器具 ②非常用調理器具 ③非常用調理器具 ④非常用調理器具 ＜対応＞ ・非常用電源・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する	【電気が使えるとき】 ＜設備＞ ①非常用電源・非常用調理器具 ②非常用調理器具 ③非常用調理器具 ④非常用調理器具 ＜対応＞ ・非常用電源・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する ・非常用調理器具を使用する

（参考）ライフライン寸断時の代替例

ライフライン	寸断時に使用不可が想定される機器	代替例
電気	照明 冷蔵庫・冷凍庫 炊飯器等の調理機器 パソコン、プリンター 給食用エレベーター など	自家発電機 ※どの機器が使用可能となるか要確認 非常用コンセント（調理室内設置） 懐中電灯 など
水道		給水車要請、備蓄用水 災害発生時用井戸水、近隣の水源 など
ガス	ガスコンロ 給湯、炊飯器 など	カセットコンロ・ガスボンベ プロパンガス 電磁調理器 など

※ライフライン復旧目安

電力：約1週間、上水道：約6週間、下水道：約5週間、ガス（都市ガス）：約3週間

（R1.6 内閣府「南海トラフ巨大地震の被害想定について（施設等の被害）」九州地方が大きく被災するケースを想定）

イ 電子システム障害が起こった場合の対応

電子システム障害が起きた場合にも、利用者の食種やアレルギー対応、提供食数等を速やかに把握し、対応できるように対応方法を明確にします。

ウ 調理室が使用できない場合の対応

調理室が損壊した場合に、安全かつ衛生的に調理できる場所を確認し明記します。

(2) 食数の把握方法

災害発生時には、提供できる食種や利用者の食事摂取に係る状態が平常時と異なる場合があるため、災害発生時の食種、集計方法等を事前に検討し、明記しておきます。

具体的には、災害発生時に、利用者の食種、食形態を把握するため、あらかじめ災害発生時用の食種、食数集計表を準備します。また、グループ（病棟、フロアなど）ごとに食種・食数集計表に整理し、施設全体をまとめるなど、提供する食事内容を把握する方法を明記します。

(様式9：食種・食数集計表)

様式9						
食種・食数集計表						
年 月 日() : 現在						
※災害発生時用 献立の食種						合計
一般食 (単品、パン等)						
軟食						
濃厚流動食						
離乳食						
合計						
※各施設の災害発生時献立の食種に応じて区分を変更する。						
その他、最低限 必要な個別対応						合計
極小制限						
〇〇アレルギー						

～各グループごとに記入

(3) 災害発生時用献立の準備、調理・盛付けの方法

ライフラインや通常の食材流通ルートが正常に機能しない状況を想定し、状況に応じた災害発生時用献立を作成しておく必要があります。また、献立を作成する際には、利用者の食種（腎臓食、経管栄養、アレルギー食、離乳食など）や、食形態（軟菜、ソフト食、ペースト食など）、各施設の目標栄養量に留意し、栄養価を計算しましょう。（様式 10-1、10-2：災害発生時用献立表）

災害発生時用献立表 (例1) 1食単位用

食種	食料	食料名	材料量	栄養価 (1人分)			アレルギー 表示の有無
				エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	
○○食	1食目						
	2食目						
	3食目						
	4食目						
	5食目						
6食目							
7食目							
8食目							
9食目							

災害発生時用献立表 (例2) 1日単位用

食種	食料	食料名	材料量	1人分 エネルギー (kcal)	栄養価 (1人分)			アレルギー 表示の有無
					たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	
1食目	朝							
2食目	昼							
3食目	夜							
4食目	夜							
5食目	夜							
6食目	夜							
7食目	夜							
8食目	夜							
9食目	夜							

栄養士や調理従事者が出勤できない場合を想定し、備蓄品等を活用した食事提供の方法について、作り方や調理器具の使用方法、盛付け方法、使用する Disposable 食器等を明記し、備蓄食品と一緒に準備します。

(様式 11：盛付け方法)

様式11

盛付け方法
＜○○食＞ ※各施設の災害発生時用献立の食種ごとに作成する。

1食目

写真
(1食分の配膳例)

(例)
 ・アルファ化米
 ・市予き焼き魚
 ・ゼリー

2食目

写真
(1食分の配膳例)

●●●●
 ●●●●
 ●●●●

3食目

写真
(1食分の配膳例)

●●●●
 ●●●●
 ●●●●

4食目

写真
(1食分の配膳例)

●●●●
 ●●●●
 ●●●●

5食目

写真
(1食分の配膳例)

●●●●
 ●●●●
 ●●●●

6食目

写真
(1食分の配膳例)

●●●●
 ●●●●
 ●●●●

7食目

写真
(1食分の配膳例)

●●●●
 ●●●●
 ●●●●

8食目

写真
(1食分の配膳例)

●●●●
 ●●●●
 ●●●●

9食目

写真
(1食分の配膳例)

●●●●
 ●●●●
 ●●●●

(様式 12：調理及び配膳手順書)

(4) 衛生管理の方法

衛生管理を怠れば、食中毒や感染症といった二次的被害につながる恐れがあることから、平常時から訓練や研修を通し、具体的な対応方法について施設内で共有しておく必要があります。

さらに、ゴミ（特に、生ごみ・食事の残菜）の処理・保管方法や、調理従事者が使用するトイレの殺菌・消毒方法についても検討し、必要物品を備えておきましょう。

ア 平常時に確認しておくこと

- (ア) 災害発生時に衛生管理の状況別対応を検討し、施設内で共有
 - 電気、水道、ガスが使えない時を想定して、手指消毒・調理器具消毒方法や加熱調理方法など
 - 例：食器の洗浄ができない場合は、ディスポ食器を使用、又は食器にラップやアルミホイル等をかぶせて使用する。
- (イ) 調理施設が浸水被害を受けた場合の対応について確認
- (ウ) 調理施設が使用不能となった場合の代替調理・配膳場所などのフローチャート等を作成し、施設で共有
- (エ) 調理済み食品について、保管のルールを検討し必要物品を準備
- (オ) 食中毒予防のために、利用者へ注意喚起するための張り紙などを用意
- (カ) ゴミ（特に生ごみ・食事の残菜）の処理・保管方法を検討し、施設で共有
- (キ) トイレの殺菌・消毒方法を検討し、必要物品を確保
 - 調理従事者専用のトイレを設けるなどの対策を検討
- (ク) 災害発生時を想定した手洗い、調理器具の使用基準を決定

イ 実際の調理時の注意点

- (ア) 従事者の体調管理（下痢・嘔吐の時は従事しない）
 - 応援スタッフも、健康状態の確認（可能であれば検便結果）
 - 健康チェック票の記入・保管
- (イ) 水が使えない場合は、手指にアルコール消毒後、使い捨て手袋を使用
- (ウ) 加熱済調理食品の提供に限定
- (エ) 給食の記録（調理日時、献立や材料名、調理実施者名等）
- (オ) 保存食の保管

ウ 支援食品の受入れ・提供時の注意点

- (ア) 受入れ時の検品、記録
- (イ) 衛生的な保管場所の確保
- (ウ) 食品分類毎に整理保管（消費期限の確認）
- (エ) 検食による安全確認

「何をどのように提供するか」回収・ゴミ処理までを含めて考えます。

災害発生時にはゴミの収集が滞ることも想定し、備蓄食を提供することで出るゴミの処理についても備蓄食品の選択、献立作成時に意識しておくことが必要です。

また、食べきれなかった場合の残菜処理についても考えておく必要があります。

(資料 1 : 衛生管理チェック票)

資料 1 衛生管理チェック票

以下の項目について、施設マニュアルに記載しているかチェックする。

【平等論に陥穽しておくこと】

- 汚染物を漏れ防止と適切に除去
 - 汚染発生時発生した汚染物に迅速に対応し、施設内で共有
 - 原因、発生場所、汚染物が発生した 時を特定し、手垢指書・調理器具清潔方法の把握と追跡方法を検討
 - 漏洩施設が浸水被害を受けた場合の対応について確認
 - 調理施設が使用不能になった場合の代替調理・配膳可能なもののフット・プレート等を作成し、施設で共有
 - 調理済み食品について、品質を確保し検討し、必要物品を準備
 - 食中毒予防のために、利用者へ注意喚起するための張り紙などを用意
 - ゴミ（物に生じた、食事の残棄）の処理・保管方法について検討し、施設で共有
- トイレの設置・汚濁方法を検討し、必要物品を準備
 - 調理従事者等がトイレを利用し、調理器具の汚染防止と衛生管理に注意喚起を行うこと。調理器具の汚染防止と衛生管理に注意喚起を行うこと。

【実務の関連時の注意点】

- 【表紙の調剤時の注意点】
- ☐ 従事者の体調管理（下痢・嘔吐の時は従事しない）
 - ☐ 応接スタッフも、健康状態の確認（可能であれば検便結果）
 - ☐ 健康チェック票の記入・保管
 - ☐ 水が使用しない場合は、手指にアルコール消毒後、使い捨て手袋を使用
 - ☐ 加熱調理食品の提供に限定
 - ☐ 給食の記録（調剤日時、献立や材料名、調剤実施者名等）
 - ☐ 保冷剤の記録

【支援食品の受入れ・提供時の注意点】

- ☐ 受入れ時の検品、記録
- ☐ 衛生的な保管場所の確保
- ☐ 食品分類毎に整理保管（消費・賞味期限の確認）
- ☐ 検査による安全確認

【ゴミの処理の注意点】

- ☐
- ゴミ回収場所の指定と周知

資料2 食中毒予防の要り紙

食中毒を予防しよう！
～お願い～

食べ残したものは**すぐに**捨てましょう

飲み残したものは**当日には**捨てましょう

*開封した日には飲みきるか
飲み残した場合は捨てるようにしましょう

食中毒予防には、手洗いが大事です！

食事の前、トイレの後はハンドソープでよく洗い、ペーパータオルで拭き、消毒液で消毒しましょう。



図1 災害発生時の衛生管理（例）

○水道が復旧しない場合

	飲用以外の水がない場合	備蓄用水や外部からの給水が 使用可能な場合
手指の衛生	汚れをウェットティッシュ等で拭き取り、アルコールで消毒	石けんを使って流水で手洗いし、アルコールで消毒
	作業の際は使い捨て手袋を使用	同様
白衣・帽子等	使い捨てのエプロン、帽子、マスクを着用	同様
調理場の衛生	施設の安全を確認し、汚れをウェットティッシュ等で拭き取り、アルコールで消毒 調理室以外で配膳等を行う場合も同様	同様
食器	使い捨てのものを使用	同様
器具	使い捨てのもので代用する	使用した器具は洗浄し適切な消毒を
食品・野菜の下処理	下処理の必要のないものを使用	水を使用して洗浄、下処理を行う
喫食者の手指の衛生	汚れをウェットティッシュ等で拭き取り、アルコールで消毒	石鹸で手洗いをし、アルコールで消毒

○ガス又は電気などの熱源が復旧しない場合

調理に関すること	簡易調理（カセットコンロ等）の場合には火力が弱いので、中心まで温度を上げる工夫をする
食品の管理	冷蔵庫に保存してある食品は、庫内温度を確認してから使用する 備蓄食品、支援物資などは賞味期限を確認してから提供する

※引用：災害時対応マニュアル-給食編-公益社団法人日本栄養士会（一部改変）

(5) 食事運搬・下膳方法

電気が寸断された場合にも、スムーズに配膳及び下膳が行われるよう、平常時から訓練や研修を通して、具体的な対応方法について施設内で共有します。

特に、通常エレベーターや配膳車を使用して配膳している施設は、誰がどのように食事を運搬するかについても明記します。

ア 平常時に確認しておくこと

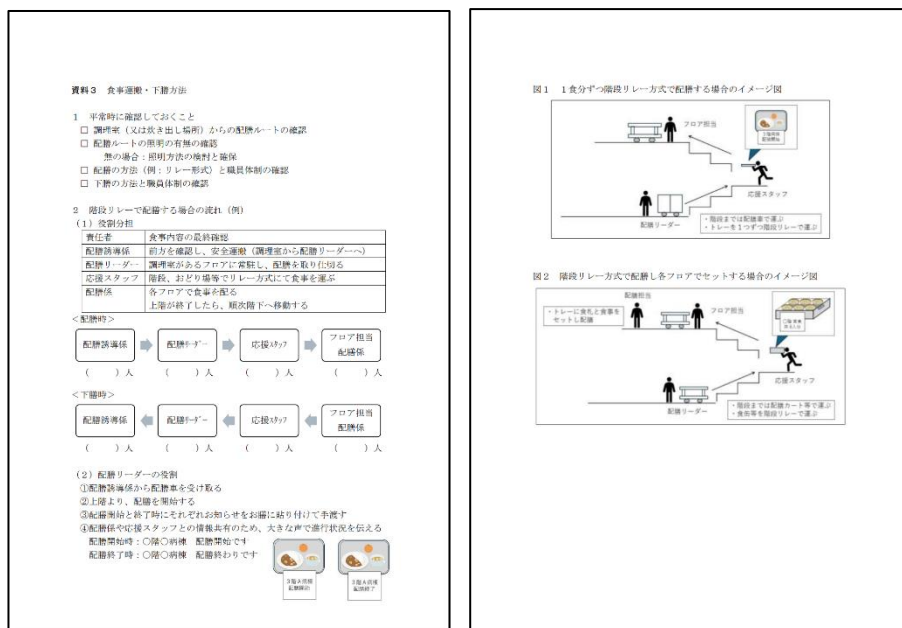
(ア) 調理室（又は炊き出し場所）からの配膳ルートの確認

配膳ルートの照明の有無を含む

(イ) 配膳の方法（例：リレー形式）と職員体制の確認

(ウ) 下膳の方法と職員体制の確認

※参照 （資料3：食事運搬・下膳方法）



5 備蓄品

災害発生時に使用する備蓄食品や物品は、利用者の特性や施設の立地条件等を勘案し、種類、量、保管方法、保管場所等を検討し、整備されている必要があります。また、災害発生時用の備蓄食品のほか、在庫食品も有効に活用できるよう管理することが大切です。帰宅困難になる職員や施設に避難する外部の人等の予備分を含めて備蓄することも検討します。最低でも3日分（可能な限り1週間分程度）の食料、飲料水、その他の生活必需物資の備蓄に努める必要があります。

なお、備蓄食品は購入するだけでなく組合せを事前に決めておくなど、災害発生時用献立をあらかじめ作成し、栄養価や食事バランスを考慮した食事提供を行うことが必要です。

また、立地条件や、過去の道路寸断状況等により、ライフラインの復旧や支援を受けることが難しい状況になると予想される場合は、各施設の立地条件に応じた備蓄日数を検討することが重要です。

（1）備蓄のポイント

ア 食品等の種類

災害発生時用献立に基づき、施設利用者の特性に合わせた食種（特別食、アレルギー食、離乳食、濃厚流動食等）や食形態（軟菜、ソフト食、ペースト食等）の食品や水を備蓄します。備蓄食品の使用方法是、日頃から給食部門以外の職員にも周知しておきましょう。

備蓄食品は、備蓄専用品だけでなく定期的に通常の給食として提供できる食材（市販のレトルト・缶詰やＬＬ牛乳等）を含め、ローリングストックを意識すると良いでしょう。

イ 食品以外の物品

備蓄品は食品だけでなく、使い捨て食器、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、コンテナ等の食事の運搬に必要なものについても検討し、必要に応じて備えておきます。特に、消毒用アルコールや手袋、ラップ等の衛生用品は、水が使えない場合に重宝しますので、多めに準備しておくことを心がけましょう。

ウ 熱源

食品を温める、調理するための熱源（カセットコンロ、プロパンガスボンベとコンロの一式等）や鍋、やかん等も必要です。

エ 保管場所

備蓄食品や物品は、施設の立地条件や使用する際の動線等を考慮し、適切な場所（取り出しやすい、浸水被害を受けない、湿度・温度等の保管環境が適切等）を施設の実態に合わせて検討し、保管します。

また、保管場所が倒壊した場合に使用できなくなってしまう危険性を避けるために分散保管、病棟・教室など喫食者の近くに保管する方法もあります。保管場所のメリット・デメリットを考慮したうえで、施設に合わせた保管方法を決定しましょう。

備蓄食品や物品の保管場所は、施設内の見取り図、倉庫内のどこに何があるかも図にするなど、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しておく必要があります。

オ その他

緊急な給食の配送や弁当の調達が可能で、十分な衛生管理を行っている業者を把握し、災害発生時に連携できる機関（施設・業者等）と具体的な連携内容や食事の配送方法を決めておくなど、利用者に対し、給食提供を継続できる体制を整えておくことも有効です。

疾病や摂食・嚥下状態に対応した特殊食品の調達も必要となることもあるため、日頃から納入業者の災害発生時の対応を確認し、他の流通ルートを把握しておくことも大切です。

(2) 備蓄品の管理

備蓄食品や物品のリストを作成し、保存期限に応じて計画的に入れ替えます。1年に一度は見直しを行い、食品に関しては保存期限が向こう1年に満たないものを防災訓練時等に提供し、備蓄内容の検討や非常食の理解へ役立てる機会とします。

(様式 13：災害発生時使用物品（食品））

(樣式 14：災害發生時用物品（食器・調理器具・熱源・衛生用品等）

(様式 15：災害発生時用備蓄食品ラベル等)

(様式 16：食品配置図)

品名	品名	国産	原産国・産地	規格品名	数量	数量単位	標準価格	取引区分	備考1(注)	コメント	備考
食料品	鶏肉		日本国全土	1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉		
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
食料品	鶏肉		1. 鶏肉	10000.00	1	10000.00	1	1. 鶏肉			
	鶏肉		1. 鶏肉	10000.0							

様式14

災害発生時利用物品（食器・調理器具・熱源・衛生用品等）

品名品	写真	規格・数量・単位	在庫数	使用場所	保管場所	使用計画	備考
デュエス食器（小）		1 袋 5 0 個	1 0 袋		1、2 階保管倉庫		くだもの海等用
デュエス食器（大）		1 袋 5 0 個	1 0 袋		1、2 階保管倉庫		汁物等用
箸		1 袋 5 0 個	1 0 袋		1、2 階保管倉庫		
スプーン		1 袋 5 0 個	1 0 袋		1、2 階保管倉庫		
カセットコンロ			5 個		1 階保管倉庫		
ガスボンベ		1 個 3 本	1 0 本		1 階保管倉庫		
やかん（大）			3		1 階保管倉庫		
ラップ			1 0 本		1 階保管倉庫		
手袋							
簡易シート							
簡易風呂コル							

図 2-1-1 災害発生時の備蓄食品の配置 (災害発生時の配置)

災害発生時の備蓄食品 (栄養)			
品名			
缶詰 (食)			
用途	食料		
賞味期限			

災害発生時の備蓄食品 (栄養)			
品名			
缶詰 (食)			
用途	食料		
賞味期限			

災害発生時の備蓄食品 (栄養)			
品名			
缶詰 (食)			
用途	食料		
賞味期限			

災害発生時の備蓄食品 (栄養)			
品名			
缶詰 (食)			
用途	食料		
賞味期限			

災害発生時用備蓄食品ラベル（記入例）	
災害発生時用備蓄食品（栄養）	
品名	白飯
個数（食）	1箱（24袋）×13
用途	1 食目
賞味期限	2029. 7. 31

様式16

食品配置図（1階食品庫）

	1食目	2食目	3食目	4食目	5食目	6食目
調理器具、カセットコンロ						7食目
ラップ、 ホイル、 ディスタ食器		ミルク 哺乳瓶		濃厚流動食		8食目
ディスタ食器		離乳食 ゼリー		とろみ剤		9食目
台車						水
			献立表	水	水	水

____ 入り口

6 アクションカードの使い方

<任務 No.>
状況に合わせて、順番に実施

<実施者>
責任者（例：栄養科主任）
職員（補佐栄養士）（例：栄養科副主任）
厨房職員（例：栄養士、調理従事者）
※施設の状況に応じ設定する

<実施内容>
様式を用いながら順番に実施

アクションカード

任務1 初期対応①安全確認

責任者	職員(補佐栄養士)	厨房職員
-----	-----------	------

1. 自分の安全を確保せよ

揺れが収まるまで危険回避しその場を動くな！

火気扱い時は速やかに消火し、安全を確保

揺れが収まったら確認ははじめ

2. 安全を確認せよ

ヘルメット(場所)を装備せよ。

職員の安否確認

3. 火災の有無を確認せよ

4. 破損・使用状況を確認せよ

- ① 窓ガラス破損・落下
- ② 熱源
- ③ 水
- ④ 調理用器具(機器・配膳車・食器)
- ⑤ 配膳用エレベーター
- ⑥ 電子カルテ・部門システム

5. 被災状況チェックリスト(様式5)作成

6. 責任者へ報告

済んだら☑を入れる

アクションカード

任務2 初期対応②人員の状況把握

責任者	職員(補佐栄養士)	厨房職員
-----	-----------	------

1. 給食調理業務人数の確保

- ☐ 様式2で連絡、出勤可能な職員の把握
- ☐ 勤務体制確認
- ☐ 応援職員の可否検討(多職種又は派遣要請)

2. 状況報告

- ☐ 責任者への状況報告
- ☐ 応援職員が必要な場合は事務局長へつなぐ

管理栄養士 氏名: _____
PHS: _____

受託責任者 氏名: _____
PHS: _____

参考・引用資料

- 尼崎市 平成 29 年 4 月 「給食に関する災害対策マニュアル」作成の手引き《給食施設向け》
- 大阪市 令和 3 年 4 月 給食施設における災害時等の食事提供に関する手引き
- 福井県 令和元年 5 月 「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》
- 宮城県 平成 26 年 8 月 特定給食施設における非常・災害時対策チェックリスト利用の手引き
- 高崎市 平成 31 年 3 月 「給食施設における災害時等対応マニュアル」作成ガイドライン
- 岡山県備中保健所井笠支所 平成 24 年 3 月 給食施設の危機管理マニュアル策定の手引き -非常災害時対応-
- 公益社団法人日本栄養士会 平成 26 年 1 月 平成 25 年度保育科学研究 保育所における災害時対応マニュアル-給食編-
- 宮崎県立延岡病院 栄養管理科災害対策マニュアル
- 宮崎県立日南病院 日南病院栄養管理科災害時アクションカード
- 宮崎県 平成 31 年 3 月 宮崎県災害時行政栄養士活動マニュアル

資料・様式編

資料1 衛生管理チェック票

以下の項目について、施設マニュアルに記載しているかチェックする。

【平常時に確認しておくこと】

- ☐ 災害発生時に衛生管理の状況別対応を検討し、施設内で共有
(電気、水道、ガスが使えない時を想定して、手指消毒・調理器具消毒方法や加熱調理方法など)
- ☐ 調理施設が浸水被害を受けた場合の対応について確認
- ☐ 調理施設が使用不能となった場合の代替調理・配膳場所などのフローチャート等を作成し、施設で共有
- ☐ 調理済み食品について、保管のルールを検討し必要物品を準備
- ☐ 食中毒予防のために、利用者へ注意喚起するための張り紙などを用意
- ☐ ゴミ（特に生ごみ・食事の残菜）の処理・保管方法について検討し、施設で共有
- ☐ トイレの殺菌・消毒方法を検討し、必要物品を確保
- ☐ 調理従事者専用のトイレを設けるなどの対策を検討
- ☐ 災害発生時を想定した手洗い、調理器具の使用基準を決定

【実際の調理時の注意点】

- ☐ 従事者の体調管理（下痢・嘔吐の時は従事しない）
- ☐ 応援スタッフも、健康状態の確認（可能であれば検便結果）
- ☐ 健康チェック票の記入・保管
- ☐ 水が使えない場合は、手指にアルコール消毒後、使い捨て手袋を使用
- ☐ 加熱済調理食品の提供に限定
- ☐ 給食の記録（調理日時、献立や材料名、調理実施者名等）
- ☐ 保存食の保管

【支援食品の受入れ・提供時の注意点】

- ☐ 受入れ時の検品、記録
- ☐ 衛生的な保管場所の確保
- ☐ 食品分類毎に整理保管（消費・賞味期限の確認）
- ☐ 検食による安全確認

【ゴミの処理の注意点】

- ☐ ゴミ回収場所の指定と周知

食中毒を予防しよう！ ～お願い～

食べ残したものは**すぐに**捨てましょう

飲み残したものは**当日には**捨てましょう

＊開封した日には飲みきるか
飲み残した場合は捨てるようにしましょう

食中毒予防には、手洗いが大事です！

食事の前、トイレの後はハンドソープでよく洗い、
ペーパータオルで拭き、消毒液で消毒しましょう。



手洗いマニュアル
公益社団法人日本食品衛生協会

資料3 食事運搬・下膳方法

1 平常時に確認しておくこと

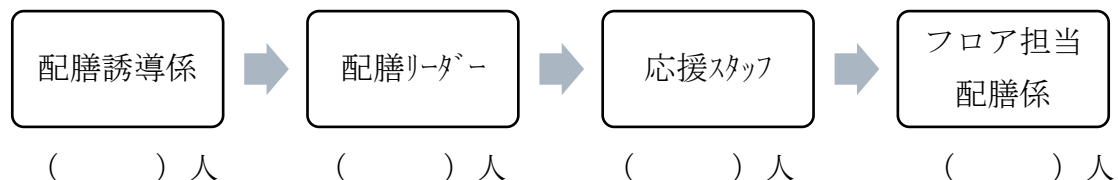
- ☐ 調理室（又は炊き出し場所）からの配膳ルートの確認
- ☐ 配膳ルートの照明の有無の確認
無の場合：照明方法の検討と確保
- ☐ 配膳の方法（例：リレー形式）と職員体制の確認
- ☐ 下膳の方法と職員体制の確認

2 階段リレーで配膳する場合の流れ（例）

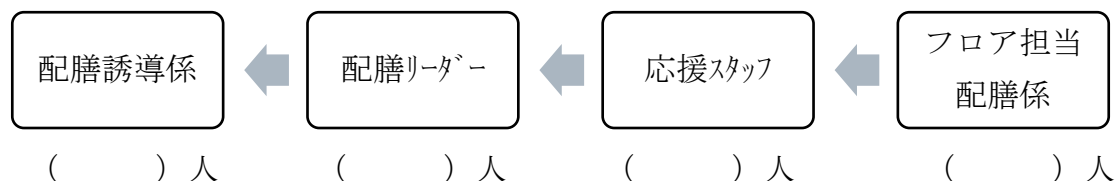
（1）役割分担

責任者	食事内容の最終確認
配膳誘導係	前方を確認し、安全運搬（調理室から配膳リーダーへ）
配膳リーダー	調理室があるフロアに常駐し、配膳を取り仕切る
応援スタッフ	階段、おどり場等でリレー方式にて食事を運ぶ
配膳係	各フロアで食事を配る 上階が終了したら、順次階下へ移動する

<配膳時>



<下膳時>



（2）配膳リーダーの役割

- ①配膳誘導係から配膳車を受け取る
- ②上階より、配膳を開始する
- ③配膳開始と終了時にそれぞれお知らせをお膳に貼り付けて手渡す
- ④配膳係や応援スタッフとの情報共有のため、大きな声で進行状況を伝える
配膳開始時：○階○病棟 配膳開始です
配膳終了時：○階○病棟 配膳終わりです



図1 1食分ずつ階段リレー方式で配膳する場合のイメージ図

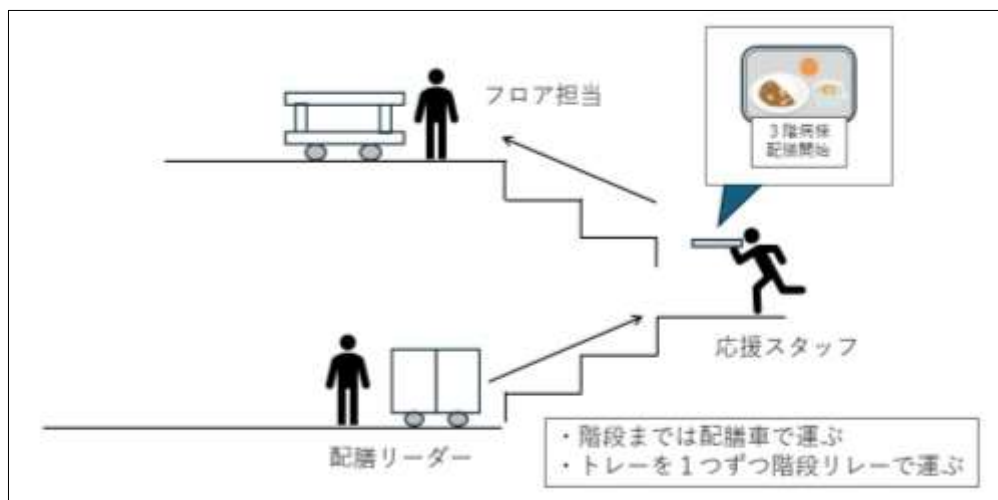
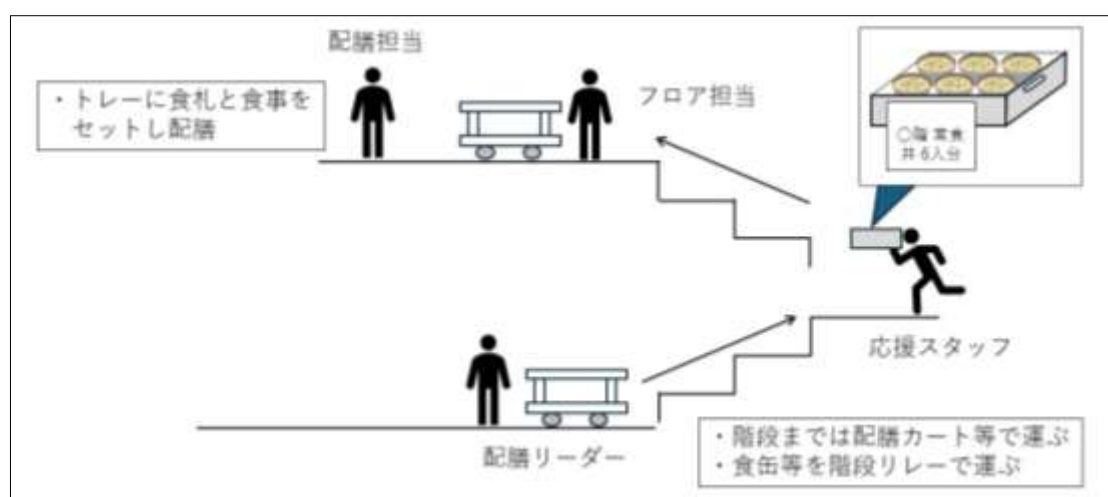
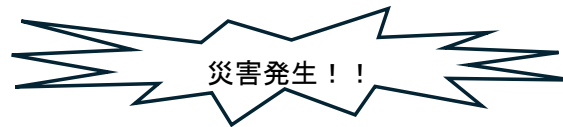


図2 階段リレー方式で配膳し各フロアでセットする場合のイメージ図



災害発生時の対応フローチャート



1 初期対応

- ・火を消す、ガスの元栓を閉める
- ・施設利用者、職員の安全確保



2 被災状況の把握

①給食部門の状況

- ・人員の状況
- ・ライフライン（電気、水道、ガス等）
- ・施設設備（調理機器、調理器具、食器等）
- ・食材、備蓄品
- ・配膳関係（給食用エレベーター、配膳車、配膳ルート、食堂等）
- ・通信手段（電話、ファクシミリ、メール、SNS、電子カルテ等）

②利用者の状況

③納入業者等の状況



3 自力での食事提供の可否判断

可能な場合

調理室が使える

調理室が使えない

調理場所の確保

不可能な場合

- ・外部から食事搬入
- ・物的支援、人的支援の要請



4 被災状況に応じた対応（電気、水道、ガスの使用可否）



5 提供食数の把握と献立決定

- ・災害発生時に提供可能な食種ごとの対象者数を集計する



6 食事提供（配膳、運搬、片付け）

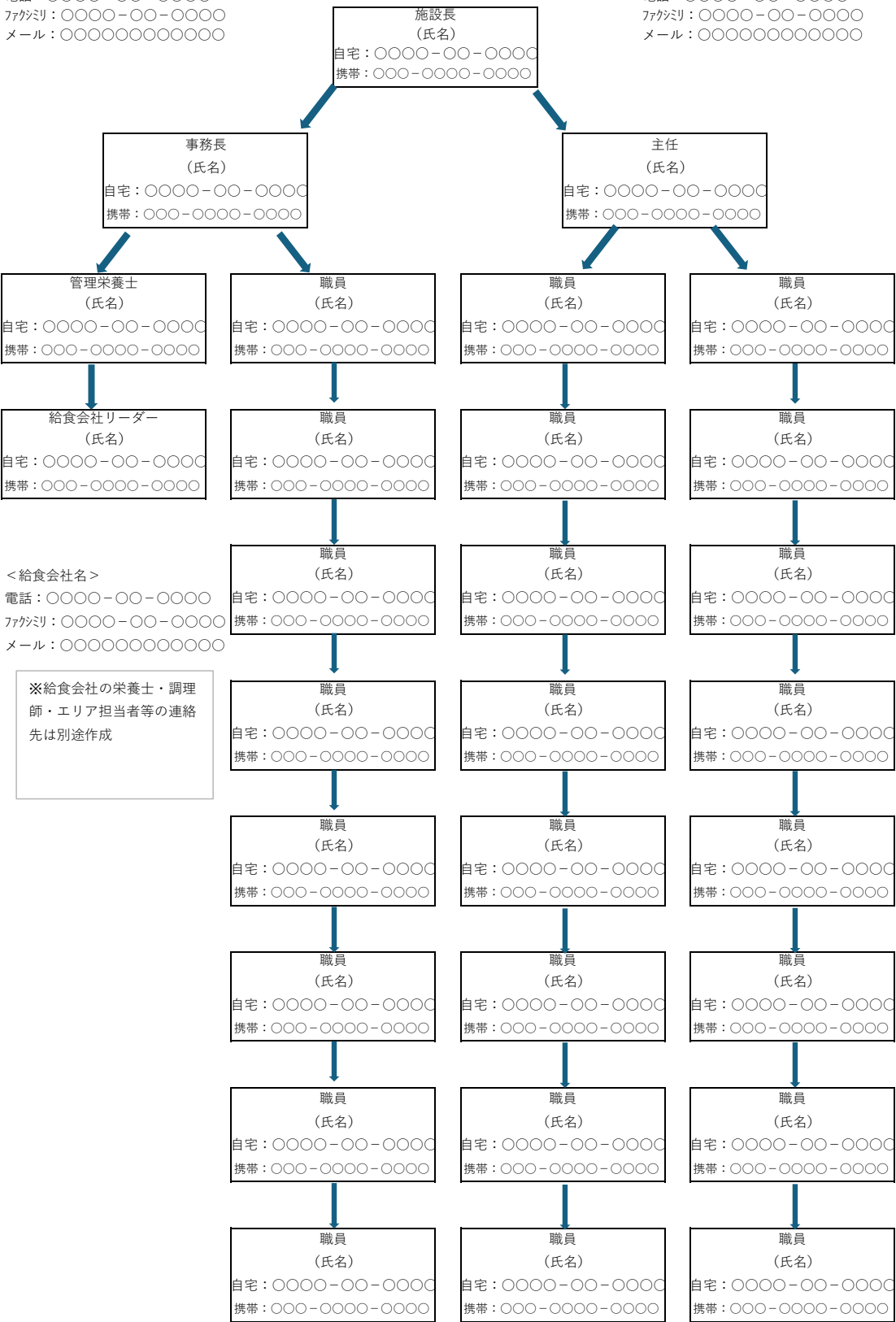
- ・エレベーターが動かない場合の運搬要員を確保

<法人本部>

電話：〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇
ファクシミリ：〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇
メール：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

<施設名>

電話：〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇
ファクシミリ：〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇
メール：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇



※震度5弱以上で施設へ自主参集。その他、必要に応じて招集連絡を行う。

※連絡先が留守等で連絡できない場合は、飛ばして次の人へ伝達する。

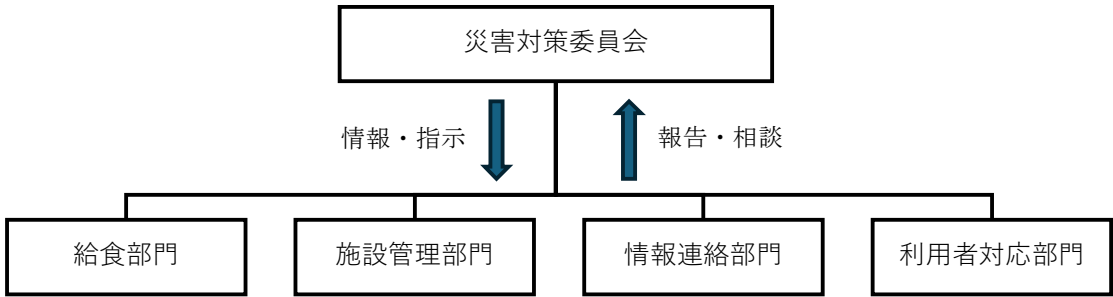
※最後の方は、伝達があったことを施設長まで報告する。

災害発生時等の外部連絡先リスト

区分	連絡先	電話	時間		ファクシミリ	メール	災害発生時 連絡手段	担当者名	備考
				夜間					
行政	市役所（防災担当）								
	警察								
	消防・救急								
	保健所								
ライフライン等	電気								
	水道								
	ガス								
	電話								
	ごみ								
系列施設									
近隣施設									
取引業者	〇〇パン								
	〇〇精肉								
	〇〇鮮魚店								
	厨房機器業者								
代替									

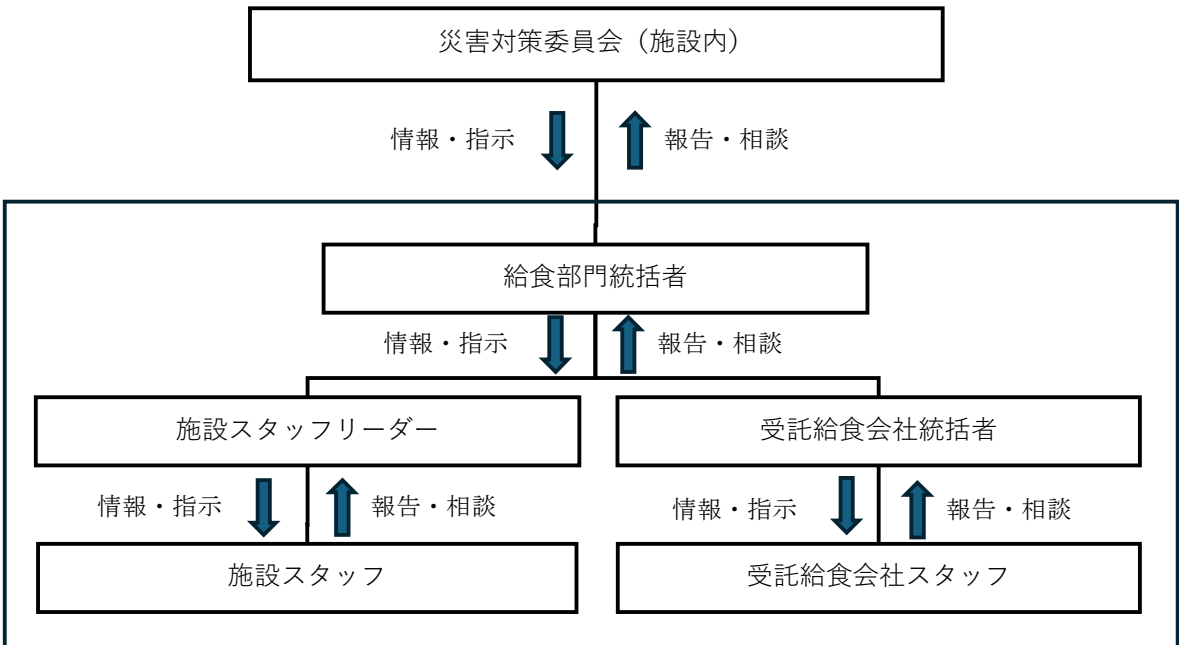
災害等発生時の指示系統例

○災害対策委員会体制図

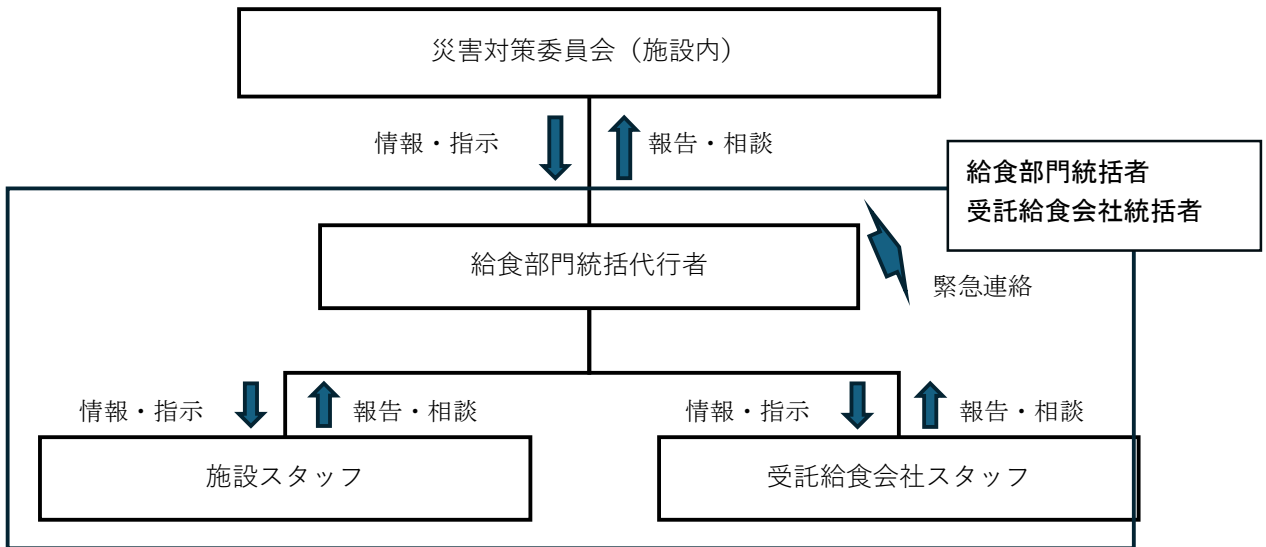


○給食部門内指示系統（例）

（勤務時間内）



（勤務時間外）



[illegible]

業者連絡先及び状況確認

記入年月日	年 月 日 () 時 分 (災害発生後 日 時間)	
記入者	職名	氏名

分類	業者名	電話	状況確認		
		ファクシミリ	通信	納品	備考
野 菜			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
肉			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
魚			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
米			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
乳			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
乾 物			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
電 気			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
水 道			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
ガ ス			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
その他	気付いたこと等				

(給食施設 → 保健所)

給食施設状況調査（給食施設用）

発災

施設名		年	月	日
対応・記入者		午前・午後	時	分
電話		ファクシミリ		

施設被害状況	全壊 ・ 半壊 ・ 一部損壊 ・ なし
給食施設実施体制	非常時対応 ・ 中止 ・ 通常給食
	※非常時対応の場合→備蓄で自力対応可能（ 月 日 朝・昼・夕まで）

☆喫食者数及び従事者数

	食数	従事者	
		管理栄養士数	調理従事者数
平常時	朝（ ）昼（ ）夕（ ）	名	名
現在	朝（ ）昼（ ）夕（ ）	名	名
	※ 一般住民の受入れの有無（有・無）		
	※ 炊き出しの状況（実施 ・ 実施予定 ・ 予定無し）		

☆非常時チェック項目・支援要請（○をつける）

項目	使用の可否	施設内対応	必要とする支援内容	対応状況
通信手段	電話 可・否 ファクシミリ 可・否 パソコン 可・否			
電気	可・否	非常用コンセント 自家発電・発電機 []		
ガス	可・否	卓上コンロ ガスボンベ プロパン・コンロ []		
水道	可・否	備蓄品 []		
人員	可・不足	人員確認		
食数	食数（ ）食	食数確認 食事の種類確認		
在庫	備蓄品 有・無 調理済 有・無 納入済 有・無 在庫 有・無	非常食払出し 調理		
献立	有・無	非常食献立実施 献立一部変更実施 []		
エレベーター	可・否	各階まで運搬 各階配膳 []		
通常食器	可・否	デイスボ容器使用 []		
調理器具	可・一部可・否	業者への手配 済・未		

☆その他要望

提出保健所	〇〇保健所	電話	0 9 8 〇 - 〇 〇 - 〇 〇 〇 〇
		ファクシミリ	0 9 8 〇 - 〇 〇 - 〇 〇 〇 〇

被災状況に応じた食事の提供方法（例）

< 全て 使えないとき > ≪ 調理 ≫ ○ 主食・主菜・副菜 ・ 備蓄食品を使用する ○ その他 ・ 冷蔵庫内の在庫食品を早めに使用する ≪ 配膳 ≫ ・ 使い捨て手袋を使用する ・ ディスポ食器の使用、食器にラップ等を敷く ≪ 食事 ≫ ・ ウエットティッシュ活用（手やテーブルを拭く）	< 電気 が使えないとき > ≪ 調理 ≫ ○ 主食 ・ 鍋またはガス炊飯器でご飯を炊く ・ 備蓄食品を使用する ○ おかず ・ ガスを熱源とする調理機器で調理する ・ 備蓄食品を使用する ○ その他 ・ 冷蔵庫内の在庫食品を早めに使用する ≪ 配膳 ≫ ・ ディスポ食器の使用、食器にラップ等を敷く
< 水道 が使えないとき > ≪ 調理 ≫ ○ 主食 ・ 非常用水を使用してご飯を炊く ・ 備蓄食品を使用する ○ おかず ・ 非常用水を使用して調理する ・ 備蓄食品を使用する ≪ 配膳 ≫ ・ 使い捨て手袋を使用する ・ ディスポ食器の使用、食器にラップ等を敷く ≪ 食事 ≫ ・ ウエットティッシュ活用（手やテーブルを拭く）	< ガス が使えないとき > ≪ 調理 ≫ ○ 主食 ・ 電気炊飯器、電磁調理器、カセットコンロで ご飯を炊く ・ 備蓄食品を使用する ○ おかず ・ 電気を熱源とする調理機器やカセットコンロで 調理する ・ 備蓄食品を使用する ≪ 配膳 ≫ ・ ディスポ食器の使用、食器にラップ等を敷く

食種・食数集計表

年 月 日() : 現在

※災害発生時用 献立の食種						合計
一般食 (米飯、パン等)						
軟食						
濃厚流動食						
離乳食						
合計						

※各施設の災害発生時用献立の食種に応じて区分を変更する。

その他、最低限 必要な個別対応						合計
塩分制限						
〇〇アレルギー						

災害発生時用献立表（例１） １食単位用

食種	食目	食品名	全体量	１人分 提供量	栄養量（１人分）			アレルギー 特定原材料
					熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	食塩相当量 (g)	
〇〇食	１食目							
		小計						
	２食目							
		小計						
	３食目							
		小計						
	４食目							
		小計						
	５食目							
		小計						
	６食目							
		小計						
	７食目							
		小計						
	８食目							
		小計						
	９食目							
		小計						

災害発生時用献立表（例2） 1日単位用

食種			食品名	全体量	1人分 提供量	栄養量（1人分）			アレルギー 特定原材料
						熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	食塩相当量 (g)	
〇〇食	1日目	朝							
			小計						
		昼							
			小計						
		夕							
			小計						
		合計							
	2日目								
			小計						
			小計						
			小計						
		合計							
	3日目								
			小計						
			小計						
			小計						
		合計							

盛付け方法

《〇〇食》 ※各施設の災害発生時用献立の食種ごとに作成する。

1食目	写真 (1食分の配膳例) (例) ・アルファ化米 ・牛すき焼煮缶 ・ゼリー	2食目	写真 (1食分の配膳例)	3食目	写真 (1食分の配膳例)
4食目	写真 (1食分の配膳例)	5食目	写真 (1食分の配膳例)	6食目	写真 (1食分の配膳例)
7食目	写真 (1食分の配膳例)	8食目	写真 (1食分の配膳例)	9食目	写真 (1食分の配膳例)

調理及び配膳手順書（1食目） ○○食

【配膳図】

(例)

写真 (1食分の配膳例)	献立	食品名	1人分
	すき焼き丼	アルファ化米（白飯200g）	1パック
		水（約160mL/アルファ米1袋）	
		牛すき焼煮缶	1缶
	ゼリー	ゼリー	1個
	飲料	お茶（ペットボトル）	500ml × 1本
	食器	使い捨て食器（ボール大）	1個

調理に従事する職員は必ず調理前に手を洗う。（体調の優れない職員は調理をしない。）
水が使用できない場合は、ウェットティッシュで拭き、手全体をアルコール消毒しましょう。

【手 順】 (例)

①アルファ化米の封を切り、中から脱酸素剤とスプーンを取り出す。 (写真または図)
②アルファ化米の袋の内部の注水線まで水（2Lのペットボトル）を注ぎ、スプーンでかき混ぜ、チャックを閉めて、60分待つ。 ★ガス・電気が使える場合はお湯を沸かして注ぐ。 （熱湯の場合、待ち時間15分） (写真または図)
③出来上がったアルファ化米を使い捨て食器（ボール大）に盛る。 (写真または図)
④牛すき焼き煮缶はウェットティッシュで拭いてから開封し、ごはんの上に載せる (写真または図)
⑤ゼリーとお茶を添えて提供する。 (写真または図)

災害発生時使用物品（食品）

○備蓄食品

分類	商品名	写真	食品メーカー	規格包装単位	在庫数	賞味期限	保管場所	使用計画	嚥下食対応	アレルギー	備考
普通食	白飯			1箱50人分	5箱	2030.12.5	1階食品庫	1、3食目			
	みそ汁			1箱50人分	5箱	2030.12.5	1階食品庫	1食目			
	たまねぎスープ			1箱50人分	5箱	2030.12.5	1階食品庫	2食目		鶏肉	
高齢者	やわらか食	粥		1箱50人分	5箱	2030.12.5	1階食品庫	1、2、3食目	○		
		ミキサー粥		1箱50人分	5箱	2030.12.5	2階食品庫	1、2、3食目	○		
		鶏団子の野菜煮込み		1箱30人分	5箱	2030.12.5	2階食品庫		○	豚肉、牛肉、小麦	
		裏ごしささみ		1箱30人分	5箱	2030.12.5	2階食品庫		○	鶏肉	
		高蛋白ゼリー		1箱30人分	5箱	2030.12.5	2階食品庫		○	鶏肉	
		フルーツゼリー		1箱30人分	5箱	2030.12.5	2階食品庫		○	ゼラチン	
治療食	低エネルギー	白身魚の煮付け		1箱30人分	3箱	2030.12.5	2階食品庫			魚	
		低エネルギーゼリー		1箱30人分	3箱	2030.12.5	2階食品庫				
		ビタミンジュース		1箱30人分	3箱	2030.12.5	2階食品庫				
	たんぱく質調整	低蛋白ご飯		1箱30人分	3箱	2030.12.5	2階食品庫				
		カレー		1箱30人分	3箱	2030.12.5	2階食品庫			牛肉、豚肉、小麦、乳	
		チョコレート		1箱30人分	3箱	2030.12.5	2階食品庫				
		せんべい		1箱30人分	3箱	2030.12.5	2階食品庫				
	補給エネルギー	エネルギーゼリー		1箱30人分	3箱	2030.12.5	2階食品庫		○	ゼラチン	
		ムース		1箱30人分	3箱	2030.12.5	2階食品庫		○	乳	
	塩分制限	野菜スープ		1箱30人分	3箱	2030.12.5	2階食品庫			鶏肉	
		減塩醤油		1箱50人分	3箱	2030.12.5	2階食品庫			大豆	

○通常使用食品（通常使用食品を常時一定数備蓄）

商品名	写真	食品メーカー	規格包装単位	常時在庫数	賞味期限	保管場所	使用計画	嚥下食対応	アレルギー	備考
みかん缶（大）			1箱6缶	10缶	2025.12.5	厨房食品庫				
Ca入リクッキー			1箱10人分	3箱	2025.12.5	厨房食品庫			小麦、乳	
とろみ剤			1袋500g	3袋	2025.12.5	厨房食品庫				
濃厚流動食○○○			1箱30袋	3箱	2025.12.5	厨房食品庫			乳	

災害発生時用物品（食器・調理器具・熱源・衛生用品等）

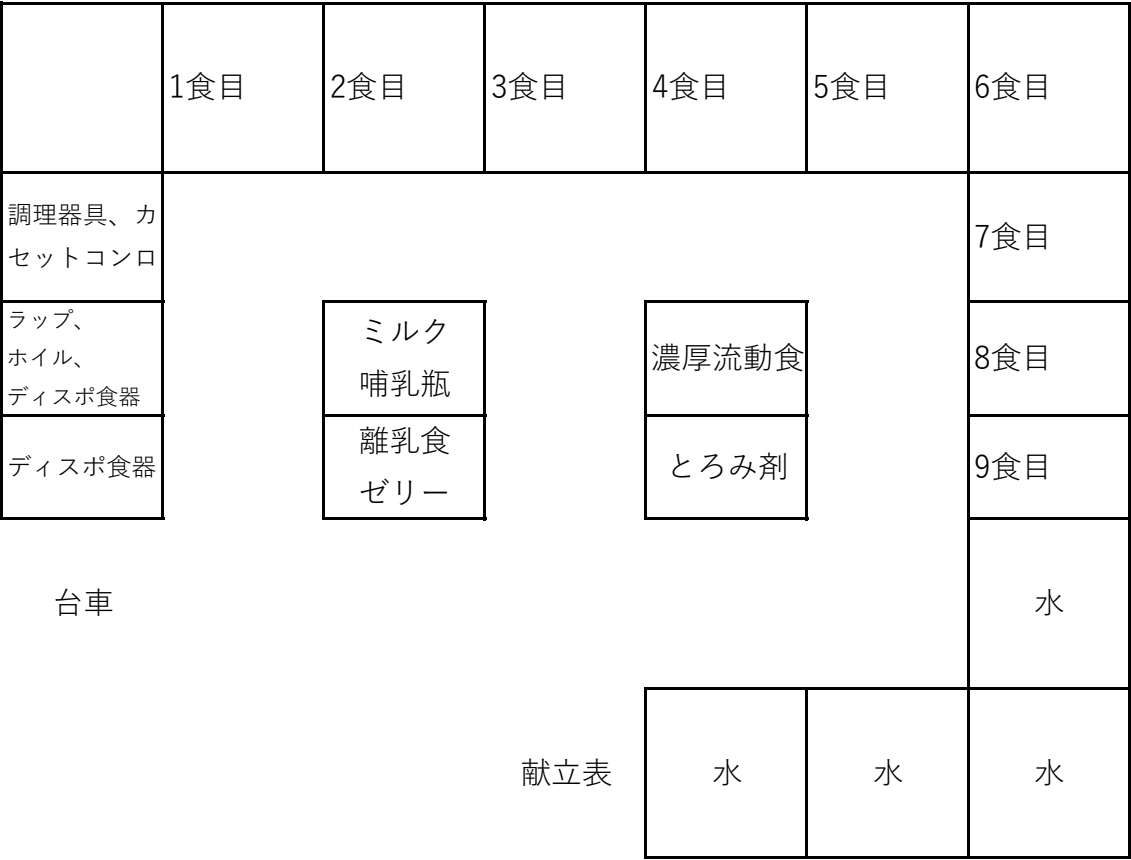
商品名	写真	規格包装単位	在庫数	使用期限	保管場所	使用計画	備考
デイスボ食器（小）		1袋50個	10袋		1、2階備蓄倉庫		くだもの缶等用
デイスボ食器（大）		1袋50個	10袋		1、2階備蓄倉庫		汁物等用
箸		1袋50個	10袋		1、2階備蓄倉庫		
スプーン		1袋50個	10袋		1、2階備蓄倉庫		
カセットコンロ			5個		1階備蓄倉庫		
ガスボンベ		1組3本	10本		1階備蓄倉庫		
やかん（大）			3		1階備蓄倉庫		
ラップ			10本		1階備蓄倉庫		
手袋							
除菌シート							
除菌用アルコール							

災害発生時用備蓄食品ラベル（備蓄保管庫等で使用）

災害発生時用備蓄食品（栄養）		災害発生時用備蓄食品（栄養）	
品名		品名	
個数（食）		個数（食）	
用途	食目	用途	食目
賞味期限		賞味期限	

災害発生時用備蓄食品（栄養）		災害発生時用備蓄食品（栄養）	
品名		品名	
個数（食）		個数（食）	
用途	食目	用途	食目
賞味期限		賞味期限	

食品配置図〈1階食品庫〉



入り口

参考 1 平常時に確認しておく項目（例）

【人員の状況】

- ☐ 施設内連絡網を作成し、職員全員（給食部門を委託している場合には委託職員も含む）に周知している。
- ☐ 発生時間や被災状況等に応じて、職員の指示系統・配備体制を検討し作成している。
- ☐ 初動時の役割分担を明確にしている。
- ☐ 給食提供意思決定の流れが、組織として決められている。

【ライフライン】

- ☐ 施設に非常用電源や自家発電機があるか確認している。
- ☐ 非常災害時に、非常用電源などを給食室で直ちに使用できるか、厨房の冷蔵庫や調理器具に対応しているかどうか確認している。
- ☐ 冷凍・冷蔵庫が使用できなくなった際の代替え手段を決め、物品を確保している。
- ☐ 加熱調理ができない場合でも提供できる食品を備蓄している。
- ☐ 熱源が使用できない場合の代替え手段を決め、加熱器具を調整するなど必要物品を準備している。
- ☐ 厨房内照明が使えない場合の対応を決めている。
- ☐ ライフライン寸断時の連絡先一覧を作成している（様式2）。
- ☐ 平常時エレベーターや自走式温冷配膳車等を使用している施設は、電気が寸断された場合の配膳方法について対策を検討している。
- ☐ 手洗い・手指の消毒の方法を検討し、必要物品を確保している。
- ☐ 食器具、調理器具の洗浄ができない場合の代替え手段を検討し、必要物品を確保している。
- ☐ 水確保のための情報をまとめている。
- ☐ 水道が再開した際には、残留塩素濃度や水の濁り、におい等の水質点検の確認後に使用することを施設で共有している。

【施設整備（調理室、調理機器、調理器具、食器等）】

- ☐ 調理室が使用できなくなった場合に使用する場所、代替調理、配膳場所などのフローチャート等を作成し、施設で共有している。
- ☐ 災害発生時を想定した手洗い、調理器具の使用基準を決めている。
- ☐ 食器の洗浄ができない場合は、使い捨て食器の使用や食器にラップ、アルミホイル等をかぶせて利用するなどの対応を検討している。

【食材、備蓄品】

- ☐ 災害発生時用献立を作成している。

- ☐ 災害発生時用献立に基づき、施設利用者の特性に合わせた食種（腎臓食、アレルギー食等）や食形態（ソフト食、ペースト食等）別の食品や水を備蓄している（3日分程度）。
- ☐ 3日分程度の備蓄を常に準備している（災害発生時用備蓄＋在庫食品）。
- ☐ 水は飲用水以外にも、料理用水を別に準備している。
- ☐ 食料以外にも使い捨て食器、割り箸、スプーン、紙コップ、ストロー等食事に必要なもの、トレイ・コンテナ等の配膳に必要なものを準備している。
- ☐ 施設内で災害用備蓄食品の保管場所を検討し、適切に管理している。
- ☐ 備蓄品の一覧表を作成し、賞味期限を明記して管理し、誰もが使えるようにしている。
- ☐ 施設利用者以外の備蓄について施設内で検討している（職員、利用者以外の避難者受入れ等）。

【配膳関係】

- ☐ 配膳ルート（廊下、階段、エレベーター等）が使用できない場合の対応を検討している。

【通信手段】

- ☐ 電話、ファクシミリ、ネット環境等が使用できない場合の対応策を施設内で検討している。

【利用者の状況】

- ☐ 非常災害時における利用者の栄養状態・食形態の確認方法を決めている。
- ☐ 非常災害時に提供可能な食種・食形態について決めている。
- ☐ 電子カルテ等で患者情報を管理している場合のバックアップ方法や食事提供の記録確認方法を決めている。
- ☐ 災害時用の食数把握伝票等を準備している。
- ☐ 誰が、どのように食数を把握するかなど施設で共有している。

【納入業者・外部の状況、連携体制】

- ☐ 納入業者に対し、災害時の連絡方法や連絡先、対応等について確認している。
- ☐ 市町村、保健所等外部との連携先を明確にし、必要時に支援を要請できるよう日頃から連携している。
- ☐ 保健所へ、給食施設状況調査（様式7）を提出できるよう準備している。
- ☐ 施設で締結している支援協定や委託契約等をあらかじめ把握している。
- ☐ 災害発生時に食料関係を入手できる近隣食品スーパー、薬局等を確認している。
- ☐ 近隣給食施設や系列施設の相互支援体制により、食料や人材の確保を図れるよう体制づくりをしている。

参考２ 避難所における食事提供の計画・評価のために当面の目標とする栄養の参照量

大規模災害発生後には、厚生労働省より必要に応じて被災地の性・年齢階級別の人口構成に応じた栄養の参照量が示されます。平成 28 年に発生した熊本地震で厚生労働省より发出された通知は以下のとおりです。

事 務 連 絡
平成28年 6 月 6 日

熊本県及び熊本市健康づくり施策主管部局 御中

厚生労働省健康局健康課
栄養指導室

避難所における食事提供に係る適切な栄養管理の実施について

被災後すでに 1 か月半が経過し、熊本県及び熊本市においては、避難所における食事提供状況のアセスメントが実施され、避難所によっては依然として、野菜の摂取不足など食事内容に改善が必要な状況も見受けられており、避難所生活が長期化する中、日々の食事は、栄養不足の回避、生活習慣病の予防、さらには生活の質の向上のために、一層重要となっています。

ついては、今般、下記のとおり、避難所における食事提供の評価・計画のための栄養の参照量をお示しするとともに、食事提供に係る配慮事項をとりまとめましたので、避難所の運営において、管理栄養士等行政栄養関係者の関与の下、地域や避難所の実情を十分に考慮し、適切な栄養管理の実施に努めていただきますようお願いします。

記

I 避難所における食事提供の評価・計画のための栄養の参照量について

1. 本参照量は、避難所生活が長期化する中で、栄養素の摂取不足を防ぎ、かつ生活習慣病を予防するため、栄養バランスのとれた適正量を安定的に確保する観点から、食事提供の評価を踏まえた計画の決定のための目安となる量として提示するものである。
2. 本参照量は、平時において給食管理を目的として日本人の食事摂取基準(2015年版)を用いる場合の概念をもとに、以下の(1)～(3)を基本的考え方として設定することとした。

- (1) エネルギー摂取の過不足については、利用者の体重の変化で評価することとなるが、参照量については、避難所ごとで利用者の年齢構成や活動量が異なることを勘案し、身体活動レベルⅠとⅡの推定エネルギー必要量を用いて算出し、幅を持たせて示すこととした(表1)。
- (2) たんぱく質、ビタミンB₁、ビタミンB₂及びビタミンCについては、栄養素の摂取不足を防ぐため、推定平均必要量を下回る者の割合をできるだけ少なくすることを目的とする。特に、たんぱく質については、体たんぱく質量の維持に十分な量を考慮して、参照量を設定することとした(表1)。
- (3) このほか、特定の対象集団について、栄養素の摂取不足を防ぐため配慮を要するものとしてカルシウム、ビタミンA及び鉄について、また、生活習慣病の一次予防のため配慮を要するものとしてナトリウム(食塩)について、それぞれ配慮すべき事項を設けることとした(表2)。
- なお、利用者の年齢構成等が把握できる場合は、平時と同様、食事摂取基準を活用することになるので、対象特性別の参照量は示さないこととした。

表1 避難所における食事提供の評価・計画のための栄養の参照量
－エネルギー及び主な栄養素について－

目的	エネルギー・栄養素	1歳以上、1人1日当たり
エネルギー摂取の過不足の回避	エネルギー	1,800～2,200kcal
栄養素の摂取不足の回避	たんぱく質	55g以上
	ビタミンB ₁	0.9mg以上
	ビタミンB ₂	1.0mg以上
	ビタミンC	80mg以上

※日本人の食事摂取基準（2015年版）で示されているエネルギー及び各栄養素の値をもとに、平成22年国勢調査結果(熊本県)で得られた性・年齢階級別の人口構成を用いて加重平均により算出。

表2 避難所における食事提供の評価・計画のための栄養の参照量
－対象特性に応じて配慮が必要な栄養素について－

目的	栄養素	配慮事項
栄養素の摂取不足の回避	カルシウム	骨量が最も蓄積される思春期に十分な摂取量を確保する観点から、特に6～14歳においては、600mg/日を目安とし、牛乳・乳製品、豆類、緑黄色野菜、小魚など多様な食品の摂取に留意すること
	ビタミンA	欠乏による成長阻害や骨及び神経系の発達抑制を回避する観点から、成長期の子ども、特に1～5歳においては、300μg RE/日を下回らないよう主菜や副菜（緑黄色野菜）の摂取に留意すること
	鉄	月経がある場合には、十分な摂取に留意するとともに、特に貧血の既往があるなど個別の配慮を要する場合は、医師・管理栄養士等による専門的評価を受けること
生活習慣病の一次予防	ナトリウム(食塩)	高血圧の予防の観点から、成人においては、目標量(食塩相当量として、男性 8.0g未満/日、女性 7.0g未満/日)を参考に、過剰摂取を避けること

II. 避難所における食事提供に係る栄養管理の留意事項について

1. 避難所生活が長期化する中で、利用者の健康・栄養状態等に配慮し、食事提供においては、以下の(1)から(4)に留意すること。

(1) 利用者の状況やニーズに応じた食事提供

- ①避難所における食事提供のための栄養量の算定に当たっては、利用者の性別や年齢構成を把握するよう努めること。
- ②食事提供の計画に当たっては、強化米など栄養素添加食品の利用も含め、必要な栄養素量の確保に努めること。また、食事提供後は、残食量、利用者の摂取状況等を観察・評価し、提供量の調整（増減）を図ることが望ましいこと。
- ③献立の作成や管理に当たっては、食欲不振等を来さないように、利用者のニーズも考慮し、利用者の希望するメニューや暑さに配慮した食べやすいメニューを取り入れるなど、メニューの多様化や適温食の提供に配慮すること。
- ④高齢者や病者など個別対応が必要な者に係るニーズの把握に努めるとともに、栄養補助食品の活用も含め、適切な支援を行うこと。また、アレルギー対応食品の要望があった場合には、適切に支援すること。治療を目的とした栄養管理が必要な方には、医療機関での専門的支援につなぐ体制を確保すること。

(2) 安全かつ栄養バランスのとれた食事提供体制

- ①各避難所における食事の提供等の調整者を決め、避難所の食事供給の過不足の状況や被災者の食事に関する要望等を把握し、必要な対策が講じられる体制を確保すること。その際、栄養的な配慮がなされた食事が継続的に提供されるよう、市町村栄養士や保健所栄養指導員との連携を図ること。
- ②食中毒防止のため、食事や食品の管理、調理・配膳方法等は、衛生的に行うこと。また、大型冷蔵庫の確保など避難所の環境整備を図ること。

(3) 健康・栄養管理のための情報提供等

- ①糖尿病や高血圧など食事管理の必要な方が食事の内容や量の調整ができるように、食事のエネルギーや食塩の含有量の表示を通じた情報提供やエネルギー量の異なる選択メニューの導入など、できる限り工夫すること。
- ②利用者が適切な体重を維持できるように、提供する食事のエネルギー量の調整を図るとともに、健康管理の観点から、避難所に体重計を用意するなどし、利用者自身が計測できる環境づくりに努めること。
- ③避難所の食事提供以外に、利用者自身が食品を購入できる環境にある場合には、避難所で提供される食事で不足しがちな食品を推奨するなど、健康管理につながる情報の提供に努めること。

2. 継続的に1回100食以上を提供する場合は、健康増進法に基づく特定給食施設における栄養管理の基準（健康増進法施行規則第9条各号）を参考に、以下の(1)から(5)により適切な栄養管理を実施するよう努めること。

- (1) 避難所を利用して食事の供給を受ける者の身体の状態、栄養状態、生活習慣等を把握し、これらに基づき、適当なエネルギー量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。
- (2) 食事の献立は、身体の状態等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
- (3) 献立表の掲示並びにエネルギー量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対し、栄養に関する情報の提供を行うこと。
- (4) 献立表等を適正に作成し、保管すること。
- (5) 衛生管理については、食品衛生法その他関係法令の定めるところによること。

任務1 初期対応①安全確認

責任者	職員(補佐栄養士 1)	厨房職員
-----	-------------	------

1 自分の安全を確保せよ

揺れが収まるまで危険回避しその場を動くな！

火気扱い時は速やかに消火し、安全を確保

揺れが収まったら確認はじめ

2 安全を確認せよ

ヘルメット(場所)を装備せよ。

職員の安否確認

3 火災の有無を確認せよ

4 破損・使用状況を確認せよ

- ① 窓ガラス破損・落下
- ② 熱源
- ③ 水
- ④ 調理用器具(機器・配膳車・食器)
- ⑤ 配膳用エレベーター
- ⑥ 電子カルテ・部門システム

5 被災状況チェックリスト(様式5)作成

6 責任者へ報告

任務2 初期対応②人員の状況把握

責任者	職員(補佐栄養士 1)	厨房職員
-----	-------------	------

1 給食調理業務人数の確保

- ☐ 様式2で連絡、出勤可能な職員の把握
- ☐ 勤務体制確認
- ☐ 応援職員の可否検討(多職種又は派遣要請)

2 状況報告

- ☐ 責任者への状況報告
- ☐ 応援職員が必要な場合は事務局長へつなぐ

管理栄養士 氏名:
PHS:

受託責任者 氏名:
PHS:

任務 3 ライフラインの状況把握

責任者	職員(補佐栄養士1)	職員
-----	------------	----

1 ライフライン(電気・水道・ガス等)の使用可否

- ☐ 二次被害に十分注意しながら確認
- ☐ 使用可・不可の整理(様式5)

2 状況報告

- ☐ 責任者へ状況報告
- ☐ 必要に応じて、業者へ連絡(様式3、6)

管理栄養士 氏名:
PHS:

受託責任者 氏名:
PHS:

任務 4 厨房内の状況把握

責任者	職員(補佐栄養士1)	職員
-----	------------	----

1 調理機器、調理器具、食器等の確認

- ☐ 厨房(全壊・半壊・一部損傷・被害なし)
- ☐ 使用可能な器具
- ☐ 食器(通常食器又はディスプレイ食器)
- ☐ 使用可・不可の整理(様式5)

2 状況報告

- ☐ 責任者へ状況報告
- ☐ 厨房が使用できない場合は、
調理作業を行う場所の確保

管理栄養士 氏名:
PHS:

受託責任者 氏名:
PHS:

任務 5 食材、備蓄品の状況把握

責任者	職員(補佐栄養士1)	職員
-----	------------	----

1 在庫食品、備蓄用食品等の使用可否確認

- ☐ 料理済食品(可・否) 約()食分
- ☐ 納入済食品(可・否) 約()食分
- ☐ 在庫食品(可・否) 約()食分
- ☐ 非常用備蓄水(可・否) 約()リットル
- ☐ 非常用備蓄食品(可・否) 約()食分

2 状況報告

- ☐ 責任者へ状況報告
- ☐ 不足する食品の種類・数の整理
- ☐ 不足する食品の確保方法検討

管理栄養士 氏名:
PHS:

受託責任者 氏名:
PHS:

任務 6 配膳関係の状況把握

責任者	職員(補佐栄養士1)	職員
-----	------------	----

1 配膳ルート of 状況確認

- ☐ 給食用エレベーター(可・否)
- ☐ 一般エレベーター(可・否)
- ☐ 配膳車(可・否)
- ☐ 階段(可・否)
- ☐ 食堂(可・否)

2 状況報告

- ☐ 責任者へ状況報告
- ☐ 配膳ルートの検討

管理栄養士 氏名:
PHS:

受託責任者 氏名:
PHS:

任務 7 通信手段の状況把握

責任者	職員(補佐栄養士1)	職員
-----	------------	----

1 通信手段の状況確認

- ☐ 電話(可・否)
- ☐ ファクシミリ(可・否)
- ☐ パソコン(可・否)
- ☐ メール(可・否)
- ☐ 電子カルテ(可・否)

2 状況報告

- ☐ 責任者へ状況報告

管理栄養士 氏名:
PHS:

受託責任者 氏名:
PHS:

任務 8 利用者の状況把握

責任者	職員(補佐栄養士1)	職員
-----	------------	----

1 利用者の状況確認

- ☐ 各病棟(ユニット)に確認
- ☐ 食種・食数の整理

2 状況報告

- ☐ 責任者へ状況報告
- ☐ 不足する食品の種類・数の整理
- ☐ 不足する食品の確保方法検討

管理栄養士 氏名:
PHS:

受託責任者 氏名:
PHS:

任務 9 納入業者の状況把握

責任者	職員(補佐栄養士1)	職員
-----	------------	----

1 納入業者の状況確認

- ☐ 各納入業者へ連絡し、被災状況確認(様式2、6)
- ☐ 発注書等により、今後の納入予定を確認

2 状況報告

- ☐ 責任者へ状況報告
- ☐ 不足する食品の種類・数の整理
- ☐ 不足する食品の確保方法検討

管理栄養士 氏名:
PHS:

受託責任者 氏名:
PHS:

手引きに関する問合せ先

関係機関等	住所	電話
中央保健所	宮崎市霧島1-1-2	0985-28-2111
日南保健所	日南市吾田西1-5-10	0987-23-3141
都城保健所	都城市上川東3-14-3	0986-23-4504
小林保健所	小林市堤3020-13	0984-23-3118
高鍋保健所	高鍋町大字蚊口浦5120-1	0983-22-1330
日向保健所	日向市北町2-16	0982-52-5101
延岡保健所	延岡市大貫町1-2840	0982-33-5373
高千穂保健所	高千穂町大字三田井1086-1	0982-72-2168
宮崎県福祉保健部 健康増進課	宮崎市橘通東2-10-1	0985-26-7078

本マニュアルは宮崎県ホームページに掲載しています。
資料・様式は以下よりダウンロードし、ご活用ください。

URL:<https://www.pref.miyazaki.lg.jp/kenkozoshin/kurashi/hoken/20250306215322.html>



給食施設災害対策マニュアル 作成のための手引き

発行・編集 宮崎県福祉保健部健康増進課
宮崎県宮崎市橘通東2丁目10番1号
TEL 0985-26-7078
FAX 0985-26-7336
E-mail kenkozoshin@pref.miyazaki.lg.jp
