

# 給食施設における災害対策

災害時にも、適切な給食を提供するために・・・

被災された地域住民の健康を栄養・食生活面から

支援するために・・・

～給食施設における非常用食料等の備蓄及び災害時の栄養・食生活支援体制についての提案～

平成 28 年 1 月

神奈川県厚木保健福祉事務所大和センター

**地域食生活対策推進協議会**

## はじめに

給食施設の管理栄養士・栄養士（以下、「栄養士」という）は、健康増進法の栄養管理基準に基づき、病院、介護保険施設、社会福祉施設、児童福祉施設、学校、保育所、事業所等の施設に入院、入所あるいは利用されている方々の栄養管理や給食管理を業務としています。

給食施設の栄養士は、たとえ予期せぬ大災害が起きて被災しても、給食施設の給食利用者が健康を損なわないように、適切な食事の提供に努めなければなりません。

一方、厚生労働省では、平成25年に発出した健康局がん対策・健康増進課長通知「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」第1の3項の(1)で、「健康危機管理対策の一環として、災害等に備え、特定給食施設が担う役割を整理し、施設内及び施設間の協力体制の整備に努める」ことと、都道府県の業務を規定しています。また、第2の特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項についての6の災害等の備えについては、「災害等に備え、食糧の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努める」こととしています。

そこで、当センターでは、平成26年度に給食施設の皆さまにご協力をいただき、非常食料等の備蓄状況のアンケート調査を実施し、大和センター管内の給食施設の状況をまとめました。

本提案書「給食施設における災害対策」は、給食施設において、たとえ大規模な災害が起こっても、適切に食事が提供でき、給食利用者の方が健康で過ごせるよう、平常時から備えていただくために災害対策について提案させていただくものです。参考にさせていただければ、幸いです。

最後に、本ガイドラインの作成にあたり、地域食生活対策推進協議会及び作業部会の委員の皆様には、貴重なご意見、ご提案をいただきましたことに厚く御礼申し上げます。

平成 28 年 1 月

神奈川県厚木保健福祉事務所大和センター

所長 中 井 信 也

## 【目次】

1 非常用食料等の備蓄は必要です	・・・	1
2 給食対象者の人数分を3～5日分以上を備蓄しましょう	・・・	2
3 非常用食料等の新規購入・更新費用の予算化が必要です	・・・	3
4 備蓄以外の食料調達計画も検討しましょう	・・・	4
5 非常用食料等は、適切な場所に、保管しましょう	・・・	5
6 水は、1日一人3リットルの備蓄が必要です	・・・	6
7 非常用食料は、主食（ごはん、パン、麺等）と主菜（肉・魚・大豆等）と副菜（野菜・果物等）をバランスよく組み合わせることを備蓄しましょう	・・・	7
8 組合せや使用量を記載した「献立表」を整備しましょう	・・・	8
9 地域住民等が避難された場合の受け入れについて検討しておきましょう	・・・	9
10 福祉避難所等に指定されている施設では、入所者等の給食数を加えた合計食数での給食運営・栄養管理を想定しておきましょう	・・・	10
11 給食運営に支障が出た場合や避難者等を多数受け入れた場合など、管理栄養士・栄養士の支援や調理員の受け入れについて検討しておきましょう	・・・	11
12 災害時に、給食運営に支障がない場合、管理栄養士・栄養士として、他施設や地域住民の支援を行うことも検討しましょう	・・・	12
13 災害時に、給食運営に支障がない場合、給食施設を地域の炊き出し等に使用するかどうかを検討しましょう	・・・	13
14 災害時のために、近隣の給食施設との連携を図りましょう	・・・	14
(参考様式) 給食施設被災状況連絡票	・・・	15

## 【参考資料】

- 1 (1-1) 大和センター管内給食施設備蓄状況一覧
- 2 (1-2-1) 非常食料等の備蓄状況及び災害時の栄養・食生活支援体制等についての調査結果の概要
- 3 (1-2-2) 非常食料等の備蓄状況及び災害時の栄養・食生活支援体制等についての調査票(病院)
- 4 (1-3-1) 大和市の非常用食料等の備蓄内容
- 5 (1-3-2) 綾瀬市の非常用食料等の備蓄内容
- 6 (3) 非常食備蓄台帳（〇〇保育園）＜大和市ほいく課提供＞

- 7 (7-1) 病院患者 非常食献立栄養量 <南大和病院提供>
- 8 (7-2) 厚生労働省通知
- 9 (8) 非常食備蓄品について <南大和病院提供>
- 11 (11) 支援栄養士とは
- 12 (12) 災害時の栄養・食生活支援マニュアル(抜粋) <(社)日本栄養士会、国立健康・栄養研究所>
- 13 参考にしたい情報

\* (調査結果)とは、平成 26 年に管内全給食施設にアンケート調査をお願いし、ご回答をいただいた結果です。

## 1 非常用食料等の備蓄は必要です。

備蓄の有無や内容・量について、給食対象者の方にもお知らせしましょう。

(1-1 参考資料：大和センター管内給食施設備蓄一覧表)

(1-2-1 参考資料：調査結果の概要)

(1-2-2 参考資料：調査用紙 (病院))

(1-3-1 参考資料：大和市の非常食料等の備蓄内容)

(1-3-2 参考資料：綾瀬市の非常食料等の備蓄内容)

- ・行政では、市民の方々に各家庭で非常用食料等を備蓄することを推奨しています。
- ・行政だけでは非常用食料等の十分な備蓄はできませんので、各給食施設では給食対象者や職員等の備蓄をしましょう。
- ・給食対象者や職員等が、どんな食品をどのくらい備蓄しているかを知っていれば、各自が必要な備蓄（例えば、不足分やアレルギー対応食や食事に配慮が必要な方用の非常食）を準備することができます。
- ・給食担当者は、非常用食料等の備蓄だけでなく、通常在庫を多めに持つことで、非常時に活用することができますので、併せて検討しましょう。
- ・給食業務を委託している場合は、委託給食会社と災害時の食事提供について、委託契約の内容を確認するなど、日ごろから話し合っておきましょう。

(調査結果から)

- ・回答施設の 89%が非常用食料等の備蓄をしています。
- ・給食施設栄養管理報告書 (平成 26 年分) では 72%の施設が備蓄をしているとの報告があります。

あなたの施設では、非常用食料等の備蓄はしていますか？

[ ]

## 2 給食対象者の人数分を3～5日分以上を備蓄しましょう

- ・病院や高齢者施設、児童福祉施設等3食の食事を提供している施設では、患者（入所者）数分を**3日分以上**備蓄しましょう。
  - \* 輸送遅滞を考慮すると、プラス2日で**5日分**が推奨されています。
  - \* 南海トラフ巨大地震対策では、**7日分**の備蓄が推奨されています。
- ・学校、保育所、社会福祉施設（通所）、事業所等1日1食程度の食事を提供している施設では、保護者等がお迎えに来られない、帰宅できないことも想定した量を備蓄しましょう。
- ・施設の良い運営や適切な給食を提供するためには、職員（従業員）分の非常用食料等の備蓄が必要です。併せて検討しましょう。
  - \* 「保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー（（公社）日本栄養士会）」では、保育所では園児及び職員等5日分の備蓄を推奨しています。東日本大震災では、長時間をかけてお迎えに来られた保護者へ食事を提供して喜ばれたとの報告もありました。

### （調査結果から）

- ・給食対象者数の100%を備蓄している施設は、59施設64%でした。
- ・入院入所施設など3食給食を提供している施設では、9～15回分（3～5日分）の備蓄をしている施設は、26施設66%でした。
- ・学校等では保護者等がお迎えに来るまでの間の食料（主に菓子等）を備蓄しています。
- ・保育所等では、29施設が園児等の数の70%以上の備蓄をしています。また最多は16回分（5日分程度）でした。
- ・事業所では、帰宅困難者用の備蓄をしています。

あなたの施設では、どのような備蓄をしていますか？

給食対象者 ( ) 人  
非常用食料の備蓄 ( ) 人分を ( ) 回分  
  
職員・従業員数 ( ) 人  
非常用食料の備蓄 ( ) 人分を ( ) 回分

### 3 非常用食料等の新規購入・更新費用の予算化が必要です

(3 参考資料：非常食備蓄台帳の例：大和市ほいく課提供)

- ・非常用食料等の新規購入・更新を計画的に行い、購入費用等予算化しておきましょう。
- ・災害用食料には賞味期限がありますので、計画的に購入し適切に入れ替えましょう。
- ・賞味期限前に、災害時を想定した提供方法で実際に食べてみる訓練も検討しましょう。

(調査結果から)

- ・購入費用は、「施設の予算」が 64 施設 70%、「給食材料代」が 26 施設 28%、「職員分は自費」が 5 施設 5%でした。学校はいずれも PTA 会費で購入しています。

(調査結果から)

- ・入れ替えは、「通常献立に入れ、使用しながら補充している」が 46 施設、「防災の日等、非常食を食べる日を設定している」が 34 施設、「賞味期限が過ぎたら処分している」が 48 施設、「その他」7 施設では、「毎年交換」、「1年で家庭に戻して入れ替え」、「年度ごとに入れ替え」、「検討中」、「まだ期限がこない」、「期限 1ヶ月前に社員へ配布」、「4年後に検討」等でした。

**あなたの施設では、購入費用を予算化していますか？  
どのように入れ替えをしていますか？**

#### 4 備蓄以外の食料調達計画も検討しましょう

- ・ 備蓄(保管)場所や経費等の関係で十分な備蓄ができない場合、食料業者や他施設からの調達についても検討しましょう。
- ・ 物資応援協定等に基づいて調達するいわゆる流通備蓄についても検討しましょう。
- ・ 給食を委託している場合は、委託契約内容を見直し、災害時の給食の提供方法を確認しましょう。

(調査結果から)

- ・ 「計画している」が 30 施設 29%、「外部業者から調達する」が 14 施設、「他の施設から調達する」が 11 施設あります。

**あなたの施設では、備蓄以外の食料調達計画がありますか？  
それはどのような計画ですか？**





## 6 水は、1日一人3リットルの備蓄が必要です

飲料水は、一人1リットル、調理用水を含めると3リットルが必要です

- ・ペットボトル等での備蓄が推奨されています。
- ・塩と砂糖と一緒に備蓄しておく、経口補水液を作ることができます。  
\*経口補水液は、水1リットルに対して、塩3g(小さじ1/2)と砂糖40g(大さじ4と1/3強)を混ぜて作ることが出来ます。
- ・アルファー化米やフリーズドライ食品の非常食を備蓄している場合は、復元させるための水の用意がさらに必要です。
- ・貯水槽の水は、タンクに支障がなければ、飲料として使用することが可能です。
- ・井戸水を飲料水として使用する場合は、使用前に検査が必要です。

(調査結果から)

- ・「ペットボトル」を備蓄している施設が、83施設90%でした。
- ・一人当たり500mlのペットボトル1本が多く、必要量が十分に備蓄されているとはいえない状況でした。

**あなたの施設では、一人当たりどのくらいの水を、どのように備蓄していますか？**

Blank area for handwritten response.

**7 非常用食料は、主食（ごはん、パン、麺等）と主菜（肉・魚・大豆等）と副菜（野菜・果物等）をバランスよく組み合わせて備蓄しましょう**

（7-1 参考資料：病院患者 非常食献立栄養量：南大和病院提供）

（7-2 参考資料：厚生労働省通知）

- ・災害時には、おにぎりやパン等炭水化物に偏った食事内容になりがちです。避難生活が長期化すると、たんぱく質やビタミン等が不足しますので、主食・主菜・副菜がそろったバランスのよい食事を提供できるように工夫しましょう。
- ・肉や魚の加工品やフリーズドライの野菜、果物の缶詰などを工夫して備蓄しましょう。
- ・一人当たり必要なエネルギー、たんぱく質量等は、各施設の提供栄養目標量に合わせて検討しましょう。

**あなたの施設では、一人当たりどのくらいの食料を備蓄していますか？**



## 8 組合せや使用量を記載した「献立表」を整備しましょう

災害時対応マニュアル等に、給食従事者以外の職員が食事を提供する際に必要な内容の記載をしましょう

(参考資料：非常食備蓄品について(献立の写真)：南大和病院提供)

- ・災害時には、栄養士や調理員など給食従事者が食事を提供できるとは限りません。給食従事者以外の職員等が非常用食料を適切に提供できるように、災害時対応マニュアル等に必要事項を記載するなど日ごろから準備しておきましょう。
- ・食事への配慮が必要な方、食物アレルギーの方への食事を提供する場合も想定し、食品名、食材料名等も明記しましょう。
- ・食品の組合せや量等が一目でわかるように写真やイラストがあるとよいでしょう。

(調査結果から)

- ・献立表を整備している施設は、51施設 55%で、食品名、分量を記載している施設が多く、栄養価を記載しているのは16施設、写真・イラストがあるのは7施設でした。

(調査結果から)

- ・災害時対応マニュアルに、記載がない施設は62施設 67%でした。
- ・記載がある施設では、非常用食料等の保管場所(22施設)、献立表(17施設)、鍵の保管場所(9施設)の記載をしています。その他、炊き出しの量・内容、調理方法、アレルギー献立表等記載しています。

(調査結果から)

- ・「1時間未満に出勤可能な管理栄養士・栄養士がいる施設」が37施設、「調理師・調理員がいる施設」が71施設、「食事提供が可能な施設」が29施設
- ・「2時間以内に管理栄養士・栄養士がたどりつかない施設」が18施設、「調理師・調理員」は14施設、「食事提供が可能な施設」が7施設

あなたの施設では、献立表を整備していますか？ また、災害時対応マニュアル等に、給食従事者以外の職員が食事を提供する際に必要な内容の記載をしていますか

[ ]

## 9 地域住民等が避難された場合の受け入れについて検討しておきましょう

- ・東日本大震災では、灯りのついた丈夫な建物に避難される住民が多かったとの報告があります。
- ・給食施設では、患者・入所者等や給食利用者以外にも、地域住民等が避難されることが想定されるので、必要に応じて非常用食料等の備蓄を検討しましょう。
- ・調査結果では、地域住民等の避難者を受け入れられないとの回答もありました。施設の特性上「非常時でも外部の方の受け入れができない」、あるいは「受け入れられるが食料等の備蓄がない」ことなどを、日ごろから近隣住民に理解いただくことも必要です。

(調査結果から)

- ・避難所に指定されている施設は、20 施設 19%
- ・避難所に指定されていないが受け入れ可能な施設は、13 施設 13%
- ・指定されていないし、受け入れも想定していない施設は、42 施設 41%
- ・避難者等用の非常用食料を備蓄している施設は、6 施設でした。

**あなたの施設では、地域住民等が避難された場合、受け入れる予定はありますか？  
また、避難者等への食事の提供は可能ですか？**

## 10 福祉避難所等に指定されている施設では、入所者等の給食数を加えた合計食数での給食運営・栄養管理を想定しておきましょう

- ・給食施設のうち特定給食施設\*<sup>1</sup>では、健康増進法施行規則第9条の栄養管理の基準に従って、適切な栄養管理を行わなければならないとされており、給食利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣病等（以下、「身体の状況等」）を把握し、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及び食事の評価を行うことになっています。（小規模特定給食施設\*<sup>2</sup>についても準じて実施することとされています。）
- ・そのため、災害時であっても、適切な食事を提供するために、対象者の身体の状況等の把握が必要です。
- ・また、通常の給食利用者以外の避難者等についても、身体の状況等の把握をし、適切な食事を提供することが必要で、専門知識や技術に基づく柔軟な判断・対応が求められることから、管理栄養士等の役割が重要です。
- ・避難者数によっては、施設の職員に加え、支援管理栄養士等の応援が必要になりますので、平常時から必要な管理栄養士等の人数やどのような支援が必要なのかを検討しておきましょう。
- ・福祉避難所には、要援護者以外に付き添い等の家族と一緒に避難されることが想定されます。給食提供数には限界もありますので、平常時から対応を検討しておきましょう。

\*<sup>1</sup> 特定給食施設とは、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるもの。継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設。

\*<sup>2</sup> 小規模特定給食施設とは、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして県規則で定めるもの。継続的に1回50食以上100食未満又は1日100食以上250食未満の食事を供給する施設。

**あなたの施設では、福祉避難所等に指定されていますか？  
避難者への食事の提供・栄養管理等について、想定していますか？**

[ ]

**11 給食運営に支障が出た場合や避難者等を多数受け入れた場合など、  
管理栄養士・栄養士の支援（近隣施設や自治体、JDA-DAT（日本栄養士会災害支  
援チーム）等）や調理員の受け入れについて検討しておきましょう  
また、どのような支援を希望するかを検討しておきましょう**

（11 参考資料：支援栄養士とは）

- ・管理栄養士等の支援が必要になった場合は、厚木保健福祉事務所大和センター管理栄養士にご相談ください。（連絡様式1）
- ・給食対象者の人数、身体状況等、非常用食料等の備蓄内容、提供方法等を、支援管理栄養士等にすぐに伝達できるよう、日ごろから提供情報を整理しておきましょう。また、施設管理栄養士等と支援管理栄養士等の役割分担について検討しておきましょう。

（調査結果から）

- ①「災害時に外部からの支援を希望する」施設は 26 施設（26%）
  - ②「その場にならないとわからない」施設は 50 施設（51%）
  - ③「支援は希望しない」施設は 20 施設（20%）
- ②、③の理由は、「施設内の職員で対応可能」が 32 施設、「外部業者からの人的支援がある」が 17 施設、「関係者以外の者を施設内に入れることが難しい」が 9 施設、「何をしてもらえばいいのかわからない」が 11 施設でした。

（調査結果から）

- どのような支援を希望するかでは、
- ・その他特別な食事の調理、調理指導が 26 施設（26%）
  - ・給食利用者等の栄養管理が 22 施設（22%）
  - ・給食利用者等以外の栄養管理が 22 施設（22%）
  - ・摂食嚥下困難者向けの食事の調理・調理指導が 21 施設（21%）
  - ・栄養・食事相談が 10 施設（10%）でした。

**あなたの施設では、管理栄養士・栄養士の支援の受け入れを検討していますか？  
また、どんな支援を希望しますか？**

[ ]

## 12 災害時に、給食運営に支障がない場合、管理栄養士・栄養士として、他施設や地域住民の支援を行うことも検討しましょう

(12 参考資料:災害時の栄養・食生活支援マニュアル)

・地域の身近な給食施設や地域住民が支援を求めている場合に、管理栄養士・栄養士、調理員としてできることを日ごろから考え準備しておきましょう。

(調査結果から)

- ・①「外部への人的支援は可能」が 21 施設 (21%)
- ・②「支援はしたいが難しい」が 52 施設 (53%) \*管理栄養士・栄養士未配置含む
- ・③「不可能」が 17 施設 (17%)
- ・②③の理由として、「知識・スキルや経験不足等による不安」18 施設、その他として、「所属の方針」「人員不足」「自施設のことで手一杯、余裕がない」「給食業務委託のため」等でした

あなたの施設では、管理栄養士・栄養士が外部に支援をすることを想定していますか？また、どのような支援が可能ですか？





**13 災害時に、給食運営に支障がない場合、給食施設を地域の炊き出し等に使用するかどうかを検討しましょう。**

- ・地域で炊き出しが必要となった場合に、給食施設を炊き出しに使用するかどうかを決めておきましょう。
- ・使用する場合は、外部の方が安全に使用できるように、安全管理、使用方法、留意事項等を記載した使用マニュアルを作成しましょう。

(調査結果から)

- ・①「適宜相談の上、可能な範囲で協力する」が 53 施設 (54%)
- ・②「事前に取り決め等があれば可能」が 12 施設 (12%)
- ・③「不可」が 29 施設 (29%)
- ・課題として、「部外者が出入りすることに対する課題」が 21 施設、「衛生管理上の課題」が 18 施設、「厨房設備における安全管理上の課題」が 10 施設、「費用負担に関する課題」が 6 施設、その他として、「所属の方針」「すでに 100 名の受け入れを想定しているため」「検討していない」「火気使用不可」等でした。

**あなたの施設では、給食施設を地域の炊き出し等に使用することは可能ですか？  
使用マニュアルを作成していますか？**



14 災害時のために、近隣の給食施設との連携を図りましょう。

また、給食従事者（管理栄養士・栄養士等）は、災害時に適切に活動するために、積極的に講習会や研修会等に参加し、日ごろから知識やスキルの向上に努めましょう。

また、発災時に支援が必要な場合、近隣施設の支援を希望する場合、給食運営・栄養管理についてお困りの場合は、厚木保健福祉事務所大和センターの管理栄養士にご連絡ください。

厚木保健福祉事務所大和センター保健福祉課 046-261-2948 (内 40,45)

あなたの施設のお近くの給食施設の連絡先

(FAX 送信票は不要です。)

神奈川県厚木保健福祉事務所

**大和センター**

**FAX 046-261-7129**

保健福祉課 栄養士行き

(TEL 046-261-2948)

**給食施設被災状況連絡票**

施設名 (住所)	( )	
担当者氏名 (職種)	( )	
被災状況等 (該当項目に○)		特記事項
破損状況	全壊	
	半壊	
	一部	
	被害無し	
給食実施体制	非常時対応	※ 非常用備蓄食品利用又は献立を変更して実施している状態
	休止・中止	
	通常給食	
	被災住民受入れ	
	炊き出し実施	
支援要請内容	食材	
	人材	
	その他	
その他 連絡事項		

## 給食施設被災状況連絡票について

- この連絡票による報告は義務ではありませんが、支援チームの派遣や物資の分配等を適切に実施するため、被災状況の把握にご協力お願いいたします。
- 施設全体の状況を確認し、落ち着いた時、また、状況に変化があった時などにご連絡ください。
- この様式は参考様式です。任意の様式またはお電話等でのご連絡でも構いません。
- 災害の規模によって、必ずしもご希望に沿った支援ができるとは限りませんが、どのような支援が必要かを外部へ発信するため、また、せっかくの支援を無駄にしないためのものと御承知おきください。
- 特記事項には、より具体的な状況を御記入ください。

(例)

■ 破損状況:

半壊や一部破損の場合、厨房の状況やライフラインなどを中心に御記入ください。

■ 給食実施体制:

通常給食から、非常時対応や休止・中止へ変更の予定等がありましたら御記入ください。

被災住民受入や炊き出しを実施している(予定している)場合、対象者の特徴(年齢、身体状況等)や人数、今後の予定等を御記入ください。

■ 支援要請内容:

食材として、特に緊急を要する食材等、優先順位がわかるように御記入ください。

人材として、職種・人数などを御記入ください。

その他には、食材・人材以外の物資や環境・体制整備として緊急を要する事項を御記入ください。

厚木保健福祉事務所大和センター保健福祉サービス連携調整会議

平成 26・27 年度 地域食生活対策推進協議会 委員名簿

職 域	所 属 等	役職・職種名	氏 名	備考
医師会	(公社)大和市医師会	理 事	千 葉 宏 一	
	綾瀬市医師会	副会長	吉 崎 明 彦	
学識経験者	(公社)神奈川県栄養士会	会 長	中 丸 ちづ子	
	(公社)日本栄養士会	専務理事	迫 和 子	H26
地域団体	食生活改善推進団体なごみ会	会 長	山 崎 弘 子	
	地域活動栄養士みつわ会	代 表	石 川 裕 子	
行政	大和市市長室危機管理課	課 長	鈴 木 真 吾	
	大和市健康福祉部健康づくり推進課	課 長	目 代 雅 彦	
	綾瀬市総務部防災対策課	課 長	遠 藤 日出夫	
		課 長	内 藤 勝 則	H26
	綾瀬市市民子ども部 保健医療センター	参事兼所長	横 山 正 幸	
		参事兼所長	大 浦 猛	H26
	大和市健康福祉部健康づくり推進課	管理栄養士	星 範 子	
	大和市子ども部 すくすく子育て課	管理栄養士	上 野 美和子	
		管理栄養士	岩 本 恵 美	H26
	綾瀬市市民子ども部保健医療センター	管理栄養士	恩 田 麻衣子	
	大和市子ども部ほいく課	管理栄養士	守 屋 由 美	
		管理栄養士	上 野 美和子	H26
	綾瀬市市民子ども部子育て支援課 福祉部障がい福祉課(兼務)	管理栄養士	齊 藤 み さ	
	大和市教育委員会教育部保健給食課	管理栄養士	三 浦 寛 子	
		管理栄養士	守 屋 由 美	H26
綾瀬市立学校給食センター	管理栄養士	浦 山 真 美		
厚木保健福祉事務所大和センター	所 長	中 井 信 也		

事務局(厚木保健福祉事務所大和センター)

氏 名	所 属	職 名	職 種
赤枝いつみ	保健福祉課	課 長	管理栄養士
濱路 恵美	保健福祉課	技 師	管理栄養士
山本 恵子	管理企画課	主 査	保 健 師

平成 26・27 年度 地域食生活対策推進協議会 作業部会委員名簿

	氏 名	所 属	職 種	備考
1	星 範子	大和市健康福祉部健康づくり推進課	管理栄養士	
2	上野美和子	大和市こども部すくすく子育て課	管理栄養士	
3	岩本 恵美	大和市こども部すくすく子育て課	管理栄養士	H26
4	守屋 由美	大和市こども部ほいく課	管理栄養士	
5	三浦 寛子	大和市教育委員会教育部保健給食課	管理栄養士	
6	恩田麻衣子	綾瀬市市民こども部保健医療センター	管理栄養士	
7	齊藤 みさ	綾瀬市市民こども部子育て支援課 福祉部障がい福祉課（兼務）	管理栄養士	
8	浦山 真美	綾瀬市教育委員会学校給食センター	管理栄養士	
9	石川 裕子	地域活動栄養士みつわ会	管理栄養士	
10	工藤 美香	医療法人新都市医療研究会「君津」会 南大和病院	栄養部長 (管理栄養士)	
11	三島 薫	社会福祉法人道志会 道志会老人ホーム	管理栄養士	

事務局（厚木保健福祉事務所大和センター）

氏 名	所 属	職 名	職 種
赤枝いつみ	保健福祉課	課 長	管理栄養士
濱路 恵美	保健福祉課	技 師	管理栄養士

---

神奈川県厚木保健福祉事務所大和センター 保健福祉課

〒242-0021 大和市中央1-5-26

TEL 046-261-2948 FAX 046-261-7129

発行 平成28年1月

---