

3 食品等備蓄

① 備蓄計画（食品）

対象者

- ・対象とする人（利用者、職員、近隣住民等）を決めている

内容

- ・どのような食品にするか決めている
- ・平常時の食事内容（栄養素量、食形態、味付け等）と関連を持たせている

分量

- ・備蓄日数を決めている



【共通】施設で従業員の非常食品を備蓄できない場合の対応について

- 「従業員用の備蓄は施設にはない」「従業員用の備蓄は自分で備える」という事について、防災訓練や新人研修で周知を徹底し、自らで用意するようにしている。その時に参考として備蓄食品の内容に関するガイドを配布している。
- 職員同士で自主的にお金を出しあい、非常食を購入し、備蓄している

【病院】備蓄食品の内容について施設の目標栄養量を参考に検討する

非常食糧の内容を常食の目標栄養量に合わせて1食を備えるようにしている。目標栄養量の設定については、国立衛生研究所が設定している「避難所における食事提供の計画・評価のための当面の目標とする栄養の参照量について」を参考に検討を行った。

【病院・社会福祉施設・事業所】近隣住民に対する備蓄と行政機関との協定について検討している

地域の給食施設の中には、行政機関と協定を結び、災害時に栄養・食生活に関する支援を近隣住民に対し、行う事になっている施設もある。しかし、災害時には、協定を結んでいない施設にも近隣住民が避難してくる事なども想定される。このような場合の対応についても今後、検討が必要と考えている。

【共通】備蓄食品の分量について

神奈川県地域防災計画において、県民に対し3日分の備蓄を要請している事もあり、基本的に以下のように考えている施設が多かった。

「対象者」×「1人が1日に食べる備蓄食品」×「3日分」

① 備蓄計画（食品）

対象者

- ・対象とする人ー利用者、職員、近隣住民等を決めている

内容

- ・どのような食品にするか決めている
- ・平常時の食事内容（栄養素量、食形態、味付け等）と関連を持たせている

分量

- ・備蓄日数を決めている

【病院・介護保健施設】クックチルを活用した非常食の備蓄について

クックチルシステムとは、あらかじめ調理した食品を急速冷却しチルド庫で保存し、提供時に再加熱する調理システムの事である。このクックチルシステムにより、常時2～5日分の食事が調理済の状態でチルド庫に保存されているため、チルド庫の使用ができれば、災害時にもほぼ平常時通りの食事を提供する事ができる。

～災害時に給食を提供する上でのクックチルのメリット～

- ・チルド庫が利用可能であれば発災時からでも2～5日分の食事が提供が出来る
- ・給食提供に係る時間、人員を削減できる
- ・調理従事者が不在でも、再加熱するだけで安全に食事を提供できる
- ・個食包装しておいた料理は、お皿や容器に移し替える必要がなく、食器の洗浄作業が不要で水の節約になる
- ・衛生管理をしやすい
- ・平常時と同様なメニューを提供できる

【共通】食品の調達ルートについて

契約している納入業者のリストをマニュアルの中に備えている。災害時の食品調達について事前に納入業者と連絡を行い、協定を結んでいる。

【共通】水も火も器も必要としない非常食を備えている

被災状況によっては、ライフラインが数日間寸断され、調理が不可能になる事や、衛生管理を担保する事が困難な状況等が考えられる。このような状況を想定し、調理、盛り付け、食器を必要としない非常食を備蓄している。

② 備蓄計画（食品以外）

- ・食事提供に係る機器類を備えている

【共通】被害状況に応じた対応を検討し、必要な機器を備えている

～被害状況に応じた対応に関する検討内容（例）～

- 水道使用不可
 - ・手洗い・手指消毒、食器具・調理器具の洗浄の対応
 - ・水を確保するための方法
（対応例：浄水槽、給水車、井戸水など）
- 電気・ガス使用不可
 - ・非常用電源の有無
 - ・代替物品の有無
 - ・冷凍、冷蔵庫で保管している食品の対応
 - ・熱源が使用できない場合の対応
（対応例：プロパンガス、LPガス、炭、非常用発電機など）
 - ・厨房内照明が使用できない場合の対応

③ 備蓄計画（保管場所）

- ・保管場所、内容を決めている

【病院】保管場所を地図にして記載している

どこに、何が、どの位の備蓄があるか、誰でも分かるよう、保管場所の地図を倉庫に備えている。また、この地図をもとに備蓄物品（非常食や周辺機器等）の保管場所が適切かどうか検討を行っている。

【介護老人保健施設】各階に1食分の食事を備蓄している

各階に1食分の非常食を備蓄している。これにより、発災直後に、スタッフの人数が確保できなくても各階で1食分を提供する事が出来る。また、配膳の手間を省く事が出来る為、他の作業に人員を回すことが出来る。

④ 特別な配慮の必要な人への計画

- ・食品の対応を決めている



【児童福祉施設】食物アレルギーに対応した非常食を備蓄している

アレルギー等の誤食トラブルを未然に防ぐ為、アレルギーになる食材を含まない非常食を備蓄している。

【介護老人保健施設】非常時の治療食、食形態の対応について

非常時の食形態の対応では、調理従事者数や調理器具の状況によって、対応が困難な場合が考えられる。その為、現場の状況に合わせて、対応可能な食形態の中から再度組み分けを行い、災害時でも出来るだけ平常時に近い対象者に合った食事を提供できるようにしている。

⑤ 献立の作成

- ・概ね3日～備蓄日数に合わせ献立表（配布計画書等）を作成している
- ・特別な配慮の必要な人への献立を作成している

【共通】献立表を作成している

～献立表作成のポイント～

- ・ライフラインの状況に応じた献立表
- ・施設利用者の食種に応じた献立表
- ・各種制限のある利用者のために献立表に栄養表示を明記
- ・アレルギー対応のために備蓄食品の成分表示について明記している
- ・炊き出し用の献立を作成している

⑥ 献立検討会

【共通】献立検討会を実施している

～検討内容～

- ・備蓄食品を平常時の給食で活用する献立の工夫について
- ・備蓄食品の味や固さについて
- ・災害時献立の栄養管理について