



KANAGAWA

給食施設 のための

災害時でも安心して健康でいるための、

備

食

チェック表

活

用

ガ

イ

ド

神奈川県小田原保健福祉事務所地域食生活対策推進協議会

はじめに

この災害時でも安心して健康でいるための‘備食’チェック表（以下、チェック表）は、平成25年度地域食生活対策推進協議会において作成されました。

このチェック表は、給食施設が災害時でも安心して健康でいるために、栄養・食生活の視点から平常時からの災害対策として必要と考えられる基本的な項目をチェック表としてまとめたものです。

この活用ガイドでは、チェック表を活用し定期的に体制整備の見直しを行う事により、給食施設における災害対策に対する意識の維持・向上、体制整備の推進を目指しています。

なお、本ガイドに掲載されている事例集については管内給食施設から情報提供いただいたものです。施設において体制整備について見直しを行う際や、また新たに取り組みを検討する参考として、チェック表と併せてご活用ください。

目次

1	チェック表の使い方	2
2	チェック表（様式）	3
3	チェック表からみえる各施設の事例	
(1)	体制整備	5
(2)	給食従事者	9
(3)	食品等備蓄	11
(4)	地域連携	14
(5)	普及啓発	15

1 チェック表の使い方

チェック表各部分の説明

(例) 活用の流れ

災害時でも安心して健康であるための、'備食'チェック表（給食施設用）

作成：平成 年 月 日 施設名： _____ 作成担当部署： _____

1 体 制 整 備	項目及び留意点	チェック できている 取り組み中 ×できていない	進捗状況・今後の計画・参考事項等
		防災計画の作成、見直し ・ 防災計画担当課名が記載されている ・ 防災計画を協議する会議名が記載されている ・ 会議の構成員を決めている ・	○
	防災計画における給食の対応 給食を提供する人の体制 ・ 対応基準や人数を決めている		
	防災計画の周知・啓発 ・ 周知・啓発が具体的に実施されている		
	防災計画に係る訓練 ・ 訓練の具体的内容を決めている		
	委託している場合 ・ 委託側と受託側の役割分担を決めている ・ 委託業者の計画がある		
	その他		

【項目】

チェックを行う項目と、その項目をチェックする上で留意する具体的な内容が記載されています。

【留意点】

各項目でチェックを行う際に基本的に留意してほしいと考えるポイントが記載されています。

チェック表の項目・留意点は基本的に必要と考える内容になっているため、自分の施設の体制と内容が合わない、内容が不足している場合があります。その場合は、項目を足すなど施設に合わせた内容にアレンジして、より施設に合った内容で活用してください。

【チェック】

各項目の体制整備の現状を一目で確認出来るよう、×でチェックを記入する部分です。

項目・留意点の内容を確認しながら、施設の現状を○×でチェック。

【進捗状況、今後の計画、参考事項等】

×だけでは各項目の詳しい状況が把握できないため、○の場合は現在どのような対応を行っているのか、×の場合は現在取り組んでいる体制整備の内容や、取り組めていない体制整備の内容等、詳しい進捗状況を記載する事で施設の災害体制の把握に役立ちます。

【その他】

この欄には、施設で追加する項目を記載する部分として活用してください。

チェックする

項目・留意点をもとに災害対策の状況を確認する

各項目の状況に合わせて○×でチェックする

各項目の進捗状況について記載する

課題を明確にする

施設の状況を記載したチェック表を多職種で共有する

チェックの×の項目を確認し、優先的な課題を明らかにする

計画を立てる

優先的な課題に対する今後の計画について、多職種で検討する

検討する際の参考として、本ガイド 3チェック表からみえる各施設の事例を活用ください

計画を実行する

2 チェック表（様式）

災害時でも安心して健康であるための、'備食'チェック表（給食施設等用）

作成： 年 月 日

作成担当部署：

大項目	項目及び・留意点	チェック		進捗状況・今後の計画・参考事項等
		できている 取り組み中 ×できていない		
1 体制整備	防災計画の作成、見直し ・防災計画担当課名 ・防災計画を協議する会議名 ・会議の構成員			
	防災計画における給食の対応			
	給食を提供する人の体制 ・対応基準 ・対応人数			
	防災計画の周知・啓発 ・周知・啓発の具体的な内容			
	防災計画に係る訓練 ・訓練の具体的な内容			
	委託している場合 ・委託側と受託側の役割分担 ・委託業者の計画			
	その他			
2 給食従事者		直営	委託	
	給食従事者の役割・分担 ・管理栄養士、栄養士 ・調理従事者 ・事務・介護職員等			
	給食従事者への周知・啓発 ・周知・啓発の具体的な内容			
	防災計画に係る訓練 ・給食提供の調理技術の向上等			
	喫食者の個別把握・対応計画 ・対象者対応リスト作成 ・対象者の直近の状況把握			
	その他			

3 食品等 備蓄	<p>備蓄計画（食品等）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象者(利用者、職員、近隣住民等) ・内容 <p>(平常時の食事との関連や要援護者対策等)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・量、備蓄日数 		
	<p>備蓄計画（食品以外）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事提供に係る機器類 		
	<p>備蓄計画（保管場所）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保管場所、内容 		
	<p>特別な配慮の必要な人への計画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の対応 		
	<p>献立の作成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・概ね3日～備蓄日数に併せて ・特別な配慮の必要な人への提供 		
	<p>献立検討会</p>		
	<p>その他</p>		
4 地域 連携	<p>地域連携の明確化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・連携機関、団体等 ・連携の内容 <p>(栄養・食生活支援が栄養士等担当者へ繋がる)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管内施設間の栄養士派遣の可能性 		
	<p>連携内容の契約</p>		
	<p>発災時に地域の避難場所になっている場合、その対応の整備</p>		
	<p>連携内容の施設内周知</p>		
	<p>その他</p>		
5 普及 啓発	<p>従業員への研修会の開催</p>		
	<p>普及啓発の評価</p>		
	<p>公助、共助、自助の理解と実践</p>		
	<p>その他</p>		
6 その他			

3 チェック表からみえる各施設の事例

チェック表で確認を行った施設から事例をご提供いただき、項目ごとに掲載しています。
チェック表での見直しや、今後の計画について検討する際の参考としてください。

1 体制整備

項目・及び留意点

※斜体の留意点は事例をご提供いただいた施設でチェック票の留意点からさらに追加した項目の事例です

施設の種別ごとの

災害時の対応事例

※【共通】・・・全施設で共通して見られた事例

① 防災計画の作成・見直し

- ・防災計画担当課名が記載されている
- ・防災計画を協議する会議名が記載されている
- ・会議の構成員を決めている



【共通】防災計画を協議する会議を定例開催している

定期的に防災に関する検討の場を設け、意識の維持・向上を図っている。

～会議の開催状況（例）～

【病院】

会議名：災害対策委員会

開催頻度：月1回

- 内容：・備蓄内容の検討について
（飲料水、食料品、使い捨て容器、衛生消耗品等）
・保管場所の検討について
・治療食への対応について
・被害状況に心じた給食の対応方法について

構成員：事務長、各課担当職員

【児童福祉施設】

会議名：職員会議

開催頻度：年1回

- 内容：・備蓄内容の検討について
・非常食を児童に提供した際の反応について
・スタッフ内での備蓄食品を使った感想について
・配慮が必要な児童に対する対応について

構成員：施設長、保育主任、保育士、栄養士、調理師

【社会福祉施設】

会議名：防災委員会

開催頻度：年1回

- 内容：・マニュアル内容の再確認について
・職員連絡体制の確認
・備蓄内容の検討について
・地域との連携について
・既存の施設の活用について

構成員：生活支援員、准看護師、管理栄養士

【介護保健施設】

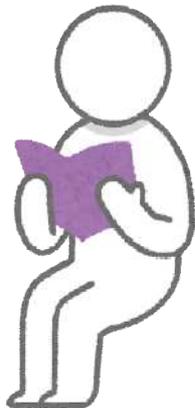
会議名：給食会議

開催頻度：年1回以上

- 内容：・マニュアル内容の確認について
・備蓄食品の量について
・利用者食の食形態との関連性について

② 防災計画における給食の対応

- ・災害時の給食の対応に関するマニュアルが作成されている
- ・施設の被災状況別に対応が決められている
- ・災害が発生してから給食を提供するまでの流れが明確になっている



【共通】災害時の給食対応マニュアルを作成している

～マニュアルの内容（例）～

【病院】

- ・フェーズ0～3までの対応について
- ・緊急時職員連絡網
- ・災害時給食献立表（5日分）
- ・備蓄食品管理表
- ・備蓄食品取り扱い方法・説明書
- ・厨房内見取り図
- ・施設・設備の被災状況記録シート
- ・栄養科職員の行動マニュアル

【社会福祉施設】

- ・職員連絡網と緊急参集までの流れ
- ・災害発生から給食提供までの流れ
- ・利用者の基本情報リスト
（疾病状況、食形態、食事で配慮が必要な事、担当医 等）
- ・備蓄食品配布計画

【介護老人保健施設】

- ・職員連絡網
- ・厨房被災状況点検シート
（ライフライン復旧までの対応も一緒に明記）
- ・災害時の食事・配膳方法について
- ・各関連業者の連絡先
- ・給食業務委託スタッフの対応
- ・備蓄食品リスト（内容・量・保管場所等について）
- ・災害時給食献立表

【共通】被害状況に応じた対応について決めておく

災害発生後のあらゆる被害状況について想定し、対応方法を検討している

- 参考事例 ①給食従事者②喫食者の個別把握対応計画
③食品等備蓄 ④備蓄計画（食品以外）

② 防災計画における給食の対応

- ・災害時の給食の対応に関するマニュアルが作成されている
- ・施設の被災状況別に対応が決められている
- ・災害が発生してから給食を提供するまでの流れが明確になっている



③ 給食を提供する人の体制

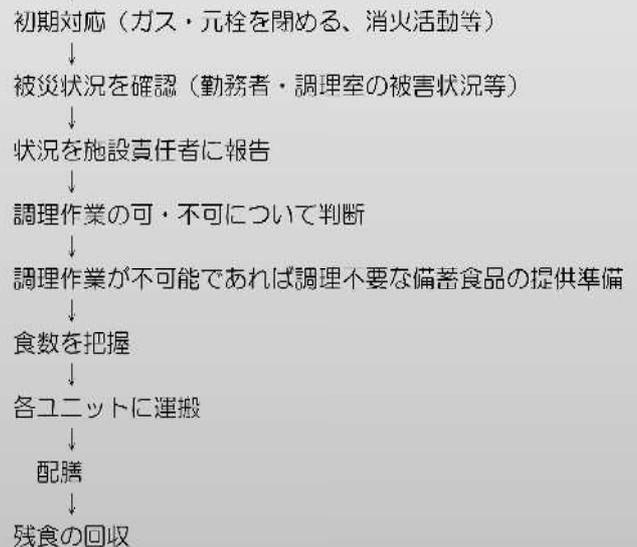
- ・対応基準や人数を決めている



【病院】給食提供決定までの流れをフローチャートで示している

災害が発生してから、給食を提供するまでの流れをフローチャートにして示している。

(例) 災害発生



【病院】施設の状況把握を行う為の把握シートがある

防災計画には給食の対応として、施設の状況把握を行った内容によって対応を決定するようになっている。

施設状況の把握を担当する職員は、災害時状況把握シートを用いて状況把握を行う

→職員の状況確認シート

→施設の状況確認シート

(壁、天井、電話、FAX、パソコン、電気、水道、飲料水、ガス、エレベーター、備蓄食品等)

→厨房内の状況確認シート

【共通】災害発生時の勤務状況 (勤務時間内・外) に合わせた対応を決めている

災害発生時が勤務時間内の場合、勤務時間外の場合を想定し、職員の行動マニュアルを作成している。

【病院】職員の自主参集ルールを定めている

病院周囲2 km圏内に住む職員は、発災時に自主参集するよう取り決めている。なお、自主参集の対象となる職員の名簿を作り、把握している。

④ 防災計画の周知・啓発

- ・周知、啓発が具体的に実施されている



【病院】避難訓練時に防災計画に関する講話を行っている

定例で開催する避難訓練の内容の中に防災計画に関する講話を組み込み、防災計画の定期的な普及啓発の場としている。

【病院】防災計画の作成担当者が周知・啓発を担当している

防災計画の作成担当者は各部署から選任されており、担当者は自分の所属する部署の職員に対し計画書の内容について周知・啓発を行うようにしている。

【社会福祉施設】定期的な会議等で周知を行っている

定期的に行う会議等で防災計画に関する内容を必ず取り上げている。定期的な会議に位置づける事によって周知が行われるようにしている。

⑤ 防災計画に係る訓練

- ・訓練の具体的内容を決めている



【共通】防災計画の中に訓練の実施について記載されている

防災計画の中に訓練の実施頻度・時期や内容等について記載されている

～訓練の内容(例)～

- ・非常食を活用した給食の提供・試食
- ・栄養部門以外の職員による非常食の調理実習
- ・災害でエレベータや配膳車が使用できない場合を想定した手渡しの食事提供訓練等

⑥ 委託している場合

- ・委託側と受託側の役割分担を決めている
- ・委託業者の計画がある

【社会福祉施設】委託業者のマニュアルを把握している

業務を委託している給食会社には、災害時の対応マニュアルがある。施設でのマニュアルの内容と整合性をもたせるために内容を把握している。

給食施設で従事している際に発災した場合は現場の指示に従って行動する事になっているため、委託業者にも施設での災害対策について周知している。

⑥ 委託している場合

- ・委託側と受託側の役割分担を決めている
- ・委託業者の計画がある

【事業所】災害時の委託業者の対応について把握している

災害が発生した際に食料の提供に関する業務を誰が担当するのかを明確にする為に、委託している給食会社が発災時にどのような契約のもと対応をするのか明確にしている。

当社と委託会社との間では備蓄食品の購入・管理については契約されているが、災害時の給食提供は契約がなく、当社職員が担当する事になっている。そのため、担当になった職員は委託業者から備蓄食品の内容・取り扱い方・保管場所などについて連絡を受けるようにしている。

2 給食従事者

① 給食従事者の役割・分担

・管理栄養士・栄養士・調理従事者・事務・介護職員等の役割分担を決めている

【共通】防災計画に役割・分担を決め、給食部門独自の防災計画に記載している

給食従事者の役割分担については、施設全体のマニュアルとは別に給食部門で作成しているマニュアルに記載している。

【事業所】委託業者の役割を明確にしている

委託業者との契約の中には、災害時の対応は含まれていない為、施設の担当者が実施する事になっている。備蓄食品を配布する担当者を決めている。

② 給食従事者への周知・啓発

・周知・啓発の具体的な内容がある

【病院】避難訓練時に防災計画に関する講義を行っている

定例で開催する避難訓練の内容の中に防災計画に関する講話が組み込まれている。定期的な普及啓発の場を設ける事により、すべての職員に認知されるようにしている。また、避難訓練に参加できなかった職員には避難訓練の内容を回覧し、周知徹底するようにしている。

【社会福祉施設】定期的に行う会議等で周知している

定期的に行う会議や検討会等を通じて防災計画に関する内容について周知を行っている。

【病院】担当者には防災計画を紙ベースで配布、他職員には、データを常時閲覧出来るようにしている

給食従事者に対して防災計画及び栄養科職員の行動マニュアルを配布している。また、職員誰もがいつでも、内容を確認出来るように職員共通で閲覧可能なフォルダにデータを保存している。

③ 防災計画に係る訓練

・給食提供の調理技術の向上等の訓練をしている。

【児童福祉施設】給食担当者以外の職員に対し備蓄食品の使用訓練を行っている

災害時に給食担当の職員だけでなく、保育士も備蓄食品を扱えるように、調理と試食の訓練をしている。

【共通】3月11日を防災の日として、賞味期限が近くなっている備蓄食品を給食利用者に提供している

3月11日の防災の日には非常食として備蓄しているα化米や缶パンを給食で提供している。防災意識を高めたり、給食利用者が災害時に食べる事ができるかを確認する機会としている。



④ 喫食者の個別把握・対応計画

- ・対象者対応リストを作成している
- ・対象者の直近の状況を把握している



【病院】直近1ヶ月のデータは紙で保管している

ネットワークが寸断され、電子情報が閲覧できない事態を想定し、直近1ヶ月の利用者の基本情報についてのデータを紙に印刷し保管している。

【病院】必要な様式は紙ベースで備えておく

非常時には献立票や食札など給食提供に必要と思われる様式は、予備の分を紙ベースで備えておき、非常時の作業をなるべく少なくするようにしている。

【社会福祉施設】利用者の基本情報を一覧にしている

給食提供に関する利用者の基本情報（Dr名、特別食対応、禁食、アレルギー対応等）の一覧表を作成し、備蓄食品と共に備えている。

【学校】食物アレルギー、特定疾患等の配慮が必要な児童を把握している。

食物アレルギーや特定疾患を持つ児童の個別把握を行い対応に活かしている。健康調査票や個別面談等を通じ情報収集を行っている。

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

4 地域連携

① 地域連携の明確化

- ・連携機関、団体等と連携している
- ・連携の内容ー栄養・食生活支援が栄養士等担当者へ繋がるようになっている
- ・管内施設間の栄養士派遣を決めている



【病院】関連施設間との連携について

系列組織の施設では、口頭での約束ではあるが物資や人材などについて支援をしあうようにしている。

【介護老人保健施設】対象者の食に関する情報を他職種で共有している

食提供に関する利用者の基本情報（Dr名、特別食対応、禁食、アレルギー対応等）の一覧表を作成し、非常食と共に備蓄している。他職種で対象者の情報を共有する為に活用する。

② 発生時に地域の避難場所になっている場合、その対応の整備

5 普及啓発

① 従業員への研修会の開催

② 普及啓発の評価

③ 公助、共助、自助の理解と実践

【共通】公助、共助、自助の内容を明確にする

公助、共助、自助について明確にしておく必要がある。とくに自助で行わなければならない内容については理解が不十分だと感じ、今後避難訓練時等の機会に普及・啓発したい。