

(1) 備蓄食品一覽・非常災害時用献立事例

【A病院】 病床数：200以上 運営形態：委託

非常食備蓄品一覧<<食品>>

* 患者食：190食を6回(2日)分
職員食：200食を3回(1日)分用意

普通食	160食	<table border="0"> <tr> <td rowspan="2">}</td> <td>米飯 90食</td> <td rowspan="2">}</td> <td>形 110人</td> </tr> <tr> <td>粥食 70食</td> <td>みじん 40人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>ペースト 10人</td> </tr> </table>	}	米飯 90食	}	形 110人	粥食 70食	みじん 40人				ペースト 10人
}	米飯 90食	}		形 110人								
	粥食 70食		みじん 40人									
			ペースト 10人									
濃厚流動食	30食											
職員食	200食											
合計	患者食190食 職員食200食											

●患者用

	食品名	単価 (円)	数量	金額	有効期限	点検日	備考	使用計画
保管場所 ●階 物品庫	安心米(白)容器スプーン付 100g×50個	220	300個 (6ケース)	66,000円	2023.11	2023.8	粥2回分 米2回分	有効期限1か月前より 粥にして使用
	安心米(白)容器スプーン付 100g×50個	220	400個 (8ケース)	2020年10月賞味期限にて患者粥食に使用済み。代替 え商品については現在検討中で、未購入です。			粥2回分 米3回分	有効期限1か月前より 粥にして使用
	缶おかゆ 200g×24	167	72缶 (3ケース)	12,024円	2021.3.19	2020.12	70×1回分	有効期限1か月前より 使用
	ミキサー粥 30g×50個	176	50個 (1ケース)	8,800円	2023.3	2022.12	粥2回分 米3回分	有効期限1か月前より 使用
	水 2L 2L×6本 (●階ME・物品管理室に保管) ※2018年期限の14ケースは排水用保管	120	168本 (28ケース)	20,160円	2024.4.2	2024.1	170×2日分	有効期限1か月前より ご飯・粥に使用
	水 2L×6本 (物品庫+各病棟+外来分は倉庫●) (●階 診察室奥に保管)		270本 (45ケース)		2022.3	2022.1	170×1日分 100本調理用	有効期限1か月前より ご飯・粥に使用

	食品名	単価 (円)	数量	金額	有効期限	点検日	備考	使用計画
保管場所 ● 階 物品 庫	大根と昆布の煮物(1kg)	60	12P	賞味期限にて患者食に使用済み。代替商品については現在検討中で未購入です。			1P15人分	有効期限1か月間 職員食に使用
	チキンシチュー(サバイバルフーズ) (538g)	8800	7缶	57,470円	2037.12	2037.9	1缶20人分	検討中
	クラッカー(サバイバルフーズ) (約66枚)	3950	7缶	27,650円	2037.12	2037.9	1人3枚	検討中
病棟	水 500ml 500ml×24本	72	192本 (8ケース)	13,842円	2024.5.4 (●南 2023.3.6)	2024.2 (●南 2022.12)	1人1本	有効期限1か月前より ご飯・粥に使用

●職員用

	食品名	単価 (円)	数量	金額	有効期限	点検日	備考	使用計画
保管場所 ● 階 物品 庫	フリーズドライビスケット (プレーン)48箱入り	123	192個 (4ケース)	23,600円	2024.1	2023.1	1人1箱	賞味期限前に入れ替え
	フリーズドライビスケット (チョコチップ)48箱入り	123	240個 (5ケース)	29,500円	2025.1	2024.10	1人1箱	賞味期限前に入れ替え
	フリーズドライビスケット (オレンジピール)48箱入り	123	240個 (5ケース)	29,500円	2025.11	2025.8	1人1箱	賞味期限前に入れ替え
	水 500ml 500ml×24本	72	192本 (8ケース)	15,552円	2023.3.6	2022.12	1人1本	賞味期限前に入れ替え
	水 500ml 500ml×24本	72	216本 (9ケース)	15,552円	2024.4.19	2024.1	1人1本	賞味期限前に入れ替え
	水 500ml 500ml×24本	72	216本 (9ケース)	15,552円	2024.12.20	2024.9	1人1本	賞味期限前に入れ替え

非常食備蓄品一覧<<食器など>>

保管場所	品名	数量	購入日	点検日	備考
● 階 物 品 庫	ラップ	3本		毎年災害の日に入れ替え	
	飲水用紙コップ	400個		〃	
	カウンタークロス	60枚		〃	
	スプーン	500本	2019.5	必要に応じて入れ替え	
	割り箸	500膳	2019.5		
	ディスポ (150ml)	450個	2015.5		
	ディスポ (300ml)	300個	2019.5		
	丼 (500ml)	300個	2019.5		
	アルミホイール	5本	2019.5		
	おたま (2コ) マドラー (2本) 缶切り チャッカマン				
栄養科	環境清拭クロス	2個		随時入れ替え	

非常食備蓄品一覧<<定期的な入れ替えが必要な食品>>

保管場所	品名	数量	点検日
栄養科 食品庫	ツナ油漬け ライトフレーク (0.5kg)	6袋	賞味期限前に入れ替え (委託給食会社)
	みかん缶 (1号缶)	3缶	
	おろしりんご (1kg)	2袋	
	ネオホワイトロミールスリム (2kg)	2袋	
	クミール (125ml×12本)	1ケース	
	メイバランスミニ (125ml×24本) キャラメル	2ケース	
	コーヒー	1ケース	
	バナナ	1ケース	
	グルセルナ (400ml×18)	2箱	
	ペプタメンS (200ml×20)	2箱	
	YHフローレ (200ml×24)	2箱	

60g/1人

【B病院】 病床数：100未満 運営形態：直営

備品・備蓄食品・在庫食品一覧

保管場所	備品	ケース	個数
●階 職員食堂	どんぶり(大)		300
	どんぶり(中)		200
	どんぶり(小)		400
	ボウル		150
	プレート		100
●階 中央材料室前 戸棚	ディスポ手袋	1	
	ディスポエプロン	2	
	ディスポキャップ	1	
	マスク	1	
	ゴミ袋	1	
	トレー		24
●階 職員食堂	カセットコンロ		1
	カセットボンベ		3

その他の予備物品
 ラップ1本、アルミ1本
 割りばし50膳、紙スプーン120枚
 スポンジ2個、輪ゴム
 庖丁、キッチンばさみ、
 ペーパータオル、粘着ローラー
 ガムテープ

保管場所	備蓄食品	ケース	個数	使用計画	使用年月
●階 中央材料室前 戸棚	粥缶	8	192	患者粥食	各使用期限前に
	水500ml	2	48	炊飯	各使用期限前に
	LL牛乳	5	120	通常食	各使用期限前に
	牛肉大和煮缶	1	24	職員食	各使用期限前に
	ウインナーのスープ煮	1	24	職員食	各使用期限前に
	ポテトサラダ缶	2	48	職員食	各使用期限前に
	鶏肉のうま煮缶	2	48	職員食	各使用期限前に
	つくねと野菜のスープ	1	24	職員食	各使用期限前に
	とりそばろ	2	48	職員食	各使用期限前に
	牛肉すき焼き	1	24	職員食	各使用期限前に

保管場所	在庫食品	ケース	個数
●階 中央材料室前 戸棚	つるりんご3gスティック	1	50
	エネルギーゼリー	1	40
	エブリッチ	2	48
	メイバランスmini	2	48
	ツナ缶	1	24
	みかん缶	1	24
	りんごジュース	1	24
	オレンジジュース	1	24
	野菜ジュース	1	24

普通形態食+キザミ食 24人+a分

ミキサー食+ゼリー食 5人分 9回分

※備蓄食品・在庫食品払い出し前に発注、補充する事

令和2年9月 栄養管理室

【献立表】

1 食目	キザミ食 普通形態	粥缶	1缶	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g) 143/10.1
		牛肉の大和煮缶	1缶	備蓄食品	
		水500ml	1本	備蓄食品	
	ミキサーゼリー食	エネルギーゼリー	2個	在庫食品	320/0.0
2 食目	キザミ食 普通形態	粥缶	1缶	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g) 332/15.3
		ウインナーのスープ煮缶	1缶	備蓄食品	
		LL牛乳	1本	在庫食品	
	ミキサーゼリー食	エネルギーゼリー	2個	在庫食品	320/0.0
3 食目	キザミ食 普通形態	粥缶	1缶	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g) 415/10.3
		ポテトサラダ缶	1缶	備蓄食品	
		LL牛乳	1本	在庫食品	
	ミキサーゼリー食	エブリッチ	1本	在庫食品	350/12.1
4 食目	キザミ食 普通形態	粥缶	1缶	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g) 238/9.4
		鶏肉のうま煮缶	1缶	備蓄食品	
		りんごジュース	1本	在庫食品	
	ミキサーゼリー食	エブリッチ	1本	在庫食品	350/12.1
5 食目	キザミ食 普通形態	粥缶	1缶	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g) 272/13.6
		つくねと野菜のスープ缶	1缶	備蓄食品	
		LL牛乳	1本	在庫食品	
	ミキサーゼリー食	エブリッチ	1本	在庫食品	350/12.1
6 食目	キザミ食 普通形態	粥缶	1缶	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g) 329/18
		とりそぼろ缶	1缶	備蓄食品	
		LL牛乳	1本	在庫食品	
	ミキサーゼリー食	エブリッチ	1本	在庫食品	350/12.1
7 食目	キザミ食 普通形態	粥缶	1缶	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g) 209/6.6
		牛肉のすき焼き缶	1缶	備蓄食品	
		野菜ジュース	1本	在庫食品	
	ミキサーゼリー食	エブリッチ	1本	在庫食品	350/12.1
8 食目	キザミ食 普通形態	粥缶	1缶	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g) 415/10.3
		ポテトサラダ缶	1缶	備蓄食品	
		LL牛乳	1本	在庫食品	
	ミキサーゼリー食	エブリッチ	1本	在庫食品	350/12.1
9 食目	キザミ食 普通形態	粥缶	1缶	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g) 289/11.6
		とりそぼろ缶	1缶	備蓄食品	
		オレンジジュース	1本	在庫食品	
	ミキサーゼリー食	エブリッチ	1本	在庫食品	350/12.1

料理別調理指示表

料理名	使用食品	一人分	食種	食数	調理法	水分トロミ付き	禁止食品	カット指示
粥缶	粥缶	1缶	エネコン各食 易消化食 キザミ食	食	缶詰のまま	—	/	/
			易消化7分粥	食	粥缶：お湯=7:3でどんぶり(大)に			
			易消化5分粥	食	粥缶：お湯=5:5でどんぶり(大)に			
			易消化3分粥	食	粥缶：お湯=3:7でどんぶり(大)に			

料理名	使用食品	一人分	食種	食数	調理法	水分トロミ付き	禁止食品	カット指示
牛肉大和煮缶	牛肉大和煮缶	1缶	エネコン各食 易消化食	食	どんぶり(中)に盛り付ける	煮汁をきる	肉禁→ ツナ缶	対応必要なし
			分粥食	食	できるだけ細かく刻んでからどんぶり(中)に盛り付ける	—		
			キザミ食	食	できるだけ細かく刻んでトロミ粉でとろみをつけてからどんぶり(中)に盛り付ける	—		

料理名	使用食品	一人分	食種	食数	調理法	水分トロミ付き	禁止食品	カット指示
水500ml	備蓄水	1本	エネコン各食 易消化食 分粥食 キザミ食	食	そのまま提供	つるりんこ5P添える	/	/
			ミキサー食	食	つるりんこ5P添える	—		
			ゼリー食					

料理名	使用食品	一人分	食種	食数	調理法	水分トロミ付き	禁止食品	カット指示
エネルギーゼリー	エネルギーゼリー	2個	ミキサー食 ゼリー食	食	そのまま提供	—	/	/

【C病院】 病床数：100～200 運営形態：直営

備品・備蓄食品リスト

〈各病棟患者食堂の備蓄関連ロッカー2台に分散保管〉

〈患者用1病棟48人分〉

備品	
割り箸、ディスポーザブル器、紙スプーン	

	患者用備蓄食品	1人分	数量
1食目	おかゆ缶	(1缶)	24缶×2箱
	牛肉すき焼き缶	(1缶)	24缶×2箱
	水500ml	(2本)	24本×4箱
2食目	おかゆ缶	(1缶)	24缶×2箱
	つくねと野菜のスープ缶	(1缶)	24缶×2箱
3食目	おかゆ缶	(1缶)	24缶×2箱
	ウィンナーと野菜のスープ煮缶	(1缶)	24缶×2箱
4食目	おかゆ缶	(1缶)	24缶×2箱
	牛肉大和煮缶	(1缶)	24缶×2箱
	水500ml	(2本)	24本×4箱
5食目	おかゆ缶	(1缶)	24缶×2箱
	ポテトツナサラダ缶	(1缶)	24缶×2箱
6食目	おかゆ缶	(1缶)	24缶×2箱
	とりそばろ缶	(1缶)	24缶×2箱
7食目	おかゆ缶	(1缶)	24缶×2箱
	筑前煮缶	(1缶)	24缶×2箱
	水500ml	(2本)	24本×4箱
8食目	おかゆ缶	(1缶)	24缶×2箱
	ぶり大根缶	(1缶)	24缶×2箱
9食目	おかゆ缶	(1缶)	24缶×2箱
	鶏肉うま煮缶	(1缶)	24缶×2箱

備蓄食品の配膳方法

備品・備蓄食品リストを参照し、備蓄関連ロッカーから各缶詰・水を各病室へ配膳する

2011年9月1日作成
2015年7月1日改訂
2016年2月25日改訂
2017年9月8日改訂
2019年10月21日改訂
2019年11月25日改訂
2019年12月16日改訂

職員用備蓄食品

〈〇階看護課に保管〉〈60人分〉

	職員用備蓄食品	1人分	備蓄数
1日目 1日分	水500ml	1本	24本×3ケース
1日目 朝食分	パン缶	1缶	24缶×3ケース
1日目 昼食分	カロリーメイト	1箱	60箱×1ケース
1日目 夕食分	カレーライス	1個	12個×5ケース
2日目 1日分	水500ml	1本	24本×3ケース
2日目 朝食分	パン缶	1缶	24缶×3ケース
2日目 昼食分	カロリーメイト	1箱	60箱×1ケース
2日目 夕食分	カレーライス	1個	12個×5ケース
3日目 1日分	水500ml	1本	24本×3ケース
3日目 朝食分	パン缶	1缶	24缶×3ケース
3日目 昼食分	カロリーメイト	1箱	60箱×1ケース
3日目 夕食分	カレーライス	1個	12個×5ケース

患者用備蓄食品使用献立表<1人分>

1食目	全粥200g	牛肉すきやき缶	水500ml 2本
2食目	全粥200g	つくねと野菜のスープ缶	
3食目	全粥200g	ウィンナーと野菜のスープ煮缶	
4食目	全粥200g	牛肉大和煮缶	水500ml 2本
5食目	全粥200g	ポテトツナサラダ缶	
6食目	全粥200g	とりそばろ缶	
7食目	全粥200g	筑前煮缶	水500ml 2本
8食目	全粥200g	ぶり大根缶	
9食目	全粥200g	鶏肉うま煮缶	

2010年9月1日作成
2015年7月1日改訂
2016年2月25日改訂
2017年11月14日改訂
2019年12月16日改訂

【D病院】 病床数：200以上 運営形態：直営

非常食在庫一覧表

2020.9.16現在

	項目	商品名	個数	賞味期限
食品	水	6年保存水 2l	168	2022/8
		6年保存水 2l	162	2022/8
		6年保存水 500ml	800	2024/7
		7年保存水 500ml	600	2027/10
		7年保存水 500ml	600	2027/11
	普通食	切干大根	240	2020/12/12 2021/2/19
		ユニフーズ 豚丼	120	2026/6/1
		ユニフーズ ハヤシライス	120	2026/7/1
		ユニフーズ 鶏そぼろ丼	120	2026/5/1
		ユニフーズ すきやき丼	120	2026/6/1
		ユニフーズ 玉子丼	120	2026/7/1
		ユニフーズ カレーライス	120	2026/5/1
	ペースト食	ミキサー粥	200	2024/3/1
		ブレンダー食	216	2020/10/1
		なめらか定食チキンのトマト煮	72	2020/11/22
		なめらか定食八宝菜	72	2020/10/30
		なめらか定食牛肉すきやき	72	2021/6/5
	流動食	各経管栄養剤	3日分	(うち1日分は病棟保管)
		E-7 II	900(30CS)	
		MAR2.0	300(10CS)	
		PGソフト400	160(10CS)	
		メイバランスmini	720	
	その他	米	10(100kg)	
牛乳		300		
リンゴジュース		60		
ヨーグルト		240		
トロメイクSP		10kg		
カップ麺 (サンキメディカル)		300		
デ イ ス ポ	食器等	小椀	4,400	
		大椀	1,100	
		ペーパーボール	1,200	
		スプーン	1,800	
		紙コップ	2,000	
		割り箸	2,000	
		ラップ	30	
		アルミホイル	30	

非常食一覧

非常事態を想定し非常食を保管しています。

食札の緑シール ● が常食～キザミ食、赤シール ● がソフト食～ミキサー食です。

備蓄用ミキサー粥は裏の作り方を参考に作成してください。

第1日

	食品名	●	●	緑	赤	1人量
朝食 8:00	メイバランスブリックゼリー (コーヒー)	●	●	○	○	1P
	保存水500ml	●	●	○	○	1本
昼食 12:00	ユニフーズ豚丼	●		○		1P
	備蓄用ミキサー粥		●		○	1P
	ブレンダー食		●		○	1P
	保存水500ml	●	●	○	○	1本
夕食 18:00	ユニフーズハヤシライス	●		○		1P
	なめらか定食チキンのトマト煮		●		○	1P
	保存水500ml	●	●	○	○	1本

第2日目

	食品名	●	●	緑	赤	1人量
朝食 8:00	メイバランスブリックゼリー (バナナ)	●	●	○	○	1P
	保存水500ml	●	●	○	○	1本
昼食 12:00	ユニフーズ鶏そぼろ卵とじ丼	●		○		1P
	備蓄用ミキサー粥		●		○	1P
	ブレンダー食		●		○	1P
	保存水500ml	●	●	○	○	1本
夕食 18:00	ユニフーズすきやき丼	●		○		1P
	なめらか定食牛肉すきやき		●		○	1P
	保存水500ml	●	●	○	○	1本

第3日目

	食品名	●	●	緑	赤	1人量
朝食 8:00	メイバランスブリックゼリー (コーヒー)	●	●	○	○	1P
	6年保存水500ml	●	●	○	○	1本
昼食 12:00	ユニフーズ玉子丼	●		○		1P
	備蓄用ミキサー粥		●		○	1P
	ブレンダー食		●		○	1P
	保存水500ml	●	●	○	○	1本
夕食 18:00	ユニフーズカレーライス	●		○		1P
	なめらか定食八宝菜		●		○	1P
	保存水500ml	●	●	○	○	1本

※賞味期限による同等品更新時に、商品名が変わる場合があります。

【E病院】 病床数：100未満 運営形態：委託

非常災害時マニュアル（〇〇病院 栄養室）

非常災害時に〇〇病院内の給食設備の光熱水（電気・ガス・水道）等の一部又は全部が使用できないことを想定して、被害状況を記入（別紙：1）し、次の事項について対策をとる。

- ① 備蓄食糧の量
- ② 備蓄水の確保
- ③ 備蓄食・備品類の種類と保存場所
- ④ 給食方法
- ⑤ 設備
- ⑥ 保存期間の切れる備蓄食・備蓄水の使用方法

① 備蓄食糧の量

経口栄養患者・・・30名×3食×3日分＝270食

経管栄養患者・・・25名×3食×5日分＝375食

職員・・・28名×3食×3日分＝250食

② 備蓄水の確保

- ・経口摂取の患者：飲み水として1.5L/人/日
- ・経管栄養の患者：注入に使用する水として450ml/人/日を5日分
- ・職員：安心米用の水と飲み水として1L/人/日
- ・その他厨房内で使用する水2L

③ 備蓄食・備品類の種類と保存場所

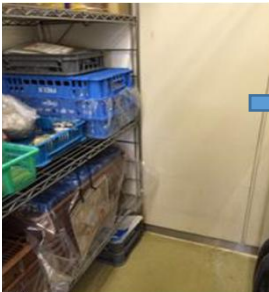
食品名	数量	保管場所
白粥	240P	食品倉庫
のり佃煮	60個	
食パン・ジャム	30枚・30個	
みかん缶・パイナップル缶・黄桃缶	各大1缶ずつ	
煮込みハンバーグ	100g×50ヶ	
鶏そぼろ	9P（500g/P）	
プリン・ゼリー	90個	
牛乳（200ml）	60P	厨房内4面冷蔵庫
アイソカルサポート（200ml）	20ケース（18P/ケース入り）	厨房休憩室
災害備蓄用天然水（2L）	180本	●棟倉庫

備品名	保管場所
カセットコンロ2台・ヘッドライト2個・ヘッドライト用単4電池6本	厨房休憩室
ディスプレイ食器・ディスプレイスプーン・サララップ3本・アルミホイール1本	食品倉庫
メラミン食器・やかん	厨房内

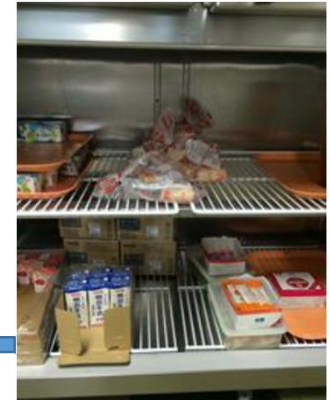
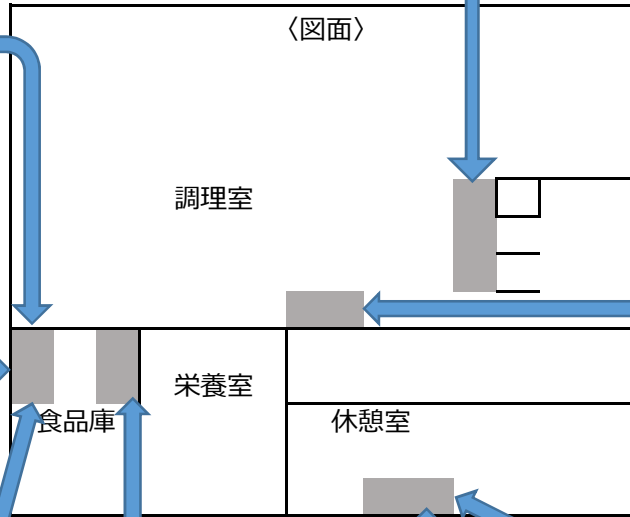
【備蓄・備品の配置図】

ディスポ食器
スプーン
サランラップ
アルミホイル

食パン



鶏そぼろ
さんま蒲焼き缶
白粥



牛乳
ジャム
ヨーグルト
のり佃煮



果物缶



プリン・ゼリー



ヘッドライト



アイソカルサポート



※水・安心米（職員用）は、●棟・女子更衣室前にあります。

④給食方法

(1) 献立表

		経口栄養			経管栄養		
		食品名	分量	エネルギー	食品名	分量	エネルギー
1 日 目	朝	食パン	1枚	160kcal	アイソカルサポート	1 P	300kcal
		ジャム	1個	30kcal			
		牛乳	1 P	137kcal			
	昼	白粥	250g	99kcal	アイソカルサポート	1 P	300kcal
		鶏そぼろ	50g	105kcal			
		ゼリー	50g	32kcal			
	夕	白粥	250g	99kcal	アイソカルサポート	1 P	300kcal
		ハンバーグ	100g	128kcal			
		果物缶	1個	46kcal			
	合計				836kcal	合計	
2 日 目	朝	白粥	250g	99kcal	アイソカルサポート	1 P	300kcal
		のり佃煮	1個	5kcal			
		牛乳	1 P	137kcal			
	昼	白粥	250g	99kcal	アイソカルサポート	1 P	300kcal
		鶏そぼろ	50g	105kcal			
		プリン	50g	32kcal			
	夕	白粥	250g	99kcal	アイソカルサポート	1 P	300kcal
		ハンバーグ	100g	128kcal			
		果物缶	1個	46kcal			
	合計				752kcal	合計	
3 日 目	朝	白粥	250g	99kcal	アイソカルサポート	1 P	300kcal
		のり佃煮	1個	5kcal			
		牛乳	1 P	137kcal			
	昼	白粥	250g	99kcal	アイソカルサポート	1 P	300kcal
		鶏そぼろ	50g	105kcal			
		ゼリー	50g	32kcal			
	夕	白粥	250g	99kcal	アイソカルサポート	1 P	300kcal
		ハンバーグ	100g	128kcal			
		果物缶	1個	46kcal			
	合計				752kcal	合計	

(2) 配布方法

備蓄食は1人1食分ずつ以下のようにセットし、配布する。

- * 経口摂取の患者様の食形態把握は、厨房内にある食札を使用する。
- * 冷凍庫・冷蔵庫に使用可能な食材があれば、それを優先的に使用する。

使用した食材は、非常災害時食材使用状況把握表（別紙：2）に食材提供者が記入する。



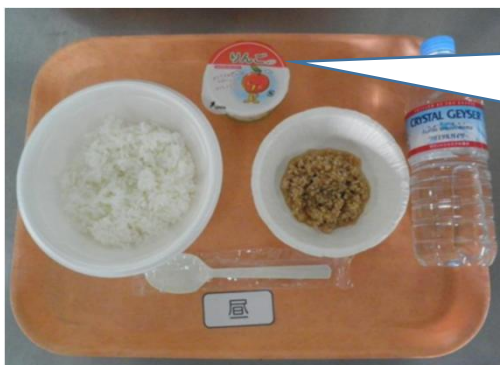
《1日目・朝》

食パン・ジャム・牛乳・水



《2、3日目・朝》

白粥・のり佃煮・水



《昼》

白粥・鶏そぼろ・ゼリー（プリン）・水

もしくはプリン



《夕》

白粥・さんま蒲焼き缶・果物缶・水

《水分でむせる患者様》
牛乳の代わりにヨーグルトを使用
水には厨房食品庫にある増粘剤を使用

⑤設備（電気が使用できない場合の対応方法）

《エレベーター》

使用できない。

中に閉じ込めがないか確認した後、各階に使用不可印が置かれる。

《照明》

非常灯（紐がついている蛍光灯…事務所1ヶ所・厨房2ヶ所・下処理室1ヶ所）はバッテリーがある

30分間は使用できる。

その後はヘッドライト（休憩室に2ヶ）を使用すること。

《ガス》

空調が使用できないため、十分な換気が行えない状況では使用しない。

《通信》

電話はバッテリーで2時間程度は使用できる。

FAXは使用できない。

《冷蔵庫》

食品庫内の冷凍庫にある氷を冷蔵庫・冷凍庫に分けて入れ、開閉は必要最小限にする。

※冷蔵庫の電源停止3時間後の変化（〇〇株式会社内での試験結果）

氷なし 2.2℃ ⇒ 6.9℃

氷あり 2.2℃ ⇒ 4.6℃

（外気温28℃・停電中開閉なし・設定温度3℃・氷投入量4kg・庫内収納60～70%）

⑥保存期間の切れる備蓄食・備蓄水の使用方法

備蓄食は病院・ケアセンターの献立内で使用していく。

備蓄水は病棟・ケアセンター職員の水分補給用として使用する。

作成：平成23年3月18日

改訂：平成23年6月21日

改訂：平成24年7月25日

改訂：平成25年7月25日

改訂：平成26年11月5日

改訂：平成27年4月1日

改訂：令和2年8月1日

大規模災害発生時 非常食配膳マニュアル

1) 人員の確保

非常時連絡網を用いて、休みの栄養科職員の招集を行う

2) 非常食の搬出・食数確認・配分

食品庫より非常食を出し、各病棟の必要数の連絡をうけ、非常用食品使用献立表に基づき、各病棟に配膳する

3) 各病棟に栄養科職員を1～2名配置し、現場にて調理・配膳等の実地指導にあたる

各病棟へは、配膳等の協力をお願いする

※衛生管理のため、消毒用アルコールおよび使い捨て手袋を使用すること

4) MA-8、OZ-Hi、エンジョイクリミール、メイバランス、使い捨て手袋、は3日分は

普段より予備を取っておくこと

5) 非常用食品使用献立表

	1日目	2日目	3日目
朝	アルファ米	アルファ米	アルファ米
	水2L	水2L	水2L
	野菜シチュー	チキンシチュー	野菜シチュー
	梅びしお	梅びしお	梅びしお
	コップ	コップ	コップ
	おはしorスプーン	おはしorスプーン	おはしorスプーン
昼	アルファ米	アルファ米	アルファ米
	チキンシチュー	野菜シチュー	チキンシチュー
	低のり	低のり	低のり
	おはしorスプーン	おはしorスプーン	おはしorスプーン
夕	アルファ米	アルファ米	アルファ米
	野菜シチュー	チキンシチュー	野菜シチュー
	いりこみそ	いりこみそ	いりこみそ
	おはしorスプーン	おはしorスプーン	おはしorスプーン

エネルギー	1756	1814	1756	(kcal)
たんぱく質	41.8	49.2	41.8	(g)
塩分	8	9	8	(g)

流動食…エンジョイクリミール、メイバランス、その他予備分に対応

経腸栄養…MA-8、CZ-Hi、その他予備分に対応

梅びしお・低のり・いりこみそ在庫：40個×10箱・40個×10箱・40個×6箱

※ 備蓄保管場所は、○階 ○○横倉庫とする

備蓄詳細

予想食数詳細

	1食当たり	1日当たり	3日当たり
〇〇病院	160	480	1440
〇〇施設	50	150	450
最低必要数 合計	210	630	1890
予備	40	120	360
最終合計			2250

備蓄水 (3日分)

	1食当たり	1日当たり	3日当たり	賞味期限
〇〇病院		160	480	702本 2024.09.29 (7年保存水)
〇〇施設		50	150	(117ケース)
最低必要数 合計		210	630	150本 2025.12.29 (7年保存水)
予備		70	210	
端数			12	
最終合計			852	

おかず種類

	【在庫】 ケース	個数	賞味期限
サバイバルフーズ 野菜シチュー 大缶	19	1140	2041.03
サバイバルフーズ チキンシチュー 大缶	19	1140	2041.03
	38	2280	

おかず食数詳細

	1食当たり	1日当たり	3日当たり
〇〇病院	160	480	1440
〇〇施設	50	150	450
最低必要数 合計	210	630	1890
予備	40	120	360
最終合計			2250

アルファ米 食数詳細

	1食当たり	1日当たり	3日当たり	賞味期限
〇〇病院	90	270	810	2021.03
〇〇施設	30	90	270	
最低必要数 合計	120	360	1080	
予備	19	57	170	
最終合計			1250	

アルファ粥 食数詳細

	1食当たり	1日当たり	3日当たり	賞味期限
〇〇病院	70	210	630	2021.05
〇〇施設	20	60	180	
最低必要数 合計	90	270	810	
予備	21	63	190	
最終合計			1000	

紙コップ・おはし・汁碗	各2000個
-------------	--------

非常用ミキサー食献立

15食分/日

	1日目	2日目	3日目
朝	アルファ米 粥	アルファ米 粥	アルファ米 粥
	アイソカルJellyHC とうふ味	アイオールソフト120	トウフィール
	プロッカゼリー オレンジ	プロッカゼリー グレープ	プロッカゼリー 青りんご
昼	アルファ米 粥	アルファ米 粥	アルファ米 粥
	ふんわりムース 白身魚	豆腐寄せ ささみ	ふんわりムース カニ風味
	ほうれん草ごまあえ	ムースゼリーパウダーかつお	ムースゼリーパウダーコンソメ
夕	アルファ米 粥	アルファ米 粥	アルファ米 粥
	なめらかおかず 大豆煮物	なめらかおかず 鶏肉と野菜	なめらかおかず 鮭と野菜
	粉飴ムース レモンライム	粉飴ムース マンゴー	粉飴ムース ぶどう
エネルギー	1711kcal	1697kcal	1726kcal
たんぱく質	39.8g	45.2g	47.7g

経腸栄養剤在庫分 約200人分 (1000kcal/日投与の場合：206400kcal分)

	名称	規格	個数	エネルギー	たんぱく質
標準	MA-8	200ml	72	200kcal	8g
		300ml	80	300kcal	12g
		400ml	64	400kcal	16g
	CZ-Hi	200ml	72	200kcal	10g
		300ml	80	300kcal	15g
		400ml	64	400kcal	20g
	CZ-Hi1.5	200ml	60	300kcal	15g
	MEIN	200ml	24	200kcal	10g
PRONA	200ml	24	200kcal	11g	
アイソカルサポート	267ml	20	400kcal	15g	
高血糖用	グルセルナREX	200ml	30	200kcal	8.4g
腎臓用	リーナレン	125ml	24	200kcal	7g
		250ml	70	400kcal	14g
消化態	ペプタメンAF	200ml	20	300kcal	19g
	ペプタメンST	200ml	20	300kcal	10.5g

その他栄養補助食品在庫分

名称	種類	規格	個数	エネルギー	たんぱく質
エンジョイクリーム	いちご	125ml	24	200kcal	7.5g
	コーヒー	125ml	24	200kcal	7.5g
	コーンスープ	125ml	24	200kcal	7.5g
メイバランスミニ	ブルーベリー	125ml	24	200kcal	7.5g
	キャラメル	125ml	24	200kcal	7.5g
セルティススープ	とうもろこし	200ml	30	200kcal	7g
	かぼちゃ	200ml	30	200kcal	7g
	たまねぎ	200ml	30	200kcal	7g
カロリーメイトゼリー	リンゴ味	215g	72	200kcal	7g
粉飴ムース	3種類	58g	72	160kcal	0g
プロッカゼリー	3種類	77g	90	80kcal	6.2g
メイバランスアイス	バニラ	80ml	48	100kcal	3.7g

米在庫

240kg	約3500食分 (150g/食換算)
-------	--------------------

缶詰在庫

	りんご缶	洋梨缶	パイ缶	黄桃缶	みかん缶
固形量	250g	460g	340g	480g	480g
在庫数	2缶	2缶	2缶	2缶	2缶

職員分備蓄

	1日目	2日目	3日目
朝	カロリーメイト	カロリーメイト	カロリーメイト
昼	カロリーメイト	カロリーメイト	カロリーメイト
夕	わかめごはん	五目ごはん	カレーピラフ (コーンピラフ)
飲水	水2.5L	水2.5L	水2.5L
エネルギー	516kcal	706kcal	727kcal
たんぱく質	10.6g	13.0g	13.2g

食数

	1日目	2日目	3日目
朝	200	200	200
昼	350	350	350
夕	350	350	350
合計	900	900	900

※水:500ml 1本+2L 1本
350名分×3 = 1050名分

総合計

2700 食

備蓄詳細

食品	数量	規格	備考
カロリーメイト	28	60箱/ケース	6食分 (朝・昼1650食) 3年保存
7年保存 わかめごはん	7	50食/ケース	7年保存、水不要
7年保存 五目ごはん	7	50食/ケース	7年保存、水不要
7年保存 カレーピラフ	6	50食/ケース	7年保存、水不要
7年保存 コーンピラフ	1	50食/ケース	7年保存、水不要
純天然アルカリ7年保存水500ml	44	24本/ケース	1050本 (350人×3日)
純天然アルカリ7年保存水2L	175	6本/ケース	1050本 (350人×3日)

備蓄詳細

食品	賞味期限
カロリーメイト	2022.11.3
7年保存 わかめごはん	2027.8
7年保存 五目ごはん	2027.8
7年保存 カレーピラフ	2027.8
7年保存 コーンピラフ	2027.8
純天然アルカリ7年保存水500ml	2027.2.19
純天然アルカリ7年保存水2L	

【A施設】 定員数：100未満 運営形態：直営

備蓄一覧表

	1日目								2日目								3日目								
	献立名	食種	食品名	1人あたりの分量	全体量	発注先	賞味期限	保管先	献立名	食種	食品名	1人あたりの分量	全体量	発注先	賞味期限	保管先	献立名	食種	食品名	1人あたりの分量	全体量	発注先	賞味期限	保管先	
朝食	主食	白粥	米粥	白粥	45g	3.6kg	●●店	●●店	白粥	米粥	白粥	45g	3.6kg	●●店	●●店	白粥	米粥	白粥	45g	3.6kg	●●店	●●店		●●店	
	副食	切干大根	ふつうきざみミキサー	切干大根	70g/人	20袋	●●商会	2021.1.20	●号室	きんぴらごぼう	ふつうきざみミキサー	きんぴらごぼう	70g/人	20袋	●●商会	2021.1.15	●号室	大根と昆布の煮物	ふつうきざみミキサー	大根と昆布の煮物	100g/人	10袋	●●商会	2021.1.19	●号室
	粥用食器×70個 卵の花炒り用食器×70個 箸×60膳 スプーン大×70個 スプーン小×60個								粥用食器×70個 切干煮用食器×70個 箸×60膳 スプーン大×70個 スプーン小×60個								粥用食器×70個 まめ昆布用食器×70個 箸×60膳 スプーン大×70個 スプーン小×60個								
昼食	主食	白ご飯	米粥	白ご飯(白粥)	65g	6.5kg	●●店	●●店	白ご飯	米粥	白ご飯(白粥)	65g	6.5kg	●●店	●●店	白ご飯	米粥	白ご飯(白粥)	65g	6.5kg	●●店	●●店		●●店	
	副食	チキンシチュー	ふつうきざみミキサー	チキンシチュー	10人/缶	10缶	●●●	2042.5.31	●号室	野菜シチュー	ふつうきざみミキサー	野菜シチュー	10人/缶	10缶	●●商会	2042.8.31	●号室	野菜のクリームパスタ	ふつうきざみミキサー	野菜のクリームパスタ	10人/缶	10缶	●●商会	2042.9.30	●号室
	粥用食器×70個 豚汁用食器×70個 箸×60膳 スプーン大×70個 スプーン小×60個								粥用食器×70個 スープ用食器×70個 箸×60膳 スプーン大×70個 スプーン小×60個								粥用食器×70個 豚汁用食器×70個 箸×60膳 スプーン大×70個 スプーン小×60個								
夕食	主食	カレーライス	米粥	白ご飯(白粥)	65g	6.5kg	●●店	●●店	白粥	米粥	白ご飯(白粥)	65g	6.5kg	●●店	●●店	カレーライス	米粥	白ご飯(白粥)	65g	6.5kg	●●店	●●店		●●店	
	副食	ビーフカレー	ふつうきざみミキサー	ビーフカレー	180g/人	80パック	●●商会	2023.8.20	●号室	おでん	ふつうきざみミキサー	おでん	180g/人	80パック	●●●	2023.8.11	●号室	ビーフカレー	ふつうきざみミキサー	ビーフカレー	180g/人	80パック	●●商会	2023.8.20	●号室
	カレーライス用食器(米飯用)×40個 粥用食器×40個 カレーライス用食器(粥用)×40個 スプーン大×70個								粥用食器×70個 卵の花炒り用食器×70個 箸×60膳 スプーン大×70個 スプーン小×60個								カレーライス用食器(米飯用)×40個 粥用食器×40個 カレーライス用食器(粥用)×40個 スプーン大×70個								

※●●F ●●号室に水ペットボトル6本入り10ケース(2020.11まで)と6本入り10ケース(2023.12まで)有り

※その他、通常時に食品庫で保管されている物がおよそ食パン30枚、果物缶15缶、翌日もしくは明後日までの野菜、乾物、調味料などがあります。
また、冷蔵保管では当日使用の食材、卵、肉、魚類、牛乳、漬物、練り物製品などがあり、冷蔵保管では3日間程の冷凍野菜や冷凍食品があります。

【B施設】 定員数：100未満 運営形態：直営

備蓄（非常食）一覧表

品名	メーカー	仕入れ先	数量	賞味期限	保管場所	備考
立山の天然水（2ℓ×6本）	マルサンアイ	●●●	3ケース	2023.6.8	●階デイサービス等控室	
立山の天然水（2ℓ×6本）	マルサンアイ	●●●	9ケース	2023.6.18	●階デイサービス等控室	
富士山麓の保存水（2ℓ×6本）	富士サンスイ	●●●	12ケース	2022.4.3	●階デイサービス等控室	
マジックライス保存食 白飯	サタケ	●●●	100g×50袋×6ケース	2022.2	●階デイサービス等控室	
災害用S-50W白がゆ2kg	神明	●●●	1ケース	2023.6	●階デイサービス等控室	
LLヒートレスカレー （温めずにおいしい野菜カレー）	ハウス食品	●●●	200g×10×3×2ケース	2022.1.9	●階デイサービス等控室	
災害対応食 豚汁	大沢加工	●●●	200g×36袋×2ケース	2023.8.10	●階デイサービス等控室	
災害対応食 けんちん汁	大沢加工	●●●	250g×36袋×1ケース	2023.6.26	●階デイサービス等控室	
災害対応食 和風汁物	大沢加工	●●●	250g×36袋×1ケース	2023.7.24	●階デイサービス等控室	
なめらかおかゆ	ヘルシーフード	●●●	200g×40個×2ケース	2021.12.24	●階相談室	極キ・ミキサー用
なめらかおじや	ヘルシーフード	●●●	200g×40個×2ケース	2021.11.30	●階相談室	極キ・ミキサー用
やわらか倶楽部 すきやき	ハウス食品	●●●	70g×12個×5ケース	2021.7.4	●階相談室	極キ・ミキサー用
やわらか倶楽部 ハンバーグ	ハウス食品	●●●	70g×12個×5ケース	2021.7.15	●階相談室	極キ・ミキサー用
カロリープリン チョコレート	カセイ食品	●●●	55g×50個	2021.1.26	●階相談室	極キ・ミキサー用
アイソカルゼリー スイートポテト	ネスレ	●●●	66g×50個	2021.6	●階相談室	極キ・ミキサー用
アイソカルゼリー あずき	ネスレ	●●●	66g×50個	2021.6	●階相談室	極キ・ミキサー用

【C施設】 定員数：100以上 運営形態：委託

備蓄確認表

確認日2020.6.19

確認者 ●●

商品名	数量	賞味期限	備考
白ごはん	140個	2021年10月	
白粥	70個	2023年5月1日	
みそ汁（ペースト）100入り	100個	2021年1月26日	
刈佃煮	100個	2021年1月3日	
マルワカレー	70P		
肉じゃが	68個	2023年4月1日	
みかん缶（1号缶）	3缶	2022年1月25日	
フルーツカクテル缶853g	6缶	2021年3月1日	
ゼリー食、ミキサー食（1日8食、3食分）			
冷凍ゼリー40g	30個		
オクノスゼリー	36個		
ゼリー食、ミキサー食は〇〇、△△、□□（系列施設）分の合計です。			

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
白ご飯	366	6.3	1.1	82.7	3.9	0.01
白ご飯	366	6.3	1.1	82.7	3.9	0.01
白粥	150	2.2	0.4	34.4	546	1.39
味噌汁	18	0.42	0.5	2.2	672	1.7
海苔佃煮	6	0.2	0	1.5	136.7	0.3
マルワカレー	237	3.8	13.9	24.6	1087.8	2.7
肉じゃが	166	4.5	6.7	22.1	625	1.6
みかん缶70g	45	0.4	0	10.7	3	0
フルーツカクテル缶70g	59	0.1	0	14.3	1.4	0
合計	1413	24.22	23.7	275.2	3079.7	7.71

【D施設】 定員数：100以上 運営形態：委託

〈備蓄食品一覧〉

商品名	規格	期限
ユニフーズ カレーライス（18ケース） ハヤシライス（18ケース） 卵丼（36ケース）	20食/ケース	5年
さつま芋のレモン煮 ※普、一口 （9ケース）	50食/ケース	5年
ぜんざい ※刻み、極刻み （6ケース）	50食/ケース	6年
果実のゼリー 巨峰（8ケース） オレンジ（7ケース）	48個（12個×4）/ケース	1年
尾西のひだまりパン メープル（11ケース） チョコ（10ケース）	36個/ケース	3年
備蓄水 （42ケース）	2ℓ×6本/ケース	5年

・5年保存の水は●●棟倉庫、各フロア、作業所すべてを併せて1日（3回）分保管（1回につき200～250人分、1日あたり2～2.5ℓと想定）

〈非常食以外のその他備品〉

備蓄保管場所	
厨房	粉末状スポーツドリンク 濃厚流動食 とろみ剤
作業所	備蓄水、水、 Disposable食器（ボウル、コップ、スプーン）
特養倉庫	水（6本入り×16ケース）、衛生用品（ニトリル手袋、ペーパータオル等）
厨房	ラップ、カセットコンロ、ボンベなど
各フロア	備蓄食（各フロアに3回分）、水（各フロアに2ℓボトル6本）
デイフロア	Disposable食器（ボウル、スプーン、仕切り付き器）

⇒入口より入って左側の事務所に保管

※使い捨てボウル、スプーンのみ非常用として購入。それ以外は常に在庫として有り。コップは水の施設のものを使用

※運搬は作業所にある台車＋固定用フィルム使用にて行う。

※胃瘻の注入食、ミキサー食用メイバランスミニまたはクリミール、水分補給用のイオンドリンク、とろみ剤は通常の必要量よりも余分に在庫として持つておく。

栄養補助飲料（メイバランスミニまたはクリミール：240本（10ケース）→飲用としてだけでなく、胃瘻の濃厚流動食としても使用可能

イオンドリンク：60箱（2ケース）

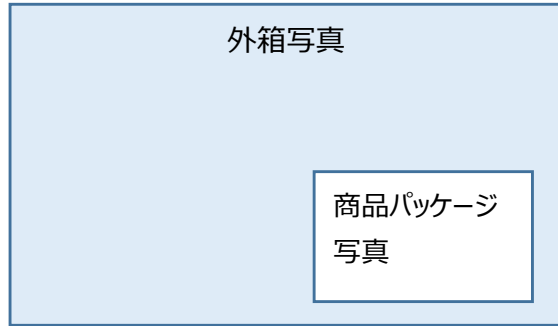
〈各種栄養価〉

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
1食目	346	10.4	10.5	52.5	0.5
2食目	429	9.5	14.8	64.3	2
3食目	551	6.4	7.7	115.4	1.9
計	1326	26.3(8%)	33(22%)	232.2(70%)	4.4
4食目	347	10.3	10.6	52.6	0.5
5食目	429	9.5	14.8	64.3	2
6食目	519	5.6	4.7	115	2
計	1295	25.4(8%)	30.1(21%)	231.9(71%)	4.5
7食目	346	10.3	10.5	52.5	0.5
8食目	429	9.5	14.8	64.3	2
9食目	551	6.4	7.7	115.4	1.9
計	1326	26.2(8%)	33(22%)	232.2(70%)	4.4

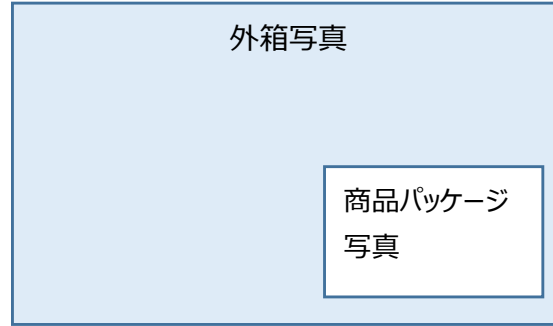
※上記栄養価は普通・一口大食（ぜんざいを除いたもの）の場合

〈備蓄写真〉

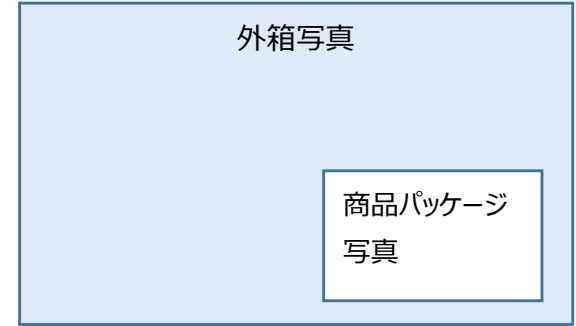
パン



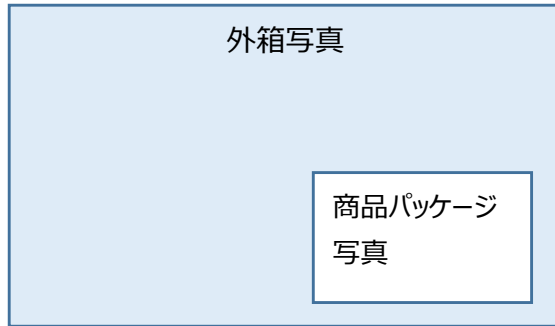
ゼリー



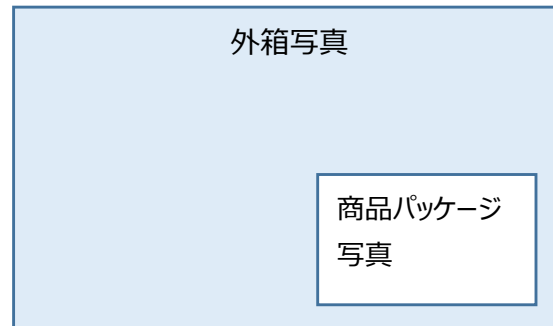
ユニフーズ (卵丼、カレー、ハヤシ)



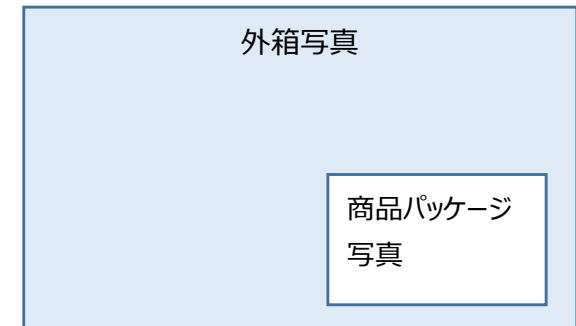
さつま芋のレモン煮



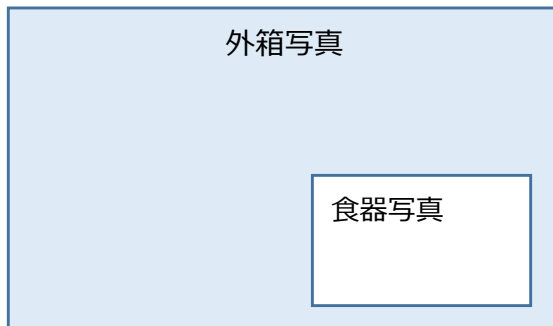
ぜんざい



備蓄水



ディスポ 器



非常用（ライフライン完全寸断時）献立表（1～3食目）

作成年月日：

※提供のタイミング（朝、昼、夕）に応じて、提供内容を調整 例：夕食から備蓄提供の場合、3食目～開始

※1回あたり240食（パンのみ252食、さつまいのみ250食）⇒約230～240名分で想定（平日の昼食時の人数：入所140～150名、デイ40名、職員50名として）

出庫数	食種	メニュー	内容	1人提供量	使用食器・器具など	保管場所、出庫数	栄養価
1食目 パン7ケース ゼリー5ケース 水4～5ケース	普通・一口大食 入所60～70名 デイ30～40名 職員50名	パン	ひだまりパン (メープル)	1袋	パックのまま	作業所 7ケース	266kcal、蛋白質5.3g、脂質10.5g 炭水化物37.5g、塩分0.4g
		ゼリー	果実のゼリー (巨峰)	1個	容器のまま プラスプーン	作業所 5ケース	80kcal、5g、0g、15g、塩分0.1g
	刻み・極刻み食 入所70名	パン	ひだまりパン (メープル)	1袋	パックのまま		
		ゼリー	ゼリー (巨峰)	1個	容器のまま プラスプーン		
	ミキサー食・胃瘻 入所15名 +胃瘻10名	ゼリー	ゼリー (巨峰)	1個	容器のまま		
		栄養補助飲料	メイバミニorクリミール	1本	プラスプーン、紙コップ、トロミ剤		200kcal、7.5g、7.5g、27.5g、塩分0.3g
	濃厚流動食	メディエフプッシュケア300	1本 (300kcal)	紙コップ		300kcal、14.1g、8.4g、42g	
	水	2ℓ ペットのうち500ml	ペットボトル1本で4名分	とろみ剤		水分52g、塩分1.52g	
2食目 カレーライス 12ケース さつまい3ケース ぜんざい2ケース 水4～5ケース	普通・一口大食	カレーライス	非常食研究所 アレルゲンフリーカレー	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン	作業所 12ケース	354kcal、5.2g、7.4g、66.7g 塩分1.9g
		さつまいもレモン煮	αフーズ 美味しい防災食	1袋 (10切れ)	使い捨て食器 プラスプーン	作業所 3ケース	197kcal、1.2g、0.3g、48.7g 塩分Tr
	刻み・極刻み食	カレーライス	アレルゲンフリーカレー	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン		
		ぜんざい	ロングライフコーポレーション ロングライフフーズ	1袋 (150g)	使い捨て食器 プラスプーン	作業所 2ケース	133kcal、8.3g、0.6g、23g 塩分0.4g
	ミキサー食・胃瘻	カレーライスまたは	アレルゲンフリーカレー	1パック	添付の器とスプーン		
		栄養補助飲料	メイバミニorクリミール	2本	とろみ剤、紙コップ		200kcal、7.5g、7.5g、27.5g、塩分0.3g
	濃厚流動食	メディエフプッシュケア300	1本 (300kcal)	紙コップ		300kcal、14.1g、8.4g、42g	
	水	2ℓ ペットのうち500ml	ペットボトル1本で4名分	とろみ剤		水分52g、塩分1.52g	
3食目 卵丼12ケース 水4～5ケース	普通・一口大食	卵丼	非常食研究所 卵丼	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン	作業所 12ケース	429kcal、9.5g、14.8g、64.3g 塩分2g
	刻み・極刻み食	卵丼	卵丼	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン		
	ミキサー食・胃瘻	卵丼または	卵丼	1パック	添付の器とスプーン		
	栄養補助飲料	メイバミニorクリミール	2本	とろみ剤、紙コップ		200kcal、7.5g、7.5g、27.5g、塩分0.3g	
	濃厚流動食	メディエフプッシュケア300	1本 (300kcal)	紙コップ		300kcal、14.1g、8.4g、42g	
	水	2ℓ ペットのうち500ml	ペットボトル1本で4名分	とろみ剤		水分52g、塩分1.52g	

※水分は1回あたり約500cc前後摂取、必要に応じてとろみ付け行う。

※重度の嚥下障害の無い方はご飯を潰し、具（ルー）とかき混ぜてペースト状にして提供。

※胃瘻の注入食、ミキサー食用メイバミニは必要に応じてとろみ剤にてとろみ付け行う。

※水分補給用のイオンドリンクは水で溶かして提供。

※さつまいもレモン煮、ぜんざいは状況により前後しても良い。（卵丼との組み合わせだと、どちらも甘いので注意）

1～3食（1日目）分栄養価総計

エネルギー

1326kcal

たんぱく質

26.3g(8%)

脂質

33g(22%)

炭水化物

232.2g(70%)

水分

塩分

4.4g

非常用（ライフライン完全寸断時）献立表（4～6食目）

作成年月日：

※提供のタイミング（朝、昼、夕）に応じて、提供内容を調整 例：夕食から備蓄提供の場合、3食目～開始

※1回あたり240食（パンのみ252食、さつまいのみ250食）⇒約230～240名分で想定（平日の昼食時の人数：入所140～150名、デイ40名、職員50名として）

出庫数	食種	メニュー	内容	1人提供量	使用食器・器具など	保管場所、出庫数	栄養価
4食目 パン7ケース ゼリー5ケース 水4～5ケース	普通・一口大食 入所60～70名 デイ30～40名 職員50名	パン	ひだまりパン (チョコ)	1袋	パックのまま	作業所 7ケース	267kcal、蛋白質5.4g、脂質10.6g 炭水化物37.6g、塩分0.4g
		ゼリー	果実のゼリー (オレンジ)	1個	容器のまま プラスプーン	作業所 5ケース	80kcal、5g、0g、15g、塩分0.1g
	刻み・極刻み食 入所70名	パン	ひだまりパン (チョコ)	1袋	パックのまま		
		ゼリー	ゼリー (オレンジ)	1個	容器のまま プラスプーン		
	ミキサー食・胃瘻 入所15名 +胃瘻10名	ゼリー	ゼリー (オレンジ)	1個	容器のまま		
		栄養補助飲料 濃厚流動食 水	メイバミニorクリミール メディエフッシュケア300 2ℓ ペットのうち500ml	1本 1本 (300kcal) ペットボトル1本で4名分	プラスプーン、紙コップ、トロミ剤 紙コップ とろみ剤		200kcal、7.5g、7.5g、27.5g、塩分0.3g 300kcal、14.1g、8.4g、42g 水分52g、塩分1.52g
5食目 ハヤシライス 12ケース さつまい3ケース ぜんざい2ケース 水4～5ケース	普通・一口大食	ハヤシライス	非常食研究所 アレルギーフリーハヤシ	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン	作業所 12ケース	322kcal、4.4g、4.4g、66.3g 塩分2g
		さつまいもレモン煮	αフーズ 美味しい防災食	1袋 (10切れ)	使い捨て食器 プラスプーン	作業所 3ケース	197kcal、1.2g、0.3g、48.7g 塩分Tr
	刻み・極刻み食	ハヤシライス	アレルギーフリーハヤシ	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン		
		ぜんざい	ロングライフコーポレーション ロングライフフーズ	1袋 (150g)	使い捨て食器 プラスプーン	作業所 2ケース	133kcal、8.3g、0.6g、23g 塩分0.4g
	ミキサー食・胃瘻	ハヤシライスまたは 栄養補助飲料	アレルギーフリーハヤシ メイバミニorクリミール	1パック 2本	添付の器とスプーン とろみ剤、紙コップ		200kcal、7.5g、7.5g、27.5g、塩分0.3g
		濃厚流動食 水	メディエフッシュケア300 2ℓ ペットのうち500ml	1本 (300kcal) ペットボトル1本で4名分	紙コップ とろみ剤		300kcal、14.1g、8.4g、42g 水分52g、塩分1.52g
6食目 卵丼12ケース 水4～5ケース	普通・一口大食	卵丼	非常食研究所 卵丼	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン	作業所 12ケース	429kcal、9.5g、14.8g、64.3g 塩分2g
	刻み・極刻み食	卵丼	卵丼	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン		
	ミキサー食・胃瘻	卵丼または 栄養補助飲料	卵丼 メイバミニorクリミール	1パック 2本	添付の器とスプーン とろみ剤、紙コップ		200kcal、7.5g、7.5g、27.5g、塩分0.3g
	濃厚流動食 水	メディエフッシュケア300 2ℓ ペットのうち500ml	1本 (300kcal) ペットボトル1本で4名分	紙コップ とろみ剤		300kcal、14.1g、8.4g、42g 水分52g、塩分1.52g	

※水分は1回あたり約500cc前後摂取、必要に応じてとろみ付け行う。

※重度の嚥下障害の無い方はご飯を潰し、具（ルー）とかき混ぜてペースト状にして提供。

※胃瘻の注入食、ミキサー食用メイバミニは必要に応じてとろみ剤にてとろみ付け行う。

※水分補給用のイオンドリンクは水で溶かして提供。

※さつまいものレモン煮、ぜんざいは状況により前後しても良い。（卵丼との組み合わせだと、どちらも甘いので注意）

4～6食（2日目）分栄養価総計

エネルギー

1295kcal

たんぱく質

25.4g(8%)

脂質

30.1g(21%)

炭水化物

231.9g(71%)

水分

塩分

4.5g

非常用（ライフライン完全寸断時）献立表（7～9食目）

作成年月日：

※提供のタイミング（朝、昼、夕）に応じて、提供内容を調整 例：夕食から備蓄提供の場合、3食目～開始

※1回あたり240食（パンのみ252食、さつまいのみ250食）⇒約230～240名分で想定（平日の昼食時の人数：入所140～150名、デイ40名、職員50名として）

出庫数	食種	メニュー	内容	1人提供量	使用食器・器具など	保管場所、出庫数	栄養価
7食目 パン (メープル4ケース) (チョコ3ケース) ゼリー (巨峰3ケース) (オレンジ2ケース) 水4～5ケース	普通・一口大食 入所60～70名 デイ30～40名 職員50名	パン	尾西のパン (メープル・チョコ)	1袋	パックのまま	作業所 2種合わせて7ケース	266kcal、蛋白質5.3g、脂質10.5g 炭水化物37.5g、塩分0.4g
		ゼリー	果実のゼリー (巨峰・オレンジ)	1個	容器のまま プラスプーン	作業所 2種合わせて5ケース	80kcal、5g、0g、15g、塩分0.1g
	刻み・極刻み食 入所70名	パン	尾西のパン (メープル・チョコ)	1袋	パックのまま		
		ゼリー	ゼリー (巨峰・オレンジ)	1個	容器のまま プラスプーン		
	ミキサー食・胃瘻 入所15名 +胃瘻10名	ゼリー	ゼリー (巨峰・オレンジ)	1個	容器のまま		
		栄養補助飲料	メイバミニorクリミール	1本	プラスプーン、紙コップ、トロミ剤		200kcal、7.5g、7.5g、27.5g、塩分0.3g
濃厚流動食 水	メディエフッシュケア300	1本 (300kcal)	紙コップ	ペットボトル1本で4名分	とろみ剤	300kcal、14.1g、8.4g、42g 水分52g、塩分1.52g	
8食目 カレー・ハヤシ (各6ケース) さつまい3ケース ぜんざい2ケース 水4～5ケース	普通・一口大食	カレー、ハヤシライス	非常食研究所 カレー、ハヤシライス	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン	作業所 各6ケース	354kcal、5.2g、7.4g、66.7g 塩分1.9g
		さつまいもレモン煮	αフーズ 美味しい防災食	1袋 (10切れ)	使い捨て食器 プラスプーン	作業所 3ケース	197kcal、1.2g、0.3g、48.7g 塩分Tr
	刻み・極刻み食	カレー、ハヤシライス	カレー、ハヤシライス	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン		
		ぜんざい	ロングライフコーポレーション ロングライフフーズ	1袋 (150g)	使い捨て食器 プラスプーン	作業所 2ケース	133kcal、8.3g、0.6g、23g 塩分0.4g
	ミキサー食・胃瘻	カレー、ハヤシライスまたは 栄養補助飲料	カレー、ハヤシライス メイバミニorクリミール	1パック 2本	添付の器とスプーン とろみ剤、紙コップ		200kcal、7.5g、7.5g、27.5g、塩分0.3g
		濃厚流動食 水	メディエフッシュケア300	1本 (300kcal)	紙コップ	ペットボトル1本で4名分	とろみ剤
9食目 卵丼12ケース 水4～5ケース	普通・一口大食	卵丼	非常食研究所 卵丼	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン	作業所 6ケース	429kcal、9.5g、14.8g、64.3g 塩分2g
	刻み・極刻み食	卵丼	卵丼	1パック	パックのままか使い捨て 食器、添付スプーン		
	ミキサー食・胃瘻	卵丼または 栄養補助飲料	卵丼 メイバミニorクリミール	1パック 2本	添付の器とスプーン とろみ剤、紙コップ		200kcal、7.5g、7.5g、27.5g、塩分0.3g
濃厚流動食 水	メディエフッシュケア300	1本 (300kcal)	紙コップ	ペットボトル1本で4名分	とろみ剤	300kcal、14.1g、8.4g、42g 水分52g、塩分1.52g	

※水分は1回あたり約500cc前後摂取、必要に応じてとろみ付け行う。

※重度の嚥下障害の無い方はご飯を潰し、具（ルー）とかき混ぜてペースト状にして提供。

※胃瘻の注入食、ミキサー食用メイバミニは必要に応じてとろみ剤にてとろみ付け行う。

※水分補給用のイオンドリンクは水で溶かして提供。

※さつまいもレモン煮、ぜんざいは状況により前後しても良い。（卵丼との組み合わせだと、どちらも甘いので注意）

1～3食（1日目）分栄養価総計

エネルギー

1326kcal

たんぱく質

26.2g(8%)

脂質

33g(22%)

炭水化物

232.2g(70%)

水分

塩分

4.4g

【E施設】 定員数：100未満 運営形態：委託

非常食在庫（主食）

2020年9月8日現在

	賞味期限	箱	合計
きのこご飯	2020(R2).11月	2	10kg
山菜おこわ	2025(R7).6月	2	10kg
ひじきご飯	2020(R2).11月	2	10kg
白飯	2025(R7).10月	6	40kg
梅粥	H32.11月(2020)	2	14kg
	H31.3月(2019)	4	
白粥			

太枠内は
5k入り/ケースです。…50人分

お粥は
2k入り/ケースです。(0.5k×4)…50人分
→2020.11.17納品予定
⇒現在在庫なし。普段使用のお米を
使用予定。

	賞味期限	ケース	合計
水	2025(R7).1.23	20	360L
	2026(R8).2月	10	
水（賞味期限切れ）	2019.8.6	7	

⇒不要だが、災害時何か洗浄などに使用可能？
掃除に使用

☆お水は
12L入り/ケースです。(2L×6本/ケース)
必要量 344L

非常食在庫（主菜）

	賞味期限	ケース入数	箱	合計
けんちん汁	2023(R5).1.18	3kg×6缶	2	36kg
豚汁	2023(R5).1.7	3kg×6缶	4	72kg
玉子丼の素	2022(H34).1月	50食（個食タイプ）	3	150食
カレー	2022(H34).1月	50食（個食タイプ）	3	150食
すき焼き丼の素	2022(H34).1月	50食（個食タイプ）	3	150食
豚丼の素	2022(H34).1月	30食（個食タイプ）	1	30食
ハヤシルー	2022(H34).1月	30食（個食タイプ）	1	30食
鶏そぼろ玉子とじの素	2022(H34).1月	30食（個食タイプ）	1	30食
黄桃缶	2022(R4).7.9③ 2022(R4).7.8⑨	1号缶（3kg）×6缶	2	36kg
みかん缶	2020(R2).12.24⑦ 2020(R2).12.1⑤	1号缶（3kg）×6缶	2	36kg

*果物の缶詰は日常使用する缶詰と入れ替えていく（納品時に入れ替える）

予定だったが、難しいため、最低2カ月前から厨房に伝え、使用していく（納品時に入れ替える）。

常に在庫がそれぞれに12缶あるようにする。

《普段、使用分》

◎黄桃缶 昼ヨーグルト和え12g使用で、1缶。月に1～2回使用。クリスマスケーキ使用で

◎みかん缶 朝食時に1缶使用。

非常時献立表

2017.2月作成

*飲料用の水は、1日一人当り1000ml

	1日目			2日目			3日目		
	種類	数量	水量	種類	数量	水量	種類	数量	水量
	朝食	お粥(梅) 黄桃缶	2箱 4缶	20	お粥(梅) 黄桃缶	2箱 4缶	20	お粥(梅) 黄桃缶	2箱 4缶
昼食	玉子丼の素 白飯 (刻)白粥	150食 2箱 1箱	16 8	ビーフカレー 白飯 (刻)白粥	150食 2箱 1箱	16 8	すき焼き丼の素 白飯 (刻)白粥	150食 2箱 1箱	16 8
夕食	豚汁(3K×6) きのこご飯 (刻)白粥 みかん缶	2箱 2箱 1箱 4缶	16 8	けんちん汁(3K×6) 赤飯 (刻)白粥 みかん缶	2箱 2箱 1箱 4缶	11 8	豚汁(3K×6) 山菜おこわ (刻)白粥 みかん缶	2箱 2箱 1箱 4缶	11 8
			68			63			63

*実際の災害時には、果物缶4缶ずつ種類を変えて提供する。

*豚汁・けんちん汁 1人200g×150人分

アルファ米必要水量 194 リットル

飲料水150人分 150 リットル

(入居者100名+職員50名)

合計 344 リットル
⇒29ケース (12L/ケース)

【F施設】 定員数：100以上 運営形態：委託

非常時の食事対策について

平成17年11月1日
平成18年11月1日改訂
平成28年8月1日

【食材について】

- ①委託業者●●●●にて対応する。
- ②雪災害発生が食材納品日にあたり、道路の凍結等で納品困難な場合、非常食にて対応する。

※非常食は利用者さん100名分3日分を在庫している。（『保管場所』参照）

【調理要員について】

- ①委託業者●●●●にて対応する。
- ②●●●●調理職員が対応困難な場合（朝に非常事態発生）は、施設フロア職員等が非常食材を使い食事の用意をする。配膳方法、別紙献立表に基づき、主食・副食各1品と、水は500mlのペットボトル1日2本を利用者に渡す。なお、お粥を作るための水はペットボトルの水を利用する（『非常時の体制』朝食・昼食・夕食それぞれ参照）。

非常食保管場所

非常事態を想定し、非常食を保管しています。

・アルファ粥の作り方

袋の中の脱炭素剤とスプーンを取り出し、6年保存水(500ml)の約1/3量(160ml)のお水を入れて60分おいておきます。それで出来上がりです（食器は使用しません）

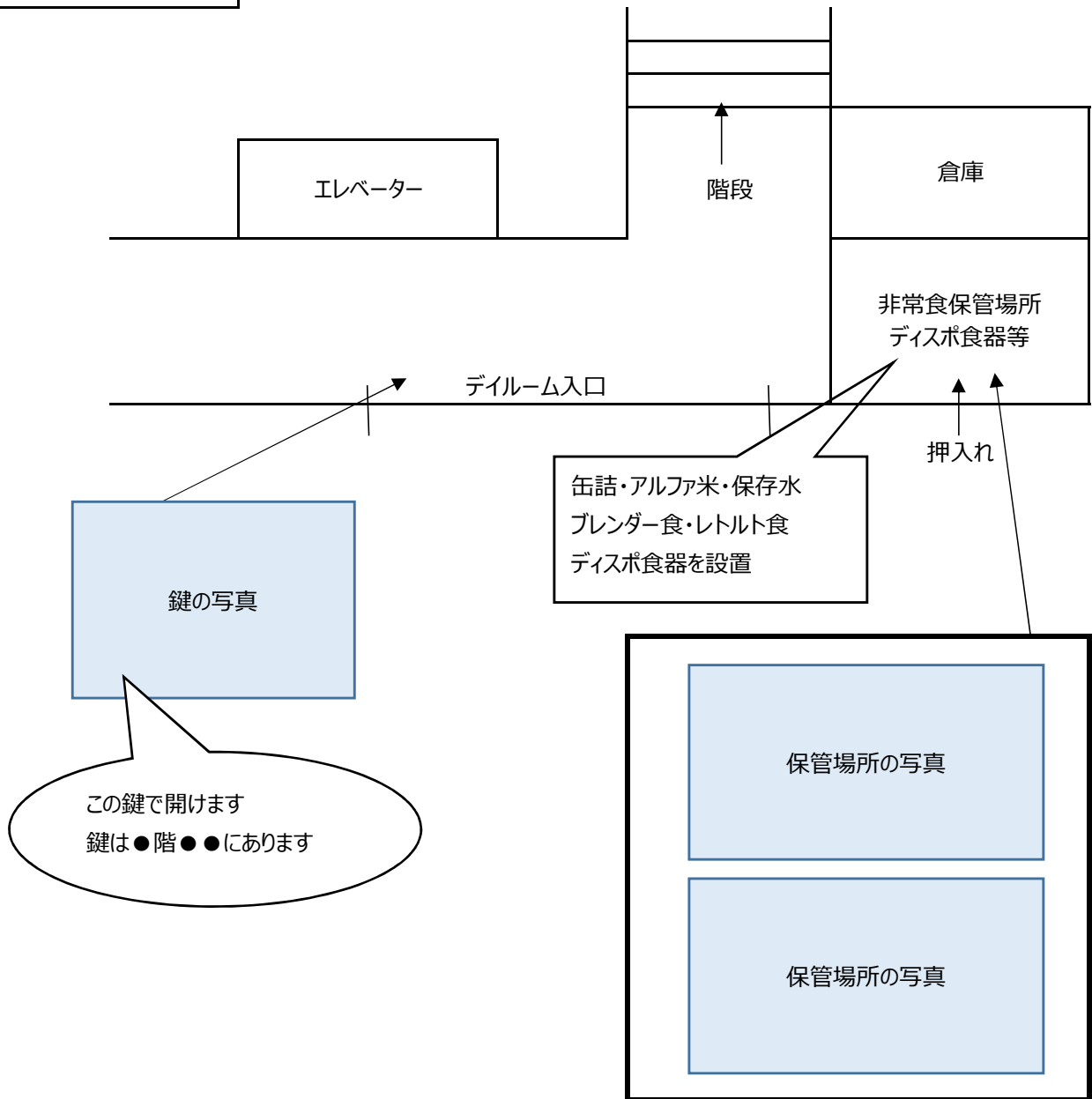
		献立名	食品名	1人量
1日目	朝食	白米 梅ペースト	アルファ米 白米100g	1P
			梅びしお8g	1P
	昼食	ご飯 切干煮付	アルファ米 白米100g	1P
			切干大根うま煮 缶詰70g 肉じゃがブレンダー食（ミキサー食用）	1缶 1P
	夕食	ご飯 鮭大根	アルファ米 白米100g	1P
さんま蒲焼缶100g 鯉の生姜煮ブレンダー食（ミキサー食用）			1缶 1P	
その他	水	ペットボトル水500ml	2本	
2日目	朝食	白米 たいみそ	アルファ米 白米100g	1P
			たいみそ9g	1P
	昼食	ご飯 筍煮物	アルファ米 白米100g	1P
			筍やわか煮 缶詰70g 肉じゃがブレンダー食（ミキサー食用）	1缶 1P
	夕食	ご飯 筑前煮	アルファ米 白米100g	1P
カレーレトルト200g 野菜のクリーム煮ブレンダー食（ミキサー食用）			1P 1P	
その他	水	ペットボトル水500ml	2本	
3日目	朝食	白米 のり佃煮	アルファ米 白米100g	1P
			のり佃煮10g	1P
	昼食	ご飯 五目野菜豆	アルファ米 白米100g	1P
			五目野菜豆 缶詰70g 里芋とイカの煮物 ブレンダー食（ミキサー食用）	1缶 1P
	夕食	ご飯 中華丼	アルファ米 白米100g	1P
中華丼レトルト200g ビーフシチューブレンダー食（ミキサー食用）			1P 1P	
その他	水	ペットボトル水500ml	2本	

・スプーンはアルファ米の中に入っている物を使用する。

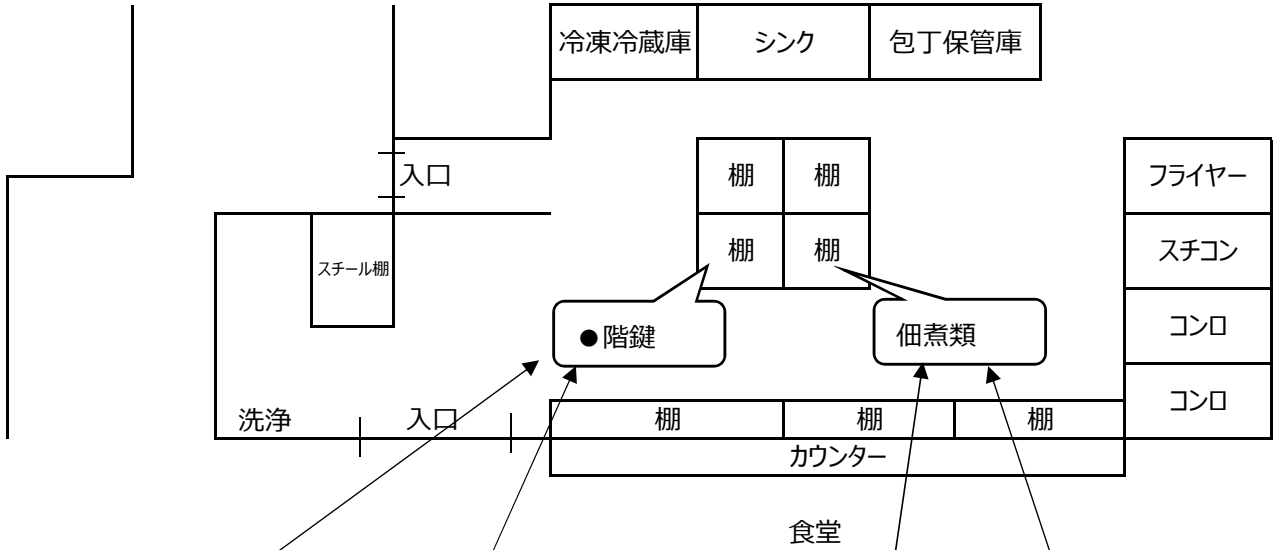
※賞味期限による同等品更新時に、商品名が変わる場合があります。

《保管場所》

●階デイルーム



●階厨房



鍵の写真

鍵の写真

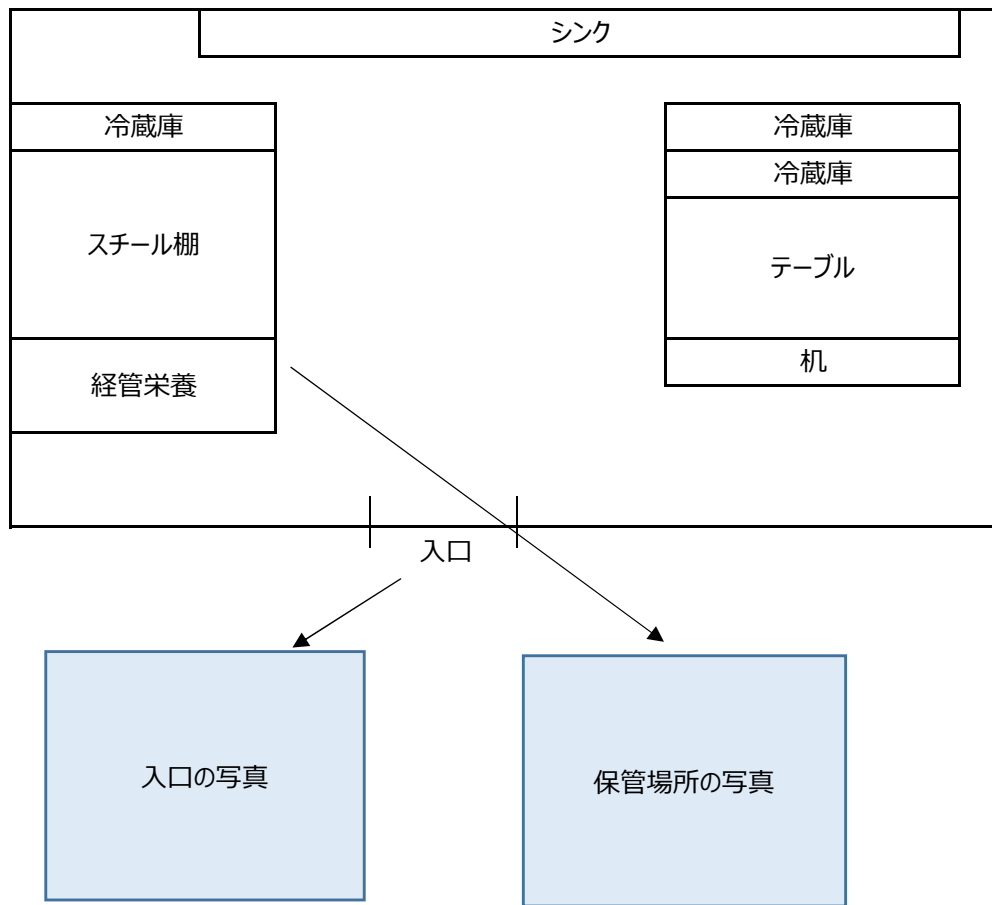
保管場所の写真

保管場所の写真

●階・○○室の鍵
夜間●階●●にあります

●階・○○室の鍵
この鍵は●階厨房の
ラックにあります

下処理室拡大図



※扉を開けたら、左手に経管栄養剤が積んであります。