

## 病院及び介護保険施設における非常災害時等の食事提供の備え 取組事例

特定給食施設及びその他の給食施設では、災害等発生時においても健康増進法施行規則の栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行えるよう、平時から、食料の備蓄や対応方法の整理等の備えが必要です。特に、病院及び介護保険施設は、疾患に応じた栄養管理や咀嚼・嚥下機能に応じた食事提供を行う必要があり、保健所の巡回指導時等に、他施設の非常食の備蓄内容、献立内容、提供体制等の情報を求める御意見をいただいています。

そこで、令和 2 年度に四條畷保健所管内の病院及び介護保険施設を対象に実施した「病院及び介護保険施設における非常災害時等の食事提供に関する実態調査」の際に備蓄食品一覧や非常災害時献立表の提供、研修・訓練の取組事例を依頼し、各施設から御提供いただいた事例をとりまとめました。

### 【掲載内容】

#### (1) 備蓄食品一覧・非常災害時献立事例

- ① 病院 6 施設
- ② 介護保険施設 6 施設

#### (2) 非常災害時の食事提供に関する研修・訓練事例

〈病院〉

- ① 医療法人藤井会 北河内藤井病院
- ② 社会医療法人若弘会わかさ竜間リハビリテーション病院

〈介護保険施設〉

- ① 特別養護老人ホーム 四條畷荘
- ② 社会福祉法人 るうてるホーム

### 【留意事項】

- 令和 2 年度に御提出いただいた事例を掲載しています。
- 掲載している食品等を推奨するものではありません。必要な食品や献立表等は施設の状況によって異なります。参考例として御活用ください。

### 【問合せ先】

大阪府四條畷保健所 企画調整課 管理栄養士 電話 072-878-1080

### 【作成年月】

令和 3 年 11 月

**(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) <b>143/10.1</b>
		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	<b>320/0.0</b>
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) <b>332/15.3</b>
		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	<b>320/0.0</b>
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) <b>415/10.3</b>
		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	<b>350/12.1</b>
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) <b>238/9.4</b>
		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	<b>350/12.1</b>
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) <b>272/13.6</b>
		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	<b>350/12.1</b>
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) <b>329/18</b>
		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	<b>350/12.1</b>
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) <b>209/6.6</b>
		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	<b>350/12.1</b>
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) <b>415/10.3</b>
		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	<b>350/12.1</b>
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) <b>289/11.6</b>
		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	<b>350/12.1</b>

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	食	缶詰のまま	—	/	/
			易消化食					
			キザミ食					
			易消化7分粥					
易消化5分粥	粥缶：お湯=5:5でどんぶり(大)に							
易消化3分粥	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	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
			易消化食					
			分粥食					
キザミ食	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	食	そのまま提供	つるりんこ5P添える	/	/
			易消化食					
			分粥食					
キザミ食	食	つるりんこ5P添える						
ミキサー食								
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

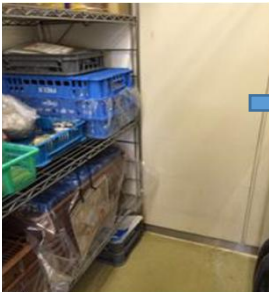
食品名	数量	保管場所
白粥	240P	食品倉庫
のり佃煮	60個	
食パン・ジャム	30枚・30個	
みかん缶・パイナップル缶・黄桃缶	各大1缶ずつ	
煮込みハンバーグ	100g×50ヶ	
鶏そぼろ	9P（500g/P）	
プリン・ゼリー	90個	
牛乳（200ml）	60P	厨房内4面冷蔵庫
アイソカルサポート（200ml）	20ケース（18P/ケース入り）	厨房休憩室
災害備蓄用天然水（2L）	180本	●棟倉庫

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

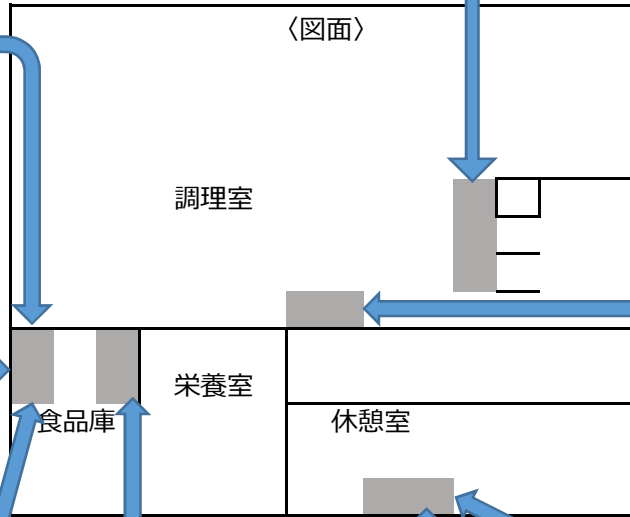
食パン



鶏そぼろ  
さんま蒲焼き缶  
白粥



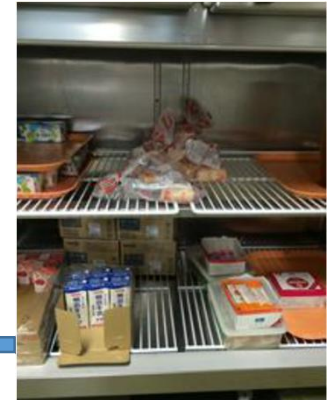
果物缶



プリン・ゼリー



ヘッドライト



牛乳  
ジャム  
ヨーグルト  
のり佃煮



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。



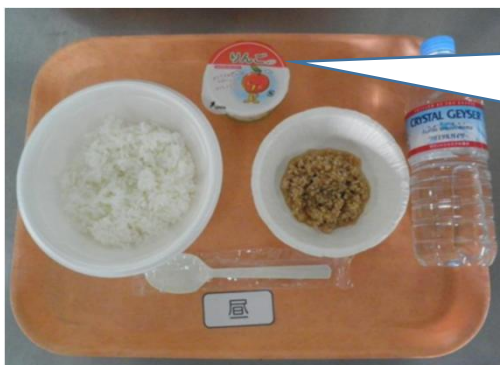
《1日目・朝》

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			
	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			
	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			
	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○○、△△、□□（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〉

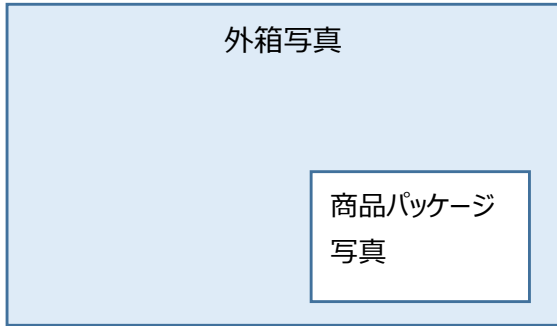
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
1食目	346	10.4	10.5	52.5	0.5
2食目	429	9.5	14.8	64.3	2
3食目	551	6.4	7.7	115.4	1.9
計	1326	26.3(8%)	33(22%)	232.2(70%)	4.4
4食目	347	10.3	10.6	52.6	0.5
5食目	429	9.5	14.8	64.3	2
6食目	519	5.6	4.7	115	2
計	1295	25.4(8%)	30.1(21%)	231.9(71%)	4.5
7食目	346	10.3	10.5	52.5	0.5
8食目	429	9.5	14.8	64.3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

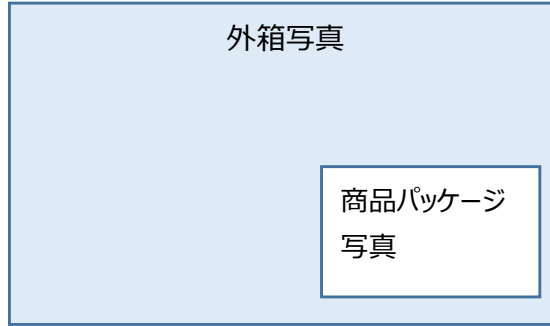


〈備蓄写真〉

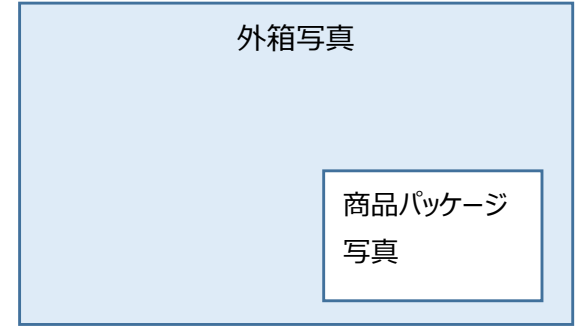
パン



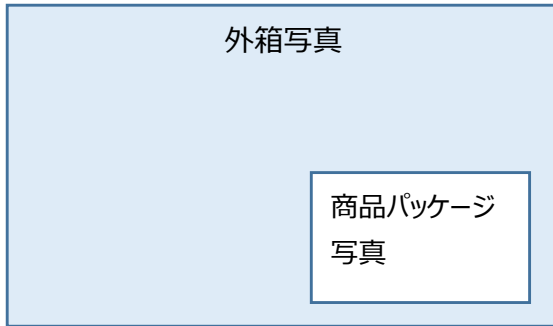
ゼリー



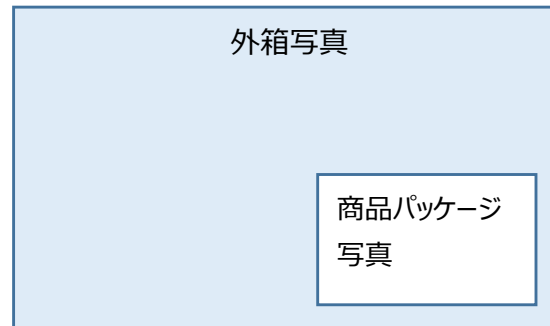
ユニフーズ (卵丼、カレー、ハヤシ)



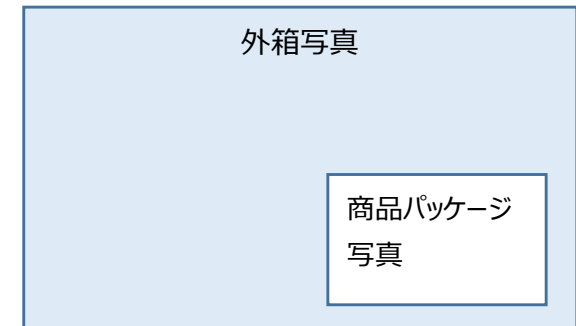
さつま芋のレモン煮



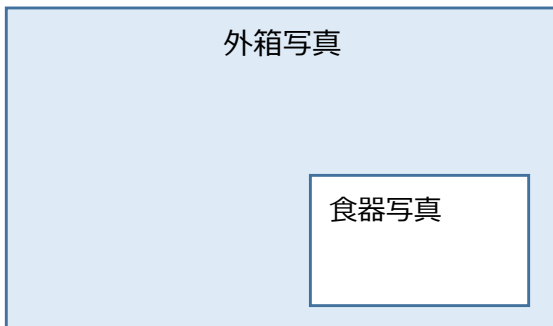
ぜんざい



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 例ら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、さつま芋のみ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
2食目 カレーライス 12ケース さつま芋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
		さつま芋レモン煮	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 栄養補助飲料	アレルゲンフリーカレー 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
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 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。

※さつま芋のレモン煮、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）

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	メディエフッシュケア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	
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	カレー、ハヤシライス	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	
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	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バランス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本を利用者さんに渡す。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）

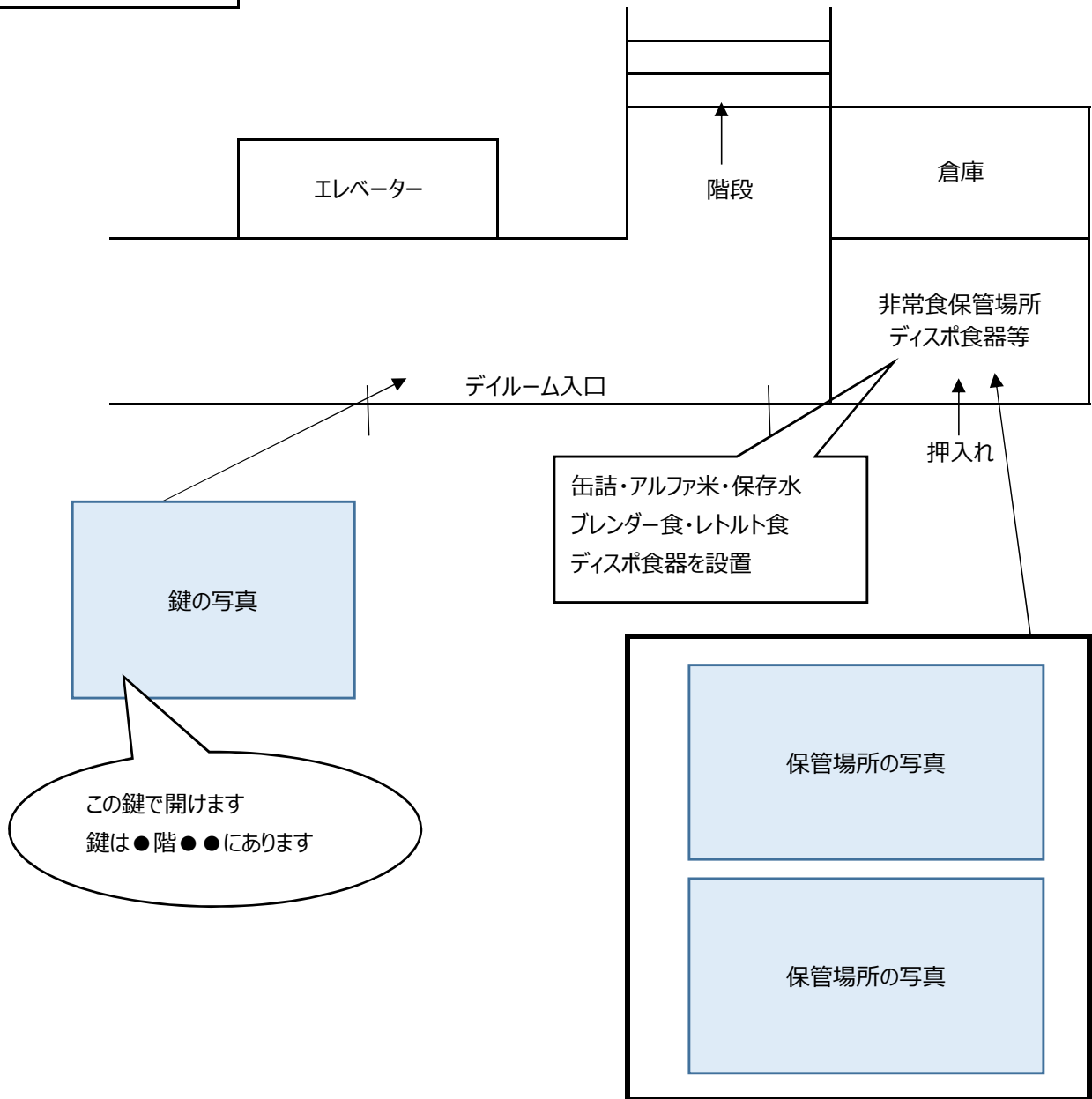
		献立名	食品名	1人量
1日目	朝食	白米 梅ペースト	アルファ米 白米100g	1P
			梅びしお8g	1P
	昼食	ご飯 切干煮付	アルファ米 白米100g	1P
			切干大根うま煮 缶詰70g 肉じゃがブレンダー食（ミキサー食用）	1缶 1P
	夕食	ご飯 鮭大根	アルファ米 白米100g	1P
さんま蒲焼缶100g 鯉の生姜煮ブレンダー食（ミキサー食用）			1缶 1P	
その他	水	ペットボトル水500ml	2本	
2日目	朝食	白米 たいみそ	アルファ米 白米100g	1P
			たいみそ9g	1P
	昼食	ご飯 筍煮物	アルファ米 白米100g	1P
			筍やわか煮 缶詰70g 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。

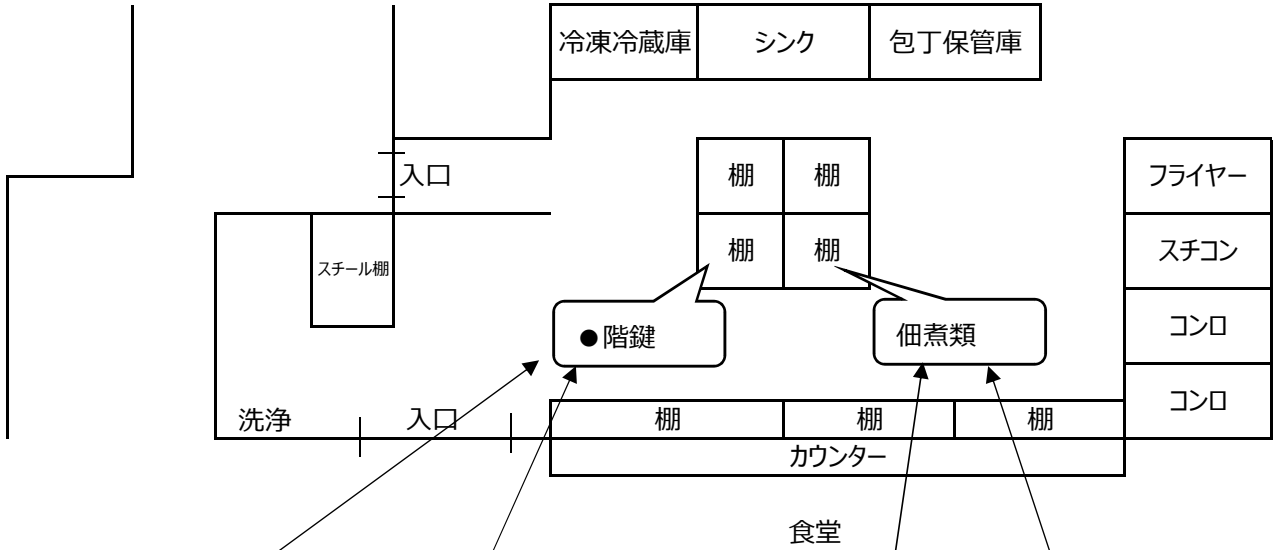
※賞味期限による同等品更新時に、商品名が変わる場合があります。

《保管場所》

●階デイルーム



●階厨房



鍵の写真

鍵の写真

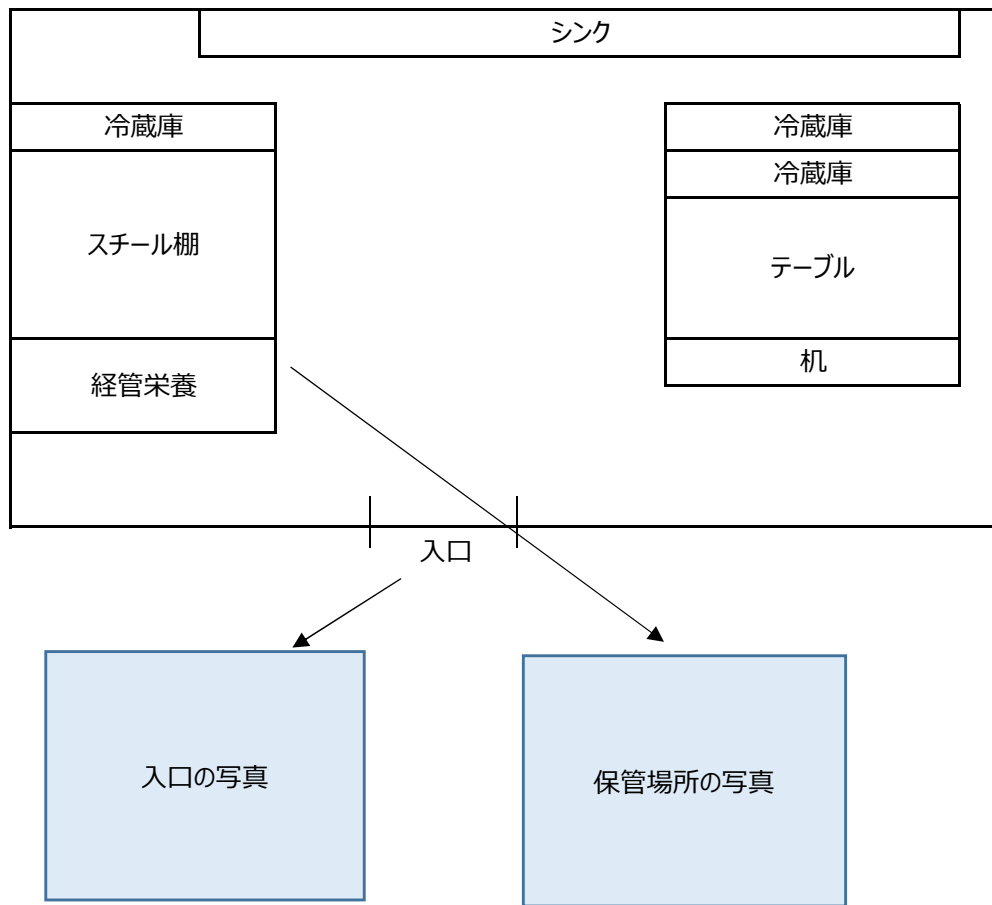
保管場所の写真

保管場所の写真

●階・〇〇室の鍵  
夜間●階●●にあります

●階・〇〇室の鍵  
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。

## **(2) 非常災害時の食事提供に関する研修・訓練事例**

## 非常災害時の食事提供に関する研修・訓練事例

施設名	医療法人藤井会 北河内藤井病院		
病床数・ 入所定員数	45 床	運営形態	<input checked="" type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託
実施している 研修・訓練	<input checked="" type="checkbox"/> 備蓄食品の周知 <input checked="" type="checkbox"/> 非常災害時食事提供マニュアルの説明 <input checked="" type="checkbox"/> 非常災害時を想定した調理 <input type="checkbox"/> 非常災害時を想定した配膳		
目的	備蓄食品の保管場所が全職員に周知され、非常災害時にも食事が提供されること		
実施時期・ 頻度	令和 2 年 11 月 2 年に 1 回実施（前回、平成 30 年秋に実施）		
対象・参加者	当施設職員		
内容	<p>パワーポイントで、震災発生時対応マニュアルから引用したフローチャート、代替調理室の清掃方法、備蓄食品の保管場所（口頭説明+写真）、備蓄食品の献立表と調理指示表について説明。</p> <p>その後、実際に備蓄食品を使用し、職員 2 名が清掃～献立に沿った調理を行い、普通形態・キザミ・ゼリーを各 2 食ずつ作る。その他職員はその作業工程を見て覚える。</p> <p>出来上がりを試食する。キザミ食のとろみの付け方や、水分の多い缶詰の調理方法など意見交換を行う。</p>		
他部門参加の 調整方法・ 工夫点等	<p>なるべく多くの職員が参加できる様、勉強会の日時を 2 日設ける。</p> <p>看護部の人数が圧倒的に多いので、参加しやすい日を師長に事前相談の上で実施日を決定した。備蓄食品の理解度を知るために、事前アンケートを実施し、職員用備蓄についても意見を出してもらった。</p>		
成果	多くの職員にマニュアルの周知ができた。		
感想	新入職員さんに知ってもらうきっかけになって良かった。		
今後の課題、 展開	患者様に実際に備蓄食品を提供することや、エレベーター停止を想定しての配膳訓練を行いたい。		



パワーポイントで説明している様子です。



缶詰を開けてキザミ食を作る様子です。



説明を真剣に聞いています。



キザミ食のおかずにとろみを付けている様子です。



備蓄食品の提供を職員2名で実演しています。



出来上がりを見て、意見交換をしています。



出来上がりの様子です。  
普通形態食、キザミ食、ゼリー食  
(各2食ずつ)



備蓄食品の保管場所を写真で示しました。



試食の様子です。



備蓄食品の保管場所を写真で示しました。



ディスポ食器の保管場所を写真で示しました。

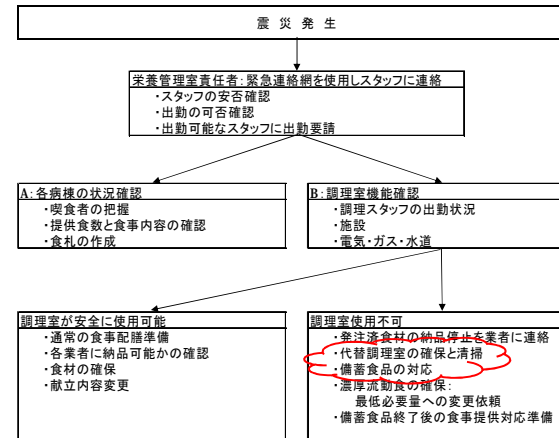


# 非常災害時（震災発生時） 対応マニュアル

備蓄食品の事、知っていますか？覚えていますか？

令和2年11月 栄養管理室

1



2

## 代替調理室（北河内藤井病院内）の確保と清掃

清掃担当：北河内藤井病院職員

清掃マニュアル

- ①机を配膳台として並べ、 unnecessaryなものは部屋の外へ出す
- ②窓を開け換気をし、可能であれば掃除機で床の清掃を行う  
(不可能な場合は出来る範囲の清掃)
- ③200ppmの次亜塩素酸ナトリウム(アルボースキレーネ)等で机をふく
- ④机をよく乾燥させる
- ⑤机に食品用アルコール(アマノール)を噴霧し乾燥させる

アルボースキレーネ・・・食品添加物の次亜塩素酸ナトリウム  
(調理室にあります)

アマノール・・・食品添加物のエタノール製剤  
(職員食堂と調理室にあります)

調理室から持ち出しできない場合は、環境クロスで清掃してください。

3

## 食事の準備・配膳・下膳

準備・配膳：北河内藤井病院職員 2人程度

下膳：北河内藤井病院職員 1人程度

- ①備品、備蓄食品を代替調理室に移動させ、ダンボール箱の封を開ける  
※ダンボール箱は机の上に置かないこと
- ②マスクをし、ティスポキャップで髪の毛を全て覆うように被り、  
ティスポエプロンを身に着ける
- ③手洗いマニュアルに沿って手洗いを行う
- ④人数分のトレーを机の上に並べ、食品用アルコールを噴霧する
- ⑤ティスポ食器をトレーの上に並べ、食品用アルコールを噴霧する
- ⑥飲み物と粥缶をトレーにのせる(粥缶はそのまま提供する)
- ⑦ティスポ手袋をつけ、食品用アルコールで手指消毒後、おかずの缶詰を開けて  
調理指示表に従ってティスポ食器に盛り付ける
- ⑧下膳用のゴミ袋(各階2枚)と共に病棟へ配膳する
- ⑨食べ終えた粥缶とティスポ食器は病棟にて分別してゴミ袋へ入れ、下膳する
- ⑩下膳後トレーは食器用洗剤で洗浄後、乾燥させ、食品用アルコールを噴霧する

4

備蓄食品はどこに・・・？

## 2階中央材料室前の戸棚 です！！！！

その他備品（ラップやディスポエプロンなど）もここです。  
キザミ食用にキッチンバサミもあります。

5

中央材料室前の

この辺りに  
あります



6



7



8



9

ディスポ食器はどこに・・・??

## 2階食堂の食器棚の下です!!!

どんぶり（大中小）、ボウル、プレートが入ってます。  
家庭用カセットコンロ1台とカセットボンベ3本もあります。

10



11



12

## 備蓄食品の献立

食目	形態	品名	数量	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g)
1食目	キザミ食・普通形態	粥缶	1缶	備蓄食品	143/10.1
		牛肉大和煮缶	1缶	備蓄食品	
		水500ml	1本	備蓄食品	
	キザミ食・普通形態	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	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	
	キザミ食・普通形態	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	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	
	キザミ食・普通形態	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	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	
	キザミ食・普通形態	エブリッチ	1本	在庫食品	350/12.1

13

料理別調理指示表							【1食目】	
料理名	使用食品	一人分	食種	食数	調理法	水分ロシ付き	禁止食品	カット指示
粥缶	粥缶	1缶	エネコン各食	1	食 缶詰のまま	-	-	-
			易消化食					
			キザミ食					
			易消化7分粥					
			易消化5分粥	食 粥缶、お湯=7.3でどんぶり(大)に				
			易消化3分粥	食 粥缶、お湯=5.5でどんぶり(大)に				
				食 粥缶、お湯=3.7でどんぶり(大)に				
牛肉大和煮缶	牛肉大和煮缶	1缶	エネコン各食	1	食 どんぶり(中)に盛り付ける	-	-	肉類→ツナ缶
			易消化食					
			分粥食					
			キザミ食	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			対応必要なし	
				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				
水500ml	備蓄水	1本	エネコン各食	1	食 そのまま提供	-	-	つるりんこSP添える
			易消化食					
			分粥食					
			キザミ食	食 つるりんこSP添える				
			ミキサー食	食				
			ゼリー食	食				
エネルギーゼリー	エネルギーゼリー	2個	ミキサー食	1	食 そのまま提供	-	-	-

では実際に、準備と試食をしてみましょう

14

## ご参加ありがとうございました

職員用の備蓄食品の購入が決まりました。

朝：缶入りパン+水500ml

昼：カロリーメイト（ロングライフ）

夜：熱源入りカレーライス

15

# 非常災害時研修に関する職員アンケート

目的：非常災害時の食事提供について、マニュアルや研修を実施するにあたり、現状、どの程度マニュアルを周知できているか把握する。  
また、職員用備蓄食品の確保・準備にむけて、必要数や希望を把握する。

調査実施日：2020年10月1日（木）～2020年10月16日（金）

調査対象者：職員

アンケート用紙配布数： 54名

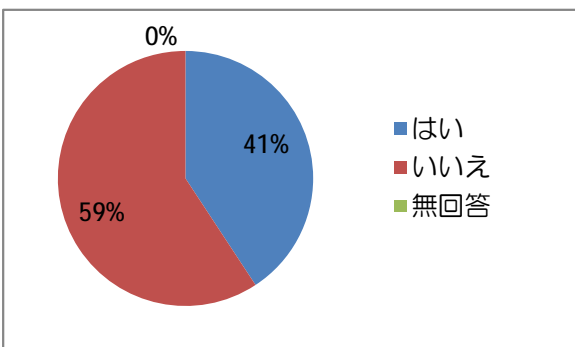
アンケート用紙回収数： 54名

アンケート実施・集計担当：栄養管理室 岩田

## <非常災害時研修に関するアンケート>

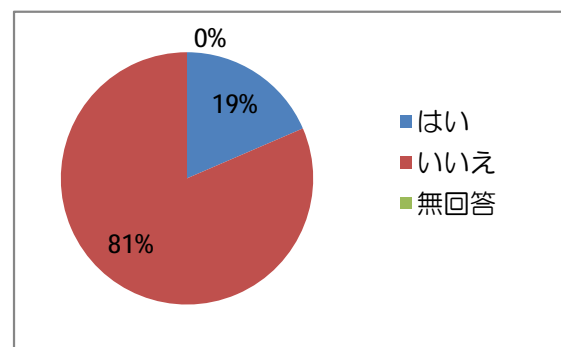
①栄養管理室作成の「震災発生時対応マニュアル」があることを知っていますか？

はい	いいえ	無回答
22	32	0



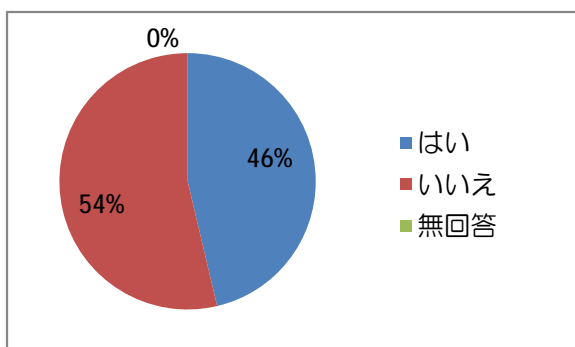
②栄養管理室作成の「震災発生時対応マニュアル」を読んだことがありますか？

はい	いいえ	無回答
10	44	0



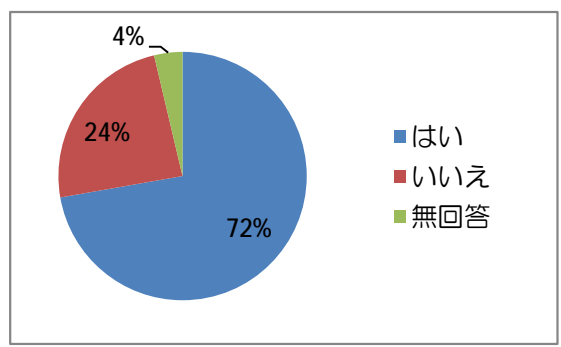
③患者用備蓄食品の保管場所を知っていますか？

はい	いいえ	無回答
25	29	0



④非常災害時を想定した調理・配膳の研修や訓練を行う場合、参加したいですか？

はい	いいえ	無回答
39	13	2



意見…

- ・何を備蓄していますか？
- ・何人分、何食分、何日分ありますか？

意見…

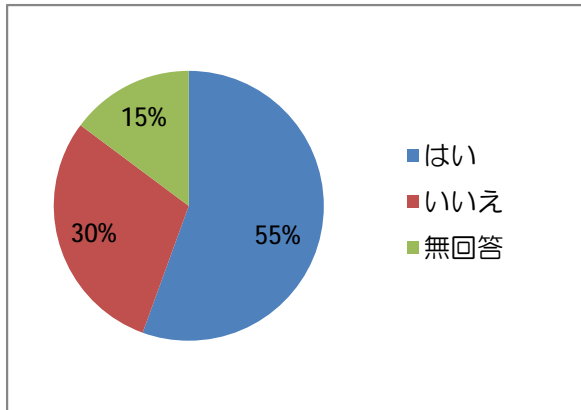
- ・以前参加したと思うのですがそうではなかったですか
- ・前回一度参加しましたが再確認のため
- ・時間があれば参加したい



# <職員用備蓄食品に関するアンケート>

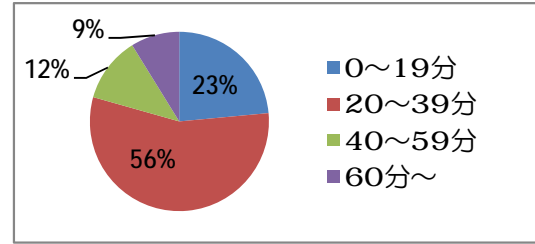
①非常災害時に時間帯や勤務予定に関係なく出勤することは可能ですか？

はい	いいえ	無回答
30	16	8



「はい」の場合の到着時間

0～19分	20～39分	40～59分	60分～
8	19	4	3

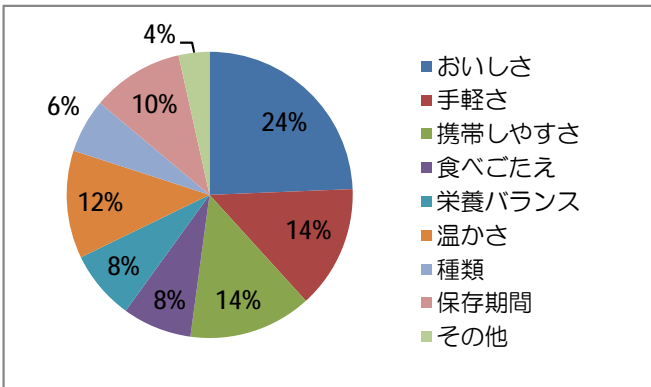


「いいえ」の場合の理由

- ・子どもがいるから (7名)
- ・電車・バスが止まれば不可 (6名)
- ・道路交通状況による (4名)
- ・車が出せなくなるから
- ・来たくないから

②職員用の備蓄食品に望むことは何ですか？ (3つまで)

おいしさ	手軽さ	携帯しやすさ	食べごたえ	栄養バランス	温かさ	種類	保存期間	その他
28	16	16	9	9	14	7	12	4



「その他」の意見

- ・食べれたらOKです
- ・衛生面
- ・食べ残しを携帯できれば良いかも
- ・手が汚れていても食べられる物

③職員用の備蓄食品であるといいなと思うものは何ですか？

- ・何でもOKです ・缶入りパン ・かんぱん ・ビスコ ・缶づめのポトフ (煮もの・ウィンナー) など
- ・ゼリータイプドリンク ・特になし(3名) ・チョコレート ・ごはん ・ウォーター ・水分 ・缶づめ
- ・水 (2名) ・水のできるうどんとか ・特にありません ・水を入れると炊き上がるご飯 (2名)
- ・缶づめのパン ・常温長期保存可の牛乳 ・カロリーメイト ・デザート ・桃缶とか ・パン
- ・手が汚れていても食べられる物、方法 ・粉、カップの汁物 (スープ、みそ汁) ・肉マン ・カレー
- ・加熱しなくてもわりと抵抗なく食べられる物 (肉は脂が固まって白い塊浮いていると食べるのに抵抗がある)
- ・野菜がたくさん入ってるもの ・冬であれば温かく出来る食べ物 ・たきこみごはん ・米類 ・おかき
- ・うどん、スパゲティなどのめん類 ・インスタント食品 ・ミネラルウォーター
- ・少量で満腹感の得られるもの ・少量でカロリー摂取できるもの
- ・後処理のしやすいもの、ゴミがあまり出ないもの (※夏場はニオイなど気になるため)

④その他、非常災害時の備えや対応において、何かあればご記入下さい。

- ・飲用水の備ちくはどれくらいありますか
- ・特になし (3名)
- ・発生時誰かが即売り切れなうちにコンビニやスーパーにいった食品などかきに走ることに
- ・知らないのを知りたいです
- ・何が出来るのか
- ・SPEEDYな連絡網
- ・災害時保管場所のカギは空いているのか、なければどこに誰が保管しているのか
- ・今回のこのアンケートで職員用の備蓄がなかったことにすごく驚いています (少しショックです)
- ・後なぜこのタイミングでアンケートを取ることにしたのかも教えていただけたら

(3.4は原文のままです)

## 非常災害時の食事提供に関する研修・訓練事例

施設名	社会医療法人若弘会わかさ竜間リハビリテーション病院		
病床数・ 入所定員数	500 床	運営形態	<input checked="" type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託
実施している 研修・訓練	<input checked="" type="checkbox"/> 備蓄食品の周知 <input checked="" type="checkbox"/> 非常災害時食事提供マニュアルの説明 <input type="checkbox"/> 非常災害時を想定した調理 <input checked="" type="checkbox"/> 非常災害時を想定した配膳		
目的	大規模災害時、雪災害時に栄養課職員が出勤できなかった際の備蓄食品と経管栄養剤の配膳方法について周知する。		
実施時期・ 頻度	年 1 回		
対象・参加者	全職員		
内容	<p>災害時マニュアルを基に、災害時栄養課職員が出勤できない場面を想定した食事提供方法をスライドにして説明した。内容としては栄養課職員が出勤できない場合の連絡方法、備蓄食品の内容とその運搬方法、備蓄倉庫の場所の確認等を行った。その後 5 人程度のグループにわかれて〇〇病棟の朝の分を取ってくるチーム、昼の分を取ってくるチームと設定し、チームごとに備蓄を実際に数えて運搬までを行った。栄養課と備蓄倉庫には管理栄養士を配置し、わからない場合は手助けできる体制をとった。</p>		
他部門参加の 調整方法・ 工夫点等	病棟は各病棟 1 名以上、その他の部署は各部署 1 名以上参加してもらうように案内し、消防訓練に組み込んで研修を実施。		
成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・災害マニュアルの中に備蓄食品の一覧や運搬方法が書いてあることを周知できた。</li> <li>・詳細を説明後実際に運んでもらうことでマニュアルの理解が深まった。</li> <li>・備蓄のある場所や 1 回に運ぶ量がどれぐらいかも目でみてわかったので、実際の時に各病棟何人ぐらいで運搬する必要があるかも体感できた。</li> </ul>		
感想	<p>例年マニュアルの説明と備蓄食品の運搬方法の説明は行っていたが、昨年度初めて運搬まで実施したことにより職員からのアンケートでよくわかったという声や難しかったという声が聞けたことがよかった。今後何回も繰り返し行っていくことで備蓄の運搬方法について体験したことがある職員が増えると災害時に落ち着いて対応できるのではないかと感じた。また、回復期病棟と療養病棟で食事の数が大幅に違うので、各病棟の職員が自分の病棟だとどれぐらいの量を運ぶのか実感できたのもよかった。</p>		
今後の課題、 展開	<p>スライドはアンケートの声を参考にしながら年々わかりやすくしていきたい。備蓄は数年前に見直しをかけて調理と運搬がしやすいものに変更したが、運搬方法が難しいと感じる人も一部いたので、数年研修を実施して声が減らないようであれば備蓄の買い替えの際等に内容の変更を検討したい。</p>		





## 栄養課備蓄品について

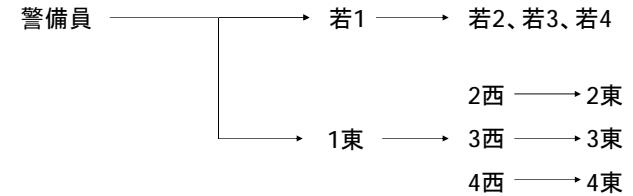
栄養課 宗正 由貴

### 栄養課非常時の体制(わかさ竜間リハビリテーション病院)

#### 朝食

○栄養課職員が出勤出来ない場合、  
**当直警備員**が若草棟1階と竜間棟1階病棟に  
食事を取りに行くように連絡する

○連絡を受けた病棟は**最低1名ずつ**備蓄保管場所へ行き、  
自部署の患者さん用の備蓄食材等を準備する



### 非常時災害用の運搬方法

☆非常時の食事は厨房内の中に入ることはありませんので  
厨房の中に入らないように注意してください

☆栄養課事務室の鍵は、事務所にあります

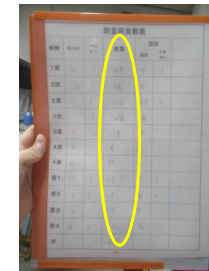
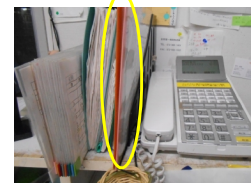
事務所で鍵をもらって栄養課の事務所に入ってください



非常時災害用の運搬方法(経口摂取の患者用) 朝食編  
事務所入って左のテーブル上の黒いラックに入っている、  
**オレンジのファイル**をとって下さい。

**朝食用食数表の食数**の数を確認してください。

これが持っていく数です!!!


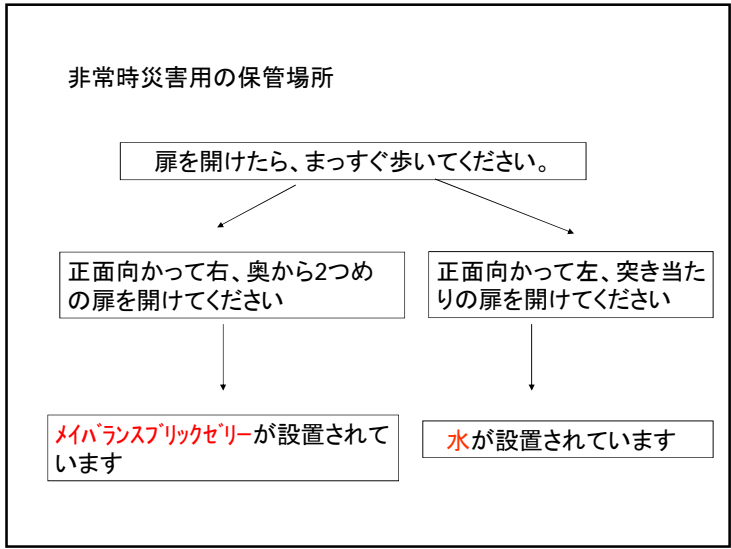


食事内容 **必要な数のメイバランスブリックゼリーコーヒーと水(500ml)を持ってあげてください！！**

	1日目	2日目	3日目
朝食	●● ●● メイバランスブリックゼリーコーヒー ●● ●● 保存水500ml 1本	●● ●● メイバランスブリックゼリーコーヒー ●● ●● 保存水500ml 1本	●● ●● メイバランスブリックゼリーコーヒー ●● ●● 保存水500ml 1本
昼食	●● ●● ユニフォーム豚丼	●● ●● ユニフォーム豚丼	●● ●● ユニフォーム豚丼
	●● ●● ミキサー粥	●● ●● ミキサー粥	●● ●● ミキサー粥
	●● ●● ブレンダー食 肉と豆腐のあんかけ 又は 牛肉と野菜の合わせ煮	●● ●● ブレンダー食 鶏のロールキャベツ 又は 鶏肉のけんちん風煮込み	●● ●● ブレンダー食 南瓜と白身魚の煮物 又は 白身の里芋のそぼろ煮
●● ●● 保存水500ml 1本	●● ●● 保存水500ml 1本	●● ●● 保存水500ml 1本	
夕食	●● ●● 水道水が使用できる場合は 保存水は持って上がらないで下さい！！		
	●● ●● 保存水500ml 1本	●● ●● 保存水500ml 1本	●● ●● 保存水500ml 1本

非常時災害用の保管場所

歯科の隣の扉を開けてください





非常時災害用の運搬方 昼食編

(非常時に昼になっても栄養課職員がこれなかった場合・・・)

☆事務所中央のテーブルに病棟別(色分け)に食札カードがあります

食札をみて食数を数えて、非常食を配布して頂きます！



病棟カラー

若1 □ 若2 ■ 若3 ■ 若4 ■

1東 ■ 2西 ■ 2東 ■ 3東 ■

3西 ■ 4東 ■ 4西 ■

### 非常時災害用の運搬方法 昼食編



まず、自分の病棟の食札が何枚あるか数えてください。  
食札カードに貼られている丸いシール(●●)を数えます  
●が何枚、●が何枚か数えてください!!!

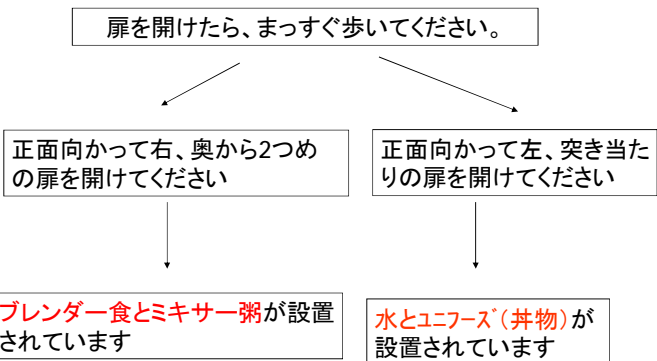
病棟で非常食を配布するときに誰に何を配るか確認するために  
病棟に食札も病棟に持って上がってください!

### 食事内容

		1日目	●●の人数分の豚丼と ●●の人数分のミキサー粥とブレンダー食と ●●の人数分の水500mlを持って行ってください!		
朝食	●●	メイプルソース			
	●●	保存水500ml			
昼食	●●	エフーズ 豚丼	エフーズ 豚丼		
	●●	ミキサー粥	ミキサー粥は 注水線まで水を入れてください		
	●●	ブレンダー食 肉と豆腐のあんかけ 又は 牛肉と野菜の合わせ煮	ブレンダー食 鶏のロールキャベツ 又は	ブレンダー食 南瓜と白身魚の煮物 又は	
	●●	保存水500ml 1本			
夕食	●●	エフーズ ハヤシライス			
	●●	なめらか定食 チキンのトマト煮	牛肉		
	●●	保存水500ml 1本	保存水500ml		1本



### 非常時災害用の保管場所



### 非常時災害用の運搬方法 夕食編

夜になっても栄養課職員がこれなかった場合...

昼に数えた食数と同じ数で夜も非常食を運んでください!  
昼にもって上がった食札が病棟にまだあるはずなので、  
食数を忘れた場合は昼と同様に数えてください!

また、次の日の経管栄養剤が病棟にない状態だと思います。  
経管栄養剤も同時に運んでください。

### 食事内容

		1日目	2日目	3日目
朝食	●●	メイナースﾌﾞﾘｯｸｹﾞｰﾘｰｺｰﾋｰ	メイナースﾌﾞﾘｯｸｹﾞｰﾘｰﾊﾞｯﾊ	メイナースﾌﾞﾘｯｸｹﾞｰﾘｰｲｺﾞ
	●●	保存水500ml 1本	保存水500ml 1本	保存水500ml 1本
昼食	●	ﾈｰﾌｰｽﾞ 豚丼	ﾈｰﾌｰｽﾞ 鶏そぼろ卵とじ丼	ﾈｰﾌｰｽﾞ 玉子丼
	●	ミキサ		
	●●	プレﾝ肉と豆		
	●●	牛肉と野菜の合わせ煮	鶏肉のけんちん煮	魚のそぼろ煮
	●●	保存水500ml 1本	保存水	保存水
夕食	●●	ﾈｰﾌｰｽﾞ ｻﾞｲｼﾞﾝ		
	●●	なめらか定食		
	●●	チキンのトマト煮		
	●●	保存水500ml 1本	保存水	保存水

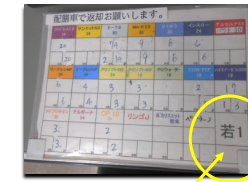
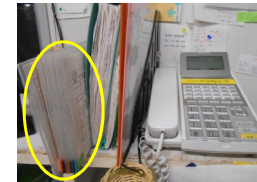
●の人数分のハヤシライスと  
●の人数分のなめらか定食と  
●の人数分の水500mlを持って行ってください！！



### 非常時災害用の運搬方法（経管栄養の患者用）

経管栄養のチェック表は、事務所入って左のテーブル上の黒いラックに入れています

各病棟のチェック表に書かれている経管栄養剤を運んでください



病棟カラー

### 非常時災害用の保管場所

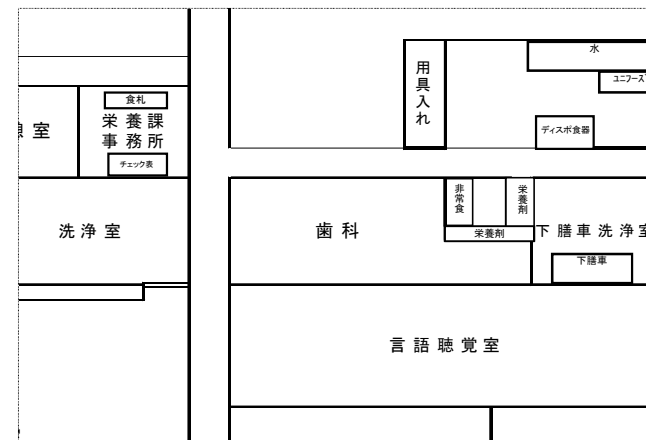
扉を開けたら、まっすぐ歩いてください。

水道水が使用できない場合、  
経管栄養用の水がもうない病棟もあります！  
その場合は**2Lの保存水**を持ってあがって下さい！

なめらか定食と経管栄養剤が  
設置されています

水とユニフーズ(丼物)が  
設置されています

### 栄養課見取り図

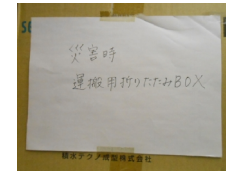


非常時災害用の保管場所(ミキサー食)



☆メニューは災害時の対応（危機管理マニュアル）の中の  
⑥「雪災害マニュアル」に記載されています  
☆メニューはそれぞれの倉庫の前に張っているの、  
確認して持って行ってください

非常時災害用の保管場所(経管栄養剤・ブリックゼリー)



倉庫に入って正面左上にあります  
必要な場合は使用してください

非常時災害用の保管場所(軟菜食・水)



手前に500ml・奥に2Lの  
水が置いてあります

災害はいつ起こるかわかりません

栄養課職員が通勤不可能かもしれません

いざという時のために・・・  
各部署で伝達よろしくお願い致します！！

## 非常災害時の食事提供に関する研修・訓練事例

施設名	特別養護老人ホーム 四條畷荘		
病床数・ 入所定員数	特養 <b>120</b> 床 ショートステイ <b>10</b> 床 養護 <b>50</b> 床 デイサービス <b>35</b> 名	運営形態	<input type="checkbox"/> 直営 <input checked="" type="checkbox"/> 委託
実施している 研修・訓練	<input checked="" type="checkbox"/> 備蓄食品の周知 <input type="checkbox"/> 非常災害時食事提供マニュアルの説明 <input type="checkbox"/> 非常災害時を想定した調理 <input type="checkbox"/> 非常災害時を想定した配膳		
目的	災害が起きた時の備蓄食品の場所の確認と調理方法 備蓄食品調理後の検食		
実施時期・ 頻度	総合防災訓練 避難訓練 (日勤時・夜勤時 さまざまの想定での実施) 年 <b>3</b> 回		
対象・参加者	介護職員 看護職員 事務所職員 (全職種対象)		
内容	<p>地震・火災・風水害等の総合防災訓練 (年 <b>1</b> 回) の後に①避難所設営訓練 (福祉避難所の指定を受けているため) ②備蓄品の在庫確認及び消費期限や電化製品の使用確認③備蓄品の保管場所の現地確認を実施しています。</p> <p>備蓄食品については、消費期限を考え、定期的に入れ替えています。入れ替えに合わせて、特別養護老人ホーム、養護老人ホームの通常献立 (昼食) で備蓄食品を使用するようにしており、献立表にも「備蓄品」と表記することで、ご入居者や職員に意識付けするように工夫しています。喫食後には、ご入居者や職員に味や食べやすさについて意見を聞くようにしており、以降の備蓄食品の選定材料にしています。</p> <p>今年度は、備蓄食品であったカレーを通常献立で提供し、調理過程で以下のような取り組みをしています。</p> <p>①備蓄食品を職員の前で開け、アルファ米を戻す前 (硬い状態) をみてもらい、湯で戻す時間、水で戻す時間を比べてみる。</p> <p>②カレーやイワシの煮付けも開けて検食を行う。イワシの煮付けは骨まで食べられる事がわかった。カレーは温めたものと冷たいままの両方を用意した。</p> <p>③カレーは戻したアルファ米と一緒に検食を行った。両方食した職員もいて温かいものと辛さの度合いが違う事がわかった。</p>		
他部門参加の 調整方法・ 工夫点等	話だけでは伝わりにくい為、実際現物を見て説明するように工夫している。備蓄品の保管場所の現地確認や使い捨て容器などの在庫数量確認などを他職種も一緒に行うことで意識付けている。実際、有事の際は、他職員も備蓄食品の調理に当たることが想定されるので、備蓄食品の調理方法を実際見てもらうなどしている。		
成果	職員の入退職や異動など入れ替わりがある中、栄養士が不在時でも、有事の際に対応が可能になることを目標にしている。又、備蓄食品を実際に調理すると「水を入れるだけ、温めるだけと意外と手間がかからない」との感想が多く、調理してみて、それを他職種にもみてもらうことの重要性を感じる。		
感想	検食をしてもらって味や食感を分かってもらえよかったと思う。今後も継続して他職種に伝えていきたいと思っている。		
今後の課題、 展開	有事の際にご入居者やご利用者はもちろん、福祉避難所として要援護者に、食事を安全に提供できるようにしたい。又日々備蓄食品も進化している為、入れ替える時に食べやすい、用意しやすい備蓄食品を選定していくことが必要。		

## 非常災害時の食事提供に関する研修・訓練事例

施設名	社会福祉法人 るうてるホーム		
病床数・ 入所定員数	175名 (特養入居 50・短期 20/ケアハウス 50/通所 35/障 害 20)	運営形態	☑直営 ☑委託
実施している 研修・訓練	<input type="checkbox"/> 備蓄食品の周知 <input type="checkbox"/> 非常災害時食事提供マニュアルの説明 <input type="checkbox"/> 非常災害時を想定した調理 <input checked="" type="checkbox"/> 非常災害時を想定した配膳		
目的	設備点検に伴う断水・停電を非常災害時とみなし、訓練を実施する。当日だけではなく、前後の期間も訓練と捉え、また訓練の中で、非常災害への備えや対策を一人一人が考える。訓練で得られた気づきをもとに、防災・減災対策を再考する。		
実施時期・ 頻度	【計画断水】2017年5月14日(日) 8:00～15:00 【計画停電】2018年3月25日(日) 11:00～14:00		
対象・参加者	【停電】特養 17.5名、ケア 3名、通所 3名、地域 6名、総務 3名 【断水】詳細な参加人数は不明だが、停電時と同じ曜日なので大きくは変わらないと思われる		
内容	<p>本訓練は全館において断水時、停電時に介護業務をはじめ入所者の生活、職員の執務全般への影響を軽減することを目標としており、その一環で入所者へのより円滑な食事提供を含めた。</p> <p>【断水訓練】 断水するに当たってシミュレーションをし、必要な物品を検討した。実際、断水中に水を使う場面での対応や必要な水の量を体感する(洗浄や使用する水、トイレの使用方法など)。食器洗浄が夕食の業務時間にずれ込む可能性があるため、使い捨ての弁当箱を使用。</p> <p>【停電訓練】 停電時期は食材へ悪影響を避けるため、気温が高くない時期とした。停電するに当たってシミュレーションをし、停電中の配膳方法等の対応を検討した。停電によって、ガス使用ができなくなることも断水にもなることを踏まえ、停電時間は調理時間を外し、食材の保冷のために冷凍庫、冷蔵庫に事前に作った氷を入れ、保温のため停電中は扉を開けないようにした。断水のため、使い捨て弁当箱を使用。配膳は階段を使用するため、バケツリレー方式で各ポイントまで運んで受け渡していく方法を実施した。</p>		
他部門参加の 調整方法・ 工夫点等	危機管理委員会で調整を行う。情報は1つに集約し、事業所の動きや体制を調整。自事業所だけで完結せず、他の事業所と協力して合えるように、どの場面で何が困っているかを明確に伝える訓練の1つに入っていた。		
成果	断水や停電を体験することによって、具体的なシミュレーションができ、必要物品や対応が具体的によくわかった。配膳に関しては、バケツリレー方式を採用したが、予想以上に各事業所からの応援があり、バケツリレー方式になったかは曖昧だが、短時間で終了し、各自の参加意識の高まりがあった。		
感想	実際、断水や停電時に、どのような物が必要か、どのような対応をすればいいかということが体験できてよかった。今回の訓練を機に、必要物品も購入できた。断水して困るのが、手が洗えないことなので、蛇口付きポリタンクを手洗い場所に設置した。ポリタンクも大きすぎると持ち運びができないとか、設置場所の棚に上手く乗らないとか出てくるので、準備できるなら、寸法を測って検討した方がいいと思うので、準備できる機会があってよかった。訓練では使い捨てのお弁当箱を使用し、洗い物をなるべく減らしたが、器具や鍋などは、準備したポリタンクの水を思ってた以上に使用したため、実際、災害があって、食器を洗浄しないといけない場合はかなりの水が必要に		

	<p>なってくると思った。</p> <p>停電の訓練でも、それに伴って、断水やガスも止まることを知った。準備段階では厨房機器のプレーカーの場所を確認したり、ガスの復旧の仕方もわかってよかった。ガスは復旧するのに、時間がかかり、なかなか復旧できない原因を後日業者さんに見に来て頂いたりしたが、原因や具体的にどうすればいいかということを知れて、マニュアルにも反映できた。</p>
今後の課題、展開	<p>訓練時は事前に準備ができスムーズだったが、実際に災害が起こった時に、まず何をすればいいか、どのような対応をしていけばいいか、誰が見てもわかりやすいマニュアルを作成していきたい（訓練後に停電時のマニュアルは作成済み）。委託業者はどうしても指示待ちになってしまうので、栄養士が不在でも動けるように、委託業者だけでは難しい場合もあるため、施設職員への周知も必要。</p>



## 断水

平成 29 年 5 月 14 日 (日) 8:00~15:00

- 朝食 卵パン (惣菜パン)・飲み物・すりおろしりんご)
- 昼食 お弁当箱 (ご飯・プルコギ・春巻き・ナムル)・ゼリー
- 夕食 通常 (ご飯・ミートスパゲティ・青梗菜のソテー・ポテトサラダ・フルーツカテル)

★断水までに準備しておくこと

8:00 までに水を溜めておく。

### 《断水になって困ること》

- ・手が洗えない⇒蛇口付きポリタンク、作業中は除菌用ウェットティッシュ
- ・朝食・昼食の食器が洗えない⇒ディスポ食器・お弁当箱
- ・急須が洗えない。⇒ジャンボジャー (ウォータージャグ)
- ・調理器具 (フードプロセッサーなど) が洗えない。やかんか蛇口付きポリタンク
- ・トイレの水を流せない。⇒バケツ

### 《必要物品》

- ・ディスポ食器 (おろしりんご用 100・スプーン 50 (不足分))
- ・お弁当箱 100 個
- ・蛇口付きポリタンク (手洗い用) 3 個
- ・蛇口付きポリタンク (調理器具洗浄用) 1 個
- ・折り畳み式ポリタンク (溜め置き用) 2 個
- ・ウェットティッシュ (消毒タイプ) 大 3 個 (厨房 2・トイレ 1)
- ・ジャンボジャー (ウォータージャグ) 2 個
- ・バケツ 10L (トイレの水用) 3 個

\*延期の場合、朝食のディスポ食器は使用していると思うので、その時は再度購入の可能性あり

(在庫品使用)

- ・紙コップ
- ・ディスポ食器 (パン粥用 10・昼食お粥用 40)
- ・スプーン
- ・割り箸

### 《他事業所へのお願い》

- ・デイサービスお風呂に水を溜めてほしい。
- ・特養 昼食のお茶用の水の確保

### 《断水をするにあたっての疑問》

- ・漏水調査の時間が延びることはあるか？

## 非常時対応

### 停電

《計画停電や台風で予測できる場合》

- ・氷を作っておく。
- ・水を貯めておく(鍋や、厨房男性更衣室ロッカーの上のポリタンクなど)。
- ・ブレイカーの場所の確認しておく。

<確認>

・冷蔵庫・冷凍庫が使用できない場合	ブレイカー確認(給食配膳カート置き場) 冷えてない場合は氷を載せる。むやみに扉を開けない。空いているリーバで保冷してもよい。
・ガスつかない場合	①ガスの元栓を閉め、換気扇をとめる(ガス管が冷えないようにする)。 ②業務用自動ガス遮断装置の『使用開始ボタン』を押す。 (栄養士室、入って突き当り左側。前方、右側は厨房のガラス張りになっている)。 ピーピーピーと1回鳴り、『OK』ボタン』が緑になったら使用可能になる。
・2F温蔵庫、冷蔵庫が使えない場合	ブレイカーを確認
・エレベーターが使えない	食事は階段で運ぶ。(バケツリレー法がよい)。 <電気・ガスが使用できる場合>特養はお食事を運びやすいトレイや1/2サイズのホテルパンに入れて運ぶ。 ケアハウス・デイサービスは通常の盛り付け <電気・ガスが使用できない場合>全員、使い捨てお弁当箱に入れて運ぶ

<調理前の停電>

・ガスは使用できないが電気は使える	スチコンや可動式IHコンロを使用。メニュー変更あり。
・ガス・電気とも使えない場合	水は貯めている場合は貯め水を使用。ない場合は非常用の水を使用する。 使用食材は傷む可能性もあるので、なるべく使用する。カセットIHコンロあり。メニュー変更あり。 使用食材がない、もしくは使えない場合は非常食を使用。(正面玄関横の倉庫)



蛇口付きポリタンク