

特定給食施設等における非常災害時の食事提供に関する実態調査

【目的】

近年、各地で大規模な地震や災害が発生しており、今後も南海トラフを震源とする大地震など甚大な被害が想定されている。

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ある。

平成 30 年には大阪府北部地震や台風 21 号に伴う被害があり、令和元年に和泉保健所管内給食研究会は、会員施設対象に、被災状況やその対策、他施設に伝えておきたいことについて調査を実施し、危機管理体制を見直す機会とした。その後、令和 2 年から続く新型コロナウイルス感染拡大に伴い、感染拡大予防や施設内に患者が発生した場合等に備え、栄養管理業務及び給食管理業務の見直しが行われたり、新しい生活様式による施設利用者の身体状況、生活・食事状況が変化してきていると考えられる。

今回、給食研究会会員施設対象に、現時点での非常災害時等の食事提供に関する実態調査を行い、その調査結果より把握した現状や工夫点を共有し、各施設における平常時の非常災害時等に備えた食事提供体制整備を推進する資料とする。

【実施主体】 和泉保健所管内給食研究会、大阪府和泉保健所

【対象】 和泉保健所管内給食研究会会員施設 96 施設

区分	内訳	施設数	施設形態
病院	病院・介護医療院	23 施設	入所型施設 (社会福祉施設 1 施設： 通所型含む)
老人・福祉	介護老人保健施設、老人福祉施設、 社会福祉施設、軽費老人ホーム	31 施設	
児童・保育	児童福祉施設、認定こども園幼稚園型(学校)	33 施設	通所型施設
事業所	事業所	4 施設	(児童福祉施設 4 施設： 入所型含む)
その他	一般給食センター	5 施設	
	計	96 施設	

【方法】 自記式質問紙の郵送またはメールによる依頼、FAX またはメールによる回答

回収数：

全種別	72 施設/96 施設 (74%)
内訳	
病院	23 施設/23 施設 (100%)
老人・福祉	21 施設/31 施設 (68%)
児童・保育	26 施設/33 施設 (79%)
※事業所	1 施設/ 4 施設 (25%)
※その他	1 施設/ 5 施設 (20%)



集計対象施設	70 施設/87 施設 (80%)
内訳	
病院	23 施設/23 施設 (100%)
老人・福祉	21 施設/31 施設 (68%)
児童・保育	26 施設/33 施設 (79%)
※事業所、その他(一般給食センター)は 施設数が少ないため集団集計には含まない	

【調査項目】

非常災害時の食事提供に関する備えの状況

1. 非常災害時の食事提供に関するマニュアル・研修・訓練 ……3
 - (1) 非常災害時の食事提供に関するマニュアル(委託給食会社作成マニュアルは含まない)の作成
 - (2) 非常災害時の食事提供について検討する会議の開催
 - (3) 非常災害時の食事提供に関する研修・訓練の実施(※コロナ禍で見合わせている場合も含む)

2. 非常災害時等に必要な水や食料の備蓄 ……6
 - (1) 施設利用者分の水の備蓄
 - (2) 施設利用者分の食料の備蓄
 - (3) 非常災害時用備蓄食品として用意しているもの
(※(2)で「施設利用者分の食料備蓄があり」と答えた施設のみ)
 - (4) 職員分の水の備蓄
 - (5) 職員分の食料の備蓄
 - (6) 非常災害時用献立の作成
 - (7) 備蓄保管場所について、施設全体での共有
 - (8) 期限の近づいた備蓄食品の使用

3. 施設での食事提供が不可となった場合に備え、他施設や関連機関との連携や支援協定 ……12
(物的支援、人的支援)の有無

4. 各施設の非常災害時の食事提供体制における課題 ……13

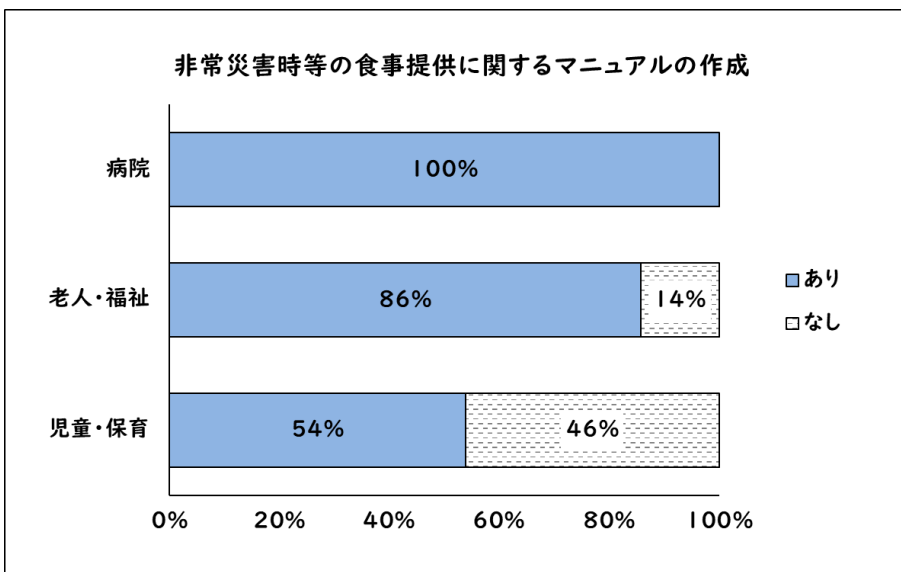
【結果】

非常災害時の食事提供に関する備えの状況

1. 非常災害時の食事提供に関するマニュアル・研修・訓練

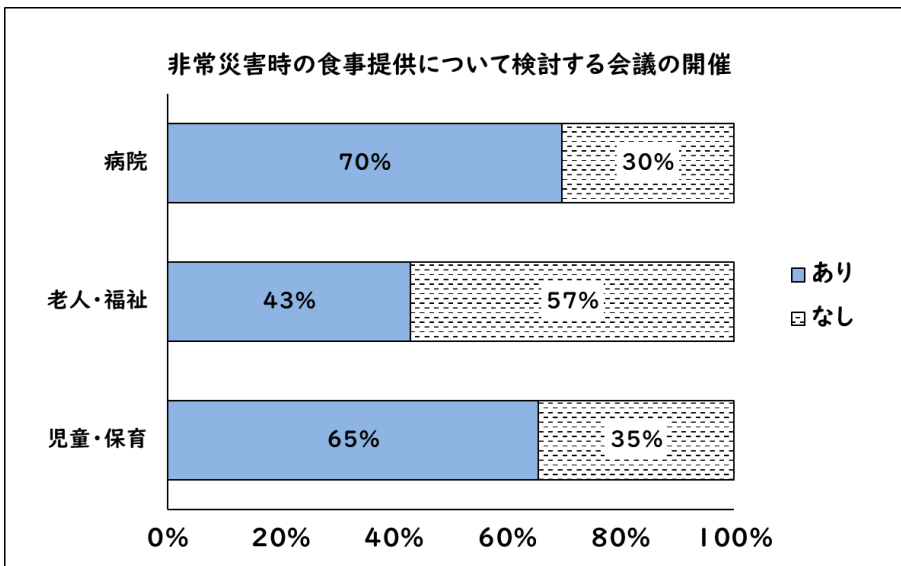
(1) 非常災害時の食事提供に関するマニュアル(委託給食会社作成マニュアルは含まない)の作成

	病院		老人・福祉		児童・保育	
あり	23	100%	18	86%	14	54%
なし	0	0%	3	14%	12	46%
計	23	100%	21	100%	26	100%



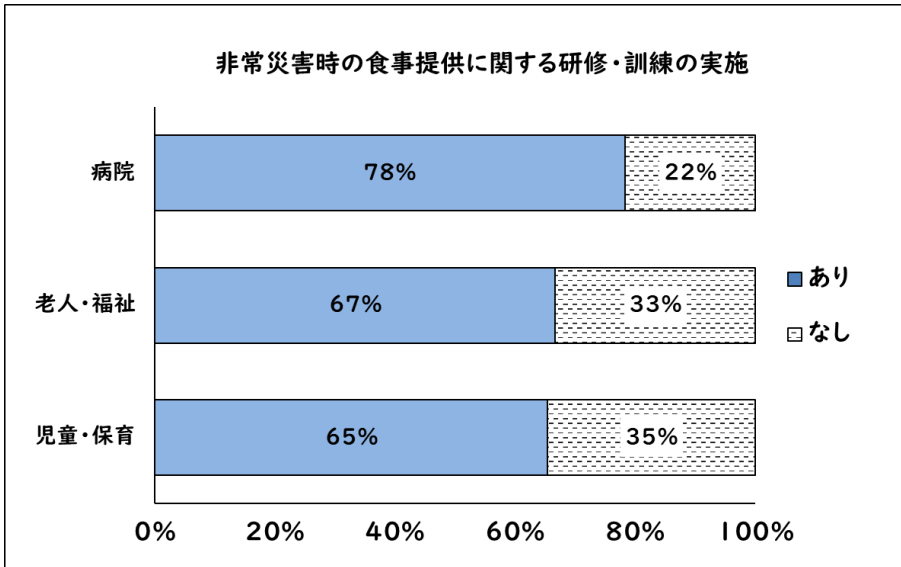
(2) 非常災害時の食事提供について検討する会議の開催

	病院		老人・福祉		児童・保育	
あり	16	70%	9	43%	17	65%
なし	7	30%	12	57%	9	35%
計	23	100%	21	100%	26	100%



(3) 非常災害時の食事提供に関する研修・訓練の実施(※コロナ禍で見合わせている場合も含む)

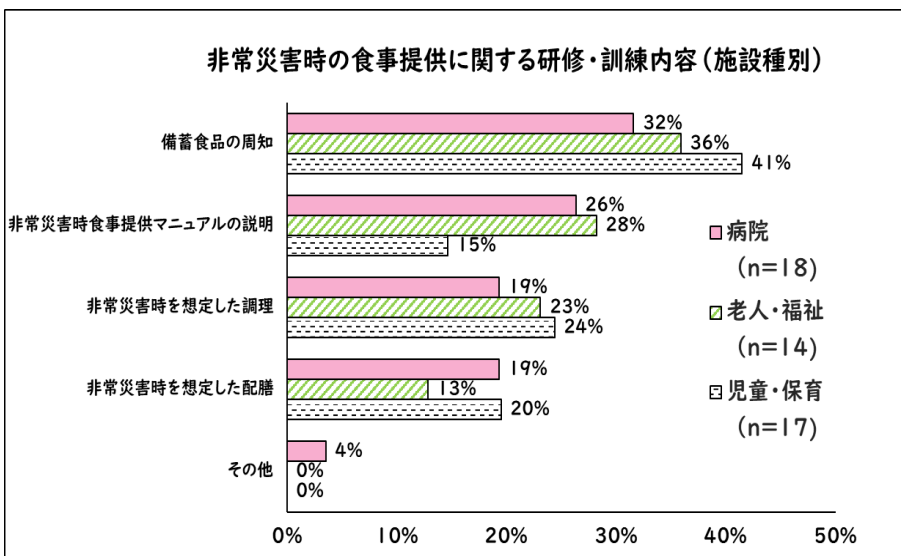
	病院		老人・福祉		児童・保育	
あり	18	78%	14	67%	17	65%
なし	5	22%	7	33%	9	35%
計	23	100%	21	100%	26	100%



<研修・訓練の実施ありの施設の状況>

① 内容及び対象(複数回答)

	全体 (n=49)						計	%
	施設全体		栄養科のみ		その他			
備蓄食品の周知	36	45%	8	18%	5	56%	49	36%
非常災害時食事提供マニュアルの説明	15	19%	14	32%	2	22%	32	23%
非常災害時を想定した調理	14	18%	14	32%	1	11%	30	22%
非常災害時を想定した配膳	13	16%	8	18%	1	11%	24	18%
その他	2	3%	0	0%	0	0%	2	1%
計	80	100%	44	100%	9	100%	137	100%

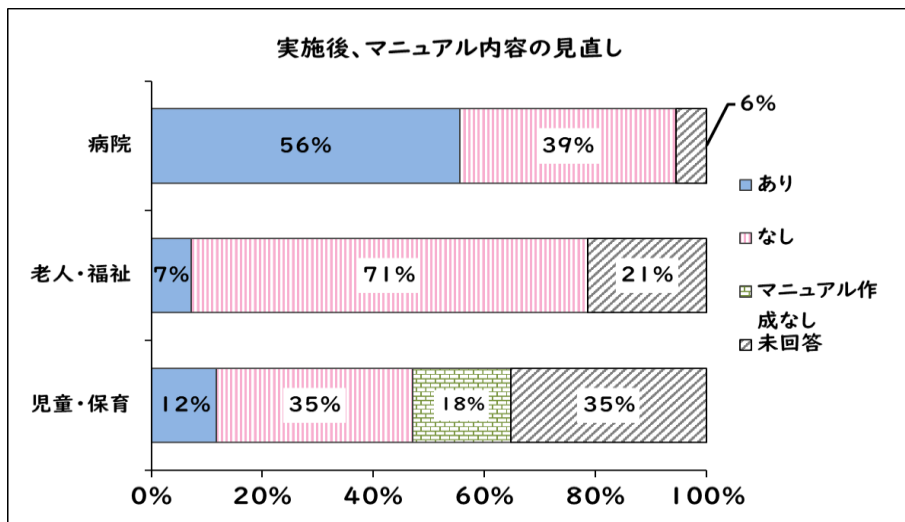


② 研修・訓練の実施にあたって工夫していること

<p>病院</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・都度、問題点を洗い出し、マニュアルに反映する ・栄養科でのミーティング、給食栄養委員会にて年 1 回、備蓄食品倉庫の場所やカギを実際に行って確認。 (栄養科主任以外が順番にみんなを案内するようにし、覚えているか確認している) ・実際の備蓄食品を職員に試食してもらっている ・災害の大きさにより不足するであろうライフラインを想定し、多種パターンに想定する ・備蓄食品の収納場所を実際に見てもらい、場所の把握をする ・少人数(栄養科)でいかに効率よく患者様全員の食事を準備するか考えながら実施している ・備蓄食品の入れ替えやマニュアルの変更は栄養委員会で説明し、病院グループの周知には GRIDY グループウェアアプリケーションを使用。委員会参加部署にはマニュアルを配布
<p>老人・福祉</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・周辺在住、或いは比較的遠方在住のスタッフが自転車で職場に向かいどれぐらいの時間を要したかを調査 ・出勤前、日勤午前、日勤午後、夜勤帯などそれぞれで考えられることを分けてリスクを列挙した ・誰が見てもわかる様に一覧表にし、1 回に使用する食品、容器は同じ部屋で保管(1 日目昼 A 部屋、1 日目夕 B 部屋、2 日目昼 C 部屋 という配置) ・厨房職員が各ユニットにて説明と見守りを行う ・施設の近隣が河川のため、水害による訓練と火災の訓練を 2 回実施している。訓練ではあらかじめ知らせの必要な利用者には当日知らせる。(パニック状態を防ぐため)
<p>児童・保育</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・大阪府からいただいた災害用貯蓄アルファ化米を使って実演・実食を行う ・備蓄食品を管理、賞味期限が近いものは家庭に配布したり、給食で子供たちに体験してもらう ・年度の切り替わりに実施するようにし、全体に周知できるようにしている ・食器や調理器具をあまり使わなくても大丈夫なように使い捨てのもので対応出来るよう工夫している ・ガスが使用できないことを想定した場合は電気のみで調理するようにしている。食事提供は皿にラップを敷いて使い、食後の洗い物を減らす ・栄養士、調理師が不在でも対応できるよう現場の保育士だけで調理の練習をおこなっている ・災害時に備え年 1 回避難訓練の際にアルファ化米を使用し給食提供を行っている。調理過程も子供たちに見せる場面を設けている ・0 歳児～5 歳児と月齢が幅広い為、主食においては月例に応じた備蓄(0.1 歳児:レトルトお粥、2 歳児～:アルファ化米等)をおこなっている。また、阪神淡路大震災が発生した 1 月 17 日には災害時の献立として、カンパン(2 歳児～)、炊き出し可能な汁物、ゼリー等を実施している ・避難訓練で避難食を試食、食べる練習を実施している

③ 研修・訓練の実施後、マニュアルの見直し

	病院		老人・福祉		児童・保育	
あり	10	56%	1	7%	2	12%
なし	7	39%	10	71%	6	35%
マニュアル作成なし	0	0%	0	0%	3	18%
未回答	1	6%	3	21%	6	35%
計	18	100%	14	100%	17	100%

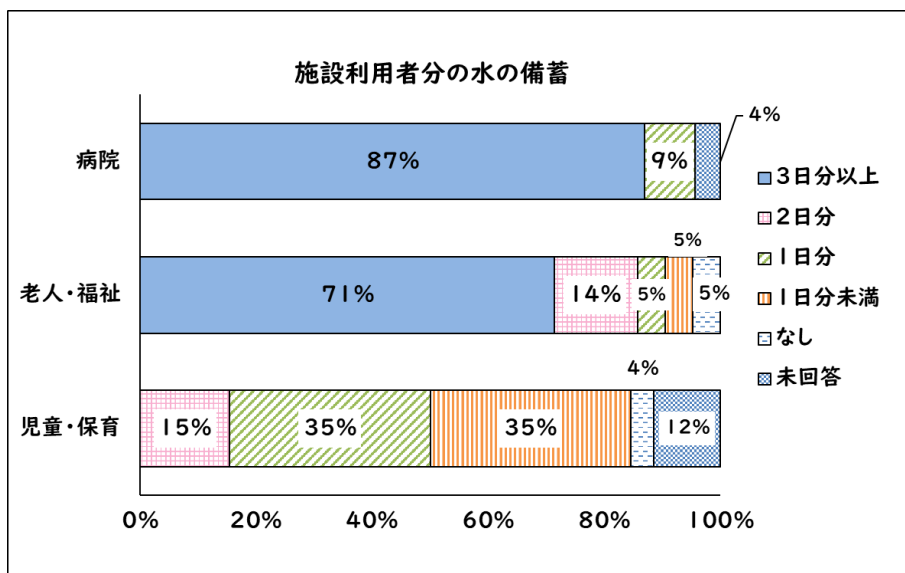


2. 非常災害時等に必要の水や食料の備蓄

(1) 施設利用者分の水の備蓄量

	病院		老人・福祉		児童・保育	
3日以上内訳	20	87%	15	71%	0	0%
2日分	0	0%	3	14%	4	15%
1日分	2	9%	1	5%	9	35%
1日分未満	0	0%	1	5%	9	35%
なし	0	0%	1	5%	1	4%
未回答	1	4%	0	0%	3	12%
計	23	100%	21	100%	26	100%

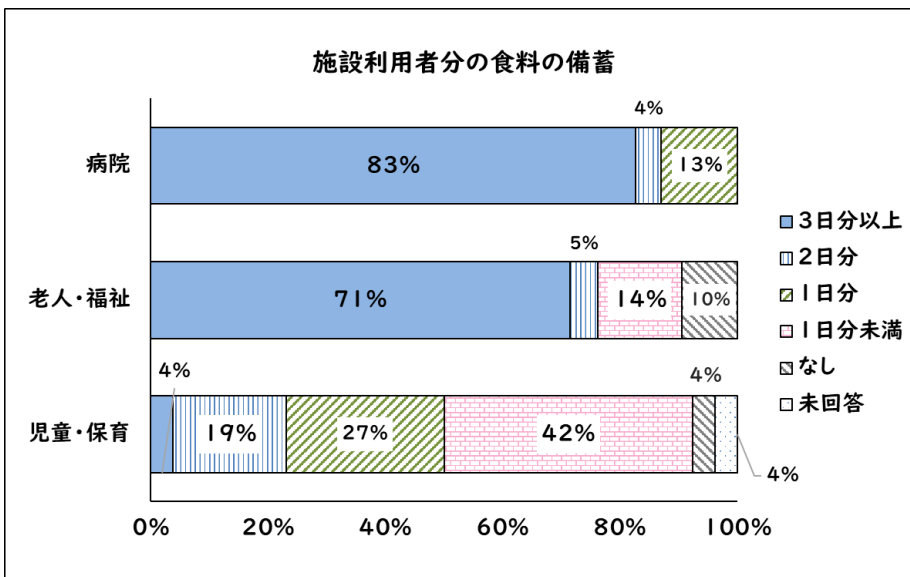
3日以上内訳	病院	老人・福祉
9日分	1	0
7日分	0	3
4日分	0	1
3日分	18	10
未回答	1	1
計	20	15



(2) 施設利用者分の食料の備蓄量

	病院		老人・福祉		児童・保育	
3日以上	19	83%	15	71%	1	4%
2日分	1	4%	1	5%	5	19%
1日分	3	13%	0	0%	7	27%
1日分未満	0	0%	3	14%	11	42%
なし	0	0%	2	10%	1	4%
未回答	0	0%	0	0%	1	4%
計	23	100%	21	100%	26	100%

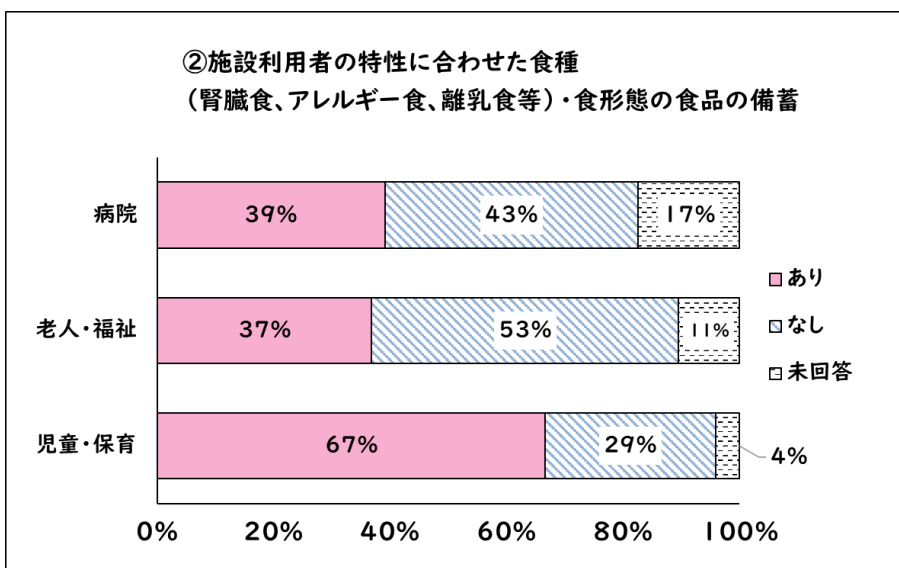
3日以上内訳	病院	老人・福祉	児童・保育
7日分	0	1	0
4日分	0	2	0
3日分	18	11	1
未回答	1	1	0
計	19	15	1



<食料備蓄ありの施設の状況>

施設利用者の特性に合わせた食種(腎臓食、アレルギー食、離乳食等)・食形態の食品

	病院		老人・福祉		児童・保育	
あり	9	39%	7	37%	16	67%
なし	10	43%	10	53%	7	29%
未回答	4	17%	2	11%	1	4%
計	23	100%	19	100%	24	100%

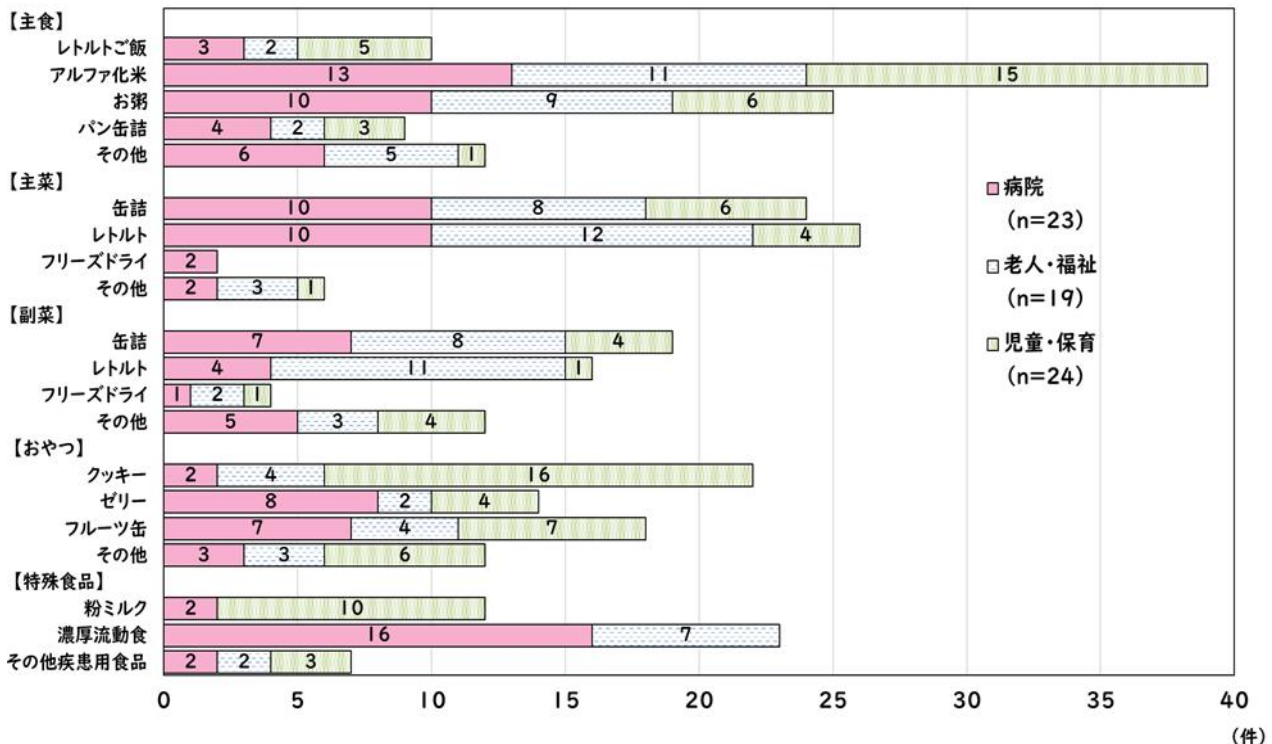


(3) 非常災害時用備蓄食品として用意しているもの(複数回答)

(※(2)で「施設利用者分の食料備蓄があり」と答えた施設)のみ

	全体 (n=66)		病院 (n=23)		老人・福祉 (n=19)		児童・保育 (n=24)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
【主食】								
レトルトご飯	10	15%	3	13%	2	11%	5	21%
アルファ化米	39	59%	13	57%	11	58%	15	63%
お粥	25	38%	10	43%	9	47%	6	25%
パン缶詰	9	14%	4	17%	2	11%	3	13%
その他	12	18%	6	26%	5	26%	1	4%
【主菜】								
缶詰	24	36%	10	43%	8	42%	6	25%
レトルト	26	39%	10	43%	12	63%	4	17%
フリーズドライ	2	3%	2	9%	0	0%	0	0%
その他	6	9%	2	9%	3	16%	1	4%
【副菜】								
缶詰	19	29%	7	30%	8	42%	4	17%
レトルト	16	24%	4	17%	11	58%	1	4%
フリーズドライ	4	6%	1	4%	2	11%	1	4%
その他	12	18%	5	22%	3	16%	4	17%
【おやつ】								
クッキー	22	33%	2	9%	4	21%	16	67%
ゼリー	14	21%	8	35%	2	11%	4	17%
フルーツ缶	18	27%	7	30%	4	21%	7	29%
その他	12	18%	3	13%	3	16%	6	25%
【特殊食品】								
粉ミルク	12	18%	2	9%	0	0%	10	42%
濃厚流動食	23	35%	16	70%	7	37%	0	0%
その他疾患用食品	7	11%	2	9%	2	11%	3	13%

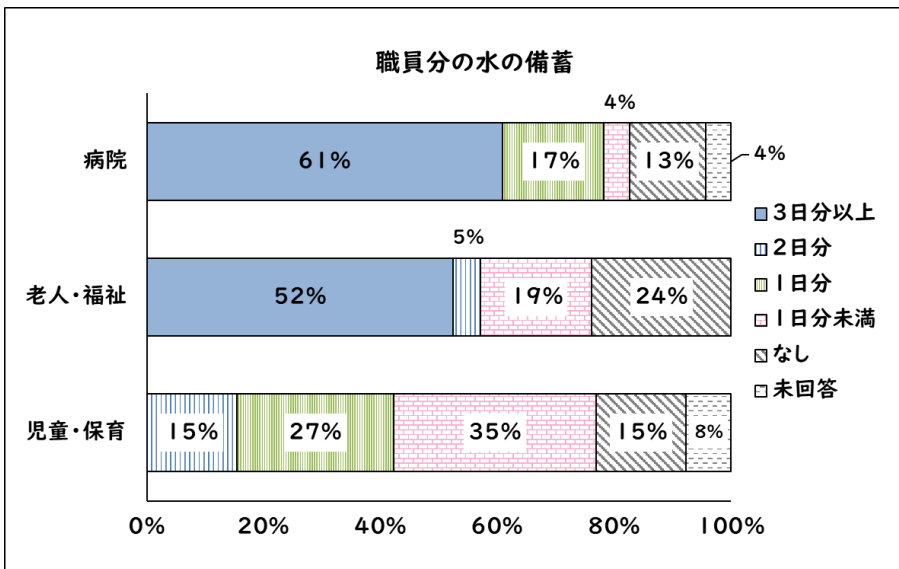
備蓄食料の種類(複数回答あり)



(4) 職員分の水の備蓄量

	病院		老人・福祉		児童・保育	
3日以上	14	61%	11	52%	0	0%
2日分	0	0%	1	5%	4	15%
1日分	4	17%	0	0%	7	27%
1日分未満	1	4%	4	19%	9	35%
なし	3	13%	5	24%	4	15%
未回答	1	4%	0	0%	2	8%
計	23	100%	21	100%	26	100%

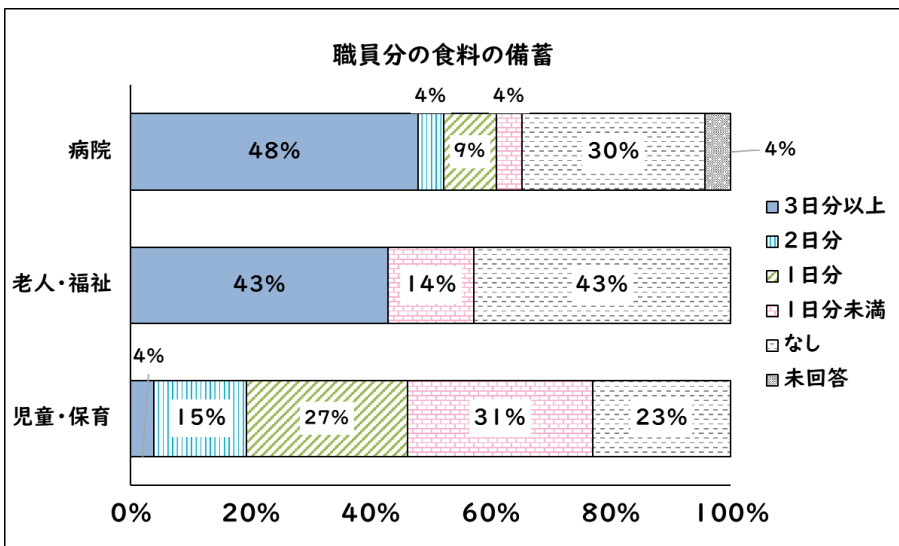
3日以上内訳	病院	老人・福祉
7日分	0	4
4日分	0	1
3日分	13	5
未回答	1	1
計	14	11



(5) 職員分の食料の備蓄量

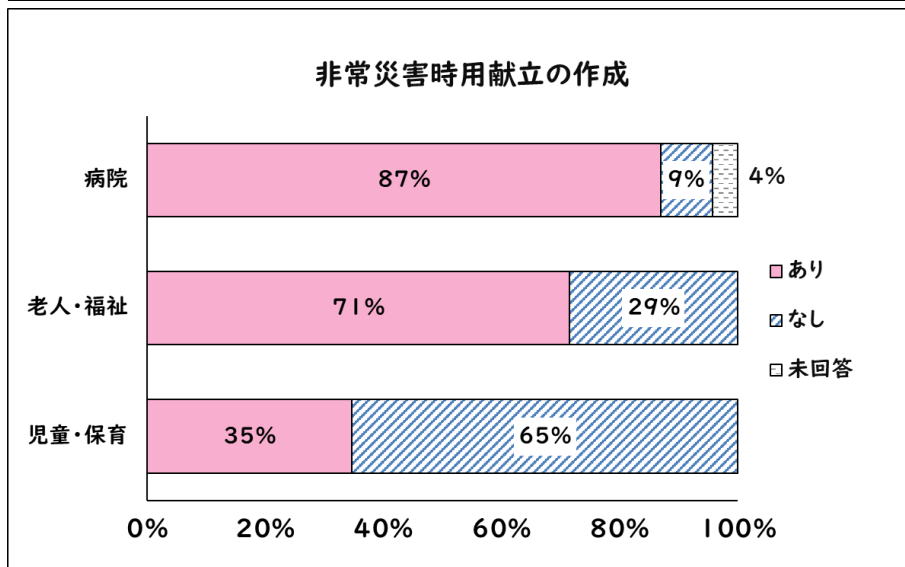
	病院		老人・福祉		児童・保育	
3日以上	11	48%	9	43%	1	4%
2日分	1	4%	0	0%	4	15%
1日分	2	9%	0	0%	7	27%
1日分未満	1	4%	3	14%	8	31%
なし	7	30%	9	43%	6	23%
未回答	1	4%	0	0%	0	0%
計	23	100%	21	100%	26	100%

3日以上内訳	病院	老人・福祉	児童・保育
7日分	0	1	0
4日分	0	1	0
3日分	10	6	1
未回答	1	1	0
計	11	9	1



(6) 非常災害時用献立の作成

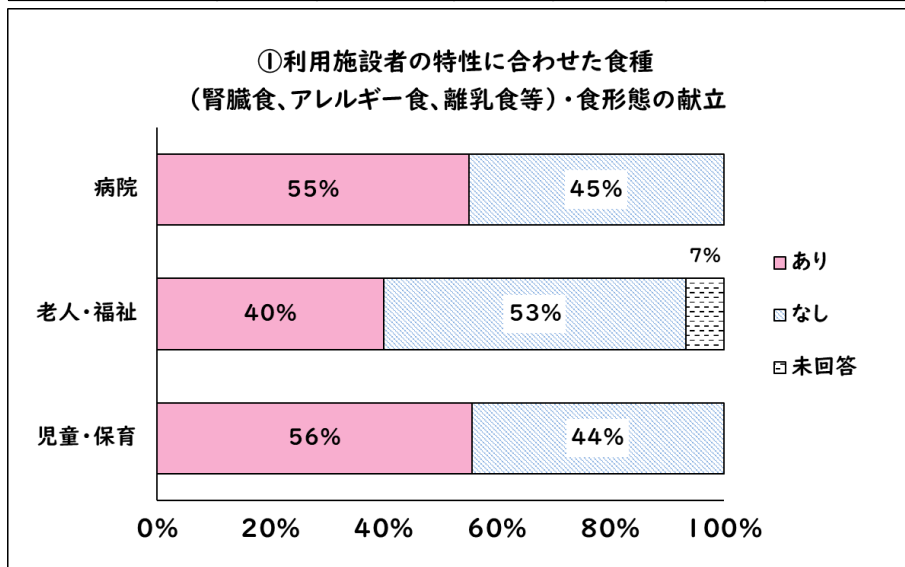
	病院		老人・福祉		児童・保育	
あり	20	87%	15	71%	9	35%
なし	2	9%	6	29%	17	65%
未回答	1	4%	0	0%	0	0%
計	23	100%	21	100%	26	100%



<献立作成ありの施設の状況>

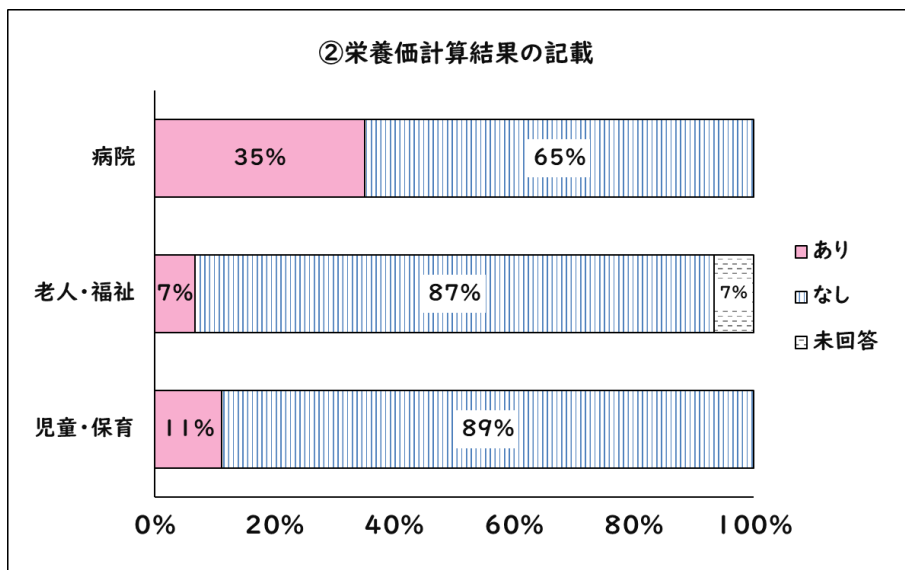
① 施設利用者の特性に合わせた食種(腎臓食、アレルギー食、離乳食等)・食形態の献立

	病院		老人・福祉		児童・保育	
あり	11	55%	6	40%	5	56%
なし	9	45%	8	53%	4	44%
未回答	0	0%	1	7%	0	0%
計	20	100%	15	100%	9	100%



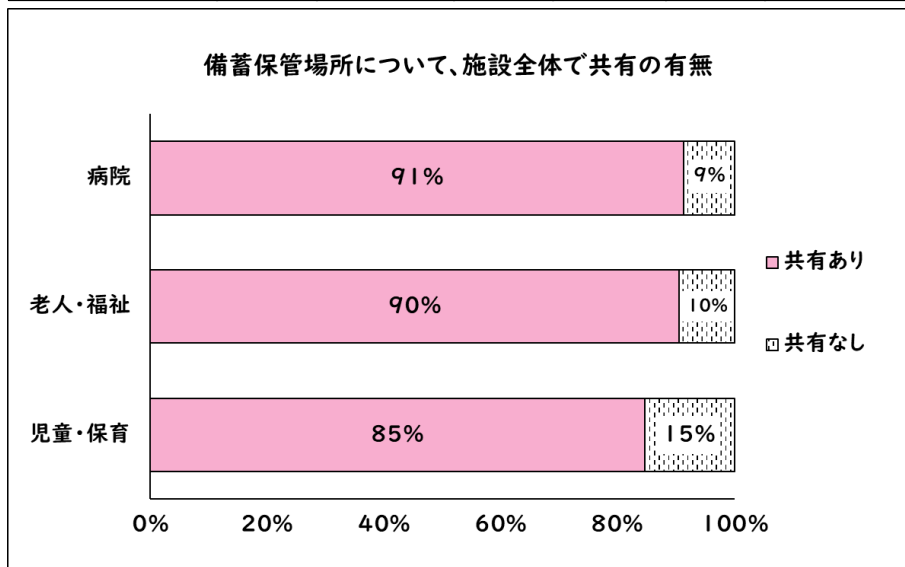
② 栄養価計算結果の記載

	病院		老人・福祉		児童・保育	
あり	7	35%	1	7%	1	11%
なし	13	65%	13	87%	8	89%
未回答	0	0%	1	7%	0	0%
計	20	100%	15	100%	9	100%



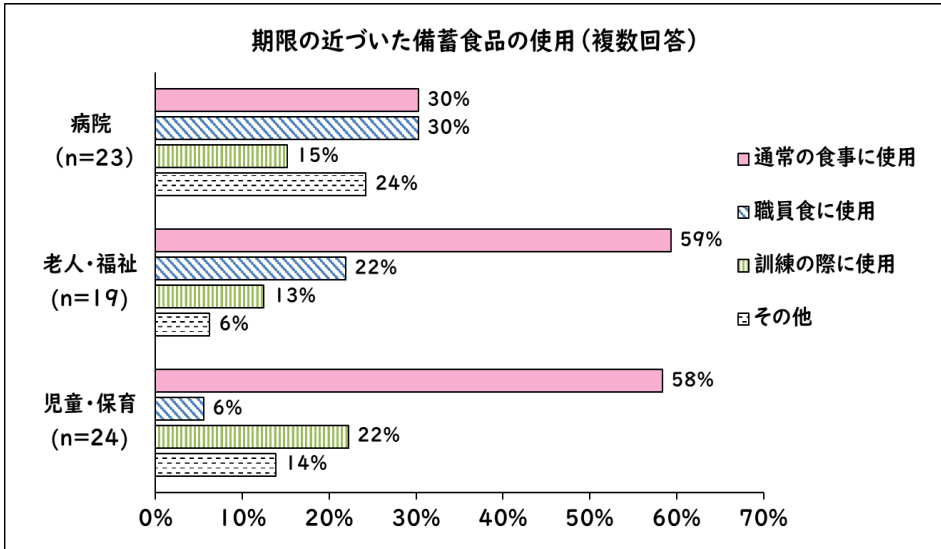
(7) 備蓄保管場所について、施設全体での共有

	病院		老人・福祉		児童・保育	
共有あり	21	91%	19	90%	22	85%
共有なし	2	9%	2	10%	4	15%
未回答	0	0%	0	0%	0	0%
計	23	100%	21	100%	26	100%



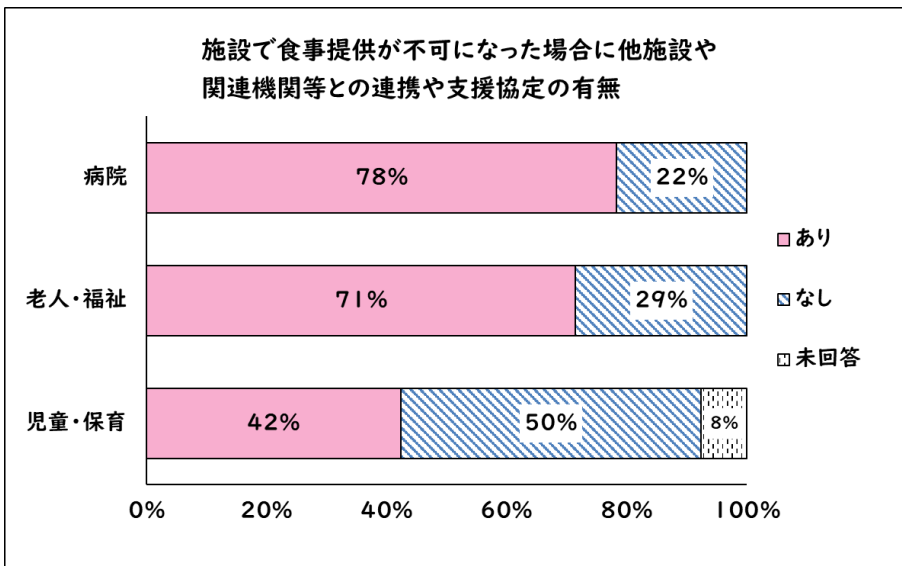
(8) 期限の近づいた備蓄食品の使用(複数回答) ※食品備蓄ありの施設のみ

	病院 (n=23)		老人・福祉 (n=19)		児童・保育 (n=24)	
通常の食事に使用	10	30%	19	59%	21	58%
職員食に使用	10	30%	7	22%	2	6%
訓練の際に使用	5	15%	4	13%	8	22%
その他	8	24%	2	6%	5	14%



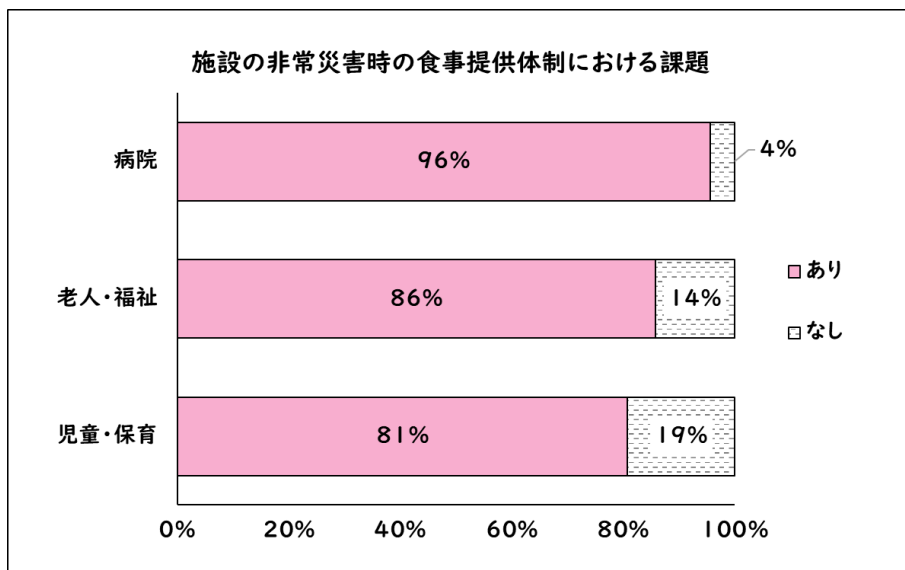
3. 施設での食事提供が不可となった場合に備え、他施設や関連機関との連携や支援協定(物的支援、人的支援)の有無

	病院		老人・福祉		児童・保育	
あり	18	78%	15	71%	11	42%
なし	5	22%	6	29%	13	50%
未回答	0	0%	0	0%	2	8%
計	23	100%	21	100%	26	100%



4.各施設の非常災害時の食事提供体制における課題

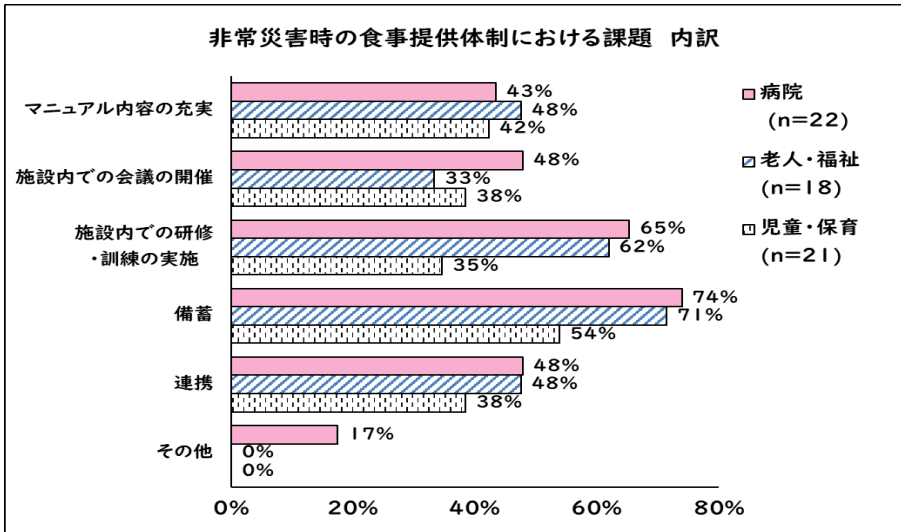
	病院		老人・福祉		児童・保育	
あり	22	96%	18	86%	21	81%
なし	1	4%	3	14%	5	19%
計	23	100%	21	100%	26	100%



<課題ありの施設の状況>

① 課題の内訳(複数回答)

内訳	病院(n=22)		老人・福祉(n=18)		児童・保育(n=21)	
マニュアル内容の充実	10	43%	10	48%	11	42%
施設内での会議の開催	11	48%	7	33%	10	38%
施設内での研修・訓練の実施	15	65%	13	62%	9	35%
備蓄	17	74%	15	71%	14	54%
連携	11	48%	10	48%	10	38%
その他	4	17%	0	0%	0	0%



② 課題に“連携”と答えた施設 内訳(複数回答)

内訳	病院 (n=11)	老人・福祉 (n=10)	児童・保育 (n=10)
施設内	8 (73%)	5 (50%)	3 (30%)
系列施設	6 (55%)	7 (70%)	6 (60%)
近隣施設	4 (36%)	4 (40%)	4 (40%)
委託給食会社	6 (55%)	5 (50%)	3 (30%)
一般業者	1 (9%)	2 (20%)	1 (10%)
その他	1 (9%)	0 (0%)	0 (0%)

