

(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お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トロミ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。



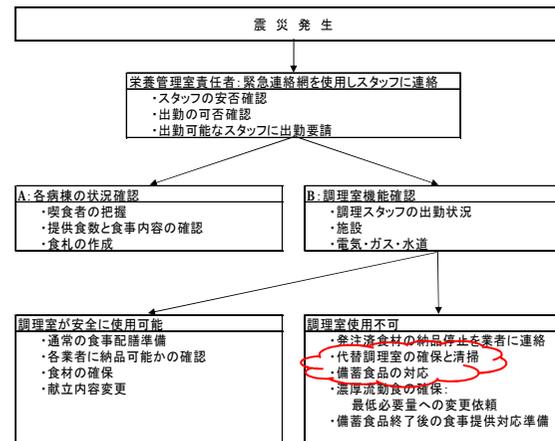
ディスポ食器の保管場所を写真で示しました。

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）もそこです。
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

1 食 目	普通形態・キザミ食	品名	数量	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g)
		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	
	普通形態・キザミ食	エネルギーゼリー	2個	在庫食品	320/0.0
2 食 目	普通形態・キザミ食	品名	数量	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g)
		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	
	普通形態・キザミ食	エネルギーゼリー	2個	在庫食品	320/0.0
3 食 目	普通形態・キザミ食	品名	数量	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g)
		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	
	普通形態・キザミ食	エブリッチ	1本	在庫食品	350/12.1
4 食 目	普通形態・キザミ食	品名	数量	備蓄食品	エネルギー(kcal)/タンパク質(g)
		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	
		エブリッチ	1本	在庫食品	

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			
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
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	煮汁をきる	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			
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
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					
			ゼリー食					
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
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	1	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

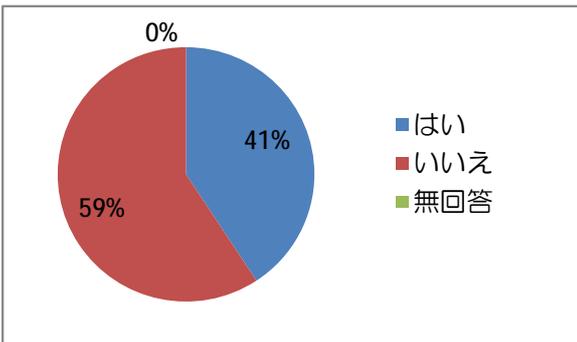
アンケート用紙回収数： 54名

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>

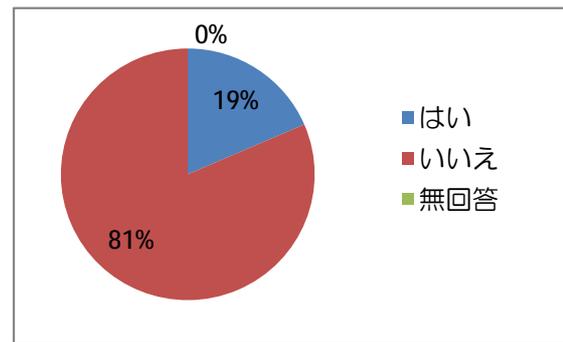
①栄養管理室作成の「震災発生時対応マニュアル」があることを知っていますか？

はい	いいえ	無回答
22	32	0



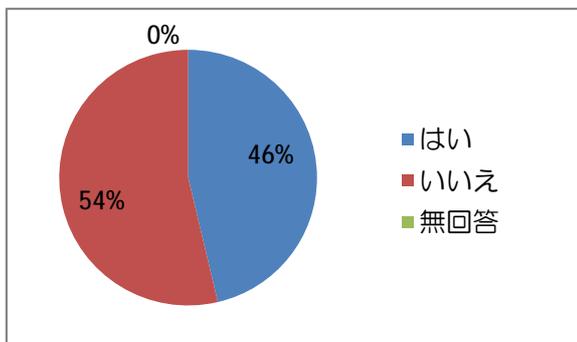
②栄養管理室作成の「震災発生時対応マニュアル」を読んだことがありますか？

はい	いいえ	無回答
10	44	0



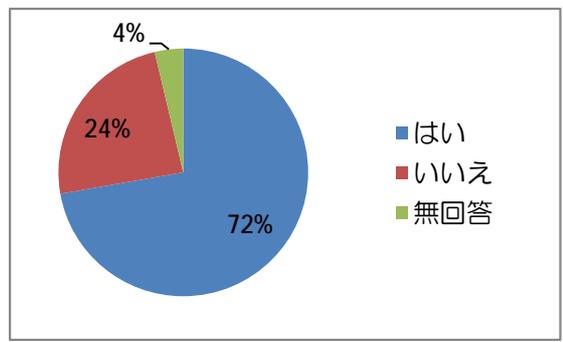
③患者用備蓄食品の保管場所を知っていますか？

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？

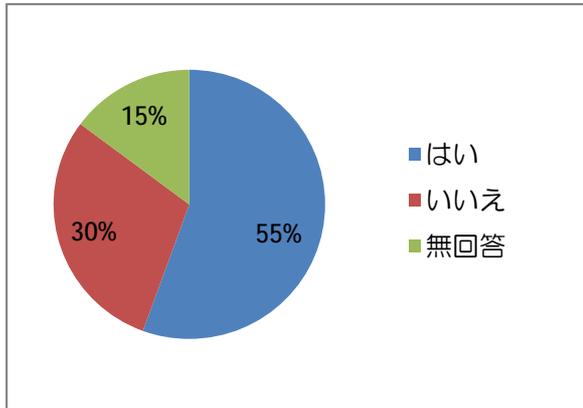
意見…

- ・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>

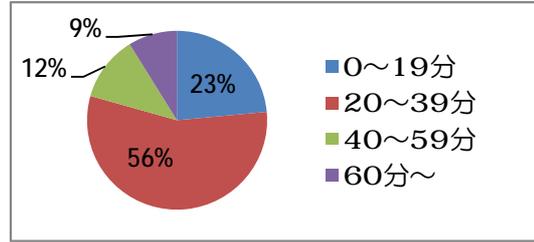
①非常災害時に時間帯や勤務予定に関係なく出勤することは可能ですか？

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

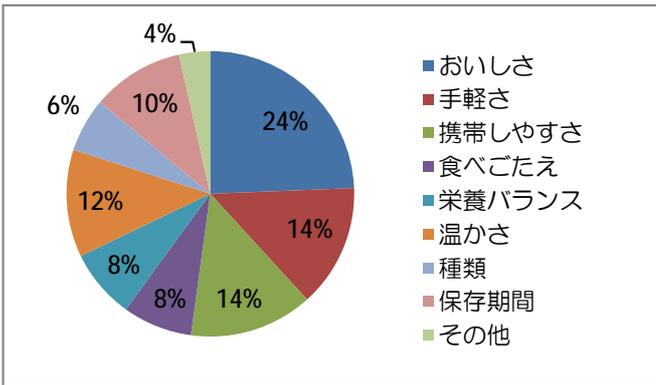


「いいえ」の場合の理由

- ・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い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"> ・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。 ・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。 ・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。 		
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

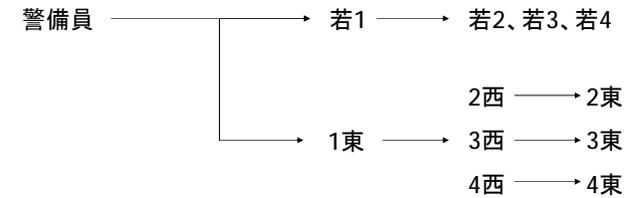
栄養課 宗正 由貴

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

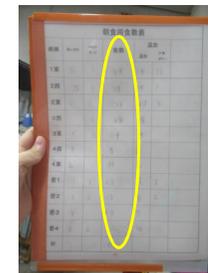
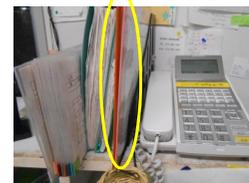
事務所で鍵をもらって栄養課の事務所に入ってください



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!!!



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!!!

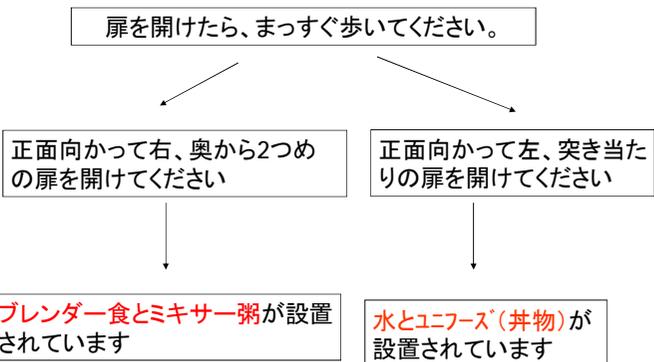
病棟で非常食を配布するときに誰に何を配るか確認するために
病棟に食札も病棟に持って上がってください!

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	●●	メイプルシロップ			
	●●	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。

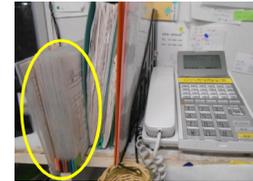
食事内容

	1日目	2日目	3日目
朝食	●● M/A ランズ* リックゼ* リーゴ-ヒ	M/A ランズ* リックゼ* リーゴ-ナ	M/A ランズ* リックゼ* リーゴ-
	●● 保存水500ml 1本	保存水500ml 1本	保存水500ml 1本
昼食	● エフ-ズ* 豚丼	エフ-ズ* 鶏そぼろ卵とじ丼	エフ-ズ* 玉子丼
	● ミキサ	●● 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！！	
	● プレン 肉と豆		
	● 牛肉と野菜の合わせ煮		
●● 保存水500ml 1本	保存水	保存水	
夕食	●● エフ-ズ* ハヤシライス		
	●● なめらか定食		
	●● チキンのトマト煮		
	●● 保存水500ml 1本		

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

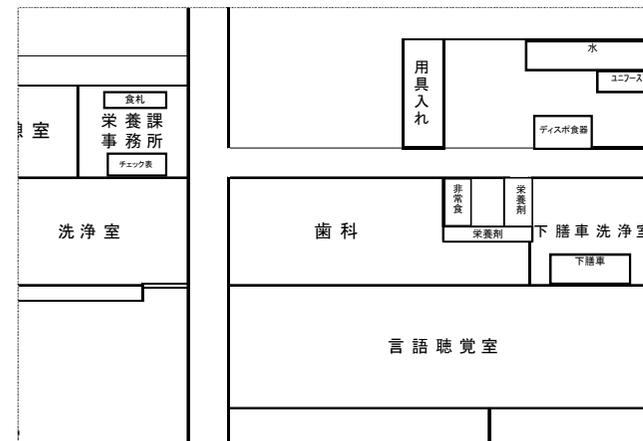
扉を開けたら、まっすぐ歩いてください。

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

水とエフ-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で、
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 120 床 ショートステイ 10 床 養護 50 床 デイサービス 35 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 3 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 1 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。		

	<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)。
- ・ブレー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	ブレーカー確認(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	ブレーカーを確認
・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