

給食施設における 危機管理対策について

長崎県 過去の災害

1957年 諫早大水害
(死者・行方不明者 856名)

1982年 長崎豪雨災害
(死者・行方不明者 299名)

1991年 雲仙普賢岳噴火災害
(死者・行方不明者 43名)

災害の分類と原因・例

大分類	主なタイプ	原因・例
自然災害	地球物理学系	地震、火山噴火など
	気象系	台風、熱波、寒波、大雪、濃霧など
	水理学系	洪水、地滑り、雪崩など
	気候学系	干ばつ、山火事など
	生物学系	感染症（SARS、COVID-19など）、害虫など
	地球外系	隕石、宇宙天気など

自然災害の中でも、グローバル化や地球環境の変化などにより、SARSや新型インフルエンザなど、新たな病原体による感染症の流行（新興感染症 emerging disease）、結核やマラリアなど制圧しかけてきた感染症の再流行（再興感染症 re-emerging disease）も緊急事態として対応が迫られるようになってきた。

災害の分類と原因・例

大分類	主なタイプ	原因・例
人為災害	都市災害(公害)	大気汚染、水質汚染、地盤沈下、火災など
	労働(産業)災害	工場・鉱山・土建現場などでの施設災害、労働災害、放射線障害など
	交通災害	陸上交通、飛行機事故、船舶事故など
	管理災害	ずさんな設計、劣悪な施工、不十分な管理、不当な行政処置などによる災害
	環境災害	水質汚濁など環境破壊によって引き起こされる
	紛争災害	国境紛争、内線、複合人道緊急事態など
	特殊災害 (CBRNE災害)	化学(chemical)、生物(biological)、放射性物質(radiological)、核(nuclear)、爆発(explosive)などによる事故・テロ・災害

長崎県地域防災計画および長崎市地域防災計画

長崎県地域防災計画

基本計画編

令和6年2月修正

長崎県防災会議

長崎市地域防災計画 長崎市水防計画

(基本計画編・資料編)

長崎市防災会議

南海トラフ地震臨時情報（巨大地震注意）

令和6年8月8日の日向灘で起きた地震を受けて

南海トラフ地震 臨時情報

発表条件

- 南海トラフ沿いで異常な現象が観測され、その現象が南海トラフ沿いの大規模な地震と関連するかどうか調査を開始した場合、または調査を継続している場合
- 観測された異常な現象の調査結果を発表する場合

キーワード

調査中

- 観測された異常な現象が南海トラフ沿いの大規模な地震と関連するかどうか調査を開始した場合、または調査を継続している場合

巨大地震警戒

- 南海トラフ沿いの想定震源域内のプレート境界において M8.0 以上の地震が発生したと評価した場合

巨大地震注意

- 南海トラフ地震の想定震源域内のプレート境界において M7.0 以上、M8.0 未満の地震が発生したと評価した場合
- 想定震源域のプレート境界以外や、想定震源域の海溝軸外側 50km 程度までの範囲で M7.0 以上の地震が発生したと評価した場合
- ひずみ計等で有意な変化として捉えられる、短い期間にプレート境界の固着状態が明らかに変化しているような通常とは異なるゆっくりすべりが観測された場合

調査終了

- 巨大地震警戒、巨大地震注意のいずれにも当てはまらない現象と評価した場合

南海トラフ地震防災対策推進地域



施設における備蓄の必要性

南海トラフ巨大地震では、震度6弱以上となるのは30都道府県の734市区町村に及び、面積は全国の約32%、人口は全国の約53%を占める超広域だと想定されています。

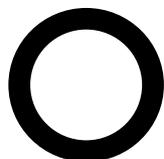
震度6弱の地震でも被害は大きく、道路が損壊し、建物が崩れ、道をふさぎます。

また東日本大震災のように、津波で車両が流されたり、ガソリン不足になったりして、物資を運ぶ車両や燃料を調達できないことも考えられます。



流通備蓄

災害が起こってから物を運ぼうと思っても無理!

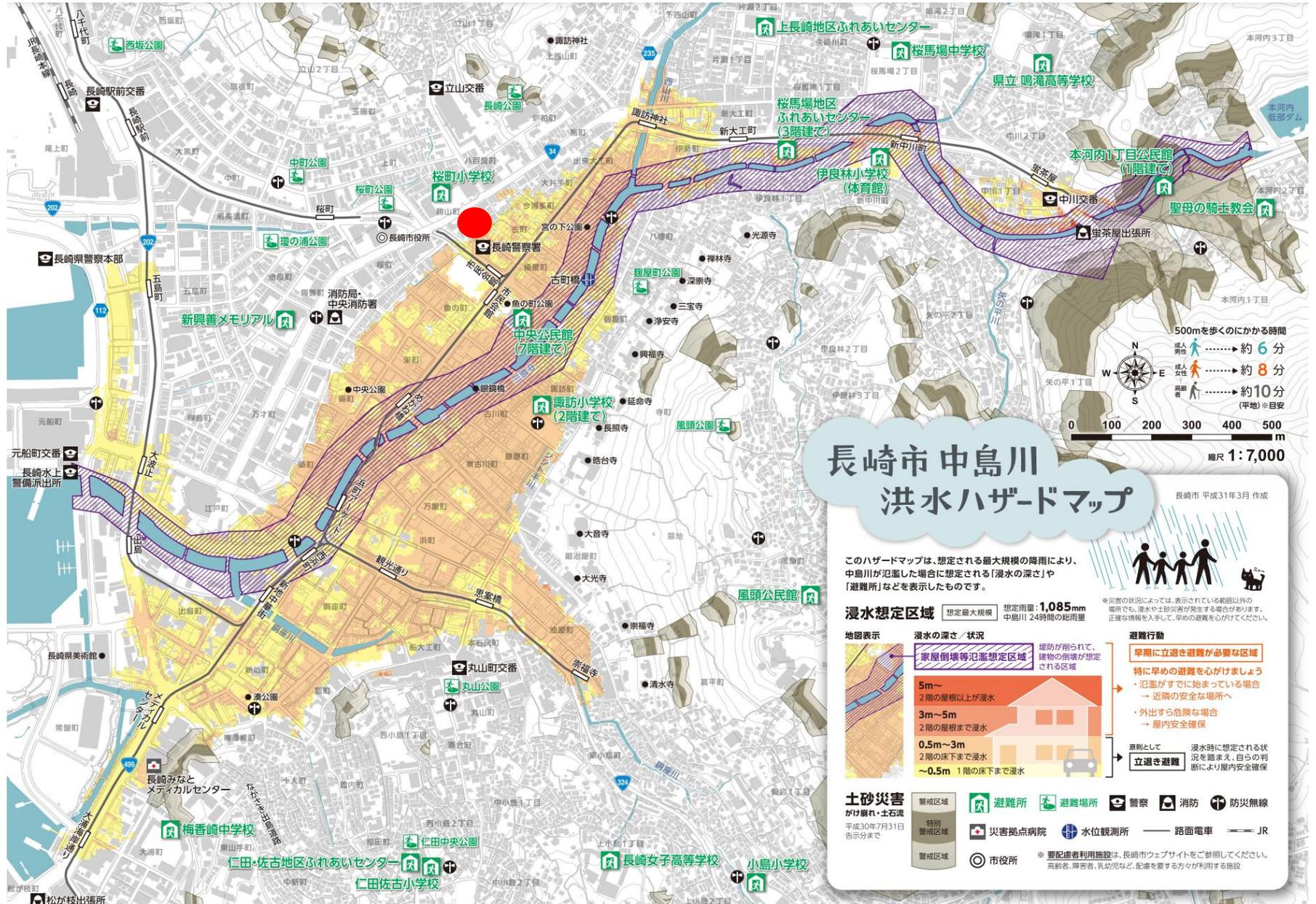


現物備蓄

使うことになるその場に備蓄しておこう!

長崎市役所付近 ハザードマップ

長崎市ホームページより



長崎市 中島川 洪水ハザードマップ

長崎市 平成31年3月 作成

このハザードマップは、想定される最大規模の降雨により、中島川が氾濫した場合に想定される「浸水の深さ」や「避難所」などを表示したものです。



浸水想定区域 想定最大規模 想定雨量: **1,085mm**
中島川 248時間の総雨量

地図表示	浸水の深さ / 状況	避難行動
	家屋倒壊等氾濫想定区域	堤防が崩れて、建物の倒壊が想定される区域
	5m~ 2階の屋根以上が浸水	早期に立退き避難が必要な区域 特に早めの避難を心がけましょう ・氾濫がすでに始まっている場合 → 近隣の安全な場所へ ・外出すれば危険な場合 → 屋内安全確保
	3m~5m 2階の屋根まで浸水	
	0.5m~3m 2階の床下まで浸水 ~0.5m 1階の床下まで浸水	

原則として **立退き避難** 浸水時に想定される状況を踏まえ、自らの判断により屋内安全確保

- 土砂災害** 警戒区域 特別警戒区域 警戒区域
- 避難所 避難場所 警察 消防 防災無線
 災害拠点病院 水位観測所 路面電車 JR
 平成30年7月31日告示まで
- 市役所
- ※要配慮者利用施設は、長崎市ウェブサイトをご参照ください。
 高齢者、障害者、乳幼児など、配慮を要する方が利用する施設

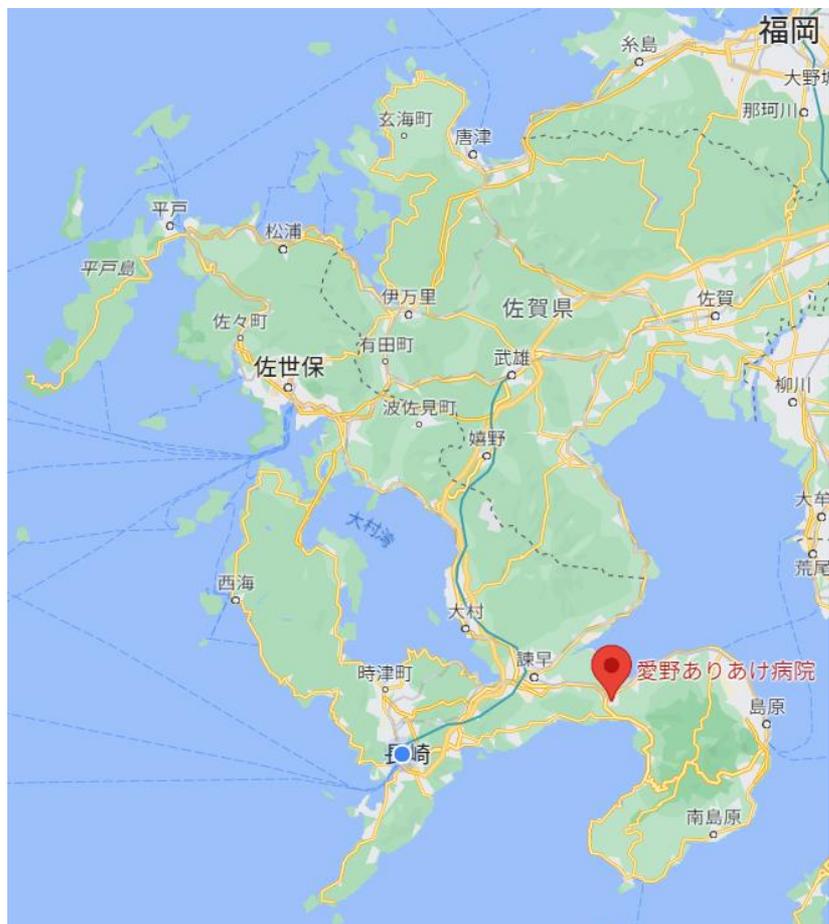


医療法人社団 英仁会

愛野ありあけ病院

雲仙市愛野町

【診療科目】精神科 心療内科
病床数 219床



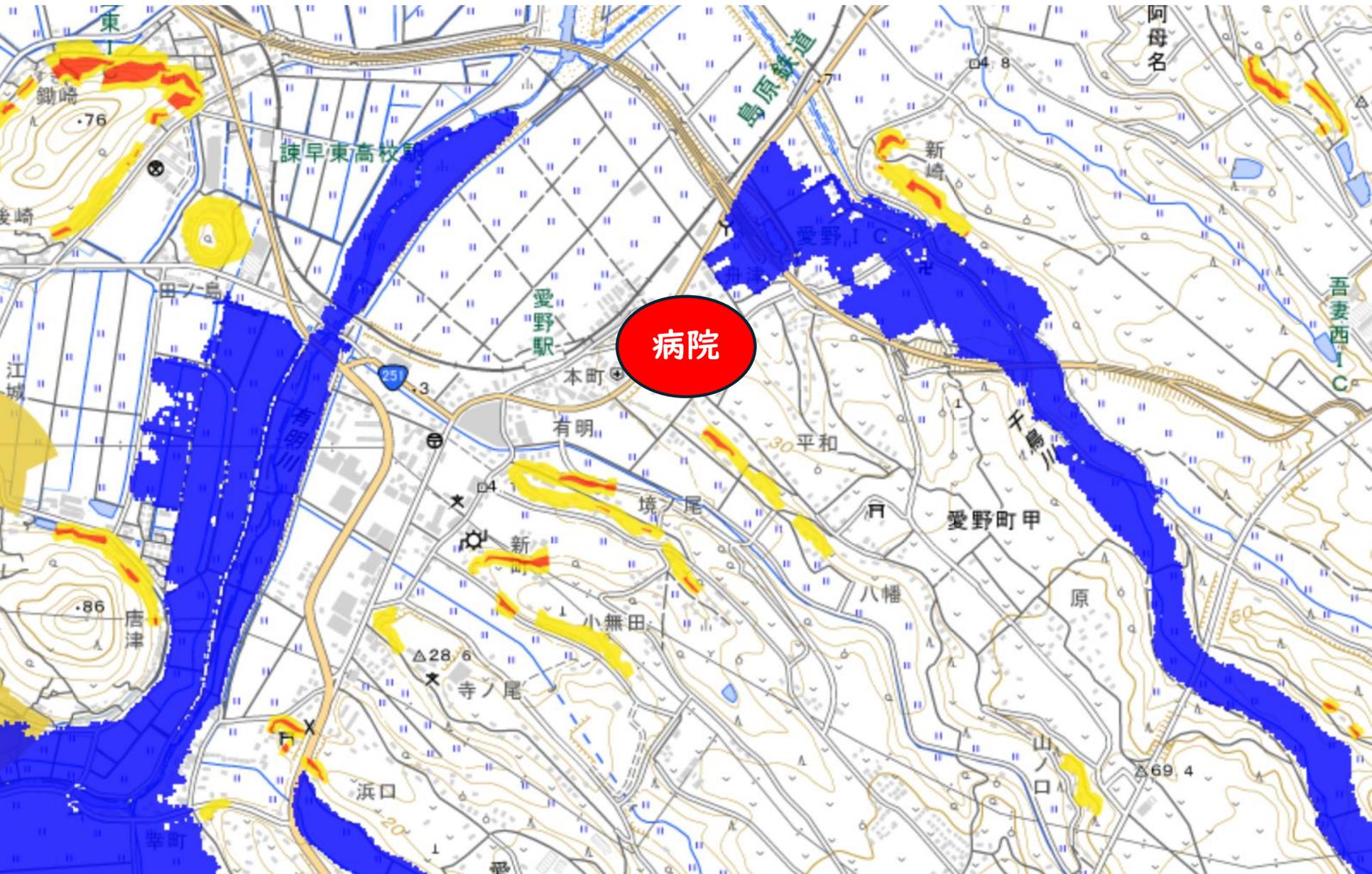
【栄養課スタッフ数】12名(直営)

管理栄養士	2名
栄養士	1名
調理師	7名(パート含む)
調理員	1名
栄養事務	1名

【食数】480食/日

+職員食50食(昼のみ)

愛野ありあけ病院付近のハザードマップ



自施設の状態を知る（当院）

- 厨房は2階にある（2階建て、1階職員食堂）
- 明り取りの天窓があるため暑い
（スポットクーラーはあるが利かない）
- 厨房棟から病棟は渡り廊下でつながっている
（病棟は1階、2階、3階）
- 病棟のエレベーターは1基のみ
- 体育館下が食材備品庫になっている

自施設の状態を知る(当院)

- 食事の運搬はいまだに常温配膳車、保温食器
- 慢性的な人手不足
(栄養士も厨房業務に入る)
- 使用水は井戸水
- 自家発電はあるが厨房優先ではない
- 納品業者が近隣ではない

近年の主な自然災害によるインフラへの被害状況

	電気	水道	ガス
東日本大震災 (平成23年)	466万戸が停電 (東北電力管内) 3日後に約80% 約3か月で復旧完了	257万戸が断水 1週間で約57% 約6か月半で復旧完了	200万戸が供給停止 (都市ガス・LPガス) 約2か月で復旧完了

インフラの復旧
電気 ⇒ 水道 ⇒ ガス

※内閣府「平成30年7月豪雨による被害状況等について」より 農林水産省作成	約7日後に復旧完了	約1か月で断水解消 約2か月で飲用水としての 復旧完了	約1日で復旧完了 (家屋倒壊等で住民が避難している箇所を除く)
北海道胆振東部 地震(平成30年)	295万戸が停電 1日半後に約99% 約1か月で復旧完了	6万戸が断水 1週間で約92% 約1か月で復旧完了	被害なし
※内閣府「平成30年北海道胆振東部地震に係る被害状況等について」より農林水産省作成			いずれも倒壊、津波浸水等家屋を除く

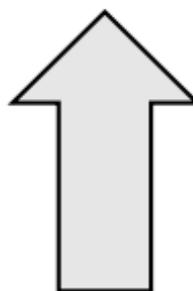
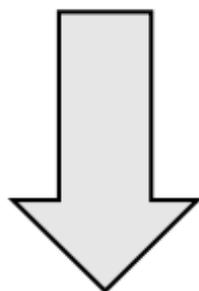
定期的な確認

マニュアル作成ができていない施設

- ① 本ガイドラインの平常時のチェックリストを参考に、各項目の検討を行う。
- ② 検討により整理された内容を集めマニュアルを作成する。
(※必ずしも全ての項目をマニュアルに明記しておく必要はなく、施設の特性や条件に合わせて作成する。)
- ③ 作成したマニュアルは定期的に確認を行う。

マニュアルを既に作成している施設

定期的にマニュアルの内容や施設の取組状況の確認を行う。



評価と改善点の検討

給食施設 平常時のセルフチェックリスト

様式 1

セルフチェック項目		<input checked="" type="checkbox"/>	
(1) 災害時対応について検討しておく	① 指示連絡体制	災害時等の指示系統を明確にしている。	
		施設の緊急連絡網を作成し、職員全員に周知している。	
	② 初動	災害等発生直後の行動を明確にしている。	
		災害等発生直後の状況確認事項を明確にしている。	
	③ 備蓄品等の確保	地域防災計画における食料・水の供給方法・供給先・輸送方法を確認している。	
		備蓄品の内容について検討している。	
		非常用電源が確保されている。	
		備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成し、必要量を検討している。	
		平常時用の備蓄利用計画を作成している。	
		備蓄品の受払簿を整備している。	
		適切な場所に保管している。	
		備蓄品の利用について施設内で共有している。	
	④ 給食提供方法等	災害時の調理場所の検討を行っている。	
		ライフラインの確保と確保できない場合の対応を検討している。	
		配膳・下膳の方法を明確にしている。	
		衛生管理について検討・情報共有している。	

たいこと	⑤ 連携体制	(ア) 外部との連携	災害時等に連絡が必要な行政・ライフラインの連絡先一覧を作成している。	
			災害時等に連絡が必要な業者・協力施設等の連絡先一覧を作成している。	
			平常時から地域の防災対策・災害対策やその体制を確認している。	
			行政等外部と必要時、迅速に支援要請できるように日頃から連携している。	
			近隣給食施設や系列施設の相互支援により、食料や人材の確保ができるように体制づくりをしている。(ネットワークの構築)	
	との取決め	(イ) 委託先	災害時の支援体制や対応等について明確にしている。	
			委託会社と代行機関の連携を確認している。	
			委託会社のマニュアルと施設のマニュアルの整合性を確認し、見直しを行っている。	
(2) マニュアルの整備	① マニュアルの作成	マニュアルの内容	災害時における給食提供に関するマニュアルが策定されている。 マニュアル名()作成年月日(年 月 日)	
			連絡・指示体制について	
			初動に関することについて	
			備蓄品等の確保について	
			給食提供の方法等について	
			外部との連携・委託給食会社との取り決めについて	
	② 共有	マニュアルについて施設内で検討する場がある。		
		マニュアルの内容について、栄養管理部門をはじめ、施設全体で共有している。		
	③ 体制の強化	栄養管理部門において、訓練や研修を行っている。		
		施設全体において、日頃から計画的に訓練や研修を行っている。		
		マニュアルに基づき、地域や外部も参加した訓練や研修を行っている。		

◎栄養課災害発生時フローチャート

災害発生

勤務時間内の場合

- ①調理機器・器具などの破損状況を確認
- ②食材・経腸栄養などの保管状況を確認
- ③非常食の保管状況を確認
- ④配膳用のエレベーターの状況を確認
- ⑤部門システムの使用状況を確認
- ⑥食材納入業者の状況を確認

各業務責任者は各部門の状況を主任へ報告

- ①調理業務が可能な場合は継続
- ②調理業務が不可能な場合は非常食対応準備

主任は栄養の状況を事務所へ報告

勤務時間外の場合

当直職員より栄養課の主任へ連絡

主任は栄養の緊急連絡網に従いスタッフへ連絡

職場に集合したスタッフの人数・氏名を把握

- ①調理機器・器具などの破損状況を確認
- ②食材・経腸栄養などの保管状況を確認
- ③非常食の保管状況を確認
- ④配膳用のエレベーターの状況を確認
- ⑤部門システムの使用状況を確認
- ⑥食材納入業者の状況を確認

◎厨房機器

機器名	使用			備考
	ガス	電気	水道	
コンロ	●			
回転釜	●			
炊飯器	●	●		
オープン	●	●		
蒸し器	●		●	回転釜で代用可
フライヤー	●			回転釜で代用可
スライサー		●		
洗米機		●	●	
ブレンダー食用ミキサー		●		
オゾン水生成機		●	●	停電時、次亜塩素酸による消毒に変更 ただし水も出ない場合は消毒後の洗浄が
冷蔵庫		●		できているため要加熱。
冷凍庫		●		
乾燥器		●		

◎体育館下 食品庫 備蓄品保管場所



← 事務所方面

厨房棟入口 →

当院の非常食（献立表）倉庫貼りだし

備蓄倉庫に貼りだし（常菜食用・軟菜食用）

→実際の災害時にこの通りに提供できるかは・・・

非常時献立（常食）

1食目	乾パン	1巻	エネルギー	810 kcal	4食目	α化糖白飯	270g	エネルギー	615 kcal	7食目	α化糖白飯	270g	エネルギー	637 kcal
	牛乳	1本	たんぱく質	15.6 g		ふりかけ	1袋	たんぱく質	15.3 g		ふりかけ	1袋	たんぱく質	17.1 g
			脂質	11.9 g		ソフトデリ野菜豆	25g	脂質	8.6 g		味の花	20g	脂質	8.2 g
			食塩相当量	1.3 g		クリミール	1本	食塩相当量	0.9 g		クリミール	1本	食塩相当量	0.8 g
2食目	カロリーメイト	1箱	エネルギー	400 kcal	5食目	α化糖白飯	270g	エネルギー	550 kcal	8食目	α化糖白飯	270g	エネルギー	585 kcal
	クリミール	1本	たんぱく質	11.9 g		カレー	100g	たんぱく質	8.2 g		牛丼の素	100g	たんぱく質	15.2 g
			脂質	18.1 g		からだ充実	1本	脂質	7.9 g		からだ充実	1本	脂質	11.1 g
		食塩相当量	0.8 g			食塩相当量	0.9 g			食塩相当量	1.5 g			
3食目	カップラーメン	1個	エネルギー	448 kcal	6食目	α化糖白飯	270g	エネルギー	624 kcal	9食目	α化糖白飯	270g	エネルギー	666 kcal
	からだ充実	1本	たんぱく質	10.6 g		ふりかけ	1袋	たんぱく質	28.9 g		ふりかけ	1袋	たんぱく質	18.6 g
			脂質	13.2 g		さんま缶	1缶	脂質	24.1 g		しそひじき	20g	脂質	11.8 g
			食塩相当量	5.2 g		クリミール	1本	食塩相当量	2 g		クリミール	1本	食塩相当量	0.7 g
1日目計			エネルギー	1456 kcal	2日目計			エネルギー	1989 kcal	3日目計			エネルギー	1898 kcal
			たんぱく質	38.1 g				たんぱく質	52.4 g				たんぱく質	50.9 g
			脂質	43.2 g				脂質	40.5 g				脂質	31.1 g
			食塩相当量	7.3 g				食塩相当量	3.8 g				食塩相当量	2.9 g

1～3食目

そのまま食べることができるもの

4～6食目

水が使える時

7～9食目

加熱できる時
（電気・ガス）

被害状況

- 断水（ポンプ施設等の停止、水道管の破裂）
- 下水使用不可（トイレの問題）
- 床上浸水、床下浸水 • 雨漏り
- 停電 • 設備損傷 • ガス供給停止

- 河川の氾濫、崖崩れ（土砂崩れ）、土石流
- 地震や大雪による通行止め
（職員が来られない、納品業者が来られない）
- 納品業者（メーカー）が被災している
（納品できない、または食材が揃わない）
- ごみや残飯の収集

災害想定訓練（例）

○建物の部分的な損壊はあったものの、施設に人が留まっている。

入所者、職員、来訪者が施設に取り残されているため、食事の提供が必要だが、調理担当職員がいない。

○ライフライン（電気、水道、ガス）がすべて止まった

電気が止まる

- ・冷凍庫、冷蔵庫が機能しない
- ・電気を使用する調理機器が機能しない
- ・照明が使えない（地下にある厨房は使用できない）ため、夕方以降は配膳できない
- ・エレベーターが使えないので、上階への食事の運搬は階段使用となる

災害想定訓練（例）

○ライフライン（電気、水道、ガス）がすべて止まった

水道が止まる

- ・手洗いができない
（衛生面の著しい低下）
- ・必要な飲料水が確保できない
- ・水が必要な食品は利用できない
- ・食器の洗浄ができない

ガスが止まる

- ・熱源が使えない
- ・加熱が必要な食品は利用できない

災害想定訓練（例）

○がけ崩れや道路の寸断等により、施設が孤立し、人や物の出入りができない。

- ・外からの職員の応援は期待できない
- ・必要な食材が納品されない
- ・ゴミ（生ゴミ、空き缶等）の収集がされない

⇒一度にこれらの全てが起こることを想定せずに、この場合はどうするか等を話し合うなど、日頃から考えておく。

訓練を行う際は動画を撮っておくと、後で反省会を行う際に参考にすることができる。

災害時の対応

	フェイズ0 (災害発生～24時間) 初動体制の確立	フェイズ1 (24～72時間) 緊急対応	フェイズ2～ (4日目～1か月) 応急対応
想定される状況	ライフラインの寸断 食材納入ルートの遮断	厨房の破損により使用不可 移送・他施設利用者受入等による食数の増減	
	非常事態時における食事提供 職員の出勤困難 外部との連絡（通信網）の遮断	物資の不足 衛生状態の悪化 (一般被災住民の受け入れ)	健康問題の発生
状況把握	施設の被災状況等の把握（様式例） ・給食実施の可否 ・ライフラインの状況（電気・ガス・水道） ・食材、備蓄食品や物品の在庫状況 ・施設や厨房の破損状況 ・食事の配膳ルート（エレベーター・階段・廊下） ・通信手段（電話・パソコン・FAX等） 給食提供に必要な人員の確認 施設内の対策本部の確認 関係機関への連絡、相談	ライフラインの復旧状況の把握 破損器具の点検、修理 ・給食の早期平常化に向け、調理器具の破損修理、ガス管、水道管等を含め点検を行い、今後の修繕計画を検討 随時、必要に応じて関係機関へ連絡・相談	マニュアルに基づく対応 状況の検証
	食事提供	準備しておいた災害時用献立に移行 ・備蓄食品等を活用した食事の提供 ・必要な食材業者へ納入の可否を含めて連絡をとり、状況を把握 ・使い捨て食器等を使用 ・冷蔵庫、冷凍庫内の在庫食品も使用可能であれば優先的に活用 ・非常用熱源の設置	災害時用献立を基に随時献立を作成し、備蓄食品を活用した食事提供 ・栄養バランスや適温給食に関する配慮 備蓄食品、使い捨て食器の使用
支援要請	要請の準備 ・被災状況の確認後、支援要請のための準備	物的な支援要請 ・不足物資を早急に調達 人的な派遣要請 ・調理業務に携わる人員の健康状態（検便結果等）の確認	

災害時の対応の基本原則（CSCATTT）

CSCATTTとは災害医療において大切なことの頭文字を並べたもので、災害時対応の基本原則です。災害時の医療においては、TT（医療の実践）の前に、CSCA を確立することが重要とされています。給食の現場においても、CSCAを確立した上で、その場、その時の状況に応じた対応を体系的に行っていくことが必要となります。

C : Command & Control 指揮命令系統の確立

S : Safety 安全の確保

C : Communication 情報収集・伝達

A : Assessment 情報の評価

T : Triage トリアージ（処置や搬送の優先順位を決めること）

T : Treatment 治療

T : Transport 搬送

災害時の対応の基本原則（CSCATTT）

<栄養管理部門における CSCA の確立>

1 (C) 指揮命令系統を確立する。



2 (S) 安全を確保する。

安全の3S

(Self : まず自分、Scene : 次に現場、Survivor : そして傷病者)



3 (C) 情報を収集・伝達する。



4 (A) 集められた情報を分析し、評価する。

統括者が不在時でも指示命令系統が確立できるように日頃からルールを決め、職員間で、そのルールを共有しておきます。



対象者への食事提供のための行動

給食施設の備蓄は「自己完結」が原則

給食施設の入所者も災害時は地域の避難所へ行けばなんとかなり
ますか？

【解説】

市町村が開設する避難所も全員は収容できません。
熊本地震では想定以上の避難者が発生し、入りきらない被災
者は車中泊をすることになりました。
さらに、本震による倒壊などで指定避難所の一部も閉鎖され、
収容人員はさらに限られました。

多くの自治体は家庭において最低3日分の備蓄をしている前
提で、不足する分を補う量の備蓄しかしていません。
そのため、給食施設で備蓄せずに、最初から公的備蓄をあて
にするのは間違いになります。

長崎県 災害時の物資備蓄等に関する基本方針

◆備蓄の基本的な考え方

【基本的な姿勢】

災害時の備蓄は、国の防災基本計画や防災基本条例などの「自らの安全は自らで守る」という「自助」の理念に基づき、県民自らが災害に備え備蓄を行うことを基本とする。

県及び市町は、県民が自発的に備蓄に取り組むよう啓発に努めるとともに、災害対策基本法に基づき、県民による備蓄を補完するため発災初期において生命維持や生活に最低限必要な物資について備蓄するものとする。

【県民・市町・県の役割及び目標数量の考え方】

県民：3日分以上の備蓄（国の防災基本計画での推進数量）

市町：人口 × 5% × 3日分

県：全市町の備蓄目標数量の10%（市町の備蓄又は調達する物資の補完分として）

長崎県「災害時の応急生活物資の備蓄状況等一覧(R6.4.1)」

「長崎県 災害備蓄」で検索

災害時の応急生活物資の備蓄状況等一覧 (R 6 . 4 . 1)

担当所長	物資の備蓄の有無 (有りの場合、その種類等)								備蓄 箇所数	主な 保管場所	流通備蓄協定の有無 (有りの場合、協定締結業者)
	食料	アレルギー対応食品	飲料水	母子用品 (例)粉ミルク、液体 ミルク、乳幼児用オ ムツなど	毛布	段ボールベッド 間仕切り プライベートルーム	衛生用品	その他の主な物資			
長崎県 福祉保健課	白飯 (50食分) 161個 缶詰パン (2個 入) 5,152個	白飯 (50食分) 161個 缶詰パン (2個入) 5,152個	ペットボトル 2L 8,772本	紙おむつ (乳幼児用) 2,480枚 乳児用おしりふき(3 個)20パック ほ乳ビン45個	毛布 8,107 枚 タオル ケット 295 枚		紙おむつ (大人用) 1,286枚 生理用品4,542枚 簡易トイレ (100回分) 346個 マスク 29,650枚 手指消毒液 298本 歯ブラシ 214本 石けん 139個	ブルーシート、タオル、バ スタオル、衣類 (下着、ト レーシングウェア、靴下、 サンダル等)、調理器具 (包丁、フライパン、鍋、 皿、カセットコンロ等) など	8箇所	備蓄倉庫 各振興局	長崎県生活協同組合連合会 (災害時における応急生活物資供給) マックスバリュ九州 (株)、イオン九州 (株)、(株)イズ マ、(株)セブシーレブ・ジャパン、(株)ファミリー マート、(株)ローソン、NPO法人 コメリ災害対策セン ター、(株)ナフコ、ネットリーフーズ (株)、(株)伊藤 園 (災害時における物資の供給) (株)レンタルのニッケン長崎営業所 (災害時における仮設 トイレ) 南日本段ボール工業組合 (段ボール製品の供給) (一社) 日本福祉用具供給協会 (災害時における福祉用具等の 供給)
長崎市 防災危機管理 室	パンの缶詰・野 菜ジュース 10,740食 レトルトごはん 7,544食 (カ レー・五目) アルファ化米 (白米ほか) 5,400食	野菜ジュース 10,740 食、レトルトごはん (カレー・五目) 7,544食、アルファ化 米 5,400食	飲料水 2L×3,806本 500ml×32,664本	乳幼児用紙オムツ 3,950枚 粉ミルク708食 708食のうち108食は アレルギー対応食品 液体ミルク 120缶 哺乳ボトル603個	毛布 11,103枚	段ボールベッド 大人用11台 (標準供給)、赤 ちゃん用3台 ワンタッチパーテーション (ハイタイプ) 84枚 ワンタッチパーテーション (ミドルタイプ) 12枚 ワンタッチパーテーション (ロータイプ) 18枚 間仕切りパーテーション 932枚	成人用紙おむつ 720枚 生理用品 3,852枚 排便袋 36,500枚	ブルーシート、ジョイント マット、ドームテント、 サーモグラフィー、工場 扇、スポットクーラー、発 電機、水循環型シャワー、 水循環型手洗いスタンドな ど	21箇所	備蓄倉庫 地域セン ター、消 防署など	(株)浜屋百貨店、(株)東美、イオン九州(株)、生活協同組合ラ ラコープ、グリーンコープ生活協同組合、(株)ジョイフルサン アルファ、合同会社西友、(一財)クリーンながさき、(株)レン タルのニッケン長崎営業所、(株)アクティオ九州支店、NPO法 人コメリ災害対策センター、(株)たらみ、(株)ナフコ (災害時 における食料等物資の供給)、(一社)長崎県LPガス協会 長 崎支部 (災害時におけるLPガスの供給)、株式会社長崎学校 給食サービス
佐世保 市 市民安全安心課	調理不要食、ア ルファ化米 61,025食	調理不要食、アル ファ化米 61,025食	飲料水 500ml×95,742本	乳幼児用紙オムツ 3,498枚 液体ミルク 876本 哺乳瓶 50本	毛布 4,984 枚 タオル ケット 750 枚	避難所用間仕切り 750枚 段ボールベッド 832台	成人用紙おむつ 7,038枚 生理用品 9,500枚 排便袋 151,500枚 マスク 530,000枚 手指消毒液 2,000本 アルコールスプレー 1,040本 ペーパータオル 216,000枚	簡易トイレ・テント 30組 ジョイントマット 30,240枚 扇風機 54台 ブルーシート 1,500枚 スコップ 750本 軍手 3,000組 防災灯 76個	107箇所	備蓄倉 庫、指定 避難所	(株)佐世保玉屋、イオン九州 (株)、(株)エレナ、生活協同 組合ララコープ、(株)ナフコ、コメリ災害対策センター (災害時における物資の供給) 赤檜佐世保支部、井手運送、たつみ運送 (災害時における物 資の輸送)

長崎県と長崎市部分(拡大)

災害時の応急生活物資の備蓄状況等一覧 (R 6. 4. 1)

	担当所属	(有)			
		食料	アレルギー対応食品	飲料水	母子用品 (例)粉ミルク、液体 ミルク、乳幼児用オ ムツなど
長崎県	福祉保健課	白飯(50食分) 161個 缶詰パン(2個 入)5,152個	白飯(50食分)161個 缶詰パン(2個入) 5,152個	ペットボトル 2L 8,772本	紙おむつ(乳幼児 用)2,480枚 乳児用おしりふき(3 個)20パック ほ乳ビン45個
長崎市	防災危機管理 室	パンの缶詰・野 菜ジュース 10,740食 レトルトごはん 7,544食(カ レー・五目) アルファ化米 (白米ほか) 5,400食	野菜ジュース 10,740 食、レトルトごはん (カレー・五目) 7,544食、アルファ化 米 5,400食	飲料水 2ℓ×3,806本 500ml×32,664本	乳幼児用紙オムツ 3,950枚 粉ミルク708食 708食のうち108食は アレルギー対応食品 液体ミルク 120缶 哺乳ボトル603個

【項目】

食料

アレルギー対応食品

飲料水

母子用品

毛布

段ボールベッド、間仕切り、

プライベートルーム

衛生用品

その他の主な物資

備蓄個所数

主な保管場所

流通備蓄協定の有無

備蓄は3日間といわれるが

9/19 (木)	9/20 (金)	9/21 (土)	9/22 (日)	9/23 (月・祝)
発災 当日	2日目	3日目	4日目	5日目

この場合、もともと金曜に納品業者が来るはずだったが、大規模災害で納品不可になるとメーカー等も休みのため食材が手に入らないことに

そのため5日分、1週間分等、状況に応じて考える

当院の非常食

備蓄数

患者・・・3日分
職員・・・2食分



当院の非常食

【アルファ米】

お湯や水でご飯になる



【カップラーメン】



当院の非常食(主食)



当院の非常食

【その他】

患者用：

さんま缶

180缶

果物缶詰(1号缶)

10缶

カレールー(要加熱) 3kg 12袋

栄養補助食品(ドリンクタイプ、ゼリー)

ミキサー食用 主食・おかず

野菜ジュース

経管栄養

その他(つくだ煮、調理済み製品等)

職員用：

パックご飯、インスタント味噌汁

最近の冷凍調理済み食品は解凍するだけで食べることができるものも。

缶入りのものは提供時にケガをする場合があるためレトルトパウチのものに変更を検討している。



おかゆナール

パンがゆミックス



大袋がいいのか個装がいいのか

大袋の方がコストは安いですが、分けるのに食器等が必要
個装は袋が食器代わりになるためそのまま配ることができるが価格が高い

内容物の形状を知っておくことの大事さ

普段使用しない備蓄品の場合、開けた時に内容物の形状が即使用できないものだった時に労力がある。
常菜食と軟菜食の方がいる場合、軟菜食に合わせて備蓄しておく提供が楽な場合もある。

当院の非常時備品

【使い捨て容器】



丼
ご飯用
汁物用 (ふた込)
小皿
弁当箱 (ふた込)
割りばし
プラスプーン

【非常用コンロ】



コンロ
プロパンガスボンベ
接続プラグ

※要練習
ガスの売てん期限も確認

いざ使おうと思って取りに行ったら・・・

高いところに置いてあるから
脚立がないと取れない

もし停電だったら危ない

どれから
使えばよいのかわからない

使う時になって見たら
賞味期限が切れてた

使おうと思ったら
埃をかぶってる



施設における水の備蓄

施設に備蓄しておくべき水の量は
1人1日あたりどれくらい？

→ 3L（飲料水1L、調理用水2L）

災害時は水はとても貴重です。

賞味期限が切れた水は捨てずに生活用水としてとっておく。
ただし、飲用水と間違えないように目印をつけておく。

【追記】

自施設の貯水槽の容量（何日分）を知っておく。

当院は井戸水使用。

以前は大雨時に水が濁ることがあった。

当院の非常食

【飲料水】期限2年

2ℓペットボトル6本入り

150ケース⇒1800ℓ

2024.7.10

追加で150ケース(毎年)



施設区分	備蓄量	具体例と留意点	
病院	2～3 日分	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯の缶詰、レトルトご飯、アルファ化米、パン缶等の主食、惣菜の缶詰、野菜ジュース、インスタント汁物等 	<ul style="list-style-type: none"> ・エネルギー制限食、たんぱく質制限食、脂肪制限食、アレルギー除去食、経管栄養等の厳重な栄養管理を必要とする特別食患者への備えが必要 ・必要あれば、特殊調整粉乳（粉ミルク）、液体ミルク、アレルギー用ミルク、ミネラルウォーター、乳幼児用の缶ジュース、ベビーフード、乳幼児用菓子類、嚥下障害に対応した食品等
老人福祉施設 (特別養護老人ホーム等)		<ul style="list-style-type: none"> ・水（調理や飲料用として）必要量を準備 	<ul style="list-style-type: none"> ・高たんぱく、高カロリーの流動食、スープ、レトルト粥、咀嚼・とろみ剤等嚥下障害に対応した備えが必要 ・摂取障害があっても使用可能な使い捨て容器等を準備
社会福祉施設 (障害者施設等)		<ul style="list-style-type: none"> ・水（調理や飲料用として）必要量を準備 	<ul style="list-style-type: none"> ・高たんぱく、高カロリーの流動食、スープ、レトルト粥、ベビーフード等の咀嚼、嚥下障害に対応した備えが必要 ・食事にこだわりのある対象者がいる場合は、極力対応できるように配慮 ・缶入りのものはけがの危険性があるため、使い捨て容器に移して提供

児童福祉施設 (保育所等)	1食分 程度	<ul style="list-style-type: none"> ・交通網遮断や帰宅時の安全が確保されない等の緊急時を想定し、粉ミルク、液体ミルク、アレルギー用ミルク、ミネラルウォーター、乳幼児用の缶ジュース、ベビーフード、乳幼児用菓子類 ・使い捨てほ乳ビン等調乳セット一式、離乳食用にすりつぶすための道具 ・アレルギー用食品等
学校給食の単 独調理施設及 び共同調理場	1食分 程度	<ul style="list-style-type: none"> ・交通網遮断や帰宅時の安全が確保されない等の緊急時を想定し、1食分程度備蓄しておくことが望ましい。
事業所・寄宿 舎	・給食提供回数や施設特性に合わせ、外部からの支援体制等、平常時から検討が必要	

※入所施設において、通所施設も併設されている場合は、通所施設分を1食分備蓄しておくことが望ましい。

施設における食料の備蓄

保育所や障害者の通所施設、ショートステイやデイサービスなど
1日1食しか提供しない給食施設は、災害発生時は利用者を帰
宅させる前提で考えているため、災害への備えに対する必要性
を感じていない場合がある。

園児や障害者、高齢者などの災害時要配慮者は、緊急車両や
帰宅困難者で道路や公共交通機関が大混雑する中、長時間歩
いて帰宅することはできません。宿泊も想定した備えが必要です。

【被災時には通常以上の食事が必要になる】

- ・帰れなくなった入所者の分
- ・お迎えに来て帰れなくなった入所者の家族の分
- ・一緒に泊まり込む職員の分
- ・避難してくる近隣や通りすがりの帰宅困難者の分

備蓄品の保管場所

分散備蓄（利用できなくなるリスクを分散）の場所

◎地震対策・・・水平⇔に分散

建物の倒壊に備えて屋内と屋外に

◎水害対策・・・垂直⇕に分散

浸水に備えて上の階と下の階に

停電で暗くても取り出せる採光のある部屋に保管する。

難しい時はランタンを備えておく。

（ヘッドライトがあると両手が使える）

エレベーターが使えないことも考慮して階段で運べる階にする。

（下の階から登るより、上の階から降ろす方が楽？）

備蓄のポイント

いわゆる
非常食

賞味期限の長い、
災害が起きるまで
保管しておくだけの食品

通常献立では
使用することのない
特殊な食品、変わった食品

期限切れ後の処理にも困る



賞味期限切れ
になりやすい



災害のためだけに
食料を買うのはやめる

- 災害のためだけの備蓄は家庭においても長続きしない
- 普段から使えるものほど備蓄が進む

ローリングストック法で計画的に備蓄を

ローリングストック法とは、災害時に備えた食品の備蓄方法の一つで、普段の給食に利用する缶詰やレトルト食品などを少し多めに購入し、製造日の古いものから使用し、使用した分を補充しながら、一定量の備えがある状態にしておく方法です。

備蓄品を一度に更新するには費用が大変掛かりますが、賞味期限のあるうちに施設で順次使用しながら入れ替えていくと、予算配分も計画的にできると同時に、その都度、内容の検討もできます。

また、利用者の食事形態を調整するものとしてのとろみ剤や微量栄養素の調整食品、低たんぱく質食品等もローリングストックとして備蓄しておく心安心です。



備蓄食品のその他の活用方法

- ①賞味期限の近づいた一般的な備蓄食品を使用した通常献立を考える。

例) 食事ホッとカードの利用

(岡山県 みんなでつくる災害時の食生活支援ネットワーク)



- ②災害時献立の立て方のコツは

- ✖ 災害時には何を提供しようかを考える
- 災害時に提供できるものが何かを考える

災害時の献立は、そのときに遭遇する状況を具体的にイメージしたうえで、「提供できるものが何か」を考えることが重要です。

栄養バランスが偏ることのリスク

栄養バランスが偏った状態が続くと、様々な健康上のリスクの発生が考えられます。

- ・疲れが抜けなくなる
- ・食欲がなくなる
- ・しっかり眠れなくなる
- ・下痢、便秘、口内炎等、体調が悪くなる
- ・免疫力が下がり風邪や感染症にかかりやすくなる
- ・血圧や血糖値が悪くなる、病気が悪化する
- ・心身のストレスが強くなる 等

パックスッキングとは？

「真空調理」を家庭向けにアレンジした手法で、食材をポリ袋に入れて加熱する調理法です。水が不足しがちな災害時にも役立つ調理法です。

パックスッキングのいいところ

- ① 少ない調味料(従来の約半分)で味付けができる
- ② 1つの鍋で複数の料理を一度に作ることができる
- ③ 1人分のおかゆや煮物も簡単に作ることができる
- ④ 栄養やうま味を逃がさない
- ⑤ 鍋が汚れないので、後片付けが簡単
- ⑥ 袋のままでも食べることができる



使用器具（湯せんの場合）

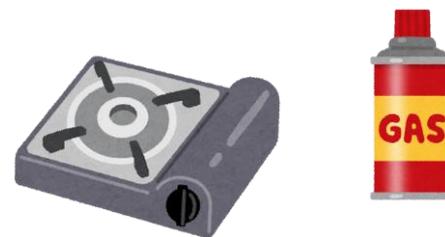
1. 熱源 お湯を沸かし、湯せんに使う

例：カセットコンロ、プロパンガス、電磁調理器、薪、炭、電気湯沸かしポット等（個別の注意事項は事前に確認）

2. 鍋など 湯せんに使用する

深さ10cm以上の鍋が適している

鍋の大きさ、深さで一度にできるポリ袋調理の数が決まる



3. 水 お湯に沸かす

鍋底や鍋のふちにポリ袋が接しない深さ、お湯があふれない量にする



使用器具（推奨するポリ袋）

1. 表示 熱湯ボイル用等の表記のあるもの
2. 材質 調理用/食品用 高密度ポリエチレン
耐熱性 110℃以上の表示のある物

使用器具（その他、あると便利なもの）

1. 計量はかり
2. 計量カップ
3. 計量スプーン
4. タイマー
5. トング
6. キッチンミトン
7. キッチンバサミ
8. ペーパータオル

作り方



1
食材と調味料をポリ袋に入れたら、水圧を利用して中の空気をしっかり抜きます。



2
加熱するとふくらむので、袋の上の方でしっかりと結びます。



3
熱が通りやすいように、中の食材を均一に広げます。



4
鍋で加熱。
※出し入れの際はやけどに注意しましょう。



5
加熱されたポリ袋は、穴あきおたまやトングで取り出します。



6
袋の結び目を切って、そのまま食器にのせれば出来上がり!

まとめ

災害時に向けた食品の備蓄は費用や置き場所の問題がどうしてもあります。

ですが、特別な食品を買わなければいけないことはありません。

常日頃より給食で使用している、よく食べているものが味を知っている分有事の際にも安心して食べることができるとは思いませんか。

いつか起きる災害の為にできることを少しずつ実践していきましょう。もしものためのいつもです。