




給食施設における

災害時等の食事提供に関する手引き

大阪市保健所

令和8年3月改訂



# 目次

---

1	手引き作成の趣旨.....	1
2	BCP について .....	1
3	手引きの使い方 .....	1
4	セルフチェック .....	2
5	施設別のポイント .....	5
6	備蓄について.....	7
7	食事提供訓練について.....	9
8	様式集 .....	12

# 1 手引き作成の趣旨

---

令和2年に厚生労働省健康局健康課長名で発出された通知「特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について」（健健発0331第2号別添2）において、「災害発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため平時から災害発生時に備え、食材の備蓄や対応方法の整理など体制の整備に努める必要がある」と記載があります。本手引きは、施設における体制整備（マニュアルづくり）を支援するため作成しました。

## 2 BCP について

---

BCPとは、Business Continuity Planの略であり、事業継続計画や業務継続計画と訳されます。2021年に改訂された「事業継続ガイドライン—あらゆる危機的事象を乗り越えるための戦略と対応—（令和3年4月・内閣府）では、「大地震等の自然災害、感染症のまん延、テロ等の事件、大事故、サプライチェーンの途絶、突発的な経営環境の変化など不測の事態が発生しても、重要な事業を中断させない、または中断しても可能な限り短い期間で復旧させるための方針、体制、手順等を示した計画のこと」と定義されています。

病院においては「災害時における医療体制の強化について」（平成24年3月・厚生労働省）によって災害マニュアル・BCPの作成が努力義務となり、災害拠点病院については2018年度末までに義務化となっています。介護施設・事業所においては2021年度介護報酬改定において全ての介護サービス事業者に対しBCPの策定が義務付けられました。

BCPの主な目的は「身体、命の安全確保」に加え、「優先的に継続、復旧すべき重要業務の継続または早期復旧」であり、①正確な情報集約と判断ができる体制の構築、②「事前の対策」「被災時の対策」に分けて準備すること、③業務の優先順位の整理、④計画を実行できるよう周知、研修、訓練を行うことがポイントとされています。マニュアルは施設における食事提供の継続（給食BCP）を念頭に、具体的な想定に基づいて「何を」「誰が」「どのように」行うかを示すものとして作成します。

## 3 手引きの使い方

---

本手引きは、給食施設が「災害時等における食事提供マニュアル」（以下「マニュアル」）を作成するにあたり必要だと思われる内容を記載しています。まずは次頁の**セルフチェック**を行い、現状を把握、それに応じた対策のため、様式を編集・作成しマニュアルを完成させてください。既にマニュアルを作成されている場合は、内容の充実を図るためにご活用ください。

災害対策は施設の種類や規模、立地、特性等によって様々な形が想定されます。本手引きはあくまでも参考であり、施設の実体に合わせたマニュアルを作成してください。

## 4 セルフチェック

---

### (1) 給食にかかる危機管理体制の現状確認

- 施設において「災害時等における食事提供マニュアル」が策定されている。
- 施設の実状に即したマニュアルとなるよう、マニュアルの内容について施設内で検討する場がある。
- 給食担当者が不在でも利用者へ継続して食事が提供できるようにマニュアルの内容について施設全体で共有されている。
- マニュアルの内容について定期的に確認し、必要に応じて更新している。
- 災害時等の食事提供に関する研修や訓練を行い、職員への周知とマニュアルに示した手順や内容が実態に即しているかを評価・検討している。
- 大阪市地域防災計画や区地域防災計画を確認している。  
大阪市HP (<https://www.city.osaka.lg.jp/kikikanrishitsu/page/0000541204.html>)
- 施設のBCPの災害時体制図や食事提供に係る項目と連動し作成されている。

### (2) マニュアルに必要な項目 – 具体的な行動計画 –

#### 【平時の行動】

- 災害時の連絡・指示体制の確認**  
施設内に設置された災害対策委員会内に給食部門を位置づけ、災害対策委員会が給食部門統括者を決定する体制を作る。給食部門統括者は、業務をすすめるためにスタッフの担当を決め、体制づくりができるようにする。(様式5)
- 備蓄食品の保管場所、内容の共有**  
給食担当者以外の職員にも分かるように、施設の見取り図、倉庫の鍵の保管場所、どこに何があるかを写真や図等で明示する。備蓄食品の保管量・場所、賞味期限、アレルギーの有無を一覧表に明記する。(様式8)
- 備蓄食品を使用した献立・栄養価計算**  
給与栄養量を確認できるよう、栄養価計算結果も明記する。(様式9)
- 備蓄食品の調理・盛付・配膳指示書、衛生管理**  
以下は、マニュアルや備蓄食品の保管場所等複数の場所に保管しておくことが望ましい。  
ライフラインの被災状況に応じた対応策を想定する。(様式10)  
衛生管理のポイントと非常時の対応策を想定する。(様式13)  
給食担当者以外の職員が調理作業につくことを想定し、調理方法や1人前の盛り付け手順の写真を添付した指示書等を作成する。(様式16) (様式17)

**受託給食会社との災害時等の取り決め**

受託給食会社と連携し、災害時の勤務体制や代行保証等の支援について確認しマニュアルに記載する。また、受託給食会社の災害対応マニュアルとの整合性を図る。（様式18）

**災害時に連携できる機関（行政・施設・業者等）との連携**

系列施設や近隣施設、一般商店などの外部連携機関がある場合、連絡先、要請方法、具体的な支援内容などを明記する。（様式14）

**災害時等の食事提供に関する研修や訓練**

定期的な訓練の実施と振り返りにより職員への共有とマニュアルの更新を行う。（様式22）

**【発災直後の行動】**

**職員の安全確認**

電話だけでなく複数の連絡手段を決めておき確認をする。様式を活用し大まかな出勤可能人数を把握する。（様式2）（様式3）

**被害概要の把握 施設全体のライフライン、建物、設備、機器の状況確認**

建物からの退避判断、また食事提供の可否を判断するための確認を行う。（様式4）

**【発災後24時間以内の行動】**

**給食部門統括者の決定**

災害対策委員会は、出勤者の中から給食部門統括者を決定し、給食部門統括者は班員に役割を付与する。（様式5）

**発災後、初回の食事提供のための検討**

給食部門統括者は、食事提供のフローチャートを用いて食事の提供のための検討を行い、班員に必要な指示を行う。（様式1）

調理済み給食、在庫食品、備蓄食品が提供可能な状態か確認する。（様式6）

調理に使える在庫食品の量を確認する。（様式7）

ライフライン寸断時に想定される問題と対応策を一覧にしておき対応判断を行う。（様式10）

**必要スタッフの確保**

調理内容に応じたスタッフの必要人数を計算し確保する。必要であれば給食関係職員以外にも応援を依頼する。（様式11）

**食数の確認、個別配慮食の確認と提供内容の確認**

フロアごとに、提供する食事の種類・数・名前を確認し食札を作成する。（様式12）

提供する食事の種類ごとに、料理名・食品名・全体量・一人分量・調理工程・調理場所を記載した食事提供の手順書を作成する。（様式15）（様式16）

**衛生管理、配膳・下膳方法、ごみの処理の確認**

衛生管理のポイントの対応可否を判断、実施可能な衛生管理を決定する。（様式13）

エレベーターが使えない場合等、備蓄食品の保管場所・調理工程・必要な物品を考慮して、効率的な配膳方法を検討する。（様式19）

### 【発災後3日以内の行動】

#### □ 継続的な食事提供の見通し

2回目の食事提供内容を決定し、料理名・食品名・全体量・一人分量・調理工程・調理場所を記載した食事提供の手順書を作成する。（様式15）

以降も同様に作成し食事提供を行う。

可能な範囲で献立内容（実施献立）・従事者の人数・調理時間等を記録する。（様式20）

備蓄品・支援物資などを無駄のないように提供できるよう受払簿を作成し、在庫管理を行う。

（様式21）

#### □ 個別対応食の栄養管理の確立

ライフラインの復旧、支援物資の到着、給食担当職員の出勤等の状況変化に応じて、個別対応食の提供と栄養管理を行う。（様式15）

### 【発災後1か月以内の行動】

#### □ 通常の食事提供ができる

ライフラインの復旧、支援物資の到着、給食担当職員の出勤等の状況変化に応じて、災害前と同じレベルの食事提供を行う。

## 5 施設別のポイント

### (1) 病院

- ・新たな傷病者等により、通常より食数が増えることが予想されます。
- ・可能な限り個々に応じた栄養管理を行う必要があり、疾病別の備蓄食品（エネルギー・たんぱく質調整食品等）と、想定献立を準備しておく必要があります。
- ・服薬用の水、透析・調剤用の水等の確保を病院全体で準備するとともに、食事時間の遅延が投薬に影響する可能性があることを全体で認識しておきます。
- ・災害拠点病院をはじめとする医療機関は、具体的な被害を想定し事前対策・対応をするためのBCPを策定することが求められているため、BCPと連動した災害時食事提供マニュアルを作成します。

### (2) 高齢者施設等

- ・利用者の他、福祉避難所<sup>\*1</sup>や緊急入所施設<sup>\*2</sup>としての要配慮者の受け入れや、通所施設の場合、通所利用者の帰宅困難等の理由で通常より食数が増えることが予想されます。
- ・可能な限り個々に応じた栄養管理を行う必要があり、疾病別の備蓄食品（エネルギー・たんぱく質調整食品等）、食形態に対応した備蓄食品（嚥下食等）と、想定献立を準備しておく必要があります。
- ・服薬用の水、透析・調剤用の水等の確保を施設全体で準備するとともに、食事時間の遅延が投薬に影響する可能性があることを全体で認識しておきます。
- ・介護施設・事業所においては2021年度介護報酬改定において全ての介護サービス事業者に対しBCPの策定が義務付けられているため、BCPと連動した災害時食事提供マニュアルを作成します。

### (3) 社会福祉施設

- ・利用者の他、福祉避難所<sup>\*1</sup>や緊急入所施設<sup>\*2</sup>としての要配慮者の受け入れや、通所利用者の帰宅困難等の理由で通常より食数が増えることが予想されます。
- ・可能な限り個々に応じた栄養管理を行う必要があり、食形態に対応した備蓄食品（嚥下食等）と、想定献立を準備しておく必要があります。

#### ※1 福祉避難所とは

高齢者、障がい者、妊産婦、乳幼児、病弱者等で入院の必要や施設に入所するほどではないが、災害時避難所では生活に支障を来す人たちのために、何らかの特別な配慮がされている避難所

#### ※2 緊急入所施設とは

避難所や自宅で生活することができない要配慮者のうち、身体状況の悪化により緊急に入所介護・療育などが必要な人に対応する施設

#### －福祉避難所、緊急入所施設に指定されている場合は－

一般入所者に加え、各受け入れ可能定員分を加算し、食数の3日分を備蓄する必要があります。

引用「大阪市高齢者施設等防災マニュアルVer2.8」（大阪市・一般社団法人大阪市老人福祉施設連盟発行）」

#### (4) 児童福祉施設

- ・通所施設であっても保護者が迎えに来られないことを想定し食品備蓄をすることが望ましい。
- ・食物アレルギーを有する児の誤食を防ぐため、アレルゲンを含まない備蓄食品を検討し、さらに除去食が必要である児童を認識できるような対策をたてておきます。
- ・備蓄食品は入れ替え時等に給食で提供し「食べなれた食品」としましょう。
- ・乳幼児に必要な育児用ミルク・調乳用の水・離乳食の備蓄も検討しましょう。調乳用の水は、硬度の低い軟水が望ましいとされています。

#### (5) 学校・事業所等

- ・炊き出し等の支援場所として利用されることも想定しておきましょう。
- ・帰宅困難者や帰宅待機者を想定した備蓄が必要となります。

#### 【全ての施設種別の職員について】

大阪市地域防災計画において、「**事業者は、災害が発生したときは、従業員等が一斉に帰宅することを抑制するため、その所有し、又は管理する事業所その他の施設の安全性及び周辺の状態を確認し、従業員等に対する当該施設内での待機の指示その他の必要な措置を講ずるよう努め、従業員等が当該施設内で待機するために必要な物資を備蓄するように努めなければならない。**」と示されています。また「大阪市避難所運営にかかる備蓄計画<sup>※3</sup>」により、**備蓄量の目安は最低3日分**とされています。

※3 「大阪市避難所運営にかかる備蓄計画」

(<https://www.city.osaka.lg.jp/kikikanrishitsu/page/0000571056.html>)

## 6 備蓄について

### (1) 備蓄食品の量

$$\text{①食数} \times \text{②1人当たりの必要量} \times \text{③日数}$$

#### ①食数

給食提供数 + 職員数 + 外部者最大数 = 備蓄に必要な食数

※職員数：最大勤務人数とします

※外部者最大数：施設の訪問者、ボランティア等の外部者の人数とします

#### ②1人当たりの必要量

対象者の推定エネルギー必要量及び基礎代謝量を考慮し、目安を算出することが望まれます。

「避難所における食事提供の計画・評価のために当面の目標とする栄養の参照量について」 →P.10

および日本人の食事摂取基準を参照しましょう。

#### ③日数

保管スペースや備蓄に係る経費等を考慮しながら、まずは3日分を備えましょう。

3日分備えている施設は5日分、7日分の備蓄を検討しましょう。

大阪市では、今後発生が懸念される南海トラフ巨大地震等の大規模災害に備え、市民、事業者においては1週間分程度の食品、飲料水等の備蓄を推奨しています。

### (2) 備蓄食品の種類

施設種別、期限、コスト、保管場所、使い勝手等を考慮し、何を優先するかを明確にして選択しましょう。

- ・できるだけ加熱加工が必要なく、そのまま食べられる食品
- ・主食となるもの、おかずとなるものを組み合わせられる食品
- ・平常時でも使用でき、普段から食べ慣れている食品
- ・必要最低限のエネルギーや栄養素を確保できる食品
- ・利用者集団の特性・食形態に適した食品
- ・ローリングストックが可能な食品

#### ローリングストック

普段使い慣れている缶詰やレトルト食品等を備蓄品として保管（ストック）し、日常の食事に使用しながらその都度補充していく（回転させていく）方法。

### (3) 備蓄水

飲料水・調理に必要な水の備蓄を、生活用水とは別途備えましょう。1日1人3ℓを目安に備蓄することが望まれます。（参考：政府広報オンライン「災害時に命を守る一人ひとりの防災対策」） <https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201108/6.html>

#### **(4) コスト削減のための工夫**

入替え時の消費方法も検討したうえで購入しましょう。また、入替え時期が重複しないように在庫管理をし、予算執行の過度な負担にならないよう購入計画を立てるのも一つのやり方です。

#### **(5) 保管**

下記について検討を行い、各施設の状況に応じた最適な場所に保管しましょう。

- ・食品の保管場所に適した場所であるか
- ・平時の施設運営に支障がない場所か
- ・ライフラインが途絶えた場合も運搬に支障がない場所か
- ・一括で保管するのか、分散して保管するのか

#### **(6) その他の備蓄品**

必要物品を想定し、備蓄食品の保管場所に一緒に保管しておきましょう。

- ・懐中電灯、ヘッドランプ等
- ・備蓄食品の運搬・開封・調理に必要な備品、器具や燃料
- ・衛生的な取り扱いをするために必要な消毒液、使い捨て手袋等、ラップフィルム
- ・食事をするための食器・食具

## 7 食事提供訓練について

施設マニュアルが作成され、施設内での共有も完了したら、食事提供訓練を計画します。

目的、時期、参加者、想定被害等を決定し、必要に応じて施設内の BCP 訓練と連動し企画します。

訓練を行うことで

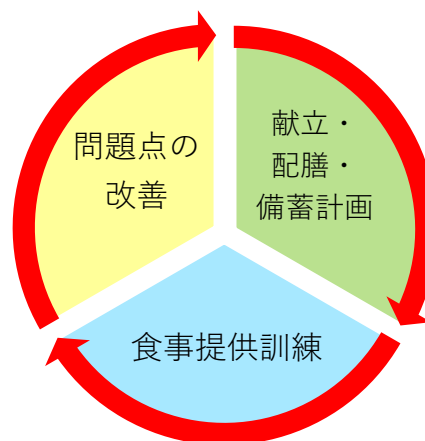
- ・ 想定された献立と配膳計画の実行性
- ・ 備蓄食品、その他の準備物等の過不足
- ・ 人員想定の妥当性

等の検証を行います。現行マニュアルに不足しているものを確認することができ、マニュアル見直しのきっかけとなります。

大阪市 HP に、施設における災害時の食事提供訓練の事例を掲載しています。

ぜひ参考にご覧ください。

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000597097.html>



【通知】

**避難所における食事提供の計画・評価のために当面の目標とする栄養の参照量について**

厚生労働省健康局総務課 生活習慣病対策室（平成 23 年 4 月 21 日）

（別紙）避難所における食事提供の計画・評価のために当面の目標とする栄養の参照量

エネルギー	2,000kcal
たんぱく質	55 g
ビタミンB <sub>1</sub>	1.1m g
ビタミンB <sub>2</sub>	1.2m g
ビタミンC	100m g

（1 歳以上、1 人 1 日当たり）

※日本人の食事摂取基準（2010 年版）で示されているエネルギー及び各栄養素の摂取基準値をもとに、該当の年齢区分ごとに、平成 17 年国勢調査結果で得られた性・年齢階級別の人口構成を用いて加重平均により算出。なお、エネルギーは身体活動レベルⅠ及びⅡの中間値を用いて算出。

（留意事項）

- ・本参照量は、避難所における食事提供の計画・評価の目安として示すものであり、被災後約 3 ヶ月までの間における必要な栄養量の確保を目的とし、特にこの段階で不足しやすい栄養素を抽出し、算定を行ったこと。
- ・本参照量は、個々人の栄養管理のために使用するものではなく、病者や妊婦・乳児など栄養管理上個別の配慮を要する場合は、医師・管理栄養士等による専門的評価が必要なこと。
- ・本参照量は、避難所の利用者の身体状況等に特別に配慮するため、弾力的に使用することは差し支えないこと。また、特定の年齢階級に着目して食事提供の計画を行う場合の目安として、別添参考に対象特性別の参照量も示したこと。
- ・食事提供の計画に当たっては、食事回数及び食事量の確保とともに、強化米など栄養素添加食品の利用も含め、必要な栄養量の確保に努めること。
- ・実際の各個人への食事の分配、提供に当たっては、利用者の性、年齢、身体状況、活動量等を考慮して行うようにすること。
- ・食事提供後は、残食量、利用者の喫食状況等を観察・評価し、提供量の調整（増減）を図ることが望ましいこと。
- ・今後、さらに食事提供の評価に関する情報の収集等を行いつつ、本参照量について改める必要性等につき検討を行っていく予定であること。

（参考）

	対象特性別（1 人 1 日当たり）			
	幼児（1～5 歳）	6～14 歳	15～69 歳	高齢者（70 歳以上）
エネルギー(kcal)	1,200	1,900	2,100	1,800
たんぱく質 (g)	25	45	55	55
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.6	1.0	1.1	0.9
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	0.7	1.1	1.3	1.1
ビタミンC (mg)	45	80	100	100

※日本人の食事摂取基準（2010 年版）で示されているエネルギー及び各栄養素の摂取基準値をもとに、該当の年齢区分ごとに、平成 17 年国勢調査結果で得られた性・年齢階級別の人口構成を用いて加重平均により算出。なお、エネルギーは身体活動レベルⅠ及びⅡの中間値を用いて算出。

## 参考・引用

- ・災害で施設が孤立しても耐え抜くためには 災害に備えた非常備蓄食の考え方  
平成26年3月 神奈川県秦野保健福祉事務所地域食生活対策推進協議会
- ・災害時等の給食提供に関するガイドライン（改定版）  
平成30年11月 京都市
- ・「給食施設における災害時対応マニュアル」作成ガイドライン  
平成31年3月 高崎市保健所 生活衛生課
- ・大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン  
平成31年3月 日本公衆衛生協会
- ・大規模災害時の栄養・食生活支援のためのアクションカード（例）  
令和2年3月 日本公衆衛生協会
- ・福祉施設・病院等における給食BCP導入の手引き  
令和5年3月発行 須藤 紀子他 建帛社

## 8 様式集

様式 1	食事提供フローチャート
様式 2	アクションカード 1 給食担当者の安全確認
様式 3	職員の緊急連絡網
様式 4	アクションカード 2 被害概要の把握
様式 5	災害等発生時の指示系統例
様式 6	アクションカード 3 調理済み給食、在庫食品、備蓄食品の確認
様式 7	在庫食品確認表
様式 8	備蓄食品一覧
様式 9	非常時用献立例
様式10	調理に必要なライフライン確認
様式11	調理に必要なスタッフの確保（人員計算）
様式12	アクションカード 4 提供食数、個別配慮食数の確認、食札の作成
様式13	衛生管理のポイント
様式14	災害時等の外部連絡先リスト
様式15	食事提供の詳細
様式16	調理及び配膳手順書
様式17	備蓄食品の盛付け方法
様式18	災害時の支援一覧
様式19	災害時等の配膳方法検討例
様式20	災害時給食日誌
様式21	災害時食品受払簿
様式22	災害時食事提供訓練企画書・報告書