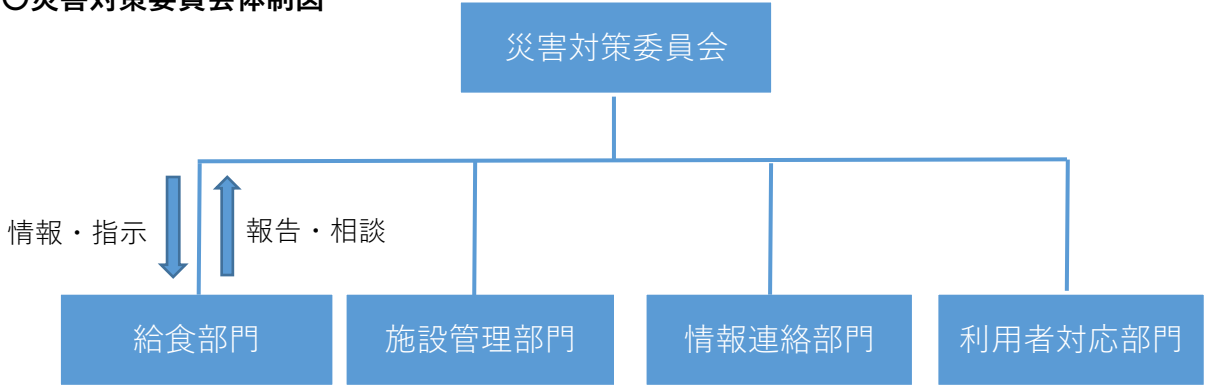
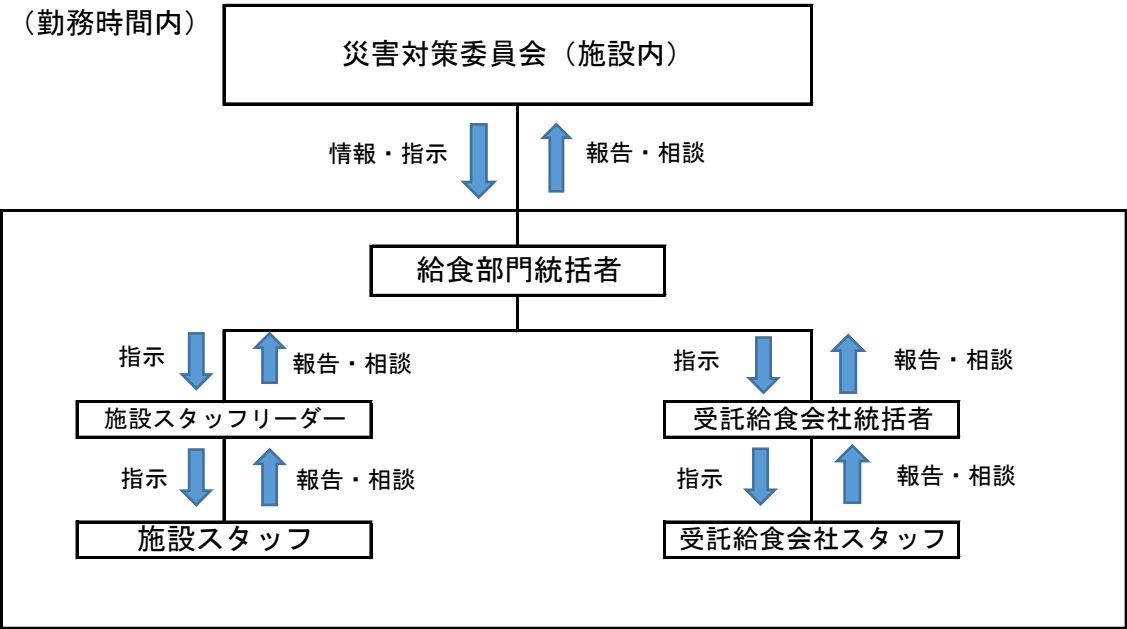


○災害対策委員会体制図

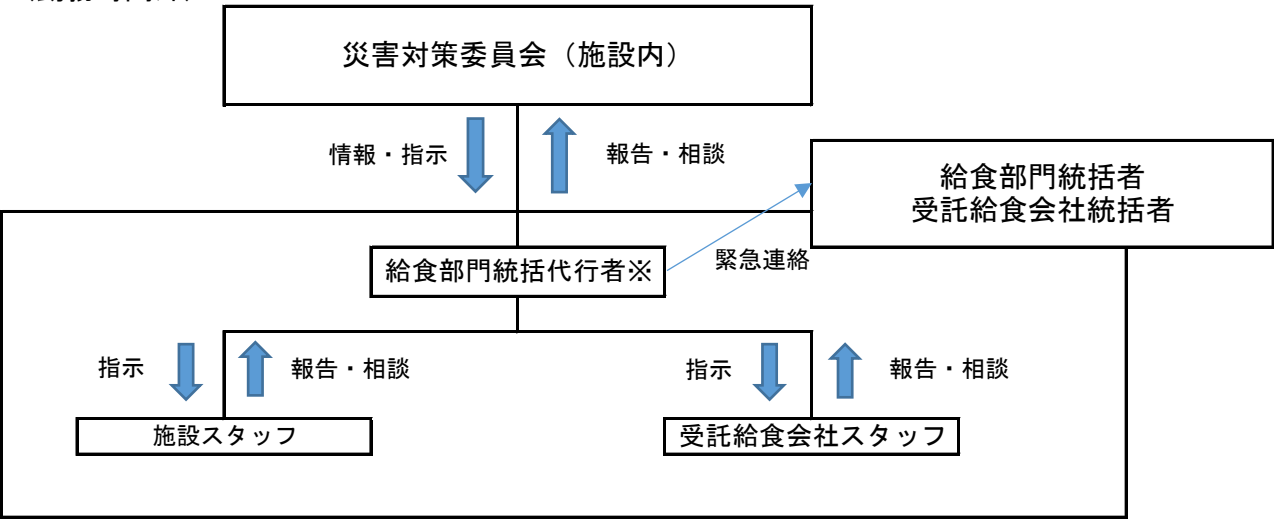


○給食部門内指示系統（例）

（勤務時間内）

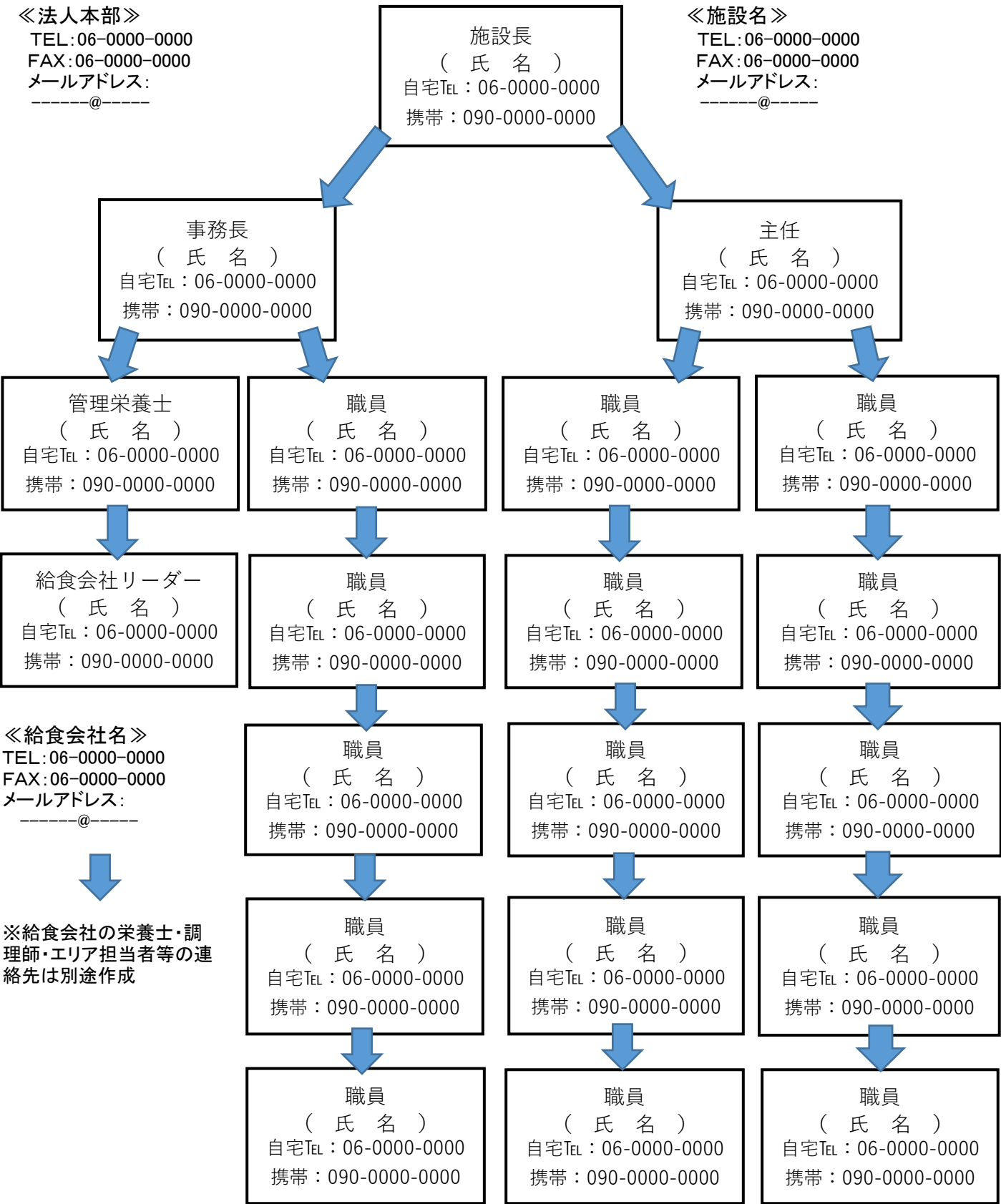


（勤務時間外）



※給食部門統括者不在の際に、災害等への対応が迫られる場合もあることから、
代行者や代行者不在の場合に備えて、複数の責任者を定めておく

(施 設 名) 職員の緊急連絡網 (令和●年●月●日現在)



※震度5弱以上で連絡がなくても施設へ自主参集。その他、必要に応じて招集連絡を行う。

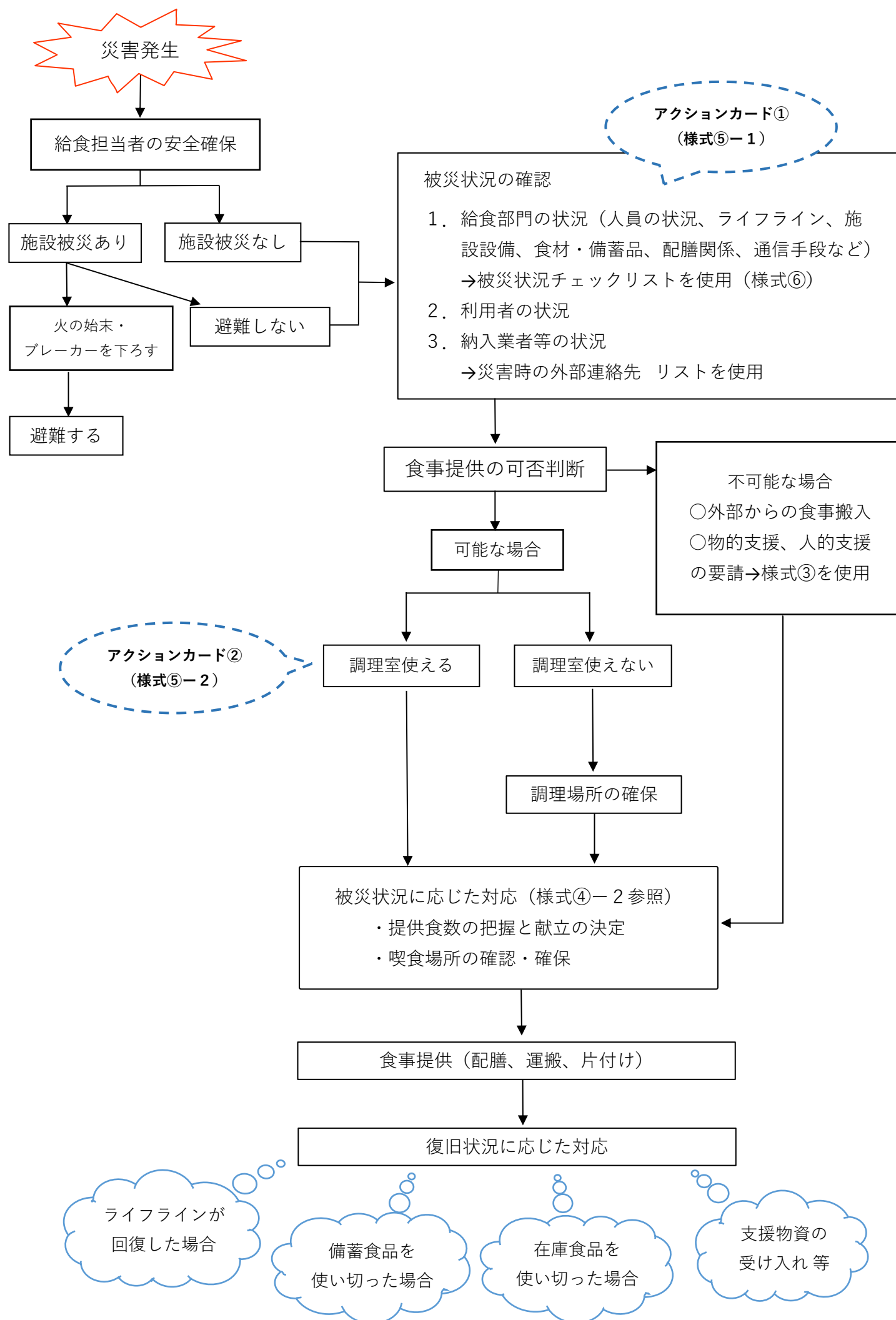
※この職員緊急連絡網(電話)のほか、職員メーリングリスト/メッセージアプリ等でも随時連絡を行う。

※連絡先が留守等で連絡できない場合は、飛ばして次の人へ伝達する。

※最後の方は、伝達があったことを施設長まで報告する。

区分	連絡先	T E L		F A X	メールアドレス	非常時 連絡手段	担当者	備考
			夜間					
行政	区役所（防災担当）							
	警察							
	火事・救急車							
	大阪市保健所							
ライフライン等	電気							
	ガス							
	水道							
	電話							
	ごみ							
系列施設								
近隣施設								
取引業者	〇〇パン							
	〇〇精肉							
	〇〇鮮魚店							
	厨房機器業者							
業代者替								

災害時等食事提供対応フローチャート



<全て使えないとき> 《調理》 ○主食 ・アルファ化米を使用する ・パンの缶詰を使用する ○おかず ・缶詰、レトルト食品を使用する ○その他 ・冷蔵庫内の在庫食品を早めに使用する 《配膳》 ・使い捨て手袋を使用する ・食器を使用する（使い捨て食器、ラップやアルミホイルを敷く） 《食事》 ・ウェットティッシュを活用する（手やテーブルを拭く）	<電気が使えないとき> 《調理》 ○主食 ・鍋またはガス炊飯器でごはんを炊く ・レトルトごはんを使用する ・アルファ化米を使用する ・パンの缶詰を使用する ○おかず ・ガスを熱源とする調理機器で調理する ・缶詰、レトルト食品を使用する ○その他 ・冷蔵庫内の在庫食品を早めに使用する 《配膳》 ・使い捨て食器の使用、食器にラップ等を敷く
<水が使えないとき> 《調理》 ○主食 ・非常用水を使用してごはんを炊く ・レトルトごはんを使用する ・非常用水とアルファ化米を使用する ・パンの缶詰を使用する ○おかず ・非常用水を使用して調理する ・缶詰、レトルト食品を使用する 《配膳》 ・使い捨て手袋を使用する ・使い捨て食器の使用、食器にラップ等を敷く 《食事》 ・ウェットティッシュを活用する（手やテーブルを拭く）	<ガスが使えないとき> 《調理》 ○主食 ・電気炊飯器、電磁調理器、カセットコンロでごはんを炊く ・レトルトごはんを使用する ・アルファ化米を使用する ・パンの缶詰を使用する ○おかず ・電気を熱源とする調理機器やカセットコンロで調理する ・缶詰、レトルト食品を使用する 《配膳》 ・使い捨て食器の使用、食器にラップ等を敷く。

アクションカード①

任務 食事提供の可否判断

記入日 _____

記入者 _____

ア. 給食担当者の安全確認

☆業務に必要な人数 _____名
・ 現在現場にいる人 _____名
・ これから現場に来れる人 _____名

➡ _____時には_____名そろう

イ. ライフラインの状況確認

使用可能ならチェック☑

水	☐
ガス	☐
電気	☐

ウ. 在庫食品・備蓄食品の確認

☆在庫食品 使用可能な食品を確認

○をつける

☆備蓄食品	使用（ 可 ・ 不可 ）
☆備蓄水	使用（ 可 ・ 不可 ）

食事提供 （ 可 ・ 不可 ）

↓

アクションカード②へ

アクションカード②**任務 食事内容の決定**

記入日 _____

記入者 _____

ア. 被災状況に応じて献立を決定様式④－ 2
参照

- ▶ アクションカード①で状況を確認



☐すべて備蓄を使用 → 様式⑦⑧⑨⑩

☐一部備蓄を使用

☐在庫食品のみ使用



献立の決定

イ. 喫食場所・配膳方法の確認

喫食場所 ()

配膳方法 → 様式⑩－ 2

ウ. 食数の把握

様式⑪へ記入

		記入者(所属・氏名)：				記入者(所属・氏名)：				記入者(所属・氏名)：			
点検した年月日		災害発生から 日目				災害発生から 日目				災害発生から 日目			
		令和 年 月 日() ： 現在の点検結果				令和 年 月 日() ： 現在の点検結果				令和 年 月 日() ： 現在の点検結果			
		使用の可否	対応内容	支援要請の有無	支援要請の内容	使用の可否	対応内容	支援要請の有無	支援要請の内容	使用の可否	対応内容	支援要請の有無	支援要請の内容
人員 (給食従事)	(通常時の人数) 管理栄養士・栄養士 ()人 調理師・調理員 ()人	充足・不足	(出勤可能人数) 管理栄養士・栄養士 ()人 調理師・調理員 ()人	有 ・ 無		充足・不足	(出勤可能人数) 管理栄養士・栄養士 ()人 調理師・調理員 ()人	有 ・ 無		充足・不足	(出勤可能人数) 管理栄養士・栄養士 ()人 調理師・調理員 ()人	有 ・ 無	
通信手段	電話	可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無	
	FAX	可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無	
	パソコン	可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無	
ライフライン (調理用)	電気	可 ・ 否	☐ 自家発電 ☐ その他()	有 ・ 無		可 ・ 否	☐ 自家発電 ☐ その他()	有 ・ 無		可 ・ 否	☐ 自家発電 ☐ その他()	有 ・ 無	
	水道	可 ・ 否	☐ 給水車支援要請 ☐ 備蓄水 ☐ 貯水槽 ☐ その他()	有 ・ 無		可 ・ 否	☐ 給水車支援要請 ☐ 備蓄水 ☐ 貯水槽 ☐ その他()	有 ・ 無		可 ・ 否	☐ 給水車支援要請 ☐ 備蓄水 ☐ 貯水槽 ☐ その他()	有 ・ 無	
	ガス	可 ・ 否	☐ 都市ガス ☐ プロパンガス ☐ カセットコンロ ☐ その他()	有 ・ 無		可 ・ 否	☐ 都市ガス ☐ プロパンガス ☐ カセットコンロ ☐ その他()	有 ・ 無		可 ・ 否	☐ 都市ガス ☐ プロパンガス ☐ カセットコンロ ☐ その他()	有 ・ 無	
施設 設備 (調理用)	施設全体	全壊・半壊 一部損壊・被害なし		有 ・ 無		全壊・半壊 一部損壊・被害なし		有 ・ 無		全壊・半壊 一部損壊・被害なし		有 ・ 無	
	調理室	全壊・半壊 一部損壊・被害なし		有 ・ 無		全壊・半壊 一部損壊・被害なし		有 ・ 無		全壊・半壊 一部損壊・被害なし		有 ・ 無	
	調理機器	可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無	
	調理器具	可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無	
	冷蔵庫・冷凍庫	可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無	
	食器	可 ・ 否	☐ 通常食器 ☐ ディスプレイ容器 ☐ その他()	有 ・ 無		可 ・ 否	☐ 通常食器 ☐ ディスプレイ容器 ☐ その他()	有 ・ 無		可 ・ 否	☐ 通常食器 ☐ ディスプレイ容器 ☐ その他()	有 ・ 無	
	配膳ルート (エレベーター、配膳車など)	可 ・ 否	☐ 一般エレベーター ☐ 階段	有 ・ 無		可 ・ 否	☐ 一般エレベーター ☐ 階段	有 ・ 無		可 ・ 否	☐ 一般エレベーター ☐ 階段	有 ・ 無	
水 食料	調理済食品	可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無		可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無		可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無	
	納入済食品	可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無		可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無		可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無	
	在庫食品	可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無		可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無		可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無	
	非常用備蓄水(飲料・調理)	可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無		可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無		可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無	
	非常用備蓄食品	可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無		可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無		可 ・ 否	食分あり	有 ・ 無	
	その他	可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無	
以下、各施設で必要なその他の項目を記入		可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無	
		可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無		可 ・ 否		有 ・ 無	
給食実施状況(様式⑪参照)		中止 ・ 非常時対応 ・ 通常給食			メモ	中止 ・ 非常時対応 ・ 通常給食		メモ	中止 ・ 非常時対応 ・ 通常給食		メモ		
職員食		有(食) ・ 無				有(食) ・ 無							
一般被災住民の受入れ		有(食) ・ 無				有(食) ・ 無							
炊き出し状況		実施 ・ 実施予定 ・ 予定なし				実施 ・ 実施予定 ・ 予定なし							

備蓄食品一覧

様式⑦

○一般食（例）

分類	食品	規格	数量	1箱当たりの 使用水 (ml)	賞味 期限	アレルギー 特定原材料	保管 場所	使用計画
主食	五目飯（アルファ化米）	5.0kg(50食)	4箱	8000	2025.2.15		2階倉庫A	2024.9訓練時に使用
	パン（缶）	200g×24缶	8箱	—	2023.12.21	小麦、乳、大豆	2階倉庫A	2023.9訓練時に使用
副食	豚汁（レトルト）							
	さば味噌煮（レトルト）					サバ		
	焼き鳥（缶）							
	果物（缶）					モモ、オレンジ		
水分	お茶	500ml×24本						
	飲料水	500ml×24本						
	調理水	2ℓ×6本						

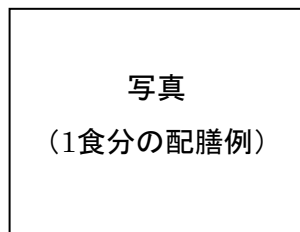
食目	食品名	全体量	1人分 提供量	栄養量（1人分）			アレルギー 特定原材料
				熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	食塩相当量 (g)	
1食目	お粥	150缶	1缶	199	3.1	0	小麦、乳 乳
	いわし缶詰	7缶	60g	147	11.3	1.0	
	ポタージュ缶詰	150缶	1缶	84	1.5	1.3	
	高カロリー飲料	150本	1本	200	8	0.5	
	小計			630	23.9	2.8	
2食目	お粥	150缶	1缶	199	3.1	0	牛肉 リンゴ 乳
	肉大和煮	6缶	70g	109	13.4	1.3	
	おろしリンゴ	9缶	50g	42	0.2	0	
	高カロリー飲料	150本	1本	200	8	0.5	
	小計			550	24.7	1.8	
3食目	お粥	150缶	1缶	199	3.1	0	乳
	さんま蒲焼	6缶	60g	135	10.4	0.9	
	のりの佃煮	150袋	1袋	12	0.3	0.5	
	高カロリー飲料	150本	1本	200	8	0.5	
	小計			546	21.8	1.9	
4食目							
	小計						
5食目							
	小計						
6食目							
	小計						
7食目							
	小計						
8食目							
	小計						
9食目							
	小計						

備蓄品の盛付け方法

様式⑨ー 1

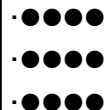
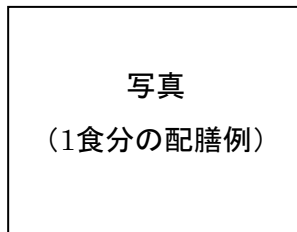
《一般食》 ※各施設の非常時用献立の食種毎に作成する。

1食目

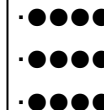
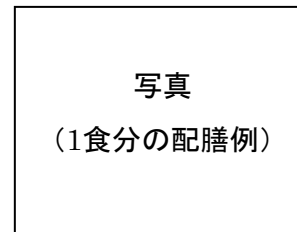


- ・アルファ化米
- ・牛すき焼き煮缶
- ・ゼリー

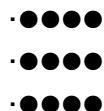
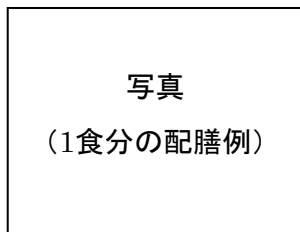
2食目



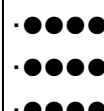
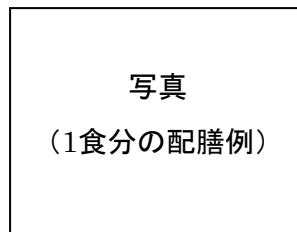
3食目



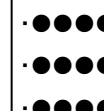
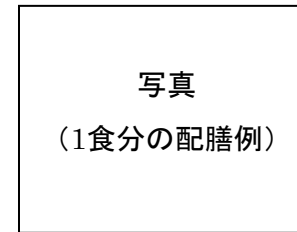
4食目



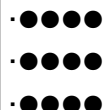
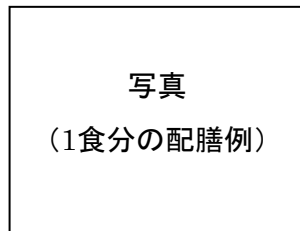
5食目



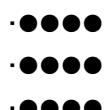
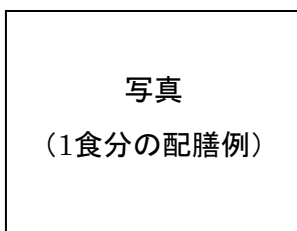
6食目



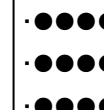
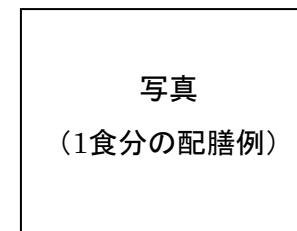
7食目



8食目

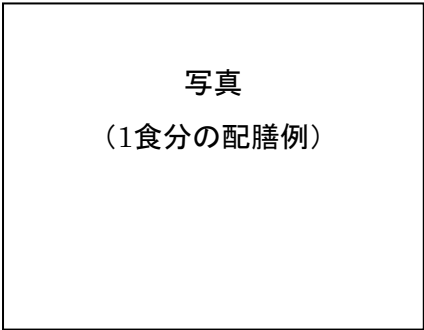


9食目



調理及び配膳手順書（1食目） ○一般食

【配膳図】



献立	食品名	1人分
すき焼き丼	アルファ化米（白飯200g）	1パック
	水（約160mL/アルファ米1袋）	
	牛すき焼き煮缶	1缶
ゼリー	ゼリー	1個
飲料	お茶（ペットボトル）	500ml×1本

食器	使い捨て食器（ボール大）	1個
----	--------------	----

調理に従事する職員は必ず調理前に手を洗う。（体調の優れない職員は調理をしない。）
水が使用できない場合は、ウェットティッシュで拭き、手全体をアルコール消毒しましょう。

【手 順】

①アルファ化米の封を切り、中から脱酸素剤とスプーンを取り出す。

(写真または図)

②アルファ化米の袋の内部の注水線まで水（2Lのペットボトル）を注ぎ、スプーンでかき混ぜ、チャックを閉めて、60分待つ。
★ガス・電気が使える場合はお湯を沸かして注ぐ。
（熱湯の場合、待ち時間は15分）

(写真または図)

③出来上がったアルファ化米を使い捨て食器（ボール大）に盛る。

(写真または図)

④牛すき焼き煮缶はウェットティッシュで拭いてから開封し、ごはんの上に乗せる。

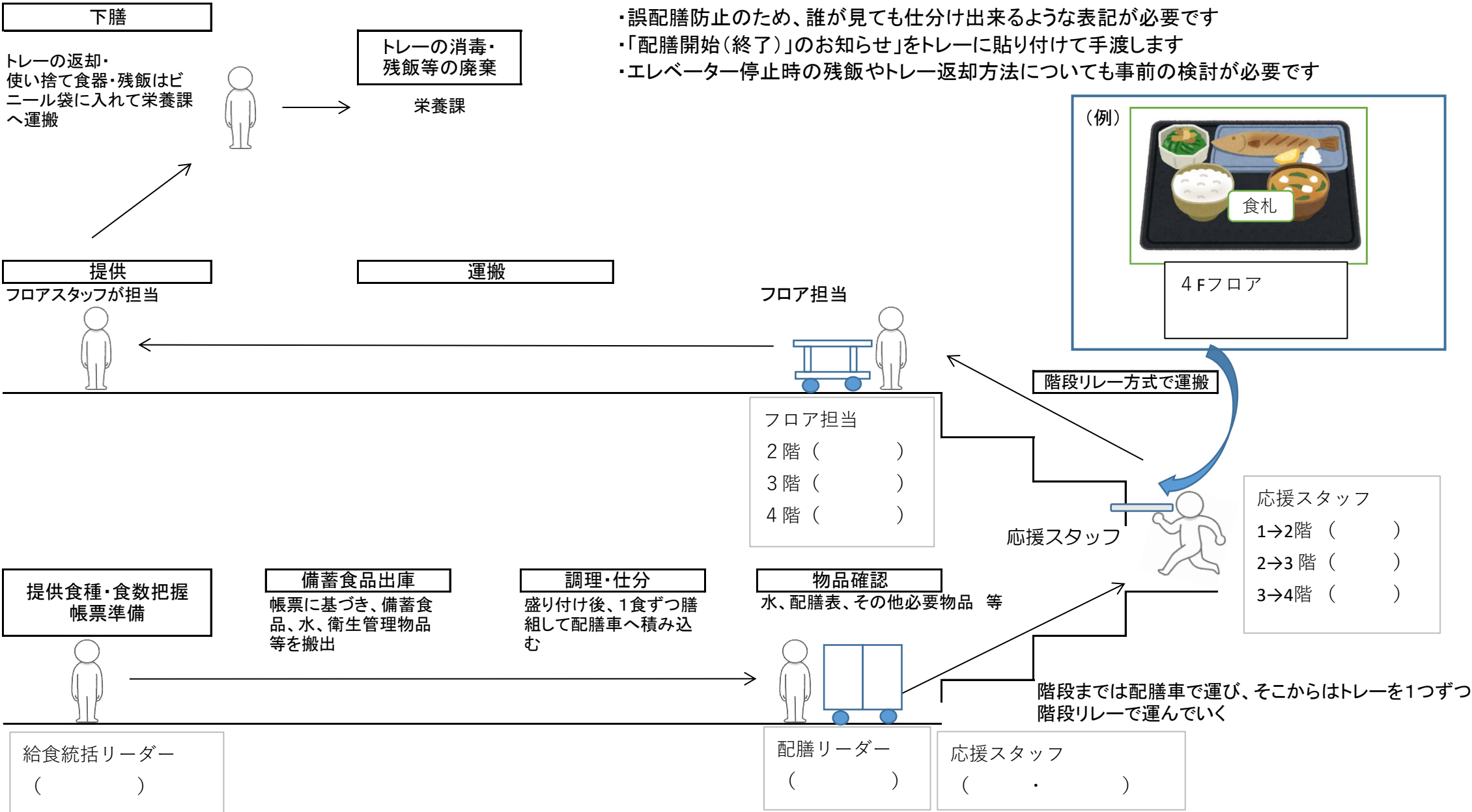
⑤ゼリーとお茶を添えて提供する。

(写真または図)

災害時等の配膳方法検討例(エレベータ停止時)～1食分ずつ階段リレーを行う方法～

様式⑩－1

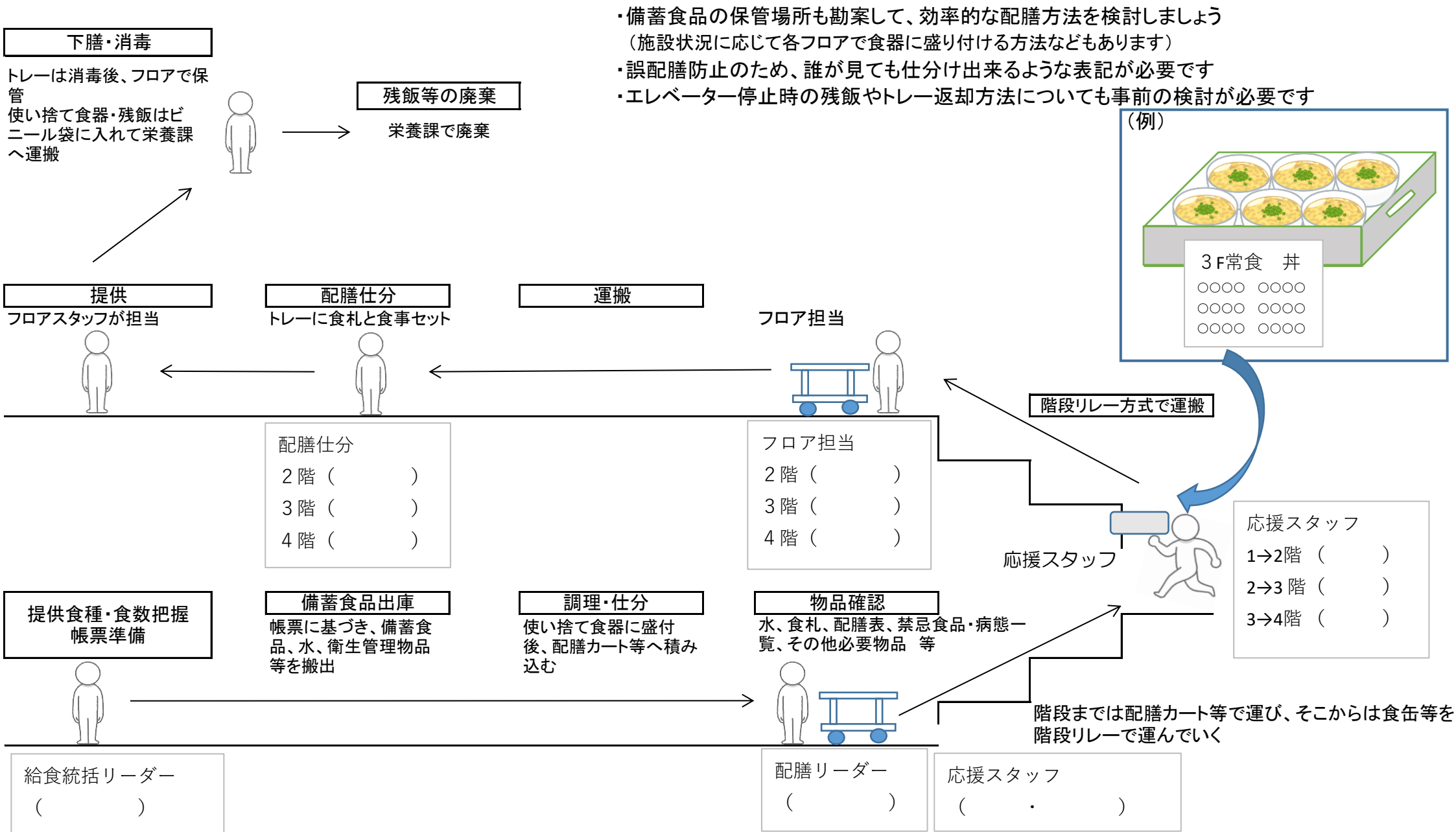
- ・備蓄食品の保管場所も勘案して、効率的な配膳方法を検討しましょう
- ・誤配膳防止のため、誰が見ても仕分け出来るような表記が必要です
- ・「配膳開始(終了)」のお知らせをトレーに貼り付けて手渡します
- ・エレベーター停止時の残飯やトレー返却方法についても事前の検討が必要です



※()には状況に応じて担当者名や人数を記入

災害時等の配膳方法検討例(エレベータ停止時)～各フロアでセットする方法～

様式⑩－2



※()には状況に応じて担当者名や人数を記入

災害等発生時の食種・食数集計表

令和 年 月 日() : 現在

※非常時用献立の食種	●階●病棟	●階●病棟	●階●病棟	●階●病棟	●階●病棟	合計
一般食 (米飯、パン等)						
全粥食						
濃厚流動食						
職員食						
その他 (被災住民等)						
合計						

※各施設の非常時用献立の食種に応じて区分を変更する。

その他、最低限 必要な個別対応	●階●病棟	●階●病棟	●階●病棟	●階●病棟	●階●病棟	合計
●●アレルギー						

在庫食品確認表(例)

様式⑫

[illegible]

セルフチェックシート

(1) 給食施設の危機管理体制について

以下の各項目についてチェックし、あなたの施設の給食に係る危機管理体制の現状を確認してみましょう。

チェック項目	参照ページ
☐ 「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 マニュアル名（ ）作成年月日（ ）最終更新（H・R 年）	P.3
☐ 上記マニュアルの内容について施設内で検討する場がある	
☐ 上記マニュアルの内容について施設全体で共有している	
☐ 上記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、（給食部門・施設全体・地域や外部等）で行っている ※（ ）内は該当するものに○	
☐ 大阪市地域防災計画や区地域防災計画を確認している	

(2) 具体的な行動の計画について

以下の各項目について、あなたの施設の「災害時等における食事提供マニュアル」をチェックし、具体的な行動が分かるかどうかについて確認してみましょう。

時期	チェック項目	参照ページ	参考様式
発災直後	☐ 職員の安全、ライフライン、厨房機器、食品等の状況の確認	P.4～5	④－1,2
	☐ 発災後、初回の食事提供の指示		⑤－1,2
	☐ アレルギー食、嚥下食、経腸栄養等のリストアップ	-	⑥
発災後 3時間 以内	☐ 配膳・下膳方法の確認	P.8	⑥,⑦,⑧
	☐ 初回の食事提供の準備	-	⑨－1,2
	☐ 勤務可能なスタッフの確保	-	⑩－1,2,⑪
3日以内	☐ 非常食終了後の準備ができている	-	⑫
	☐ 食材納入状況の確認と献立の作成	-	-
1週間 以内	☐ 食材の確保と今後の食材納入の見通しが立っている	-	-
	☐ 特別治療食等の献立・実施ができるようになっている	-	-
1か月 以内	☐ 食種対応ができる	-	⑪
	☐ 通常の食事対応ができる	-	-
平時	☐ 災害時の連絡・指示体制の確認	P.4,5	①,②,③
	☐ 備蓄の保管場所、内容の共有	P.13~18	⑦
	☐ 備蓄食品を使用した献立・栄養価計算	P.16,19,20	⑧
	☐ 備蓄食品の調理・盛付・配膳（給食担当者以外にも分かるように記載）	P.16	⑨－1,2 ⑩－1,2
	☐ 衛生管理について	P.8	-
	☐ 受託給食会社との災害時等の取り決め		-
	☐ 災害時に連携できる機関（行政・施設・業者等）との連携内容		-