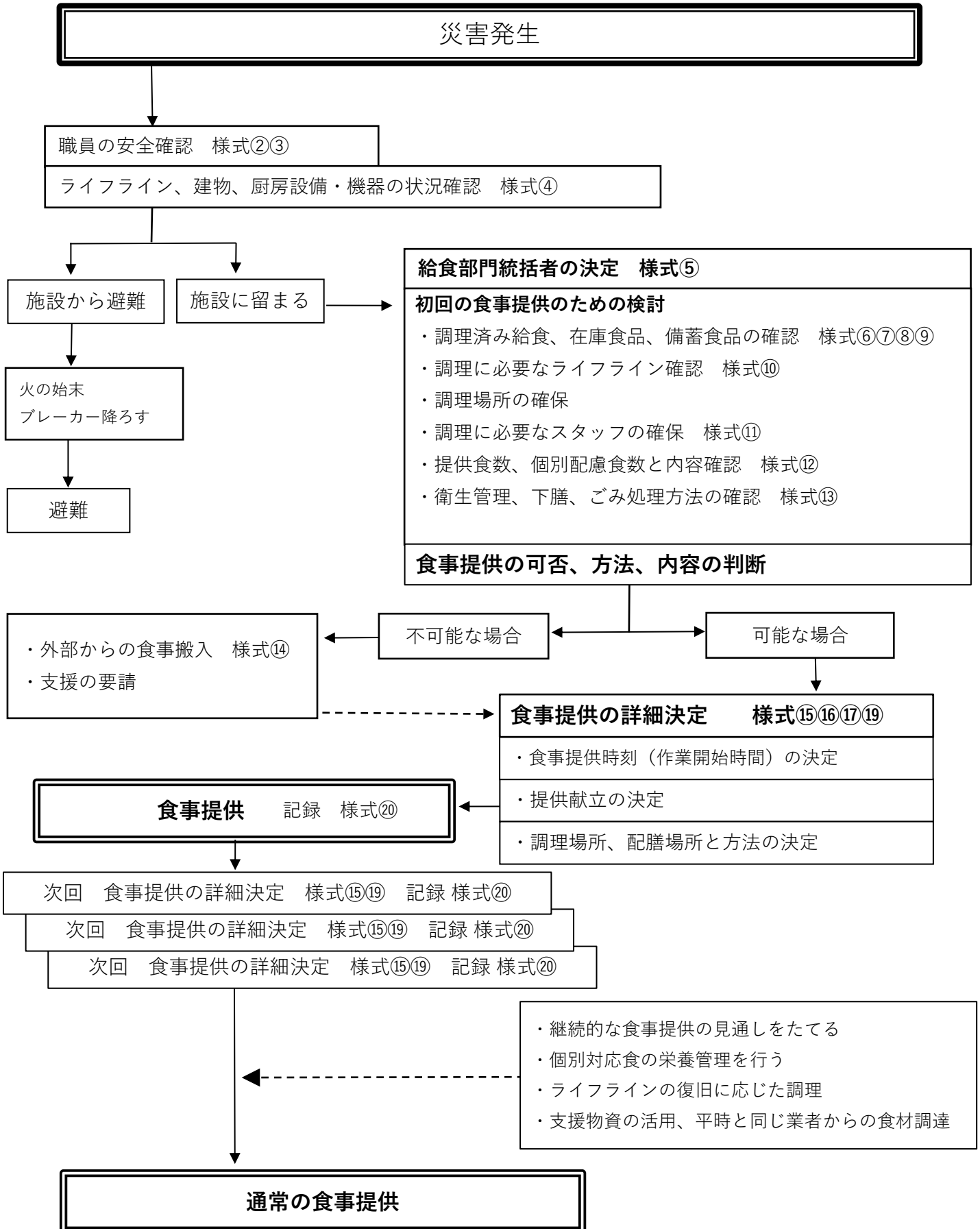


# 食事提供フローチャート







# アクションカード②

記入日

記入者

## 任務 被害概要の把握

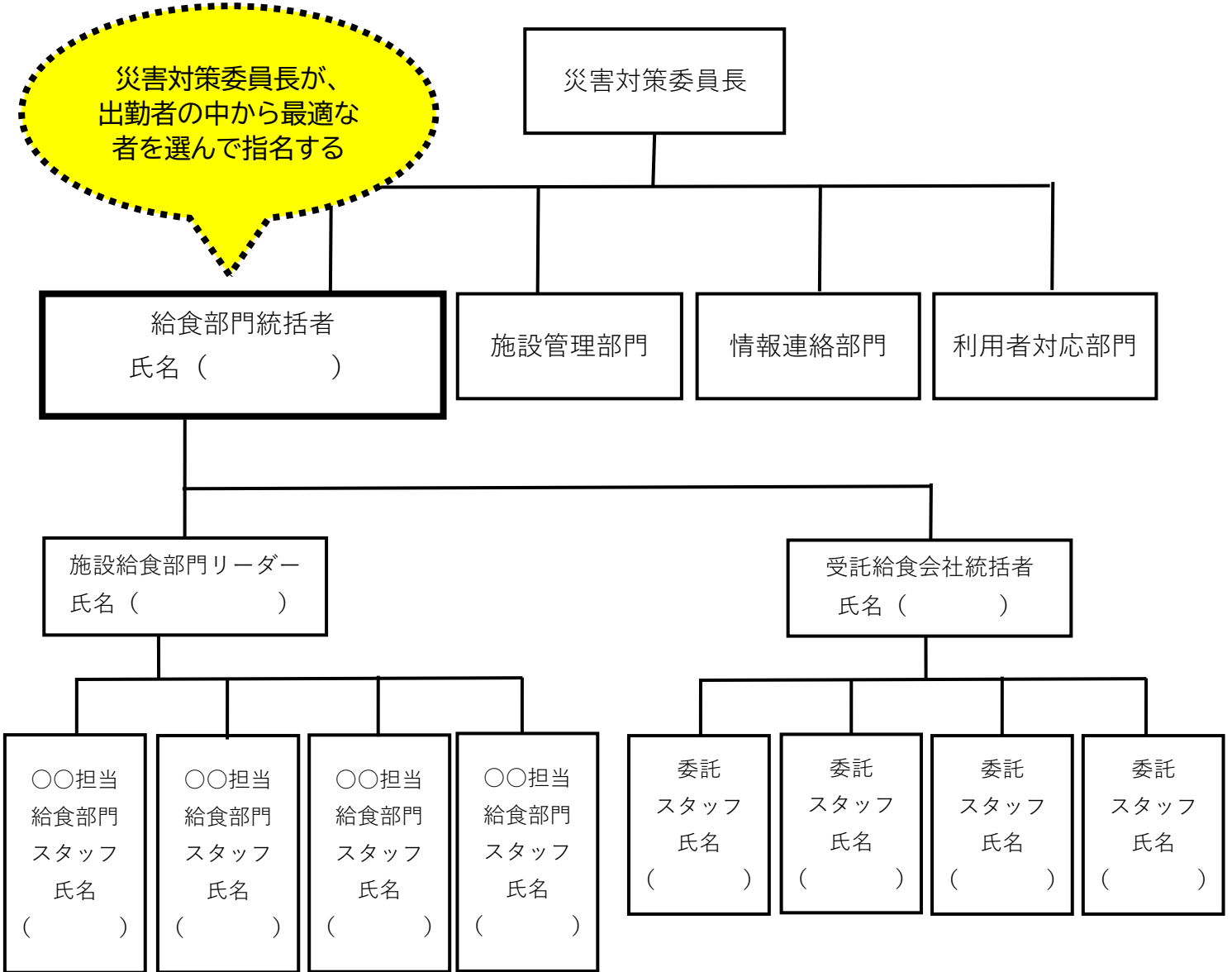
### 施設全体のライフライン、建物、設備、機器の状況確認

		判定	対応策
ライフライン (調理用)	電気	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> 自家発電
			<input type="checkbox"/> その他( )
	水道	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> 貯水槽
			<input type="checkbox"/> 備蓄水
			<input type="checkbox"/> その他( )
	ガス	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> プロパンガス
			<input type="checkbox"/> カセットコンロ
			<input type="checkbox"/> その他( )
	通信手段	電話・FAX	可 ・ 否
パソコン		可 ・ 否	
施設 調理用設備	施設全体	全壊・半壊・一部損壊・被害なし 詳細	
	調理室	全壊・半壊・一部損壊・被害なし 詳細	
	調理機器	可 ・ 否	
	冷蔵庫・冷凍庫	可 ・ 否	
	食器	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> 通常食器
			<input type="checkbox"/> ディスポ容器
	配膳車	可 ・ 否	
	配膳ルート	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> 一般エレベーター
<input type="checkbox"/> 階段			

まず、被害概要の把握をして、建物に留まるかどうかの判断、食事を提供できるかどうかの判断するための確認を行います。

# 災害等発生時の指示系統例

災害対策委員会体制図（例）



平時に想定された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災害対策委員会は、平時に想定される統括者が不在の場合は、出勤者の中から別の統括者を任命し業務を進める指示を行う

# アクションカード③

記入日時

記入者

## 任務 調理済み給食、在庫食品、備蓄食品の確認

種別	献立名	調理の進行レベル	対応策		提供可能食数
調理済み給食	ごはん	完成・調理途中	<input type="checkbox"/>	そのまま喫食可能	
			<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）	
	かゆ	完成・調理途中	<input type="checkbox"/>	そのまま喫食可能	
			<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）	
	( 主菜 )	完成・調理途中	<input type="checkbox"/>	そのまま喫食可能	
			<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）	
( 副菜 )	完成・調理途中	<input type="checkbox"/>	そのまま喫食可能		
		<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）		
( 副菜 )	完成・調理途中	<input type="checkbox"/>	そのまま喫食可能		
		<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）		
種別	品名	必要な調理工程	対応策		提供可能食数
在庫食品	米	加工要・不要	<input type="checkbox"/>	喫食可能	
			<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）	
		加工要・不要	<input type="checkbox"/>	喫食可能	
<input type="checkbox"/>			喫食不可（理由 ）		
	加工要・不要	<input type="checkbox"/>	喫食可能		
		<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）		
備蓄食品	五目飯(アルファ化米)	加工要・不要	<input type="checkbox"/>	喫食可能	
			<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）	
	パン(缶)	加工要・不要	<input type="checkbox"/>	喫食可能	
			<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）	
	レトルト粥	加工要・不要	<input type="checkbox"/>	喫食可能	
			<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）	
	肉大和煮(缶)	加工要・不要	<input type="checkbox"/>	喫食可能	
			<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）	
	いわし(缶)	加工要・不要	<input type="checkbox"/>	喫食可能	
			<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）	
	おろしりんご(缶)	加工要・不要	<input type="checkbox"/>	喫食可能	
			<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）	
	ポターージュ(缶)	加工要・不要	<input type="checkbox"/>	喫食可能	
			<input type="checkbox"/>	喫食不可（理由 ）	

## 在庫食品確認表

食品	単位		発災直後	○/○	○/○	○/○			
米	kg	納品		200					
		在庫	100						
小麦粉	kg	納品							
		在庫	50						
ツナ缶	缶	納品							
		在庫	24						
		納品							
		在庫							
		納品							
		在庫							
		納品							
		在庫							
		納品							
		在庫							
		納品							
		在庫							
		納品							
		在庫							
		納品							
		在庫							
		納品							
		在庫							

## 備蓄食品一覧

分類	食品	規格	全体量	何食分か	賞味 期限	アレルギー 特定原材料	保管 場所	備考
主食	五目飯(アルファ化米)	200g×24袋	5箱	120食	2030.12		2階倉庫A	2029年災害訓練で使用 予定
	アルファ化米用の水	2ℓ	10本	100食	2030.12		2階倉庫A	2029年災害訓練で使用 予定
	パン(缶)	200g×24缶	8箱	192食	2030.12	小麦、乳、大豆	2階倉庫A	2030年災害訓練で使用 予定
	レトルト粥	200g×24袋	10箱	240食	2030.12		2階倉庫A	2030年災害訓練で使用 予定
副食	肉大和煮(缶)	700g	10缶	100食	2030.6	牛肉	2階倉庫A	2029年災害訓練で使用 予定
	いわし(缶)	600g	10缶	100食	2030.6		2階倉庫A	2029年災害訓練で使用 予定
	おろしりんご(缶)	500g	10缶	100食	2030.6	りんご	2階倉庫A	2030年災害訓練で使用 予定
	ポタージュ(缶)	120g×24缶	5箱	120食	2030.6	小麦・乳	2階倉庫A	2030年災害訓練で使用 予定
水分	お茶	500ml×24本	10箱	240食	2030.6		厨房内倉庫	2029年災害訓練で使用 予定
	飲料水	500ml×24本	10箱	240食	2030.6		厨房内倉庫	2030年災害訓練で使用 予定
	高カロリー飲料	150ml×24本	5箱	120食	2030.6	乳	厨房内倉庫	2029年給食提供予定

## 非常時用献立例

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 (100人分)	お粥	100P	1P	199	3.1	0	
	いわし缶詰	10缶	60g	147	11.3	1.0	
	ポタージュ缶詰	100缶	1缶	84	1.5	1.3	小麦、乳
	小計			430	15.9	2.3	
2食目 (100人分)	お粥	100P	1P	199	3.1	0	
	肉大和煮(缶)	10缶	70g	109	13.4	1.3	牛肉
	おろしりんご(缶)	10缶	50g	42	0.2	0	りんご
	小計			350	16.7	1.3	
3食目 (100人分)	五目飯(α化米)	100P	1P	150	3.6	2.0	
	水	20ℓ	200ml	—	—	—	
	小計			150	3.6	2	
	小計						
4食目							
	小計						
	小計						
5食目							
	小計						
	小計						
6食目							
	小計						
	小計						
7食目							
	小計						
	小計						
8食目							
	小計						
	小計						
9食目							
	小計						
	小計						

## 調理に必要なライフライン確認

確認事項		使用可否	対応策	早期対応
電 気	厨房内照明		厨房内に懐中電灯を設置 設置場所はマニュアルに記載	要
	厨房内空調			
	館内放送			
	電話(内線)		施設内無線を使用 無線機とマニュアルは栄養課事務室にあり	
	電話(外線)			
	給食用PC、施設内システム		紙媒体マニュアルを使用	
	冷蔵庫、冷凍庫の電源		非常用電源に自動で切り替わる ※ No〇冷蔵庫は切り替わり設定なし	要
	ブレンダー等の調理機器			
	温蔵庫の電源			
	温冷配膳車			
	包丁等の消毒保管庫			
	食器洗浄機		使い捨て食器を使用 備蓄倉庫に保管あり	
	炊飯器			
	配膳用エレベーター、リフト		マニュアルPOを参照し配膳を行う	
自動ドア				
水 道	調理用水(器具洗浄など)		アルコールとウエットティッシュを使用	
	調理用水(食材洗浄など)			
	調理用水(調理台等の清拭など)			
	調理従事者の手洗い		アルコールとウエットティッシュを使用	
	利用者、職員の食事前の手洗い		アルコールとウエットティッシュを使用	
	食事前のテーブル清拭等		アルコールとウエットティッシュを使用	
ガ ス	ガス炊飯器		カセットコンロ対応 備蓄倉庫にあり	
	ガスコンロ		カセットコンロ対応 備蓄倉庫にあり	
	スチコン他の機器		カセットコンロ対応 備蓄倉庫にあり	
	湯沸かし器		カセットコンロ対応 備蓄倉庫にあり	
ネ ッ ト	パソコン、スマートフォン			

平時は被災状況に応じた対応策(案)を決めておきましょう  
災害時は使用可否の確認と対応策の確認をしましょう



# アクションカード④

記入日時

記入者

**任務 提供食数、個別配慮食数の確認、食札の作成**

月 日 ( ) 回めの食事以降

	2階	食札作成	3階	食札作成	4階	食札作成	5階	食札作成	6階	食札作成	合計食数
一般食		未・済		未・済		未・済		未・済		未・済	
ペースト食		未・済		未・済		未・済		未・済		未・済	
( 食 )		未・済		未・済		未・済		未・済		未・済	
避難住民		未・済		未・済		未・済		未・済		未・済	
		未・済		未・済		未・済		未・済		未・済	
合計食数											

食札の例

1階：一般食 大阪 花子

## 衛生管理のポイント

	点検項目（平時）	目安（平時）	非常時の対応方法	対応可否
1	原材料の受け入れ確認	外観・包装・品温・においの状態	開封前に外観・包装・品温、開封時ににおい等確認のこと	
2	冷蔵・冷凍庫内温度の確認	冷蔵10℃以下 冷凍-15℃以下	適切な温度管理	
3	交差汚染や2次汚染の防止	生肉・生魚等を扱った場合は、手指・まな板・包丁等を洗浄・消毒する	原材料に使用した器具はそのまま調理済みの食品に使わない	
4	器具などの洗浄・消毒		洗浄した後、水分を除いてからアルコールで消毒をおこなう	
5	トイレの洗浄・消毒	調理従事者専用トイレの設置、便座の消毒		
6	従事者の健康管理	体調、手指の傷	体調の優れない職員は調理をしない 手指に傷がある場合は使い捨て手袋を使用	
7	清潔な作業着の着用		調理時専用のエプロン、髪を覆うもの、マスクを着用	
8	衛生的な手洗いの実施	トイレ後、調理前、ごみを触った後の手洗い	手洗いの励行 水が使えない場合はウェットティッシュで拭き、その後アルコール消毒 または使い捨て手袋の着用	
9	食品の加熱の確認	加熱時中心温度の確認		
10	食品の保管状況の確認	調理後2時間以内に喫食	調理後は速やかな配膳、速やかな喫食を促す	
11	提供前の検食		調理従事者が味見を兼ねて検食を行う	
12	保存食の保管			
13	廃棄物の取り扱い		速やかな食べ残しの回収と、適切な廃棄処理 水分と固形物を分けて処理する	

参考：大阪市発行 食品衛生管理ファイル

【参考】 500mlのペットボトルを用いた0.02%の消毒液の作り方（原液が5%の消毒剤を希釈する場合）

・キャップ1杯が5mlなので、キャップ半分弱(約2ml)の消毒剤原液を500mlの水に加えれば250倍希釈・0.02%の消毒液になる。調理作業をする設備やトイレの消毒に使う。ペットボトルには必ず消毒液であることを記載し、扱うときは使い捨て手袋等を使うこと。

**平時は非常時の対応方法を決めておき、非常時は想定の方法で対応可能か確認をしましょう**

## 災害時等の外部連絡先リスト

区分	連絡先	TEL	FAX	メールアドレス	担当者	備考
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					

## 食事提供の詳細

月                      日    作業開始時間                      :                      提供予定時間                      :                      記入者

食種	食数	料理名	食器 必要	食品名	全体量	一人 分量	アレルギー 特定原材料	調理工程	調理場所	必要器具	配膳場所	運搬
一般	100	ごはん	<input type="checkbox"/>	α化米	100P	1P		パックをあけて記載どおり水を入れる	各フロア	トング	各フロア	フロア分まとめて階段
			<input type="checkbox"/>	水 2ℓペットボトル	10本	200ml						
	100	いわし煮つけ	<input checked="" type="checkbox"/>	いわし缶詰	10缶	1/10缶		缶を開けて器に分ける				
	100	スープ		ポタージュ缶詰	100缶	1缶		そのまま提供				
	100	飲み物	<input type="checkbox"/>	水ペットボトル500ml	50本	1本		そのまま提供				
			<input type="checkbox"/>									
ペースト	5	高カロリー飲料	<input type="checkbox"/>	メイバランス	5本	1本						各フロア倉庫から払い出し
			<input type="checkbox"/>									
			<input type="checkbox"/>									
			<input type="checkbox"/>									
			<input type="checkbox"/>									

### 準備物

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 配膳用トレイ 人数分<br><input checked="" type="checkbox"/> 消毒用アルコール、使い捨て手袋 | <input type="checkbox"/> 使い捨て食器<br><input checked="" type="checkbox"/> 食具(箸またはスプーン) |
|---|---|

## 調理及び配膳手順書（○食目） 一般食

## 【配膳図】



献立	食品名	1人分
五目飯	五目飯(α化米)	1パック
	水(2ℓペットボトル)	200mL
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
----	--------------	----

衛生面：災害対応時のポイントを確認し、可能な対応を行うこと

## 【手 順】

- ①α化米の封を切り、中から脱酸素剤とスプーンを取り出す。
- ②α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。

★お湯が沸かせる場合 お湯を注いで15分待つ

- ③出来上がったα化米を使い捨て食器(ボール大)に盛る。
- ④お茶を添えて、トレーにのせ、提供する。

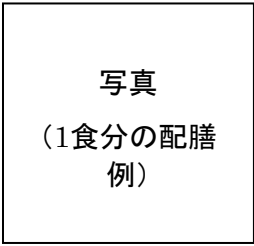
※②のスプーンでそのまま食べる

# 備蓄食品の盛付け方法

《一般食》

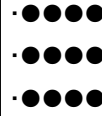
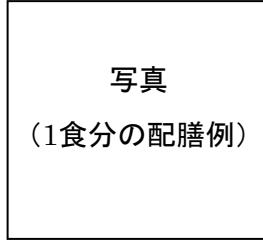
※各施設の非常時用献立の食種毎に作成する。

1 食目

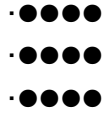
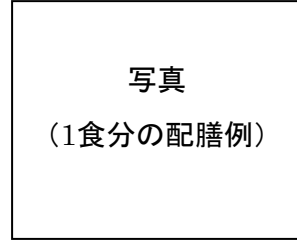


お粥  
いわし缶詰  
ポタージュ缶詰

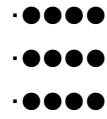
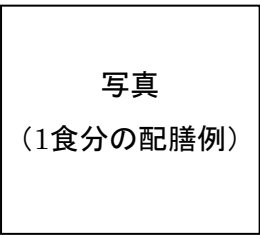
2 食目



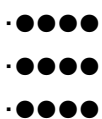
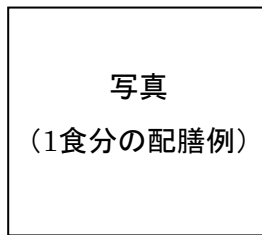
3 食目



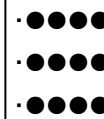
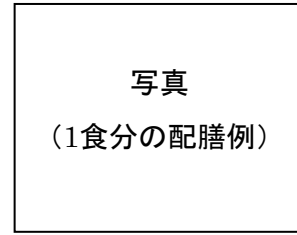
4 食目



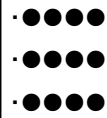
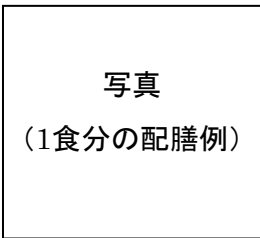
5 食目



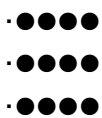
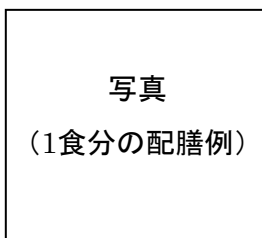
6 食目



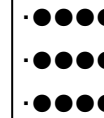
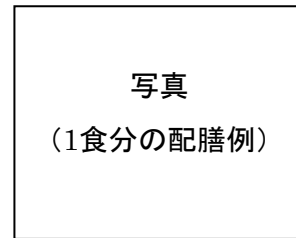
7 食目



8 食目



9 食目



## 災害時の支援一覧

### 備蓄の外部委託

相手先 担当者 連絡先	00給食 大阪営業所 ◇◇さん 電話 00-0000 FAX 00-0000
契約内容	災害時に委託事業者保管の備蓄食を搬入し給食として提供する
支援の手順	①施設担当者から、〇〇〇〇担当者に依頼 ②指定された時間・場所に〇〇〇から備蓄食を搬入

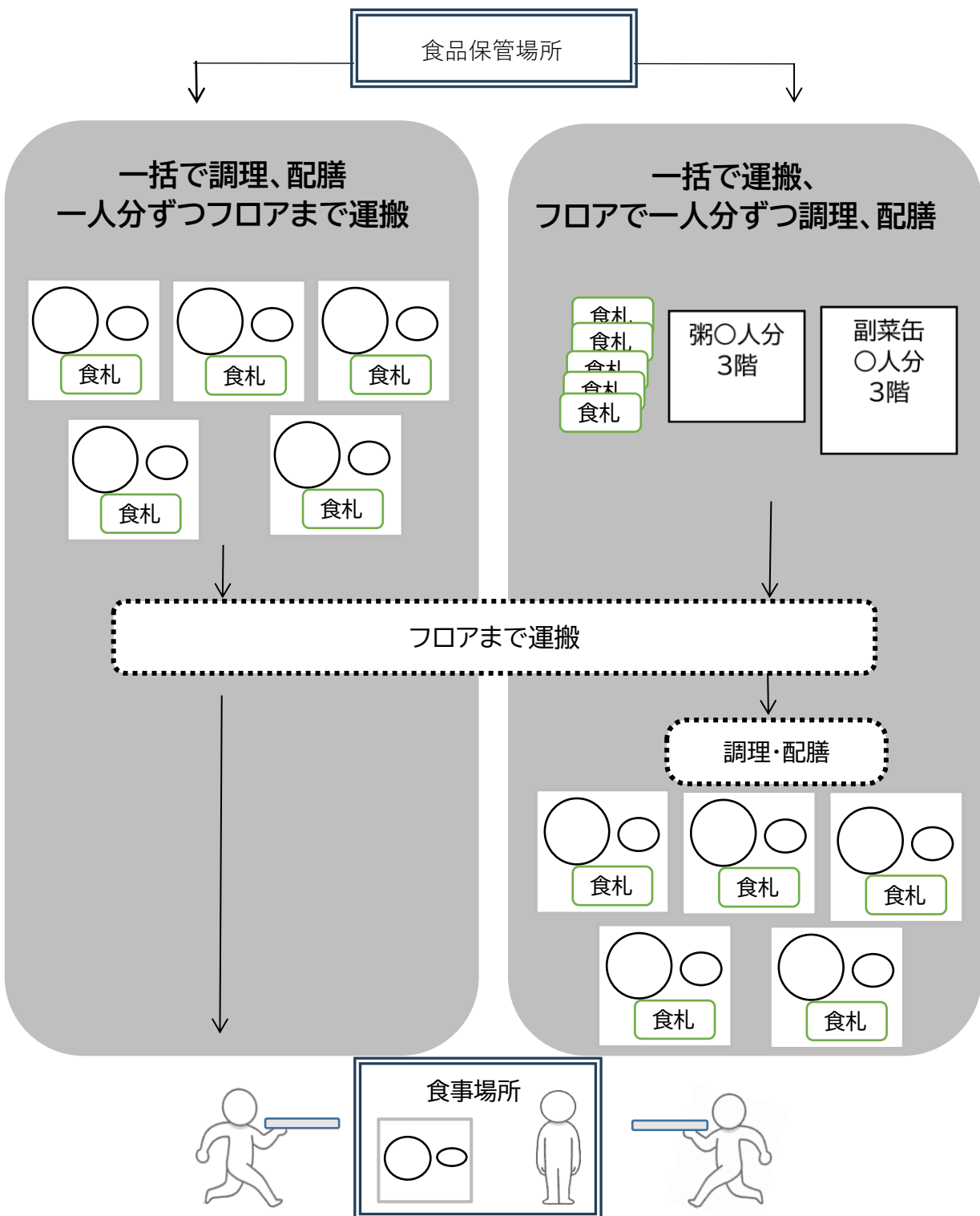
### 代行保証

相手先 担当者 連絡先	〇〇〇株式会社 大阪営業所 ▲▲さん 電話 00-0000 FAX 00-0000
契約内容	災害時の代行給食提供
支援の手順	①施設担当者から、〇〇〇〇担当者に依頼 ②指定された時間・場所に〇〇〇から給食を搬入

契約書の写し等を一緒に保管しておくこと

# 災害時等の配膳方法検討例（エレベータ停止時）

- ・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しましょう
- ・誤配膳防止のため、食札の管理を徹底しましょう





## 災害時食品受払簿

食品名	保管場所	日時	出入	量	在庫	日時	出入	量	在庫	日時	出入	量	在庫	日時	出入	量	在庫
五目飯(アルファ化米)			出・入				出・入				出・入				出・入		
アルファ化米用の水			出・入				出・入				出・入				出・入		
パン(缶)			出・入				出・入				出・入				出・入		
レトルト粥			出・入				出・入				出・入				出・入		
肉大和煮(缶)			出・入				出・入				出・入				出・入		
いわし(缶)			出・入				出・入				出・入				出・入		
おろしりんご(缶)			出・入				出・入				出・入				出・入		
ポタージュ(缶)			出・入				出・入				出・入				出・入		
お茶			出・入				出・入				出・入				出・入		
飲料水			出・入				出・入				出・入				出・入		
高カロリー飲料			出・入				出・入				出・入				出・入		
支援)乾パン		12/15	出(入)	120缶	120	12/18	出(入)	25缶	95缶		出・入				出・入		
			出・入				出・入				出・入				出・入		
			出・入				出・入				出・入				出・入		
			出・入				出・入				出・入				出・入		
			出・入				出・入				出・入				出・入		
			出・入				出・入				出・入				出・入		
			出・入				出・入				出・入				出・入		

備蓄品・支援物資などを無駄なく提供できるように在庫管理が必要です

## 災害時食事提供訓練企画・報告書

目的	災害時の食事提供マニュアル検証 (栄養課職員不在時、マニュアルを用いて滞りなく食事提供できるか)
日時	20××年 12月 ○日 ○○:○○～
想定	発災 20××年 12月 ○日 11:30 震度7強の地震 津波被害なし 水、電気、ガス使用不可 厨房使用不可 備蓄食使用可能
実施内容・方法	栄養課職員以外(事務所、各フロアの介護職員)での食事提供準備と各フロア1食のみ配膳、運搬を行う
訓練のながれ	1. 給食部門統括者の決定 参考様式⑤使用 2. 食事提供献立の決定 参考様式⑩ 3. 備蓄倉庫から食品の払い出し 参考様式⑧ 4. 食数確認、配膳する4名分のみ食札作成 参考様式⑫ 5. 調理・盛り付け(各フロア1名分のみ) 参考様式⑬ 6. エレベーターを使わず運搬 参考様式⑭ ※配膳分は訓練参加者で試食する
参加者と役割	1.2.3.4. 事務所職員 5.6 フロア介護職員
消費する 備蓄食・消耗品	備蓄食4食(4フロア/1食)、使い捨て食器と使い捨てスプーン 盛り付け用手袋
結果と課題	食事は概ね滞りなく提供できたが、配膳まで想定よりも時間がかかり、温めた食事が冷めてしまった 当日天気が悪く電気のつかない中での作業はとても困難であり、ライト等を備蓄品として備える必要があると感じた
行うべき対応	・配膳に係る人員計算の検証 ・照明になりうる備蓄品の配備