

# 4 危機管理

## 1 災害時の給食管理

災害時には、普段通りの生活を送ることが困難となり、精神面でも不安となります。施設においても、保護者が子どもを迎えに来られないことを想定し、備蓄食品などの備えが必要です。避難生活は長期化することもあり、食事を通して児童や職員の健康を守ることが重要となります。

日頃から“災害時の食の備え”について全職員で情報を共有し、体制を整えておくことが大切です。

### (1)食種・食数の把握

非常時には、提供できる食事の種類や食事を提供する対象者が、平常時とは異なる場合があります。また、時間の経過とともに食事を提供する対象者の状況や人数が変動します。

あらかじめ非常時の食事の種類（＝食種）を想定した食数集計表を作成し、人数（＝食数）が変動した場合でも食種を把握できるようにします。特に、離乳食やアレルギー対応食、その他の配慮食についても、可能な範囲で提供できるように備えておく必要があります。

資料集9参照



### (2)非常時用献立表の作成及び調理

備蓄食品などを使用し、非常時に実際どのような食事を提供するのかわを示した非常時用献立表を作成しておきます。災害発生時においても、食事は欠かせないものです。不安や混乱を招かないよう、あらかじめ決めておくことが重要です。

資料集10参照

#### 非常時用献立表の作成ポイント

- ・施設で備蓄している食品や長期保存可能な食品を使ったメニューとする。
- ・災害発生時にも対応可能な範囲で、対象者に応じた食種設定をしておく。  
（進行別の離乳食、乳幼児食、アレルギー対応食、職員食など）
- ・誰に、どの食事を提供すればよいか分かるよう、対応方法を明記しておき、全職員で共有しておく。
- ・1人あたりの栄養量を事前に確認しておく。

災害発生時には、日頃、調理業務に従事しない職員が食事を提供することも想定されます。そのような職員でも調理や配膳ができるよう、手洗いなどの衛生管理の手順や献立表に沿った調理、配膳方法などをわかりやすく明記しておきます。

## 2 備蓄食品の整備

非常時において調理室が使用できない場合、調理室外で調理をすることもあります。その場合、どのような設備であれば使用できるかを考え、備蓄食品や調理器具も準備しておきます。

### (1) 備蓄食品

施設の特性にもよりますが、備蓄量は、少なくとも食事とおやつ1回程度ずつあることが望ましいです。備蓄食品は、賞味期限を確かめ、普段使いしながら、使った分を買い足していく方法で備蓄しておきます（ローリングストック法）。

粉ミルクや離乳食（ベビーフードやフリーズドライなど）、食物アレルギーのある児童のための食品などは、非常時には手に入りにくい可能性があります。普段から少し多めに備蓄しておきましょう。

資料集 11 参照

#### 備蓄食品を選ぶときのポイント

- ・加熱等の調理の必要がなく、開封してそのまま食べられるもの
- ・食具を使わずに食べられるもの
- ・個包装のもの
- ・食べ慣れているもの
- ・普段使いの常温保存できる食品  
（乾麺や缶詰、調味料、レトルトなど）
- ・長期保存ができる食品
- ・飲用・調理用の水分 など



簡単に調理できるものを想定して、食品をローリングストックしておきましょう。

例えば…缶詰や乾物と、α化米でおにぎり など



#### 保管場所

- ・一カ所に保管すると備蓄倉庫の破損により取り出せなくなる場合があるため、屋外に倉庫を設置する、水害を想定した浸水被害を受けない場所を選ぶなど、分散して備蓄する。
- ・外部から物資の搬入が得やすいか、保管場所の耐荷重についても考慮する。
- ・備蓄されている場所が施設内のどこにあるのかを図で示し、全職員に周知する。

施設の立地条件、想定される被災状況等を考え、望ましい保管場所を検討します。

#### 災害時の調乳の注意点

- ・調乳用水の確保

調乳用の水には飲用水（井戸水は使用不可）が必要です。硬度（ミネラル）が高い場合、腎臓に負担がかかり消化不良を引き起こす恐れがあるため、硬度の低い軟水が望ましいです。水道水が使用できない場合、硬度の低いミネラルウォーターを使用します。また、給水車による汲み置きの水は、できるだけ当日給水のものを使用します。

- ・使い捨て哺乳瓶や乳首の利用

災害時には、哺乳瓶や乳首を洗浄及び消毒することができない状況もあります。その際、使い捨て哺乳瓶や乳首を災害備蓄用に準備しておくことが有効です。ただし、一度使用したものは再利用しないこと。

- ・災害時の備えとして、乳児用液体ミルクを活用することも可能です。

## (2) 食物アレルギーのある児童への対応

災害時においても、食物アレルギー対応食を提供することが必要です。個別の対応は困難であるため、全員食べることができる献立内容を事前に考え、備蓄食品を準備しておくなど、緊急時にも対応できるように備えておきましょう。

## 食物アレルギーがある場合の注意点

- ・加工食品のアレルギー表示を確認する。
- ・調理（炊き出し）時に、原因食品が使用されていないか確認する。
- ・食べ物をもらった場合、家族などの保護者へ確認する。
- ・当該児童が、食物アレルギーがあることがわかるようにワッペン等を準備し周囲に知らせる。
- ・誤食した場合やアレルギー症状が出た場合の緊急時薬などを持ち出せるように備えておく。

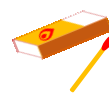
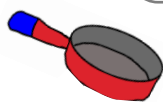
## (3) 調理器具・生活用品など

ライフライン（電気やガス）が止まることを想定し、熱源・調理器具・食器などを用意しておく必要があります。

## ① 熱源・調理器具



カセットコンロ・缶入り燃料

マッチ、ライター、チャッカマン等  
火をつける道具

鍋・フライパン

テフロン加工のフライパンなど、拭くだけで汚れが落ちる素材のものがあると便利です。



キッチンバサミ

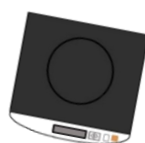
包丁の代わりに

## 電気が復旧したら

電子レンジ、電磁調理器具、電気鍋などがあれば便利です。



電子レンジ



電磁調理器具



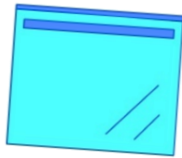
電気鍋、ホットプレート

②生活用品



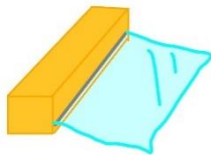
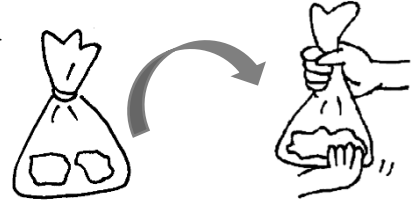
食器や食具

水を確保することが難しいため、使い捨ての食器や食具を用意しておきましょう。



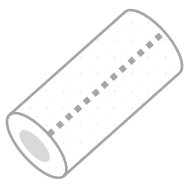
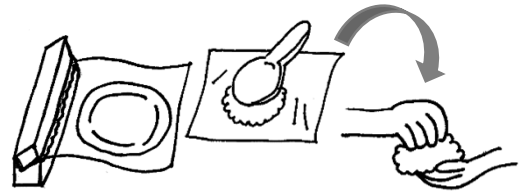
ポリ袋

中に食材を入れて混ぜるなど、ボウルの代わりに使うことができます。また、使い捨て手袋の代わりにもなります。



ラップ・アルミホイル

手を汚さず調理したり、皿や器の代わりに使うことができます。



クッキングペーパー



ウェットティッシュ



除菌スプレー

手や食器が洗えないときに役立ちます。

(4)非常時持出品

避難するとき最初に持ち出したいものを、非常持出品としてリュックなどにまとめておきます。非常時持出品は、出入り口近くなどすぐに取り出せる場所に保管し、いつでも持ち出せるように準備しておきましょう。



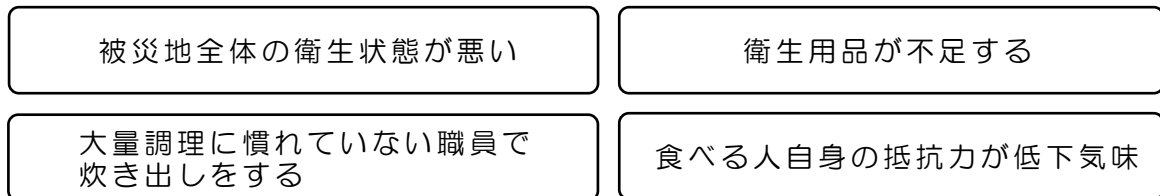
アレルギー対応に関するもの、備蓄食品等、必要なものを確認しておきましょう



### 3 災害時の衛生管理

災害時は、電気やガス、水道等のライフラインの確保が難しくなるため、食中毒が発生しやすい状況になります。食中毒を予防するために、食品の保管や手洗い、調理手順など、適切な方法を検討し、確認しておきます。

#### (1) 衛生管理の注意点



**食中毒などが発生しやすい状況にある！**

#### ① 食べる人の衛生管理

- ・ 食事前に手洗い、消毒をする。
- ・ 食べ物に直接触らずに、袋や包装物を使用して食べる。
- ・ 配給された食べ物は、できるだけ早めに食べる。

#### ② 調理担当者の衛生管理

- ・ 下痢や吐き気のある人、体調が悪い人は担当しない。
- ・ 作業前にしっかり手洗い、消毒をする。

#### ③ 調理をする際の衛生管理

- ・ 食料品は冷暗所など、適切な温度管理のもとで保管する。
- ・ 配給する食品の消費期限を確認し、先に届いたものから使用する（先入れ先出し）
- ・ 食品に直接手で触れない（ラップや使い捨て手袋、ポリ袋などを使用する）
- ・ 調理器具や皿などはラップを敷くなど、できるだけ汚さないように工夫する。
- ・ 加熱が必要な食品は、中心までしっかり熱を通す。
- ・ 使用した調理器具などは洗浄し、できるだけ清潔に保つ。

#### (2) 手洗い

- ・ 特に、トイレ後・調理前・食事前は徹底して手洗いを行う。
- ・ 流水が使えるときは、こまめに流水と石けんで手を洗う。
- ・ 断水しているときは、ウェットティッシュ・除菌スプレーなどを使う。

## 【コラム】 災害発生に伴う栄養・健康問題

災害時には、水分や食事が制限され、偏った食生活を強いられます。この状況が長期化すると、様々な栄養・健康問題を生じます。災害発生により食事が制限されることから、水分不足やビタミン・ミネラル・食物繊維不足になりやすいです。水分不足や野菜不足により、便秘のリスクも高くなります。適度な水分と栄養のある食品の補給を可能な範囲で進めましょう。

## ①飲料水の不足

- ・飲料水の制限
- ・トイレの数が限られるため、水分の摂取量を控える

↓

水分の摂取不足になる

- ・脱水症
- ・エコノミークラス症候群
- ・低体温症（夏季は熱中症）
- ・慢性疾患の悪化                      などのリスクが高くなります。

自覚している以上に水分摂取量が減少します。積極的に水分をとること、水分の摂取を控えないことが大切です。

## ②炭水化物が主となる

支援物資は、

- ・おにぎりやパンなどの炭水化物が多い
- ・野菜や肉、魚などの生鮮食品が少ない

↓

ビタミン、ミネラル、食物繊維が不足しやすくなる

野菜や果物の摂取が難しい場合は、以下の食品からもビタミンなどを摂取できます。

- ・果実や野菜のジュース
- ・麦や強化米、雑穀があれば白米と一緒に炊く。分つき米の利用。
- ・ビタミンやミネラルの強化食品
- ・栄養素を調整した食品
- ・栄養ドリンクや栄養機能食品など

赤ちゃん防災プロジェクト 災害時における乳幼児の栄養支援の手引き  
【公益社団法人日本栄養士会 日本栄養士会災害チーム】より引用