

4 災害時の給食管理

保護者がこどもを迎えに来られない状況や避難生活が長期化することも想定され、食事を通してこども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、体制を整えておきます。

= 事前セルフチェック =

施設の危機管理体制について点検してみましょう。

	項 目	チェック欄	ページ
連絡・指示体制	1 災害時等の指示系統、配置体制、役割分担等を明確にしている。		37
	2 緊急連絡網を作成し、全職員に周知している。		
	3 納入業者、ライフライン等の連絡先一覧表を作成している。		
食事提供マニュアル	4 食事提供に関する災害対応マニュアルがある。		—
	マニュアルに次の内容が記載されている。		
	◎連絡体制		37
	◎初期対応		
	◎食事の提供		38
	◎衛生管理		42
	5 外部との連携体制が整っている。		43
	6 マニュアルの内容を施設全体で共有する。		—
	7 マニュアルについて、検討する場がある。		—
備蓄	8 必要に応じて、マニュアルの見直しをしている。		—
	9 災害時の食事提供を想定した備蓄をしている。		38
	次の物資を備蓄している。		
	◎水		38
	◎食品		
	◎食器・食具・器具		39
	◎熱源		
	10 備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成している。		40
アレルギー対応	11 備蓄物資の利用について、施設内で共有している。		—
	12 アレルギー対応児用のワッペン等を準備している。		41
	13 日頃からアレルギーに関する情報を共有している。		
	14 アレルギー用食品を備蓄している。		
訓練・研修	15 災害時の食事提供を想定した訓練や研修を行っている。		43
	◎給食関係者で訓練や研修を行っている。		—
	◎施設全体（こどもも含めて）で訓練や研修を行っている。		—
	◎地域や外部関係者を含めた訓練や研修を行っている。		—

(1) 組織体制

① 関係機関との連絡体制

- 緊急連絡網を作成し、全職員に周知しておく 本編 2 p.66 資料 4
迅速な連絡方法として、メッセージアプリのグループ作成も有効です。
給食を委託している場合は、委託側にも周知が必要です。また、代行保証先が、災害時に対応可能かを確認しておきます。
- 災害時等に混乱しないために、給食提供について決定する責任者を明記しておく
- 発生時と発生後の職員の指示系統、役割分担を明確にしておく
- 食材料の納入業者やライフライン寸断時の連絡先一覧を作成しておく
取引業者、行政機関、医療機関、
ライフライン（電気、ガス、水道等）

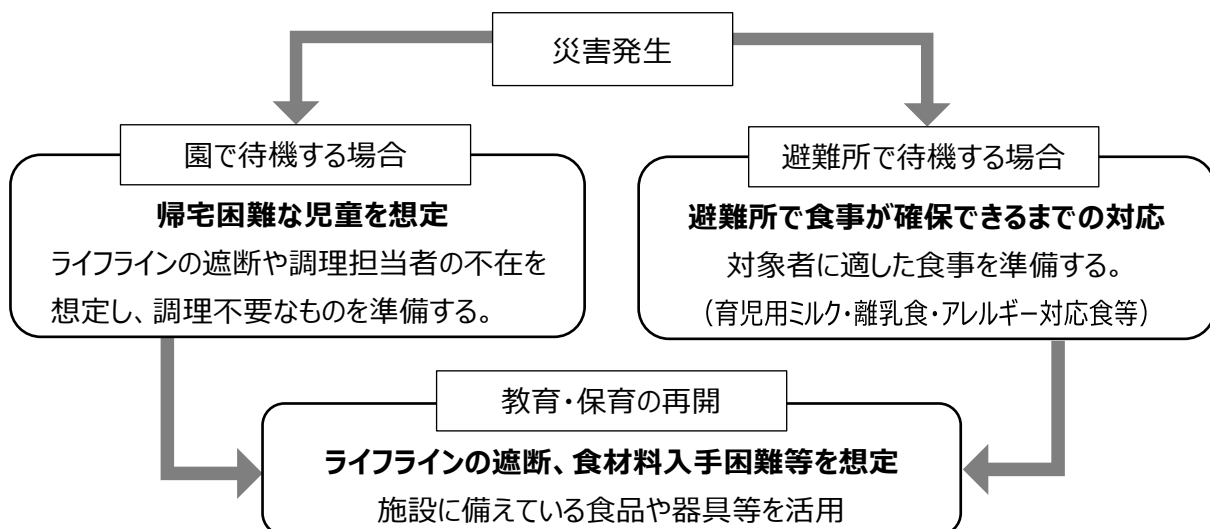


変更が生じた場合は、その都度更新しましょう。

② 初期対応

災害発生時の食事提供について、フローチャートにまとめておきます。 本編 2 p.84 資料 24

- ◇ 被災状況の把握
- ◇ 被災状況に応じた食事提供方法の決定
- ◇ 提供食数の把握と献立の決定



(2) 食事の提供

大規模な災害の場合には、電気、ガス、水道等のライフラインが遮断され、道路が寸断されることも予想されるため、災害発生時の状況に合わせて対応できるように備えておきます。

① 備蓄食品・物品

災害発生直後は、外部から食料品の確保が難しいことが予想されます。

日頃から水や食品等を備蓄し、リストを作成しておきます。

※品目、量、保管場所、賞味期限・購入日等を記載しておく管理がしやすい。



(参照 p.8 備蓄量について)

=食品=

本編 2 p.85 資料 25

【選ぶポイント】

- 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



【種類】

育児用ミルク（粉、液体）やフォローアップミルク、調乳用の水、離乳食（レトルト、びん、フリーズドライ等）干菓子、アレルギー用食品等

【量】

緊急時の対応として、そのまま食べられる非常食（干菓子、飯類、パンの缶詰、ジュース等）として、1人あたり少なくとも1食（食事＋おやつ）程度が望ましい。

入所児数・職員数、被害状況を想定のうえ、保管場所や立地（災害時等に外部から物資の搬入がしやすいか否か）等も考慮する。

(参照 p.8 備蓄量について)



ローリングストック法

賞味期限を確認し、普段の給食に使用しながら入れ替えるようにしましょう。

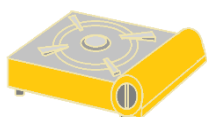


=物品=

本編 2 p.86 資料 26

【熱源】

カセットコンロ、缶入り燃料、マッチ、ライター、多目的ライター（点火棒）



【調理器具】

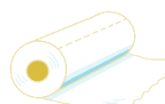
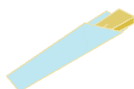
鍋、フライパン ※フッ素加工があると、拭くだけで汚れが落ちるため便利です。

キッチンばさみ



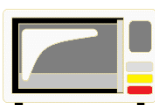
【生活用品】

使い捨て食器・食具（紙皿、紙コップ、割りばし等）、ポリ袋、キッチンラップ、アルミホイル、キッチンペーパー、ウェットティッシュ、除菌スプレー等



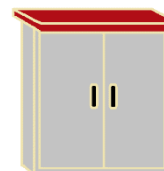
電気が復旧したら…

電子レンジ、IH 調理器具、電気鍋、ホットプレートなどがあると便利です。



=保管場所=

1 か所に保管すると、備蓄倉庫の破損により取り出せなくなる場合があります。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等、分散して備蓄しておきます。



- 外部から物資の搬入が得やすいか、保管場所の耐荷重は適切であるか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く、水道水が使用できない場合は、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廃棄します。

※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。



定期的に点検し、抜けているものはないか、器具等の故障や不具合はないかをチェックしましょう。

② 非常時用献立の作成

備蓄食品等を組み合わせ、1食ごとの献立表を作成しておきます。

また、ライフライン遮断の状況別に作成しておく活用しやすいです。

- 災害発生時にも対応可能な範囲で、対象者に応じた献立を作成しておく（進行別の離乳食、乳幼児食、アレルギー対応食、職員食等）
- 調理担当以外の職員でも食事を提供できるように、献立の内容や作り方、配膳方法をまとめ、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

非常時用献立		
献立名	食品名	調理法

配膳方法	
クラス	配膳担当者



◆ 災害時は体調を崩しやすいため、栄養量が確保できるように、主食・副食を組み合わせましょう。

◆ 訓練等で、事前に想定した提供数・作り方等で予定どおりに提供できるかを確認しておきましょう。

③ 非常持ち出し品

避難する人数と避難先の状況を想定して、必要な物品をリュックサック等に常備し、出入り口近く等の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しておきます。



アレルギー対応がある場合は、必要なものを確認し、リストを作成しておくことで管理がしやすくなります。

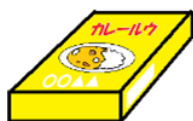
本編 2 p.76 資料 15

食物アレルギーのあるこどもへの対応

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）時や支援物資等を提供する場合は、原因食品が使用されていないかを確認する
- ◆食物アレルギー対応が必要であると一目でわかるように、児童用のワッペン等も準備しておく
- ◆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準備しておく



品名	カレールウ	原材料	〇〇/△△/□□
内容量	〇〇g	栄養成分表示（100gあたり）	
賞味期限	〇〇年△月	エネルギー	〇〇Kcal
製造番号	ER28	たんぱく質	●g 脂質△g
販売元	〇〇▲▲(株)	炭水化物	〇g 食塩相当量▲g

参 考

特定教育・保育施設等における「食」のマニュアル（令和3年6月改訂）にも危機管理（資料集含む）として掲載しています。（「食」のマニュアル P.47～52 資料集9～11）

<https://www.city.osaka.lg.jp/kodomo/page/0000309034.html>



(3) 衛生管理

災害時は、電気・ガス・水等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。

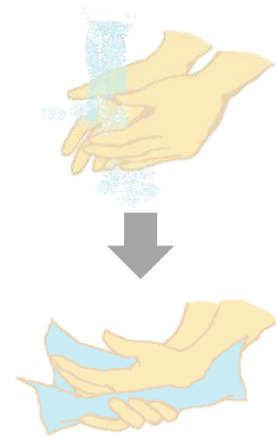
食中毒を予防するため、食品の保管、手洗いや調理等の適切な方法を検討し、手順を確認しておきます。

① 食品の保管

- 水や食品の保管状態・温度に注意して、管理する
- 電気が途絶えた場合は、冷蔵庫内の食品から速やかに使用する

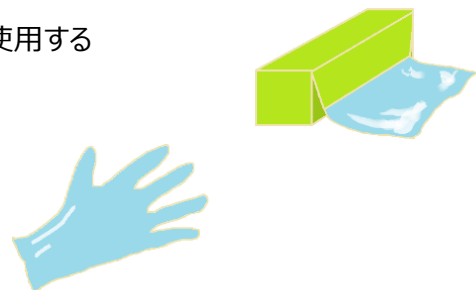
② 手洗い

- 食事前やトイレ後は、必ず手を洗い、汚れや細菌等を洗い流す
- 清潔な水が十分に確保できない場合は、ウェットティッシュやおしぼり等で汚れをよく落とし、アルコールをすり込む



③ 調理

- 職員の健康状態に注意する。下痢や吐き気がある等体調が悪い場合は、担当しない
- 作業前に丁寧に手洗いし、消毒をする
- 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）
- 食べ物は、できるだけ加熱して食べる
- 食品の中心部まで十分に加熱する
- 加熱後に加工するサラダや和えもの等は避ける
- 事前に一口大に切っておく等、加熱後に加工しなくていいようにする
- できあがったものは、清潔な容器に詰める
- 食品は素手で触らず、使い捨て手袋やラップを使用する
- 食べ残したものは、処分する



（４）発災後の外部との連携

災害の規模によっては、自施設だけでの対応が困難な場合もあります。

日頃から、地域の災害対策や体制を確認し、外部の連携先を明確にし、必要時には支援を要請できるようにしておきます。

- 災害時の支援について、施設で締結されている委託契約や支援協定等があれば、あらかじめ内容を把握しておく
 - 緊急時に食料品や関係物資を入手できる可能性のある給食業者やコンビニエンスストア、製造拠点等を複数有する弁当総菜店、スーパーマーケット等の所在地を把握しておく。
- ※各店舗の取扱い物品等を確認しておく、平常時の業務にも役立つ。



（５）再開

ライフラインが復旧し、食材料の調達が可能になれば給食を再開することになります。

食事提供に関する職員体制、ライフラインの復旧状況、調理室の安全確保、食品の確保等、再開にあたっての基準を施設で設けておきます。

特に、衛生面の設備、アレルギー対応の体制については、十分な確保・確認が必要です。



（６）訓練等

施設の避難訓練に合わせて、備蓄食品の提供もシミュレーションしておきます。



こどもは、災害時であっても食べたくないものは食べてくれません。

備蓄食品の入れ替えで消費する際に、通常の給食に取り入れて消費するのではなく、災害時等に提供する予定の献立で給食を実施し、確認することが重要です。

参 考

給食施設における災害時等の食事提供に関する手引き（大阪市保健所管理課 令和３年２月）

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000524671.html#a>



(7) フェーズによる食事提供

災害発生時に時系列で的確な対応をするために、参考となる表です。

フェーズ	0 概ね発災後24時間以内 初動体制の確立	1 概ね発災後72時間以内 緊急対策	2 4日目～1ヶ月頃 応急対策	3 1ヶ月以降 復旧・復興対策
(栄養・食生活) あるべき姿	利用者が被災時でも水と食物を摂取できる（食料確保）	利用者が必要なエネルギーを確保できる	利用者に応じた適切なエネルギー及び栄養量の確保ができる 温かい食事や多様な食事ができる	
想定される状況	○ライフラインの寸断 ○設備の破損 ○調理従事者の人員不足 ○非常事態時における食事提供 ○物資(食材)の搬入の停止 ○通信手段の不通（外部との連絡不能） ○衛生状態の問題	○破損設備の修繕 ○物資や人員の要請（関係法人、受託給食等）	○ライフライン復旧（一部） ○必要に応じて救援物資等による食事提供 ○健康状態悪化の問題（便秘、下痢、口内炎、微量栄養素摂取量不足等）	○厨房設備復旧 ○食事提供再開（一部変更） ○通常の発注、納品再開（一部） ○（栄養素摂取量不足、欠乏症、慢性疾患の悪化）
状況把握	被災情報の収集及び発信（厨房設備、コンピュータシステム、電話、ライフライン等）	復旧状況の把握（厨房設備、コンピュータシステム、電話、ライフライン等）		
食事提供	○給食業務の可否判断 ○食事提供への対応 ○食事提供に必要な人材確保 ○備蓄状況の把握 ○備蓄食品を利用した食事の提供（冷蔵庫・冷凍庫・在庫食品を優先的に使用） ※非常時用献立に移行 ○食料確保と不足食材調達（受託給食会社と連携） ○利用者の把握（性別、年齢構成、疾病状況、アレルギー状況等、食事提供に必要な情報の把握と対応） ○食中毒、感染症対策 ○他施設との連携（支援要請） ○配膳車等運搬手段確認、食事場所確保	○食事提供に必要な人材整備 ○適温給食への配慮 ○不足材料等の要請	○提供食の栄養量評価 ○健康状況の把握と対応	災害時マニュアルの評価

フェーズ…「局面」「段階」を意味します。

参 考

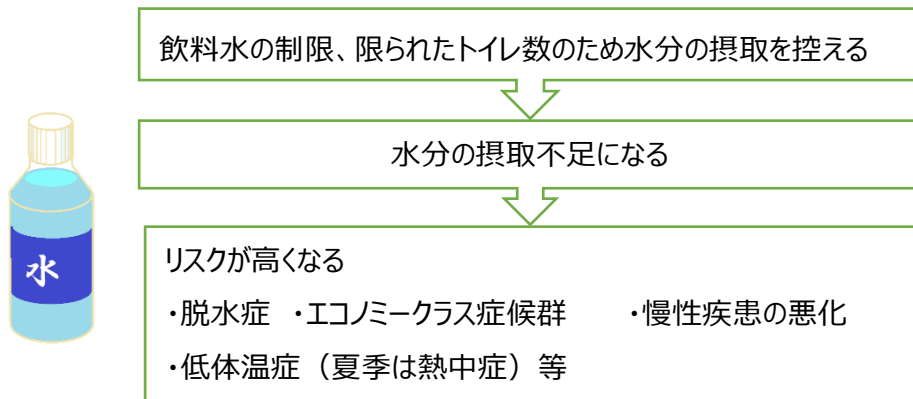
災害発生に伴う栄養・健康問題

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、この状況が長期化すると、様々な栄養・健康問題が生じます。

災害発生により食事が制限されることによる水分不足やビタミン・ミネラル・食物繊維不足、また、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。

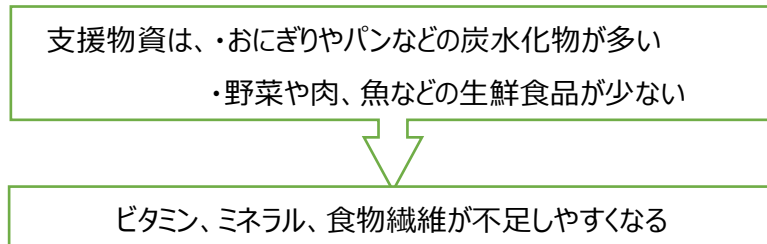
= 飲料水の不足 =



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、水分の摂取を抑えないことが大切です。

= 炭水化物が主となる =



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等を摂取できます。

- ◇果実や野菜のジュース
- ◇麦や強化米・雑穀…白米と一緒に炊く、分つき米
- ◇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

等



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

【参考文献】

- * 大阪市こども青少年局
「大阪市立保育所(公設置公営)における防災に関する基本的な考え方及びマニュアル作成の手引き」
- * 内閣府「防災情報のページ」
- * 経済産業省 TEAM 防災ジャパン「想定外から子どもを守る保育施設のための防災ハンドブック」
- * 地震調査研究推進本部事務局(文部科学省研究開発局地震・防災研究課)「政府の地震調査研究推進本部地震調査委員会『長期評価による地震発生確率値の更新について』」
- * 気象庁「『南海トラフ地震臨時情報』と『南海トラフ地震 地域「防災・減災」シンポジウム 2019」
- * 気象庁「リーフレット『その震度 どうなゆれ?』」
- * 気象庁「津波警報・注意報、津波情報、津波予報について」
- * 気象庁「ナウキャスト」
- * 気象庁「冊子「雷から身を守るには」(日本大気電気学会編集)」
- * 大阪市危機管理室「市民防災マニュアル」
- * 大阪市危機管理室「大阪市水害ハザードマップ」
- * 大阪市危機管理室「水防法改正に伴う要配慮者利用施設における避難確保計画の作成等について」
- * 大阪市危機管理室「水害のおそれがあるときの避難情報の発令対象区域」
- * 大阪市健康福祉局「災害時メンタルヘルス支援マニュアル(担当職員用)」
- * 大阪市消防局「火災における避難方法」
- * 大阪市消防局「火災が起きたら」
- * 大阪市保健所管理課「給食施設における災害時等の食事提供に関する手引き」
- * 京都市消防局「火災から命を守る避難の指針」
- * 西東京市「西東京市保育園防災マニュアル」
- * 全国保育協議会「東日本大震災被災保育所の対応に学ぶ」
- * 全国保育士会「東日本大震災被災地における子どもの育ち事例集」
- * 京都府「災害時等の給食提供に関するガイドライン」
- * 阪南ブロック栄養士研究会大阪府泉佐野保健所「保育所・認定こども園災害時食事提供ステップアップガイド」
- * 文部科学省「学校防災マニュアル(地震・津波災害)作成の手引き」
- * 高知県教育委員会「保育所・幼稚園等防災マニュアル作成の手引き」
- * 新潟市「新潟市保育園防災マニュアル」
- * 公益社団法人京都市保育園連盟「保育園防災マニュアルひな型」
- * 町田市「町田市認可保育所・幼稚園等災害対応ガイドライン」
- * 志木市「志木市内保育施設等の災害時における臨時休園等のガイドライン」
- * 大月町「一般災害対策編 災害応急対策計画(別添)」
- * 宮城県「災害後のこころのケア」
- * 東京都福祉保健局「災害時の『こころのケア』の手引き」
- * 厚労省「子どものメンタルヘルスリスク軽減のための災害マネジメント」
- * 大阪市私立保育園連盟研修会「「東日本大震災」発生時の対応に学び災害に備える」
- * 全日本私立幼稚園幼児教育研究機構「私立幼稚園における震災対応ハンドブック」
- * 東京未来大学研究紀要「原著:震災後における保育者のストレスについて」

