

給食施設における非常災害時対応セルフチェック2018 集計結果について

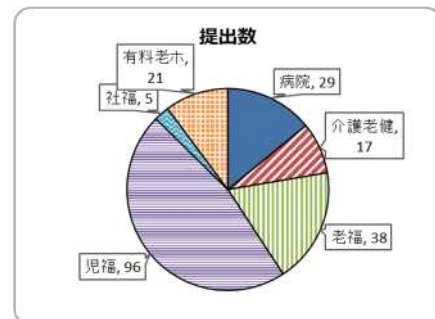
千葉県松戸保健所 地域保健課 栄養担当

松戸保健所管内給食施設が、非常災害時において「喫食者への食事提供の継続」「給食の早期平常化による栄養状態の適正化」を行うための平常時からの体制整備を支援するため、「給食施設における非常災害時対応セルフチェック2018」を行ったので、その集計結果を報告する。

1 セルフチェック概要

(1) 対象施設

	対象数	提出数	提出率
病院	29	29	100%
介護老人保健施設	18	17	94%
老人福祉施設	39	38	97%
児童福祉施設	99	96	97%
社会福祉施設	6	5	83%
有料老人ホーム等	22	21	95%
全体	213	206	97%



<対象施設の内訳>

病院・介護老人保健施設・老人福祉施設・社会福祉施設・有料老人ホーム等（給食施設種別で「その他」に相当する施設）⇒給食届出施設の全て

児童福祉施設⇒給食届出のある施設のうち民間保育所

対象施設数 213 施設に対して、206 施設から提出があった。提出率は全体で 97%だった。

(2) 調査方法

セルフチェック提出時期：平成30年6月

平成30年5月時点における松戸保健所管内給食施設のうち、対象施設に該当する施設へセルフチェック（別紙）の実施と提出を依頼した。

2 集計結果

平成30年5月時点における管内給食施設の実態を把握することを目的として、対象施設の災害時対応の状況を集計した。また、前回調査（平成23年度）との比較を行うことで、管内給食施設における災害時対応の進捗状況を確認した。

対象施設は23年度の131施設（回答131施設）から213施設と大幅に増加した。その影響もあり、全体で「非常災害時の給食マニュアルの整備」や「水・食

料等の備蓄」を行っている施設も大幅に増加した。しかし、単なる施設数の増加だけではなく、セルフチェック提出施設全体に占める各整備項目の実施割合も、全ての項目で増加しており、管内給食施設における非常災害時の体制整備が進んでいると思われる。

一方、「災害時を想定した給食提供の訓練・研修」「非常時用献立の食形態・病態への配慮」「特殊食品の備蓄」等、体制整備を行っている施設が今回の調査でも全体の半数に満たない項目もあった。

今後は、各給食施設の利用者の実態に合わせた、より具体的・実践的な災害時対策を検討していく必要があると思われる。

(別紙 セルフチェック表)

給食施設における非常災害時対応セルフチェック 2018 記入日：平成 30 年 月 日

※「給食運営現況報告書」とともに、千葉県松戸健康福祉センター 地域保健課 栄養担当まで提出願います。

施設名： (給食受託会社名ではない)		電話：	
記入者	所属： (給食受託事業者の場合は所属に会社名を記入)	氏名：	職種・職名：

★有無のいずれか、また、あてはまる項目の □に 〇をつけてください。

★() 内には具体的な内容や数量等を、該当する項目の □には 〇をしてください。

チェック項目	有	無	留意点等
災害時対応マニュアルの整備 1 災害時における給食提供に関するマニュアルがある。 a マニュアルに含まれる内容 ※あてはまるもの全てに〇する ☐ 連絡・指示体制 ☐ 食料の確保 ☐ 水の確保 ☐ 食器や熱源の確保 ☐ 人員の確保 ☐ 衛生管理 ☐ 初期対応※災害等発生直後の行動・状況確認・連絡体制等 ☐ その他 (具体的な内容)			・施設全体の災害マニュアルの場合、給食に関する内容がきまれていること。 ・衛生管理：非常災害時はライフライン遮断等により通常の管理ができず衛生面の悪化が想定される。感染症等を防止するために、水・ガス・電気が使えないときの対応を施設内で検討し、体制を整える。
1-1 マニュアルについて検討・見直すための場(会議)がある。 会議の開催頻度⇒ 年間()回 または 不定期 会議等の名称()			・マニュアルの必要性を理解し、施設内で検討する。 ・内容の妥当性や実現性についてシミュレーションを加えながら再度検討する。
1-2 マニュアルの内容について施設内で共有している。 共有の範囲 ☐ 給食部門のみ ☐ 施設全体 ☐ 施設全体及び外部協力機関 共有している外部機関名() ☐ その他 ()			・給食委員会、災害対策委員会等を活用して検討・共有できるようにする。
体制強化 2 災害時を想定した給食提供の訓練・研修をしている。 a 訓練の実施頻度 ⇒ 年間()回 ・ 不定期 b 参加部門 ※あてはまるもの全てに〇する ☐ 給食部門のみ ☐ 施設全体 ☐ 給食利用者 ☐ 施設全体及び外部協力機関 参加している外部機関名() ☐ その他 ()			・訓練や研修を通じて、実践的なマニュアルとなるよう検証する。
2-1 非常災害時対応の各担当部署が明確になっている。 ☐ 災害時マニュアル () ☐ 物品・備蓄整備 () ☐ 災害対策訓練・研修 ()			
外部との相互支援体制 3 3-1 市の災害対策担当課を把握している。※食料・物資・水等の支援要請先等			・災害時で対応困難な事象が発生した場合の相談先を明確にする。
3-2 ライフライン※電気・ガス・水道等遮断時の連絡先を把握している。			
3-3 業者※給食受託事業者・食品納入業者等や、系列施設及び所属団体と災害支援に関する取り決めがある。			・状況や復旧の見通し等を把握するため、連絡先や相手方の災害時の体制も把握する。
3-4 3-3 の取り決め先と支援内容※食材・人員等が明確になっている。			
3-5 自施設が福祉避難所に指定されている。			

★裏面にもチェック項目があります。

(別紙 セルフチェック裏)

チェック項目		有	無	留意点等
備蓄等災害時食料の確保	4 災害時も給食提供するために必要な水及び食料を備蓄している。			
	a 水の備蓄			・災害時に実際に利用することを想定し、必要な備蓄の種類・量・保管方法等を検討する。
	飲料水(1人当り)×()人分×()日分=()リットル			
	調理用水(1人当り)×()人分×()日分=()リットル			
	生活用水(1人当り)×()人分×()日分=()リットル			・取り出しやすく、複数の場所に分散して保管する。
	b 食料の備蓄			・施設の備蓄だけでは対応できない場合は施設外の備蓄も確保する。災害時は道路の寸断や車両不通の場合もあるため、保管場所や納入方法、経路を綿密に取り決める。
	食料()人分×(1日当り)回食×()日分=()食分			
	内容 主食※ごはん、パン等 ()			
	主菜※肉魚卵大豆等 ()			
副菜※野菜、果物等 ()				
特殊食品※アレルギーフリー、低糖質等 ()				
c 適切な場所に保管している				
施設内の保管場所 ()				
施設外の保管場所 ()				
納入方法 ()				
d 保存期限が迫る備蓄品等を、普段の給食等に利用できるよう管理している。				・平常時の備蓄利用計画を作成する。
()				
e ローリングストックをしている。				
※ローリングストック：普段使用する食品等を多めに買い置きし、使用したら買い足す方法。 期限の短いレトルト食品等も備蓄として活用できる。				
4-1 災害時に使える食器・食器具がある。※ Disposable 食器・箸・スプーン等				
種類と数量 食器 ()				
食器具 ()				
4-2 調理用熱源がある。※ガスコンロ・ボンベ等				
種類と数量 ()				
4-3 備蓄食品を利用した非常時献立を作成している。				・火や水が使えない場合を想定した献立。
(1日)回×()日=()回分				
4-4 4-3 の献立は食形態や病態にも配慮している。				・通常の食事と入れない方への配慮も行う。
※治療食・離乳食・粥・流動食・食物アレルギー等				
食種や内容 ()				
4-5 備蓄品の保管場所及び提供方法について給食部門以外の職員への周知をしている。				・給食部門不在でも対応できるようにする。
非常災害時対応の課題	5 セルフチェックをして明らかになった課題や改善計画がある。			
	a 明らかになった課題等			
	b 災害時対応の改善計画等			

平成 23 年度調査と今回調査の比較

	項目	施設数		割合	
		H23	今回	※全提出施設のうち H23 (n=131)	今回 (n=206)
マニ ュ ア ル の 整 備	災害時対応マニュアルがある	50	⇒ 149	38.2%	⇒ 72.3%
	マニュアルについて検討・見直すた めの場（会議）がある	35	⇒ 124	26.7%	⇒ 60.2%
	マニュアルの内容について施設全 体で共有がある	27※	⇒ 101	54.0%	⇒ 67.8%
強 体 化 制	施設全体で災害時を想定した給食 提供の訓練・研修がある	33	⇒ 67	25.2%	⇒ 32.5%
相 互 支 援 の 体 制	市の災害対策担当課を把握してい る	63※	⇒ 134	48.1%	⇒ 65.0%
	ライフライン遮断時の連絡先を把 握している	85※	⇒ 174	64.9%	⇒ 84.5%
	業者や系列施設及び所属団体と災 害支援に関する取り決めがある	38	⇒ 64	29.0%	⇒ 31.1%
備 蓄 等 災 害 時 食 料 の 確 保	水の備蓄がある	104	⇒ 187	79.4%	⇒ 90.8%
	食料の備蓄がある	106	⇒ 196	80.9%	⇒ 95.1%
	適切な場所に保管している	106	⇒ 192	80.9%	⇒ 93.2%
	保存期限が迫る備蓄品等を、普段の 給食等に利用できるよう管理	87	⇒ 163	66.4%	⇒ 79.1%
	災害時に使える食器・食器具がある	68	⇒ 157	51.9%	⇒ 76.2%
	調理用熱源がある	53	⇒ 139	40.5%	⇒ 67.5%
	備蓄食品を利用した非常時用献立 を作成している	52	⇒ 109	39.7%	⇒ 52.9%
	非常時用献立は食形態や病態にも 配慮している	22	⇒ 83	16.8%	⇒ 40.3%
	備蓄品の保管場所及び提供方法に ついて給食部門以外の職員へ周知 している	58	⇒ 152	44.3%	⇒ 73.8%

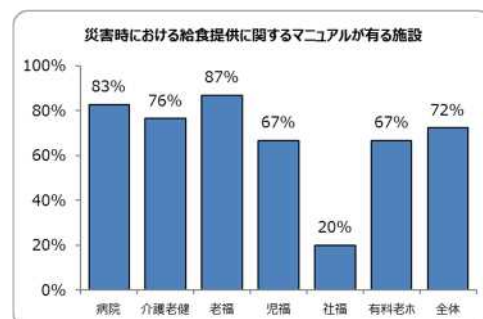
※「あり」のみ（23 年度調査時は、「あり」「一部あり」「なし」の区分で調査）

3 集計結果の詳細 <今回調査>

(1) 災害時対応マニュアルの整備

1 災害時における給食提供に関するマニュアルがある

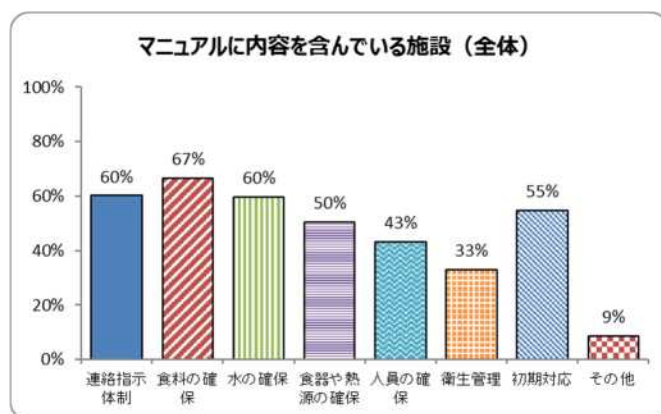
	有	無	未記入
病院	24	5	0
介護老健保健施設	13	4	0
老人福祉施設	33	5	0
児童福祉施設	64	30	2
社会福祉施設	1	4	0
有料老人ホーム等	14	7	0
全体	149	55	2



全体の 72%で災害時における給食提供に関するマニュアルが作成されていた。最も作成割合が高かったのは老人施設の 87%、次いで病院 83%だった。社会福祉施設は対象が少ないこともあるが、作成割合は 20%と低かった。

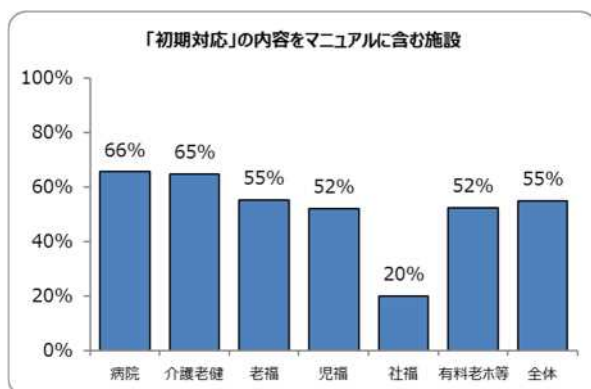
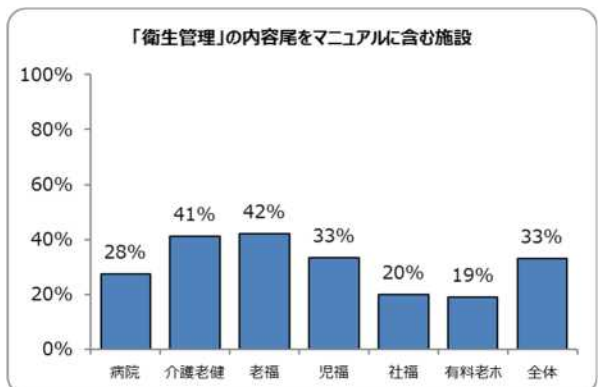
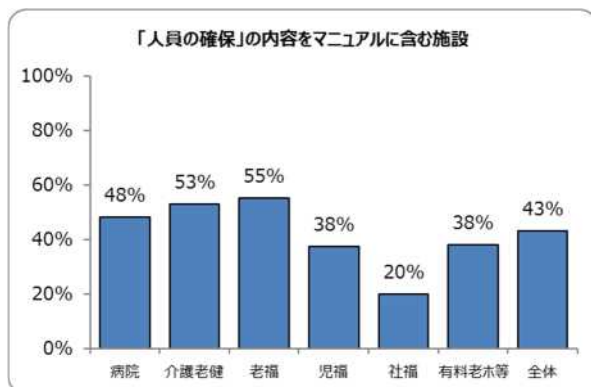
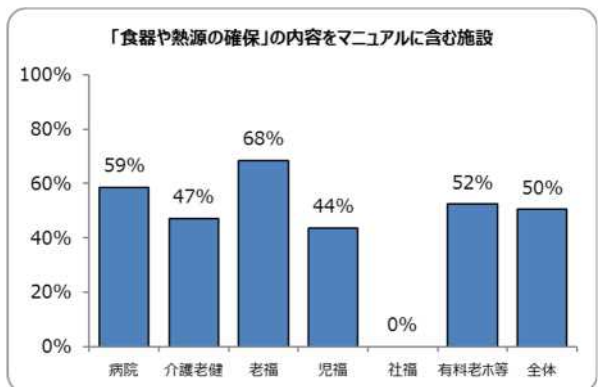
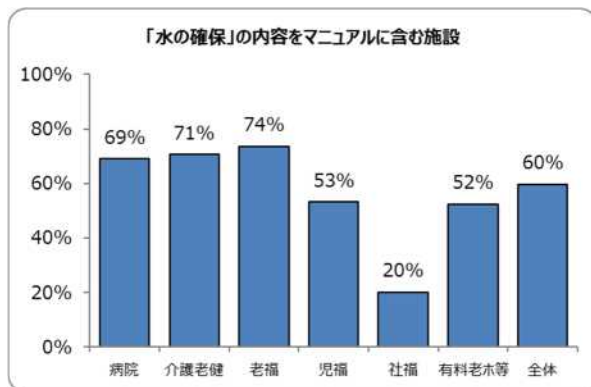
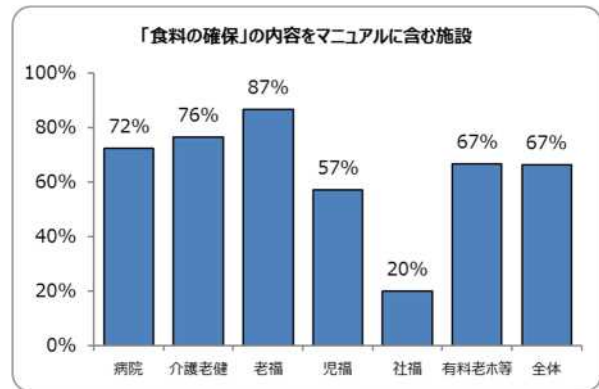
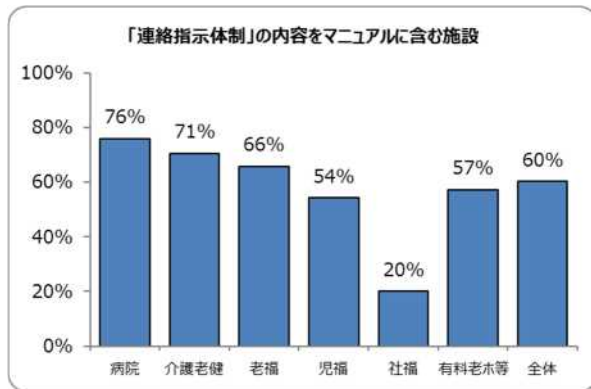
1a マニュアルに含まれる内容

	連絡指示体制	食料の確保	水の確保	食器や熱源の確保	人員の確保	衛生管理	初期対応	その他
病院	22	21	20	17	14	8	19	2
介護老健保健施設	12	13	12	8	9	7	11	3
老人福祉施設	25	33	28	26	21	16	21	3
児童福祉施設	52	55	51	42	36	32	50	9
社会福祉施設	1	1	1	0	1	1	1	0
有料老人ホーム等	12	14	11	11	8	4	11	1
全体	124	137	123	104	89	68	113	18



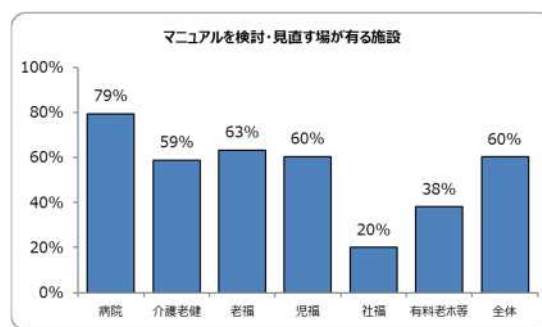
マニュアルに含まれている内容で最も多かったのは、「食料の確保」だった。次いで「連絡指示体制」「初期対応」となった。

「衛生管理」についての内容をマニュアルに含む施設は、最も多かった老人福祉施設でも半数に満たず、全体に少なかった。

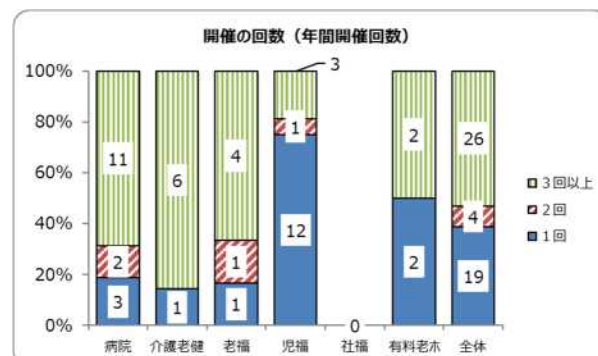
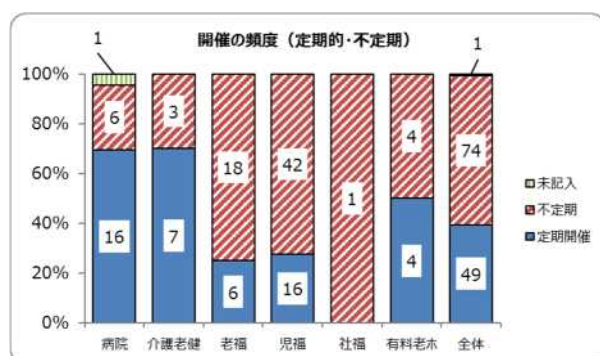


1-1 マニュアルについて検討・見直すための場（会議）がある

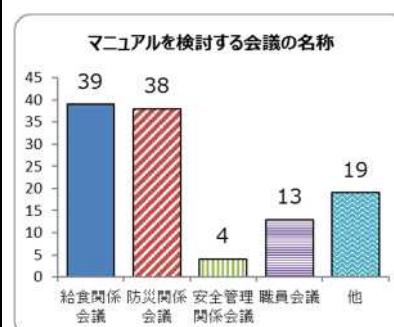
	有	無	未記入
病院	23	4	2
介護老健保健施設	10	7	0
老人福祉施設	24	13	1
児童福祉施設	58	33	5
社会福祉施設	1	4	0
有料老人ホーム等	8	10	3
全体	124	71	11



	定期開催・不定期			年間の開催回数			最大回数
	定期開催	不定期	未記入	1回	2回	3回以上	
病院	16	6	1	3	2	11	12
介護老健保健施設	7	3	0	1	0	6	12
老人福祉施設	6	18	0	1	1	4	12
児童福祉施設	16	42	0	12	1	3	12
社会福祉施設	0	1	0	0	0	0	0
有料老人ホーム等	4	4	0	2	0	2	12
全体	49	74	1	19	4	26	



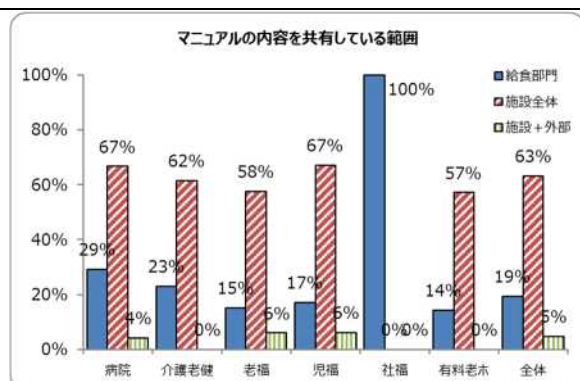
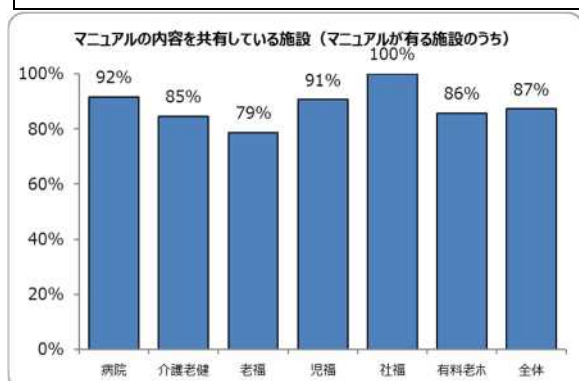
会議の名称	給食関係	防災関係	安全管理関係	職員会議	他
病院	7	15	2	0	1
介護老健保健施設	4	4	0	0	2
老人福祉施設	7	14	0	0	1
児童福祉施設	20	2	0	13	14
社会福祉施設	0	0	0	0	0
有料老人ホーム等	1	3	2	0	1
全体	39	38	4	13	19



マニュアルを見直す場（会議）がある施設は、病院でもっとも割合が高かった。既存の定期開催の会議を利用した検討を行っている施設が多い様子であった。

1-2 マニュアルの内容について施設内で共有している

	共有の有無			共有している範囲				
	有	無	未記入	給食部門	施設全体	施設+外部	その他	記入無
病院	22	2	0	7	16	1	1	0
介護老健保健施設	11	2	0	3	8	0	2	0
老人福祉施設	26	6	1	5	19	2	1	0
児童福祉施設	58	5	1	11	43	4	4	0
社会福祉施設	1	0	0	1	0	0	0	0
有料老人ホーム等	12	1	1	2	8	0	2	1
全体	130	16	3	29	94	7	10	1

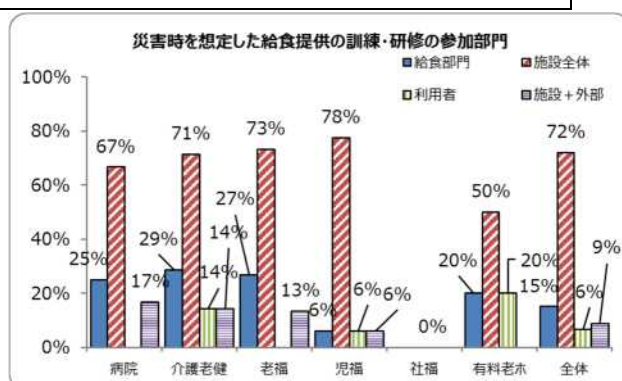
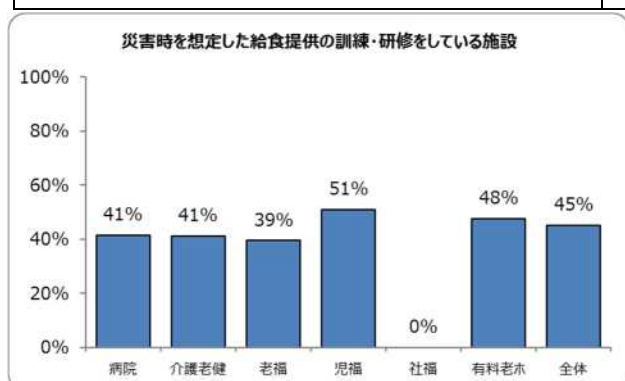


マニュアルを作成している施設のうち、施設内で情報を共有している施設は全体で 87%、種別毎でも 9 割前後で共有されていた。また、施設全体で共有している施設が約 6 割となった。

(2) 体制強化

2 災害時を想定した給食提供の訓練・研修をしている

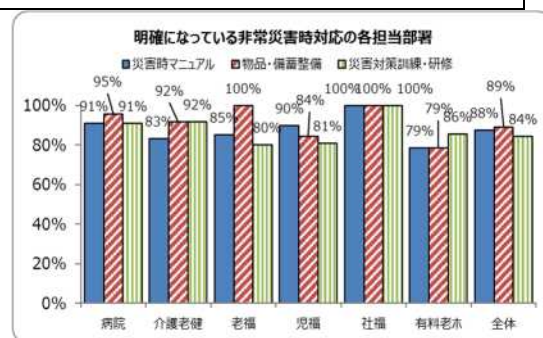
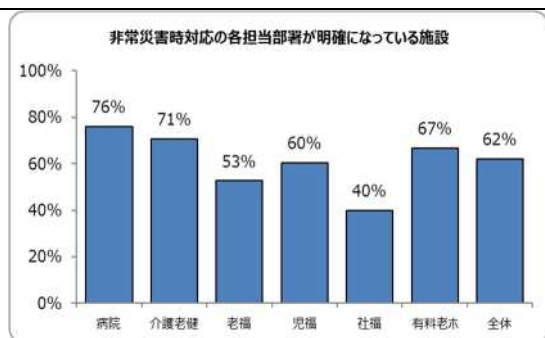
	実施の有無			訓練・研修の参加部門			
	有	無	未記入	給食部門	施設全体	利用者	施設+外部
病院	12	17	0	3	6	0	2
介護老健保健施設	7	10	0	2	4	1	1
老人福祉施設	15	23	0	4	10	0	2
児童福祉施設	49	47	0	3	37	3	3
社会福祉施設	0	5	0	0	0	0	0
有料老人ホーム等	10	11	0	2	5	2	0
全体	93	113	0	14	62	6	8



災害時を想定した給食提供の訓練・研修を行っている施設は、全体の半数以下となり、マニュアルの作成割合と比べて低い状況だった。また、訓練・練習の実施については、「施設全体」が参加する形で実施している施設が最も多くなった。

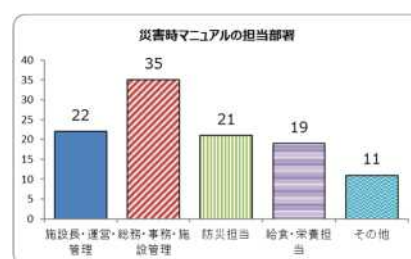
2-1 非常災害時対応の各担当部署が明確になっている

				明確になっている担当部署			
	有	無	未記入	災害時マニュアル	物品・備蓄整備	災害対策訓練・研修	未記入
病院	22	4	3	20	21	20	0
介護老健保健施設	12	5	0	10	11	11	0
老人福祉施設	20	17	1	17	20	16	0
児童福祉施設	58	33	5	52	49	47	2
社会福祉施設	2	3	0	2	2	2	0
有料老人ホーム等	14	4	3	11	11	12	0
全体	128	66	12	112	114	108	2

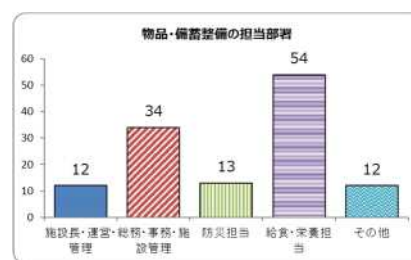


非常災害時対応の担当部署が明確になっている施設は、全体で 62%だった。
種別毎では、病院がもっとも高く 76%となった。

災害時マニュアル担当	施設長・運営	総務・事務	防災担当	給食・栄養	他
病院	0	10	9	1	1
介護老健保健施設	0	6	1	2	1
老人福祉施設	1	6	4	7	2
児童福祉施設	16	12	5	8	5
社会福祉施設	1	0	2	0	0
有料老人ホーム等	4	1	0	1	2
全体	22	35	21	19	11



物品・備蓄整備担当	施設長・運営	総務・事務	防災担当	給食・栄養	他
病院	1	13	4	7	1
介護老健保健施設	0	7	0	5	2
老人福祉施設	1	3	3	15	3
児童福祉施設	8	6	3	27	3
社会福祉施設	1	0	2	0	0
有料老人ホーム等	1	5	1	0	3
全体	12	34	13	54	12



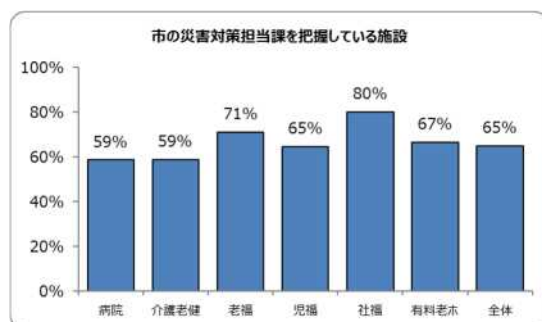
災害対策訓練・研修担当	施設長・運営	総務・事務	防災担当	給食・栄養	他
病院	0	9	7	3	1
介護老健保健施設	0	7	1	2	2
老人福祉施設	1	5	10	0	2
児童福祉施設	9	6	8	4	12
社会福祉施設	0	0	2	0	0
有料老人ホーム等	3	3	0	1	4
全体	13	30	28	10	21



(3) 外部との相互支援体制

3-1 市の災害対策担当課を把握している

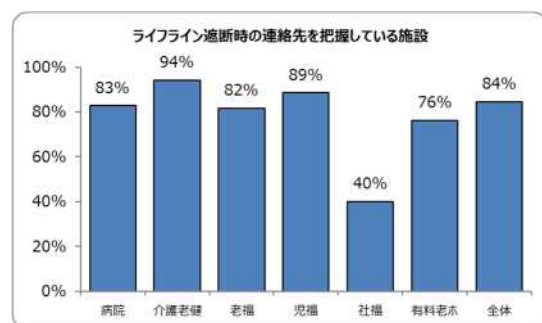
	有	無	未記入
病院	17	12	0
介護老健保健施設	10	7	0
老人福祉施設	27	11	0
児童福祉施設	62	32	2
社会福祉施設	4	1	0
有料老人ホーム等	14	6	1
全体	134	69	3



市の災害対策担当課を把握している施設は、全体の 65%だった。老人福祉施設では把握している割合がやや高く、71%だった。

3-2 ライフライン遮断時の連絡先を把握している

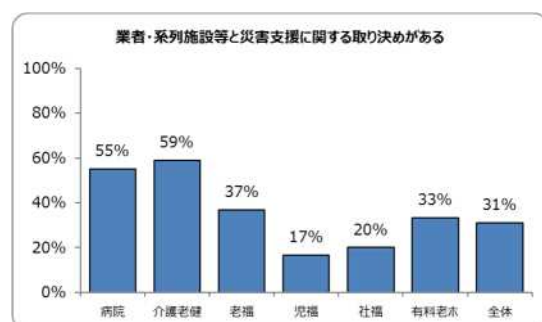
	有	無	未記入
病院	24	5	0
介護老健保健施設	16	1	0
老人福祉施設	31	7	0
児童福祉施設	85	11	0
社会福祉施設	2	3	0
有料老人ホーム等	16	3	2
全体	174	30	2



ライフライン遮断時の連絡先を把握している施設は、全体で 84%だった。社会福祉施設以外で把握割合が 7 割以上と高い状況だった。

3-3 業者や系列施設及び所属団体と災害支援に関する取り決めがある

	有	無	未記入
病院	16	13	0
介護老健保健施設	10	7	0
老人福祉施設	14	24	0
児童福祉施設	16	77	3
社会福祉施設	1	4	0
有料老人ホーム等	7	13	1
全体	64	138	4

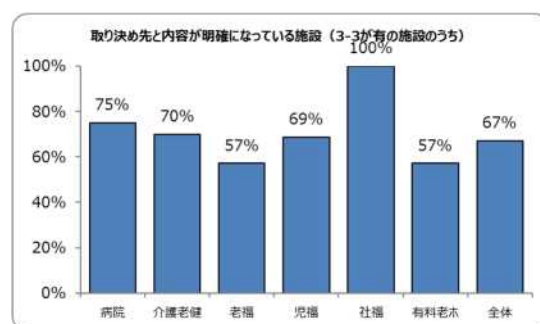


業者や系列施設等と災害支援に関する取り決めがある施設は全体で 31%だった。病院と介護老人保健施設ではやや割合が高く、半数以上で取り決めがある状況だった。

3-4 3-3 の取り決め先と支援内容が明確になっている

※3-3 が有の施設のうち

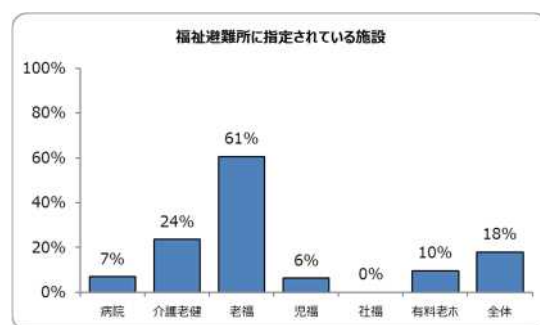
	有	無	未記入
病院	12	4	0
介護老健保健施設	7	3	0
老人福祉施設	8	6	0
児童福祉施設	11	5	0
社会福祉施設	1	0	0
有料老人ホーム等	4	3	0
全体	43	21	0



また、業者や系列施設等との取り決めがある施設のうち、その内容が明確になっている施設は、全体で 67%だった。

3-5 自施設が福祉避難所に指定されている

	有	無	未記入
病院	2	27	0
介護老健保健施設	4	13	0
老人福祉施設	23	13	2
児童福祉施設	6	88	2
社会福祉施設	0	5	0
有料老人ホーム等	2	18	1
全体	37	164	5

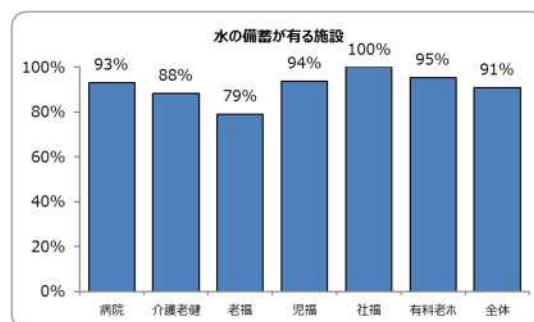


自施設が福祉避難所に指定されている施設は、老人福祉施設で 61%と高かった。全体では 18%だった。

(4) 備蓄等災害時食料の確保

4a 水の備蓄がある

	有	無	未記入
病院	27	2	0
介護老健保健施設	15	2	0
老人福祉施設	30	8	0
児童福祉施設	90	6	0
社会福祉施設	5	0	0
有料老人ホーム等	20	1	0
全体	187	19	0



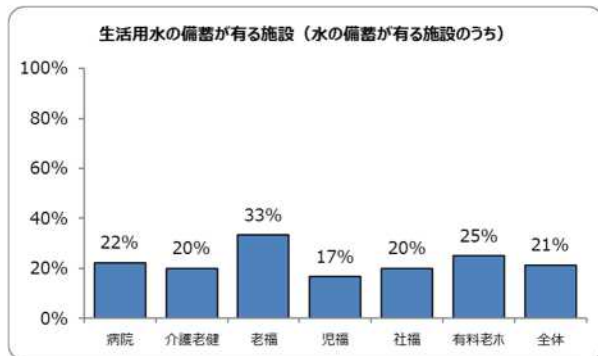
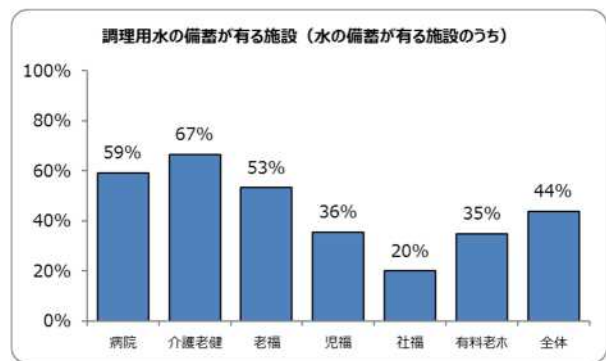
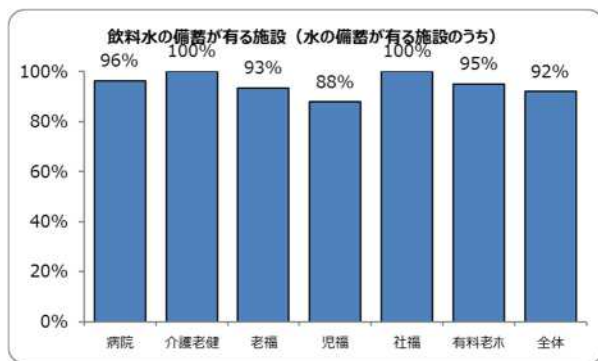
水の備蓄が有る施設は全体で 91%であり、種別毎に見ても備蓄している割合は 9 割前後と高い状況だった。

また、水を備蓄が有る施設のうち、飲料水を備蓄している施設が 92%と多い一方、調理用水は 44%、生活用水は 21%と低かった。

飲料水	記載有	記載なし	中央値		最大値	
			1 人日当り	○日分	1 人日当り	○日分
病院	26	1	1	3	3	7
介護老健保健施設	15	0	1	3	3	4
老人福祉施設	28	2	1	3	500	6
児童福祉施設	79	11	0.5	1	500	3
社会福祉施設	5	0	2	3	3	3
有料老人ホーム等	19	1	1.75	3	4	5
全体	172	15	1	2	500	7

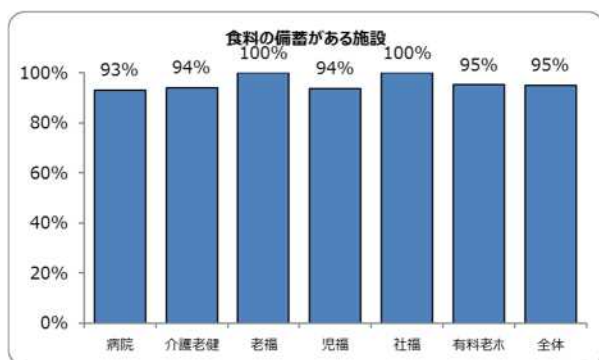
調理用水	記載有	記載なし	中央値		最大値	
			1 人日当り	○日分	1 人日当り	○日分
病院	16	11	0.85	3	10	7
介護老健保健施設	10	5	0.7	3	1.5	3
老人福祉施設	16	14	0.7	3	1.5	6
児童福祉施設	32	58	0.5	1.5	2	3
社会福祉施設	1	4	1	2	1	2
有料老人ホーム等	7	13	2	5	4	5
全体	82	105	0.61	3	10	7

生活用水	記載有	記載なし	中央値		最大値	
			1 人日当り	○日分	1 人日当り	○日分
病院	6	21	10	4	1600	15
介護老健保健施設	3	12	1	3	1	3
老人福祉施設	10	20	1	3	2	3
児童福祉施設	15	75	0.58	2	16	3
社会福祉施設	1	4	3	—	3	0
有料老人ホーム等	5	15	13.5	5	50	10
全体	40	147	1	3	1600	15



4b 食料の備蓄がある

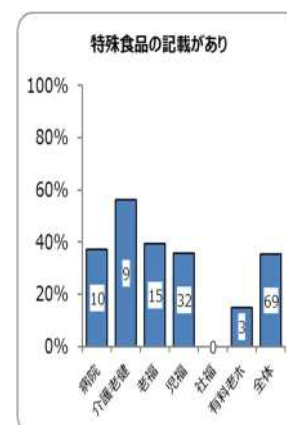
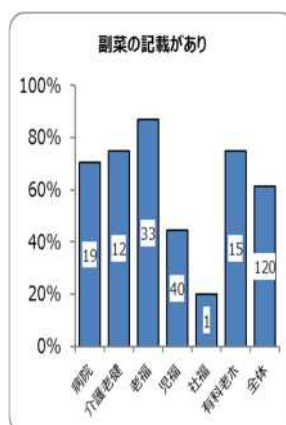
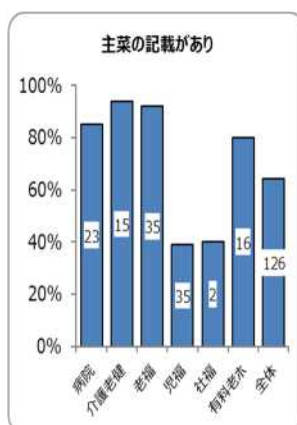
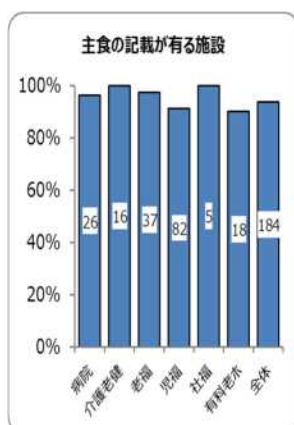
	有	無	未記入	中央値		最大値	
				1日当〇回	〇日分	1日当〇回	〇日分
病院	27	2	0	3	3	3	3
介護老健保健施設	16	1	0	3	3	3	3
老人福祉施設	38	0	0	3	3	3	7
児童福祉施設	90	6	0	3	2	4	7
社会福祉施設	5	0	0	3	3	3	3
有料老人ホーム等	20	1	0	3	3	3	6
全体	196	10	0	3	3	4	7



食料の備蓄がある施設は全ての種別で9割以上と高い状況だった。

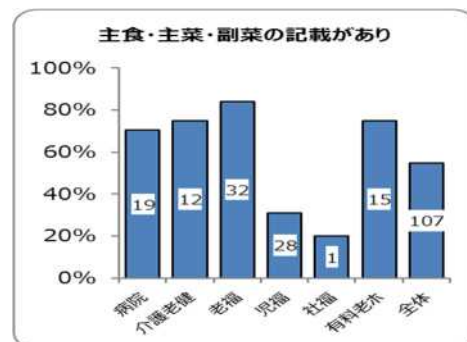
また、平均的には1日当たり3回食で3日分の備蓄が用意されていた。児童福祉施設では2日分とやや少なかった。

	主食		主菜		副菜		特殊食品	
	記載有	記載無	記載有	記載無	記載有	記載無	記載有	記載無
病院	26	1	23	4	19	8	10	17
介護老健保健施設	16	0	15	1	12	4	9	7
老人福祉施設	37	1	35	3	33	5	15	23
児童福祉施設	82	8	35	55	40	50	32	58
社会福祉施設	5	0	2	3	1	4	0	5
有料老人ホーム等	18	2	16	4	15	5	3	17
全体	184	12	126	70	120	76	69	127

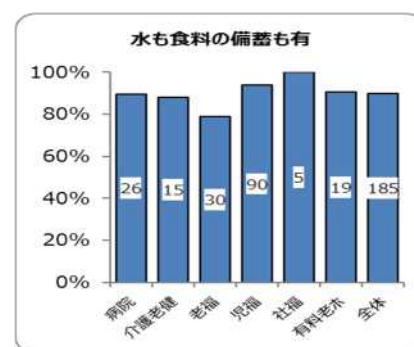


備蓄している食料の種類は、主食にあたるものを用意している施設の割合は9割以上と高い一方、副菜や特殊食品（食物アレルギー対応、流動食等）を備えている施設は少ない状況だった。

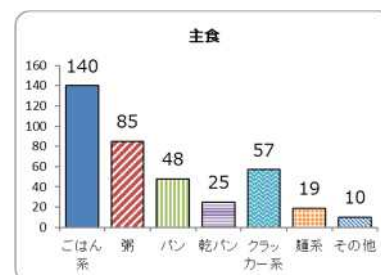
	主食・主菜 ・副菜 記載有	主食・主菜 ・副菜 そろわない
病院	19	8
介護老健保健施設	12	4
老人福祉施設	32	6
児童福祉施設	28	62
社会福祉施設	1	4
有料老人ホーム等	15	5
全体	107	89



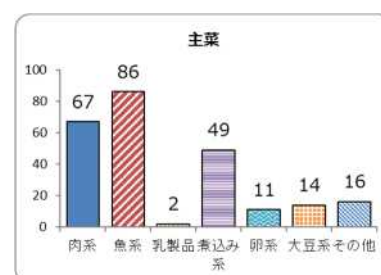
	水も食料の備蓄も有 ※4a が有且つ 4b も有	水か食料 どちらかのみ
病院	26	3
介護老健保健施設	15	2
老人福祉施設	30	8
児童福祉施設	90	6
社会福祉施設	5	0
有料老人ホーム等	19	2
全体	185	21



主食	ごはん系	粥	パン	乾パン	クラッカー系	麺系	その他
病院	14	19	7	3	8	2	0
介護老健保健施設	10	15	1	2	2	0	0
老人福祉施設	22	29	9	2	2	1	2
児童福祉施設	75	13	22	17	44	12	7
社会福祉施設	5	0	3	0	0	1	0
有料老人ホーム等	14	9	6	1	1	3	1
全体	140	85	48	25	57	19	10



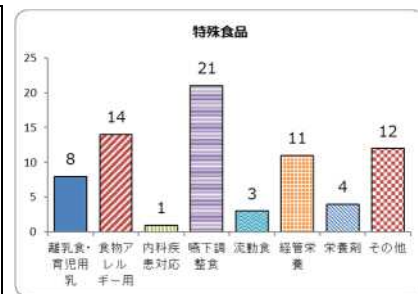
主菜	肉系おかず	魚系おかず	乳製品	煮込み系	卵系おかず	大豆系おかず	その他
病院	15	18	1	7	2	1	1
介護老健保健施設	10	11	0	8	1	1	0
老人福祉施設	22	27	1	12	5	6	5
児童福祉施設	7	18	0	17	0	5	7
社会福祉施設	2	2	0	1	0	0	0
有料老人ホーム等	11	10	0	4	3	1	3
全体	67	86	2	49	11	14	16



副菜	果物・野菜缶	野菜・果物ジュース	味噌汁・シチュー	煮物・和え物	ふりかけ・佃煮	野菜・果物(食材)	他
病院	12	4	7	2	2	2	1
介護老健保健施設	9	2	3	3	3	0	1
老人福祉施設	22	4	2	8	5	3	4
児童福祉施設	17	1	14	7	1	8	2
社会福祉施設	0	0	0	0	0	1	0
有料老人ホーム等	2	2	5	1	2	4	5
全体	62	13	31	21	13	18	13



特殊食品	離乳食・育児用乳	食物アレルギー用	内科疾患対応	嚥下調整食	流動食	経管栄養	栄養剤	その他
病院	1	1	0	5	2	2	3	0
介護老健保健施設	0	0	0	5	1	4	0	1
老人福祉施設	0	1	1	11	0	3	0	5
児童福祉施設	7	12	0	0	0	0	0	4
社会福祉施設	0	0	0	0	0	0	0	0
有料老人ホーム等	0	0	0	0	0	2	1	2
全体	8	14	1	21	3	11	4	12



「主食」「主菜」「副菜」をそろえた備蓄を行っている施設は、病院・高齢者施設等 1 日 3 食提供施設で割合が高くなった。

<記載された備蓄食料の内容例>

主食

α 化米、ごはん、わかめご飯、炊き込みご飯、五目御飯、チキンライス、粥、乾パン、クラッカー、リッツ、ビスコ、パンの缶詰、スパゲッティ

主菜

カレー、魚の缶詰（ツナ、さんま、鮭、サバ、イワシ、あさり）、肉の缶詰（焼き鳥）、レトルトおかず（卵焼き、筑前煮、牛丼の具、肉じゃが、ハンバーグ、イカ大根）、五目豆、豚汁、シチュー

副菜

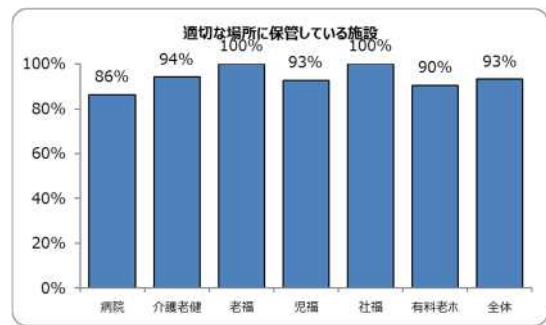
果物の缶詰（みかん、桃、パイン、ミックス）、果物のジュース・ゼリー、野菜ジュース、けんちん汁、レトルトおかず（カボチャ、さつまいも、きんぴらごぼう、タケノコおかか煮、卵の花、ふりかけ、海苔の佃煮

特殊食品

乳児用ミルク、離乳食、レトルト嚥下困難者用食品、経管栄養・経腸栄養剤、食物アレルギー用食品、栄養補助食品、経口補水液

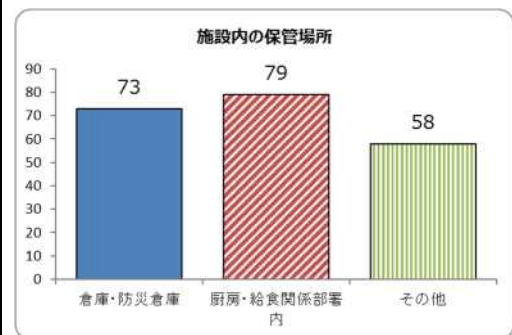
4c 適切な場所に保管している

	有	無	未記入
病院	25	4	0
介護老健保健施設	16	1	0
老人福祉施設	38	0	0
児童福祉施設	89	6	1
社会福祉施設	5	0	0
有料老人ホーム等	19	0	2
全体	192	11	3

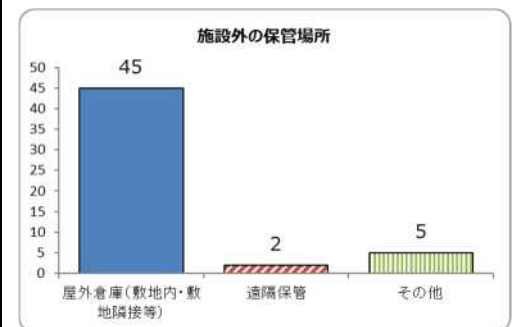


備蓄を適切な場所に保管している施設は、全体で 93%と多かった。災害時に
取り出しやすい・利用可能である・保存に向いている等の保管場所を検討して
いると思われる。

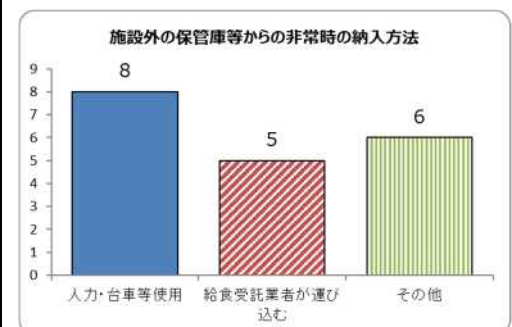
施設内の保管場所	倉庫・ 防災倉庫	厨房・ 給食関係 部署内	その他 (施設内に 分散保管等)
病院	14	11	2
介護老健保健施設	10	6	0
老人福祉施設	13	19	7
児童福祉施設	24	34	45
社会福祉施設	1	0	1
有料老人ホーム等	11	9	3
全体	73	79	58



施設外の保管場所	屋外倉庫 (敷地内・敷 地隣接等)	遠隔保管 (県外等)	その他
病院	6	2	0
介護老健保健施設	3	0	0
老人福祉施設	15	0	0
児童福祉施設	16	0	4
社会福祉施設	3	0	0
有料老人ホーム等	2	0	1
全体	45	2	5

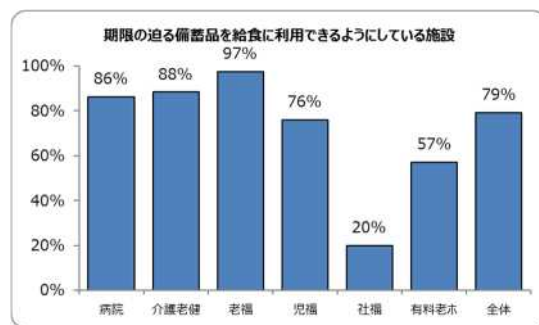


施設外保管場所からの 非常時の納入方法	人力 (台車等)	給食受託 業者が運 び込む	その他
病院	4	2	0
介護老健保健施設	2	1	0
老人福祉施設	0	2	3
児童福祉施設	2	0	3
社会福祉施設	0	0	0
有料老人ホーム等	0	0	0
全体	8	5	6



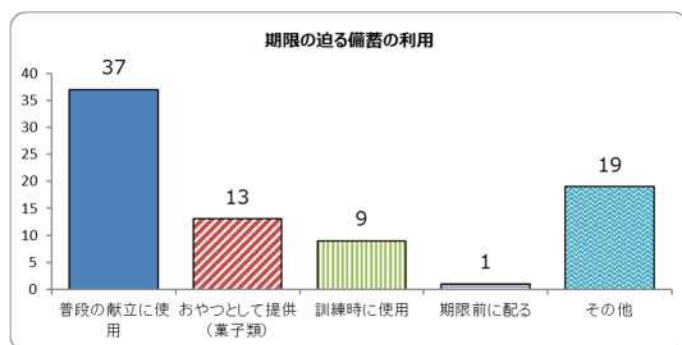
4d 保存期限が迫る備蓄品等を、普段の給食等に利用できるよう管理している

	有	無	未記入
病院	25	4	0
介護老健保健施設	15	2	0
老人福祉施設	37	1	0
児童福祉施設	73	21	2
社会福祉施設	1	4	0
有料老人ホーム等	12	6	3
全体	163	38	5



保存期限が迫る備蓄品等を普段の給食に利用できるようにしている施設は、全体で 79%だった。特に老人福祉施設では給食に利用している割合が高かった。

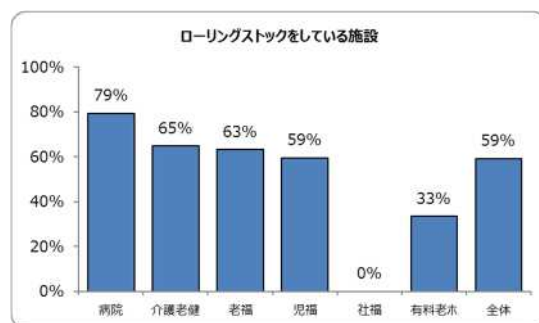
備蓄の利用方法	普段の献立に使用	おやつとして提供(菓子類)	訓練時に使用	期限前に配る	その他
病院	6	0	0	0	5
介護老健保健施設	5	0	0	0	1
老人福祉施設	11	1	0	0	1
児童福祉施設	12	12	8	0	11
社会福祉施設	1	0	0	0	0
有料老人ホーム等	2	0	1	1	1
全体	37	13	9	1	19



また、備蓄食品の利用方法としては、「普段の献立に使用」している施設がもっとも多かった。児童福祉施設では、クラッカー等の軽食を備蓄している施設が多く、おやつとして提供している施設も多かった。

4e ローリングストックをしている

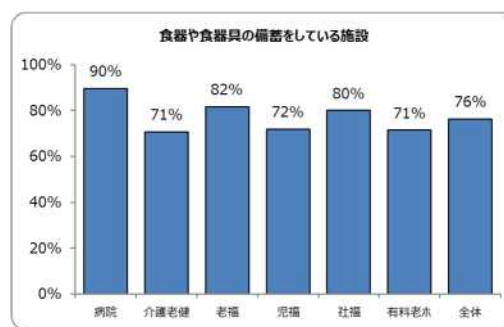
	有	無	未記入
病院	23	6	0
介護老健保健施設	11	6	0
老人福祉施設	24	14	0
児童福祉施設	57	37	2
社会福祉施設	0	5	0
有料老人ホーム等	7	12	2
全体	122	80	4



普段から使用する食品等を多めに保管し、入れ替えながら使用するローリングストックをしている施設は、全体の 59%だった。病院では実施している割合が他の種別より高かった。

4-1 災害時に使える食器・食器具がある

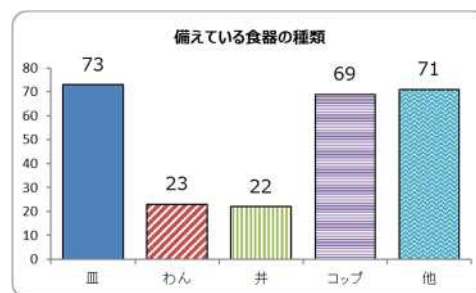
	有	無	未記入
病院	26	2	1
介護老健保健施設	12	5	0
老人福祉施設	31	7	0
児童福祉施設	69	26	1
社会福祉施設	4	1	0
有料老人ホーム等	15	5	1
全体	157	46	3



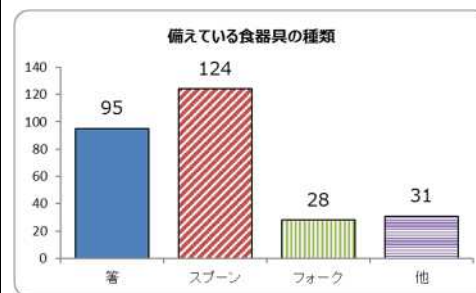
災害時に使える食器・食器具を備えている施設は全体で 76%だった。すべての種別で 7 割以上の施設が備えており、高い状況だった。

また、備えている食器の種類は「皿」「コップ」の順に多く、食器具は「スプーン」「箸（割りばしを含む）」の順に多かった。

食器の種類	皿	わん	丼	コップ	他
病院	9	5	5	10	16
介護老健保健施設	4	3	3	4	8
老人福祉施設	12	9	9	11	17
児童福祉施設	41	3	4	40	18
社会福祉施設	2	1	0	2	2
有料老人ホーム等	5	2	1	2	10
全体	73	23	22	69	71



食器具の種類	箸	スプーン	フォーク	他
病院	19	22	3	2
介護老健保健施設	11	12	3	2
老人福祉施設	26	29	6	5
児童福祉施設	28	46	11	18
社会福祉施設	1	4	0	0
有料老人ホーム等	10	11	5	4
全体	95	124	28	31



<記載された食器・食器具の内容例>

食器

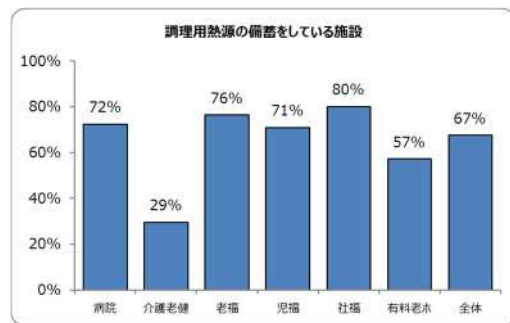
ディスポ食器（皿、碗、丼、スープ皿、カレー皿、哺乳瓶）、弁当箱、紙コップ、

食器具

箸（割りばし含む）、スプーン、フォーク、ラップ、ディスポ手袋

4-2 調理用熱源がある

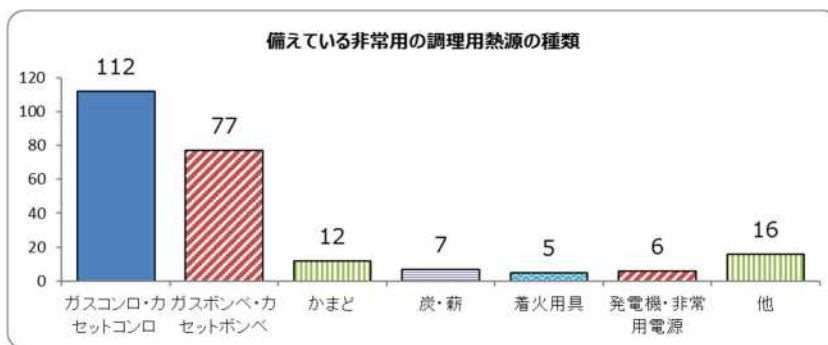
	有	無	未記入
病院	21	8	0
介護老健保健施設	5	12	0
老人福祉施設	29	9	0
児童福祉施設	68	28	0
社会福祉施設	4	1	0
有料老人ホーム等	12	7	2
全体	139	65	2



非常時に使える調理用熱源がある施設は、全体で **67%**だった。介護老人保健施設でのみ備えている割合が約 3 割と低かった。

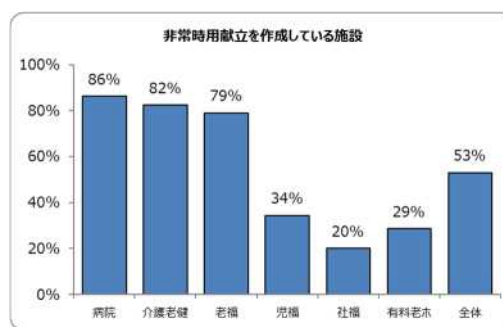
また、備えている非常時用の調理用熱源の種類は、「ガスコンロ・カセットコンロ」と「ガスボンベ・カセットボンベ」を併せて備えている施設が多かった。

備えている非常用調理用熱源	ガスコンロ・カセットコンロ	ガスボンベ・カセットボンベ	かまど	炭・薪	着火用具	発電機・非常用電源	他
病院	19	13	1	0	0	3	1
介護老健保健施設	2	2	2	0	0	1	0
老人福祉施設	24	19	2	1	2	1	3
児童福祉施設	55	37	6	5	3	1	8
社会福祉施設	2	2	1	0	0	0	1
有料老人ホーム等	10	4	0	1	0	0	3
全体	112	77	12	7	5	6	16



4-3 備蓄食品を利用した非常時用献立を作成している

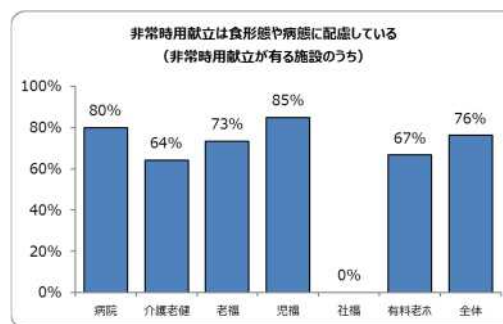
	有	無	未記入
病院	25	4	0
介護老健保健施設	14	3	0
老人福祉施設	30	7	1
児童福祉施設	33	60	3
社会福祉施設	1	4	0
有料老人ホーム等	6	13	2
全体	109	91	6



備蓄食品を利用した非常時用献立を作成している施設は、全体で 53% だったが、病院・介護老人保健施設・老人福祉施設では作成割合が 8 割前後と多かった。老人福祉施設等と同じく 1 日 3 食提供施設でも、有料老人ホーム等では作成割合が約 3 割と低かった。

4-4 4-3 の献立は食形態や病態にも配慮している※4-3 の献立が有の施設のうち

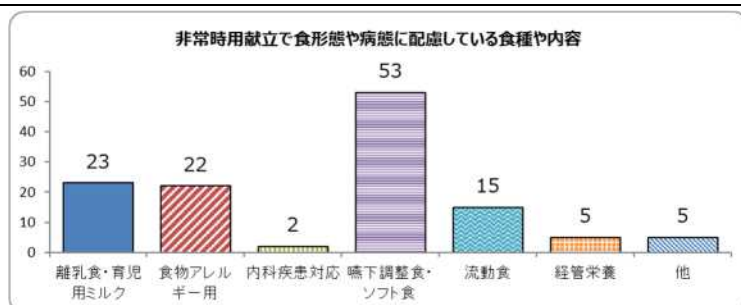
	有	無	未記入
病院	20	5	0
介護老健保健施設	9	5	0
老人福祉施設	22	8	0
児童福祉施設	28	5	0
社会福祉施設	0	1	0
有料老人ホーム等	4	2	0
全体	83	26	0



また、非常時用献立を作成している施設のうち、食形態や病態に配慮している施設の割合は 76% だった。病院では流動食等、児童福祉施設では食物アレルギー対応や離乳食への配慮をしている施設が多かった。

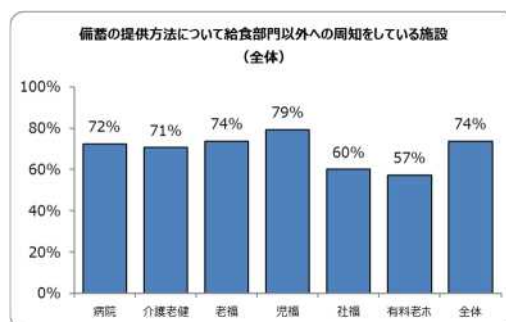
非常時用献立で食形態や病態に配慮している食種や内容

	離乳食・ 育児用ミルク	食物 アレルギー用	内科疾患対応	嚥下調整食・ ソフト食(粥含)	流動食	経管栄養	他
病院	0	0	1	16	6	3	2
介護老健保健施設	0	0	1	12	2	1	0
老人福祉施設	0	0	0	22	5	1	3
児童福祉施設	23	22	0	0	0	0	0
社会福祉施設	0	0	0	0	0	0	0
有料老人ホーム等	0	0	0	3	2	0	0
全体	23	22	2	53	15	5	5



4-5 備蓄品の保管場所及び提供方法について給食部門以外の職員への周知をしている

	有	無	未記入
病院	21	8	0
介護老健保健施設	12	5	0
老人福祉施設	28	9	1
児童福祉施設	76	18	2
社会福祉施設	3	2	0
有料老人ホーム等	12	6	3
全体	152	48	6

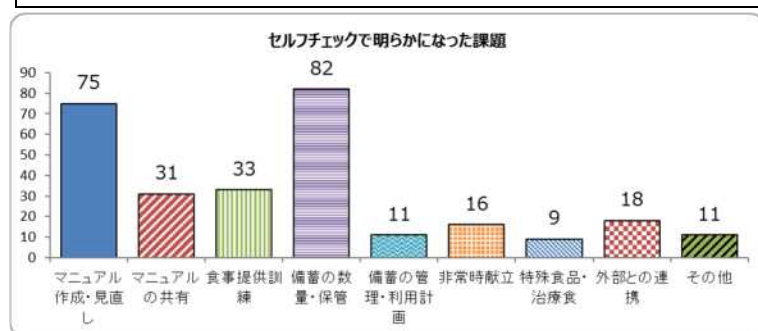


備蓄品の保管場所及び提供方法について給食部門以外の職員へ周知されている施設は 74%だった。

(5) 非常災害時対応の課題

a 明らかになった課題等

5a 課題 ※自由記述からの拾い出し	マニュアル作成・見直し(会議含む)	マニュアルの共有	非常災害時の食事提供訓練	備蓄(水・食料・熱源)の数量・保管	備蓄の管理・平常時利用計画	非常時献立	特殊食品・治療食の対応	外部・系列施設・給食受託者等との連携	その他
病院	11	4	6	7	2	0	3	5	3
介護老人保健施設	7	4	4	5	0	1	3	1	1
老人福祉施設	15	6	8	16	1	4	2	2	1
児童福祉施設	35	10	12	43	5	10	1	10	5
社会福祉施設	1	1	1	3	2	0	0	0	0
その他	6	6	2	8	1	1	0	0	1
全体	75	31	33	82	11	16	9	18	11

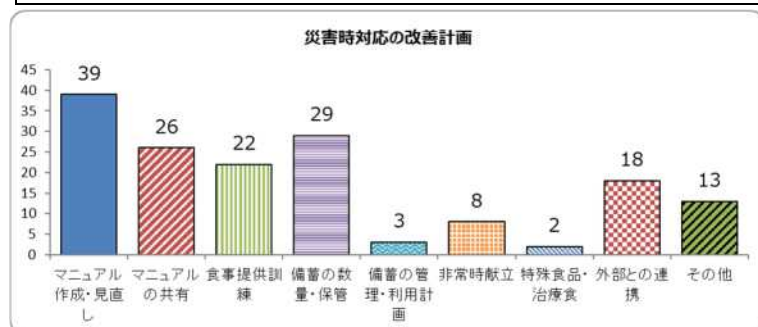


セルフチェックを行い明らかになった課題として、備蓄の数量や保管に関することを挙げた施設がもっとも多かった。

次にマニュアルの作成・見直しが多かった。

b 災害時対応の改善計画等

5b 計画 ※自由記述からの拾い出し	マニュアル作成・見直し(会議含む)	マニュアルの共有	非常災害時の食事提供訓練	備蓄(水・食料・熱源)の数量・保管	備蓄の管理・平常時利用計画	非常時献立	特殊食品・治療食の対応	外部・系列施設・給食受託者等との連携	その他
病院	9	2	3	3	0	0	1	2	3
介護老人保健施設	4	6	1	4	0	1	0	2	1
老人福祉施設	10	5	3	8	0	1	0	5	4
児童福祉施設	14	9	14	10	3	6	1	8	4
社会福祉施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	2	4	1	4	0	0	0	1	1
全体	39	26	22	29	3	8	2	18	13



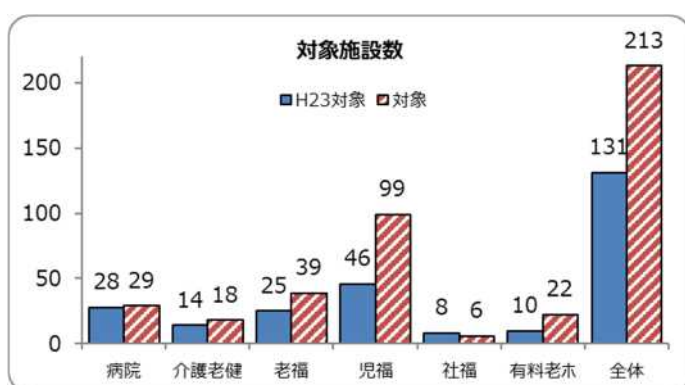
災害時対応の改善計画として、マニュアルの作成・見直しを挙げた施設が最も多かった。

次に備蓄の数量・保管が多かった。

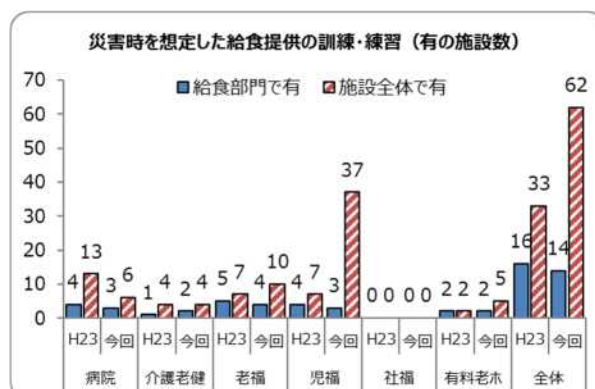
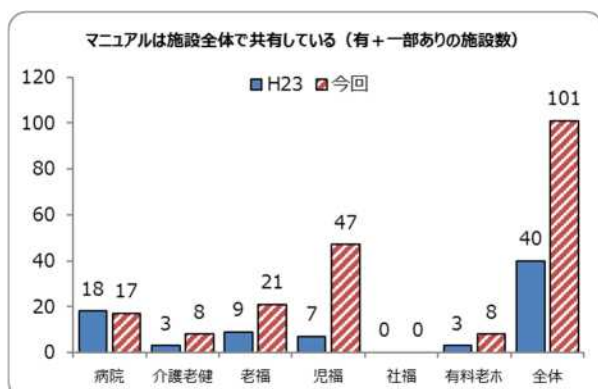
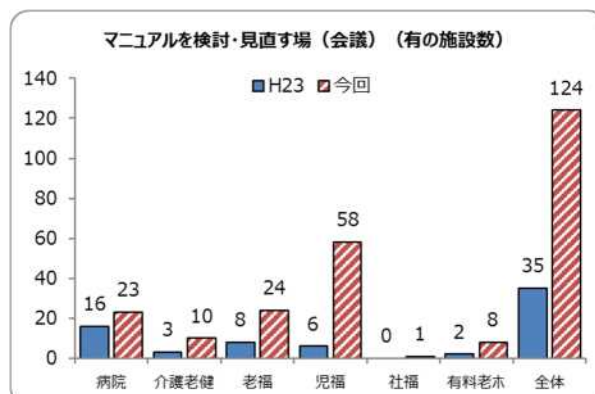
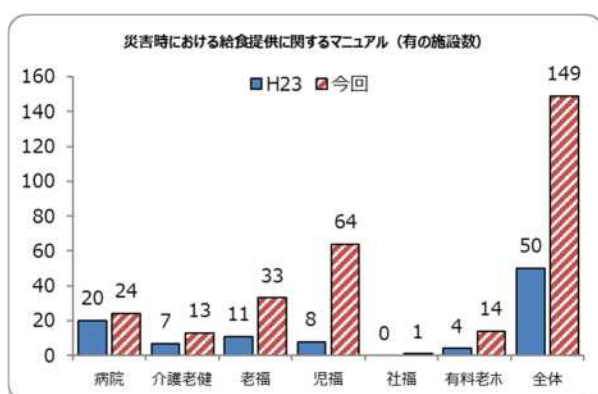
4 集計結果の詳細 <平成23年度調査との比較>

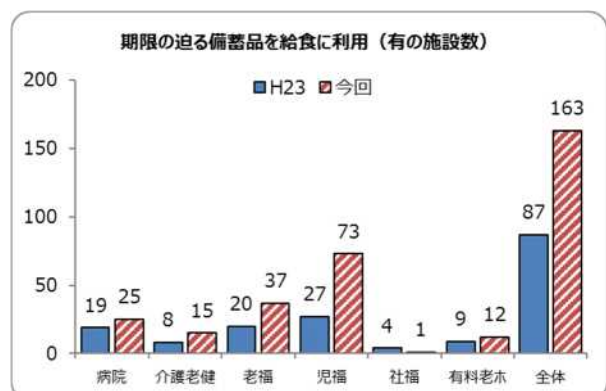
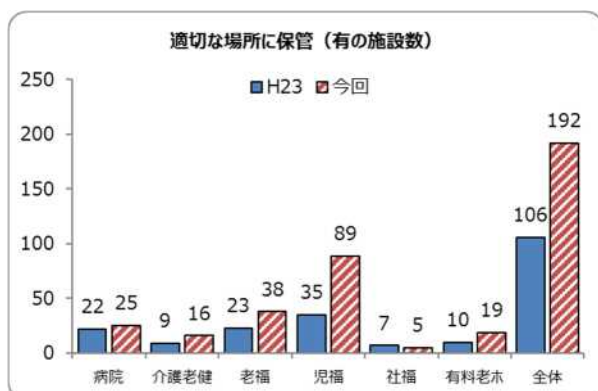
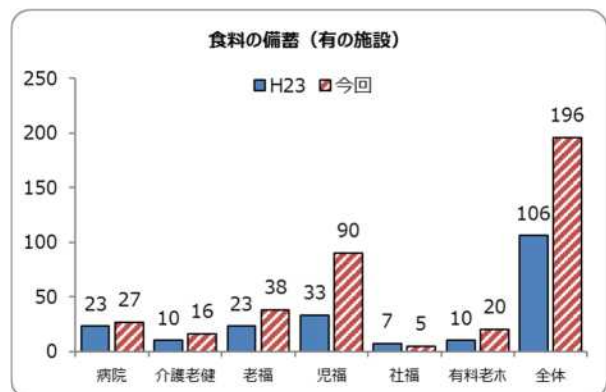
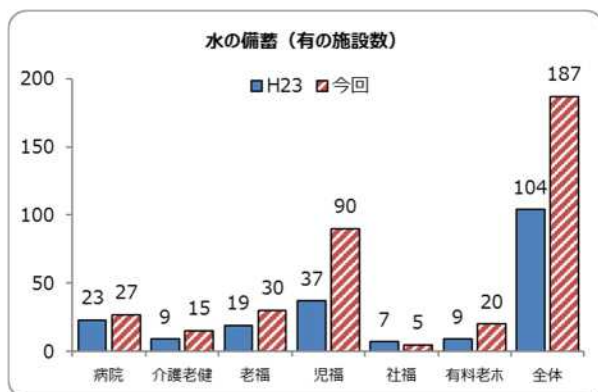
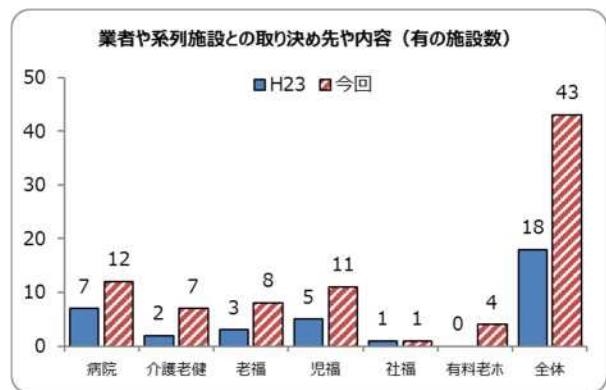
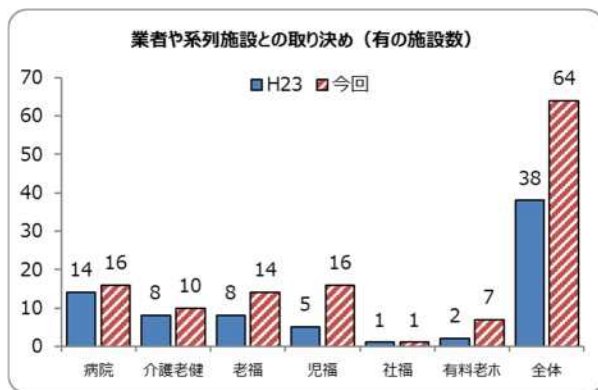
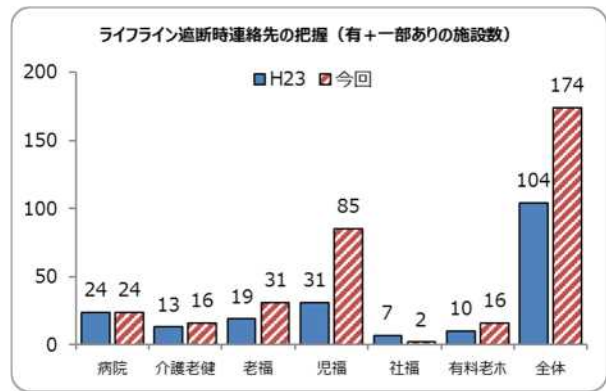
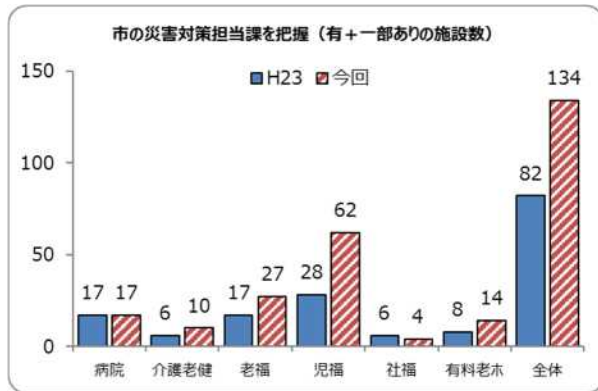
(1) 対象施設数、提出数

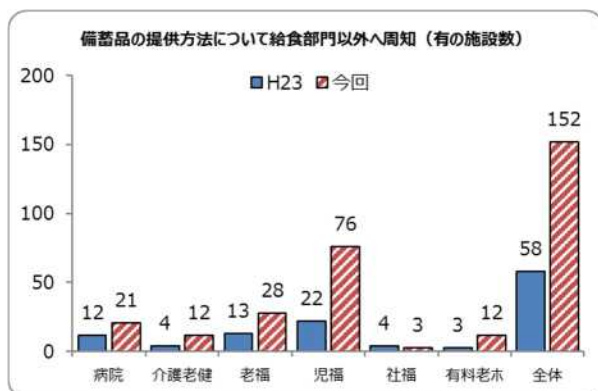
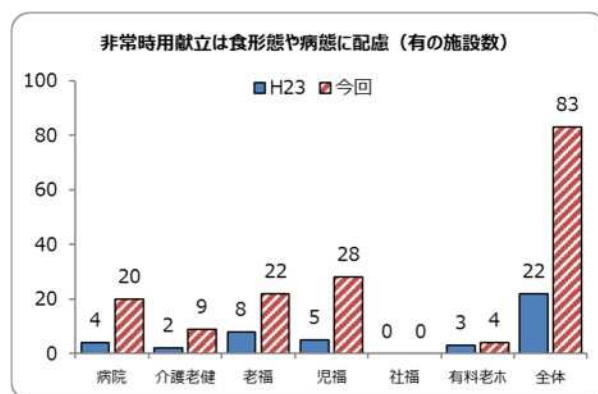
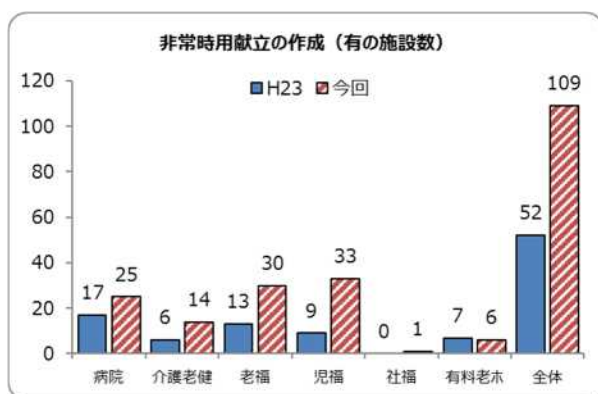
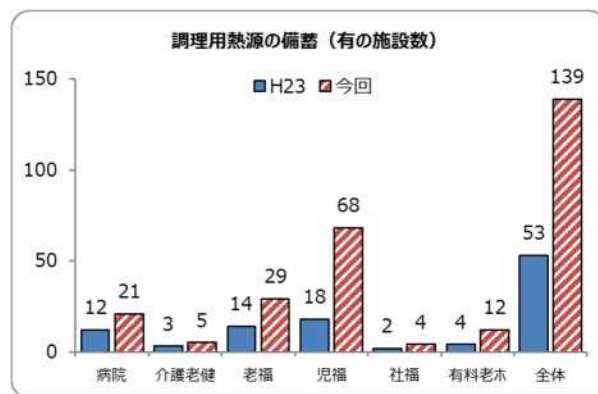
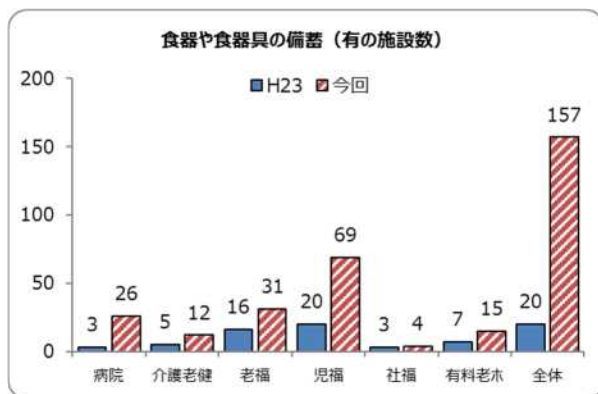
	今回（2018）			平成23年度調査		
	対象	提出	提出率	対象	提出	提出率
病院	29	29	100%	28	28	100%
介護老人保健施設	18	17	94%	14	14	100%
老人福祉施設	39	38	97%	25	25	100%
児童福祉施設	99	96	97%	46	46	100%
社会福祉施設	6	5	83%	8	8	100%
有料老人ホーム	22	21	95%	10	10	100%
全体	213	206	97%	131	131	100%



(2) 各項目の実施施設数の比較





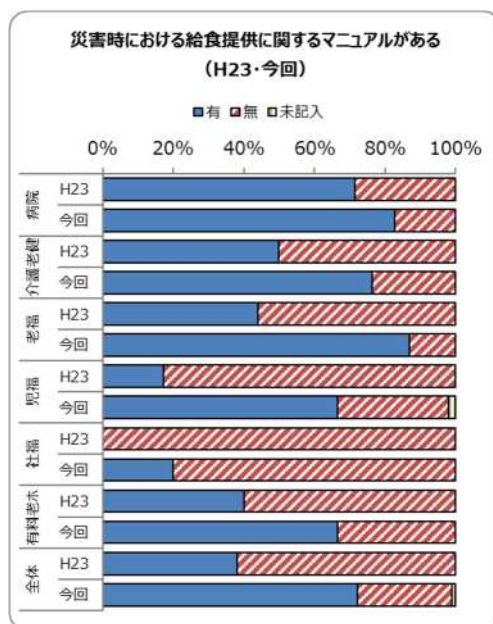


(3) 各項目の集計数

災害時対応マニュアルの整備

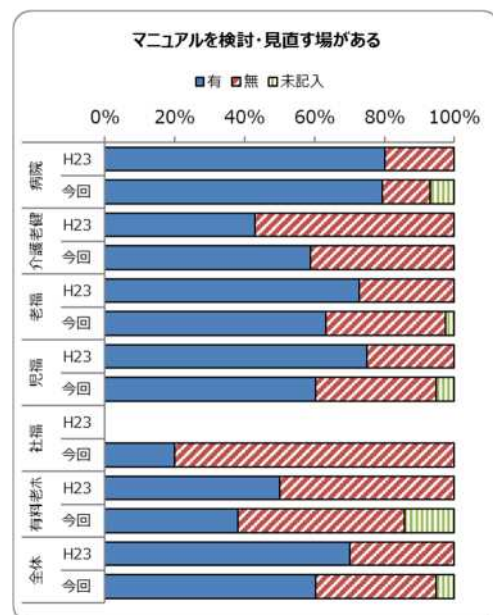
① 災害時における給食提供に関するマニュアルがある

		有	無	未記入
病院	H23	20	8	
	今回	24	5	0
介護老人保健施設	H23	7	7	
	今回	13	4	0
老人福祉施設	H23	11	14	
	今回	33	5	0
児童福祉施設	H23	8	38	
	今回	64	30	2
社会福祉施設	H23	0	8	
	今回	1	4	0
有料老人ホーム	H23	4	6	
	今回	14	7	0
全体	H23	50	81	
	今回	149	55	2



② マニュアルについて検討・見直すための場（会議）がある

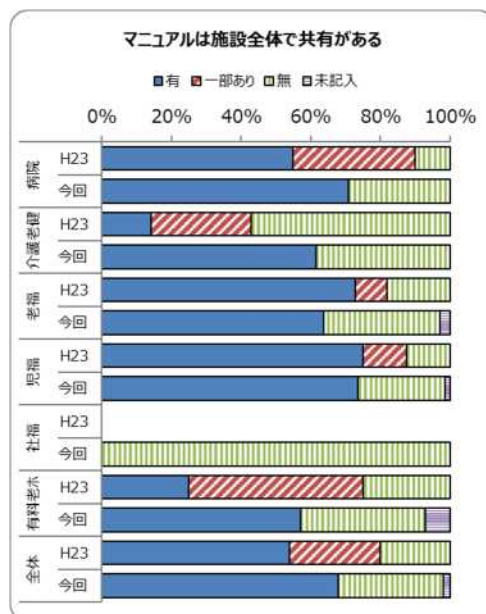
		有	無	未記入
病院	H23	16	4	
	今回	23	4	2
介護老人保健施設	H23	3	4	
	今回	10	7	0
老人福祉施設	H23	8	3	
	今回	24	13	1
児童福祉施設	H23	6	2	
	今回	58	33	5
社会福祉施設	H23	0	0	
	今回	1	4	0
有料老人ホーム	H23	2	2	
	今回	8	10	3
全体	H23	35	15	
	今回	124	71	11



※H23 のグラフはマニュアルがある施設の内の割合

③ マニュアルの内容について施設全体で共有している

		有	一部あり	無	未記入
病院	H23	11	7	2	
	今回	17		7	0
介護老人保健施設	H23	1	2	4	
	今回	8		5	0
老人福祉施設	H23	8	1	2	
	今回	21		11	1
児童福祉施設	H23	6	1	1	
	今回	47		16	1
社会福祉施設	H23	0	0	0	
	今回	0		1	0
有料老人ホーム	H23	1	2	1	
	今回	8		5	1
全体	H23	27	13	10	
	今回	101		45	3

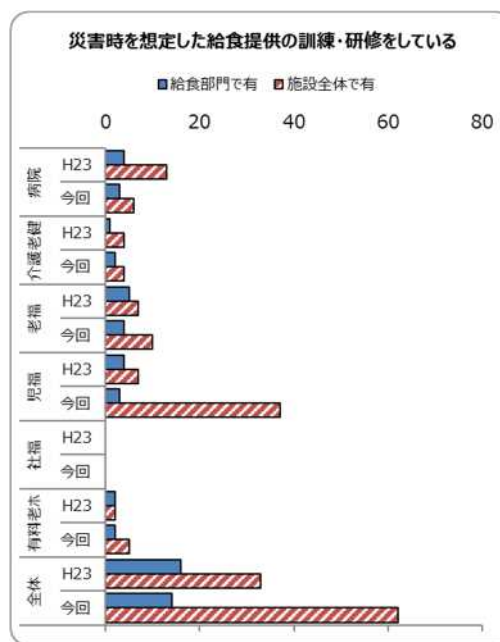


※H23のグラフはマニュアルがある施設の内の割合

(4) 体制強化

① 災害時を想定した給食提供の訓練・研修をしている

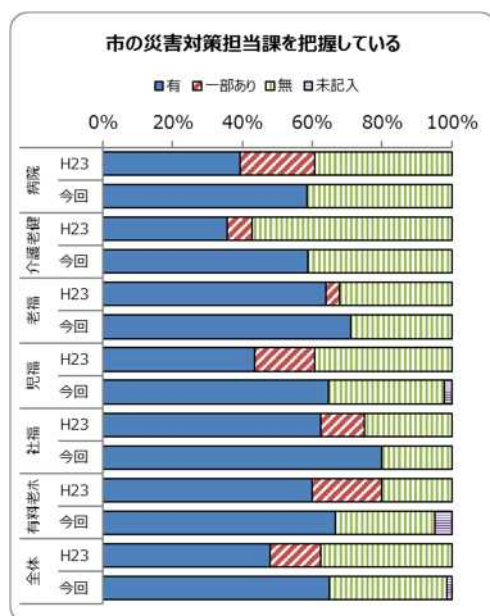
		給食部門 で有	施設全体 で有
病院	H23	4	13
	今回	3	6
介護老人保健施設	H23	1	4
	今回	2	4
老人福祉施設	H23	5	7
	今回	4	10
児童福祉施設	H23	4	7
	今回	3	37
社会福祉施設	H23	0	0
	今回	0	0
有料老人ホーム	H23	2	2
	今回	2	5
全体	H23	16	33
	今回	14	62



(5) 外部との相互支援体制

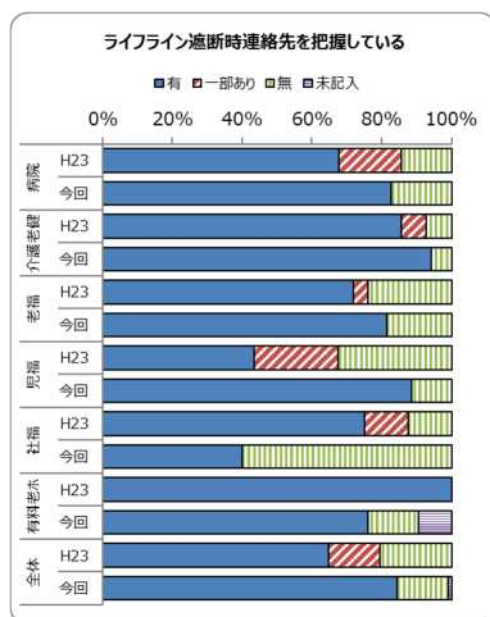
① 市の災害対策担当課を把握している

		有	一部あり	無	未記入
病院	H23	11	6	11	
	今回	17		12	0
介護老人保健施設	H23	5	1	8	
	今回	10		7	0
老人福祉施設	H23	16	1	8	
	今回	27		11	0
児童福祉施設	H23	20	8	18	
	今回	62		32	2
社会福祉施設	H23	5	1	2	
	今回	4		1	0
有料老人ホーム	H23	6	2	2	
	今回	14		6	1
全体	H23	63	19	49	
	今回	134		69	3



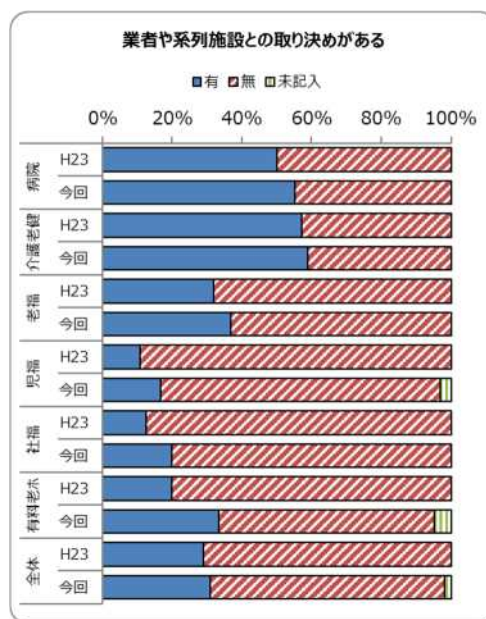
② ライフライン遮断時の連絡先を把握している

		有	一部あり	無	未記入
病院	H23	19	5	4	
	今回	24		5	0
介護老人保健施設	H23	12	1	1	
	今回	16		1	0
老人福祉施設	H23	18	1	6	
	今回	31		7	0
児童福祉施設	H23	20	11	15	
	今回	85		11	0
社会福祉施設	H23	6	1	1	
	今回	2		3	0
有料老人ホーム	H23	10	0	0	
	今回	16		3	2
全体	H23	85	19	27	
	今回	174		30	2



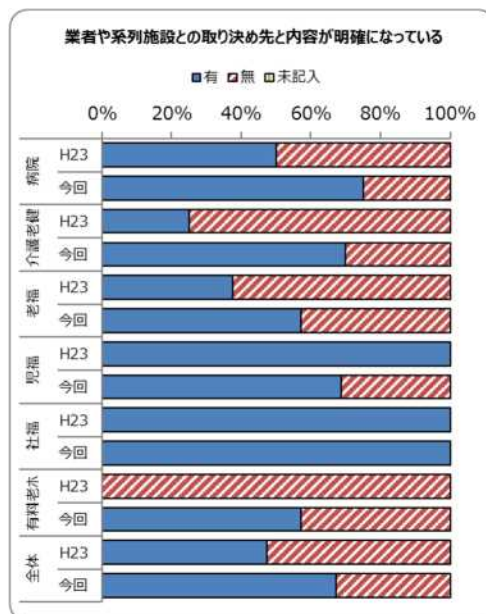
③ 業者や系列施設及び所属団体と災害支援に関する取り決めがある

		有	無	未記入
病院	H23	14	14	
	今回	16	13	0
介護老人保健施設	H23	8	6	
	今回	10	7	0
老人福祉施設	H23	8	17	
	今回	14	24	0
児童福祉施設	H23	5	41	
	今回	16	77	3
社会福祉施設	H23	1	7	
	今回	1	4	0
有料老人ホーム	H23	2	8	
	今回	7	13	1
全体	H23	38	93	
	今回	64	138	4



④ ③の取り決め先と支援内容が明確になっている (③が有の施設のうち)

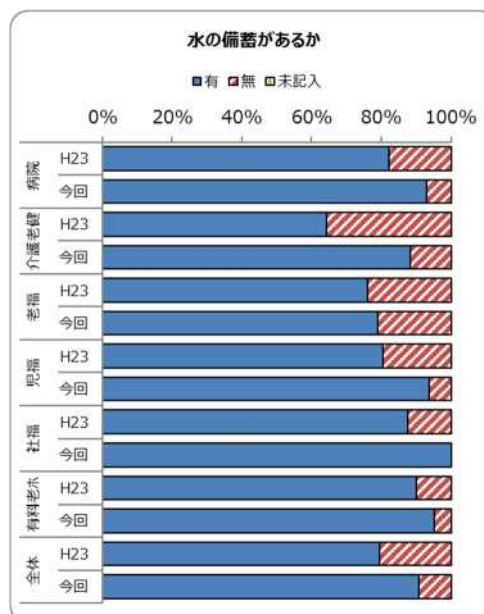
		有	無	未記入
病院	H23	7	7	
	今回	12	4	0
介護老人保健施設	H23	2	6	
	今回	7	3	0
老人福祉施設	H23	3	5	
	今回	8	6	0
児童福祉施設	H23	5	0	
	今回	11	5	0
社会福祉施設	H23	1	0	
	今回	1	0	0
有料老人ホーム	H23	0	2	
	今回	4	3	0
全体	H23	18	20	
	今回	43	21	0



(6) 備蓄等災害時食料の確保

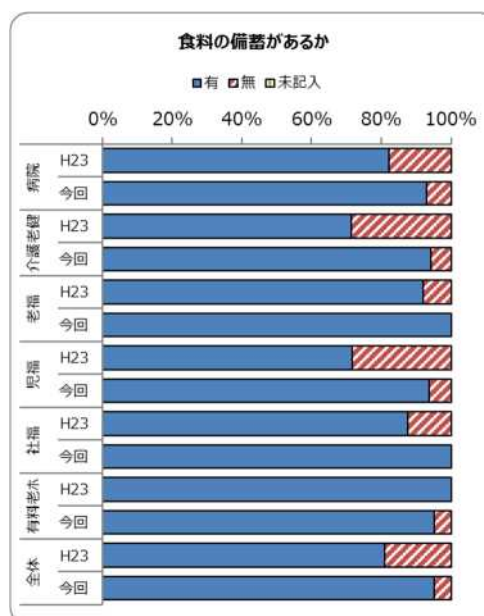
① 水の備蓄があるか

		有	無	未記入
病院	H23	23	5	
	今回	27	2	0
介護老人保健施設	H23	9	5	
	今回	15	2	0
老人福祉施設	H23	19	6	
	今回	30	8	0
児童福祉施設	H23	37	9	
	今回	90	6	0
社会福祉施設	H23	7	1	
	今回	5	0	0
有料老人ホーム	H23	9	1	
	今回	20	1	0
全体	H23	104	27	
	今回	187	19	0



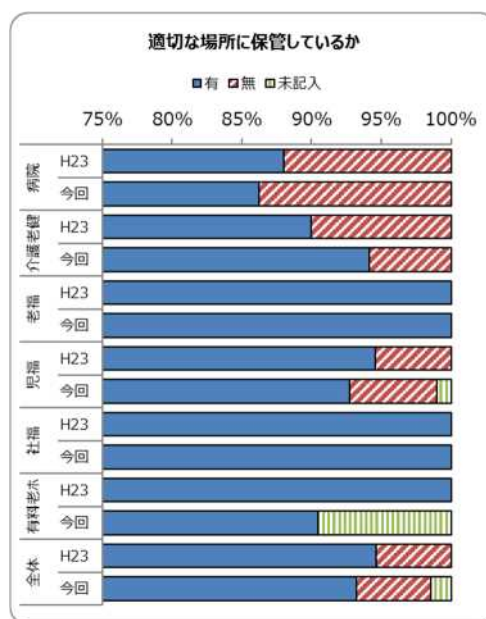
② 食料の備蓄があるか

		有	無	未記入
病院	H23	23	5	
	今回	27	2	0
介護老人保健施設	H23	10	4	
	今回	16	1	0
老人福祉施設	H23	23	2	
	今回	38	0	0
児童福祉施設	H23	33	13	
	今回	90	6	0
社会福祉施設	H23	7	1	
	今回	5	0	0
有料老人ホーム	H23	10	0	
	今回	20	1	0
全体	H23	106	25	
	今回	196	10	0



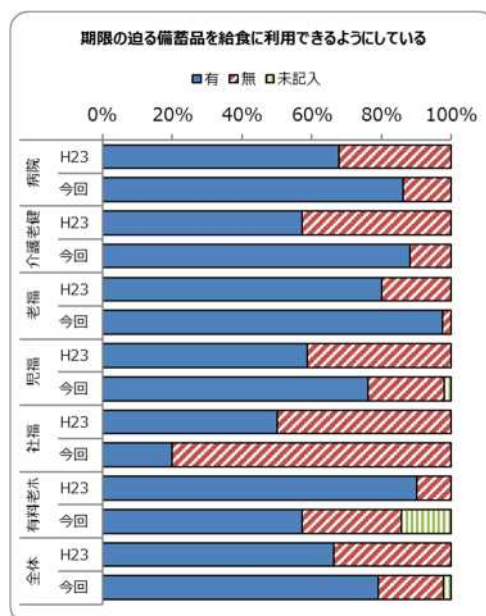
③ 適切な場所に保管している

		有	無	未記入
病院	H23	22	3	
	今回	25	4	0
介護老人保健施設	H23	9	1	
	今回	16	1	0
老人福祉施設	H23	23	0	
	今回	38	0	0
児童福祉施設	H23	35	2	
	今回	89	6	1
社会福祉施設	H23	7	0	
	今回	5	0	0
有料老人ホーム	H23	10	0	
	今回	19	0	2
全体	H23	106	6	
	今回	192	11	3



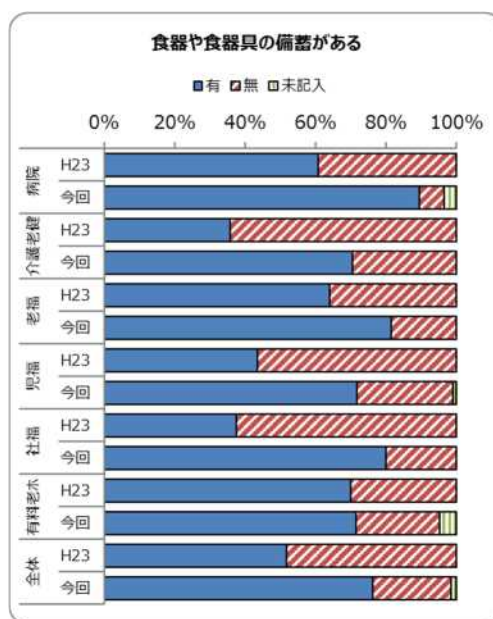
④ 保存期限が迫る備蓄品等を、普段の給食等に利用できるようにしている

		有	無	未記入
病院	H23	19	9	
	今回	25	4	0
介護老人保健施設	H23	8	6	
	今回	15	2	0
老人福祉施設	H23	20	5	
	今回	37	1	0
児童福祉施設	H23	27	19	
	今回	73	21	2
社会福祉施設	H23	4	4	
	今回	1	4	0
有料老人ホーム	H23	9	1	
	今回	12	6	3
全体	H23	87	44	
	今回	163	38	5



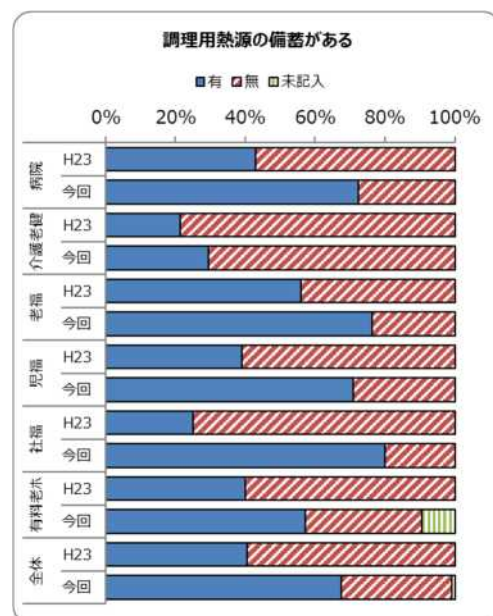
⑤ 災害時に使える食器・食器具がある

		有	無	未記入
病院	H23	17	11	
	今回	26	2	1
介護老人保健施設	H23	5	9	
	今回	12	5	0
老人福祉施設	H23	16	9	
	今回	31	7	0
児童福祉施設	H23	20	26	
	今回	69	26	1
社会福祉施設	H23	3	5	
	今回	4	1	0
有料老人ホーム	H23	7	3	
	今回	15	5	1
全体	H23	68	63	
	今回	157	46	3



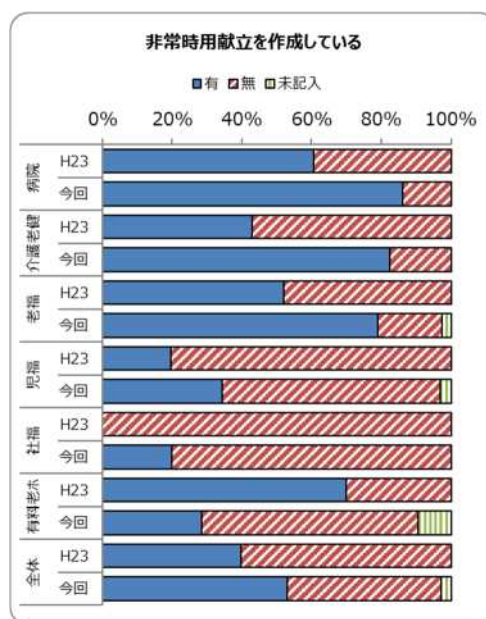
⑥ 調理用熱源がある

		有	無	未記入
病院	H23	12	16	
	今回	21	8	0
介護老人保健施設	H23	3	11	
	今回	5	12	0
老人福祉施設	H23	14	11	
	今回	29	9	0
児童福祉施設	H23	18	28	
	今回	68	28	0
社会福祉施設	H23	2	6	
	今回	4	1	0
有料老人ホーム	H23	4	6	
	今回	12	7	2
全体	H23	53	78	
	今回	139	65	2



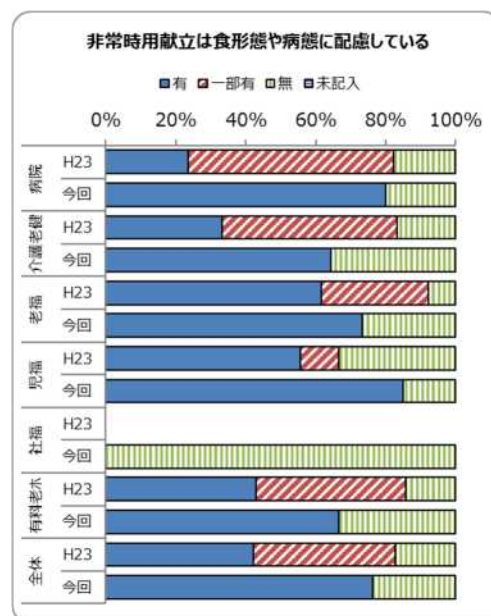
⑦ 備蓄食品を利用した非常時用献立を作成している

		有	無	未記入
病院	H23	17	11	
	今回	25	4	0
介護老人保健施設	H23	6	8	
	今回	14	3	0
老人福祉施設	H23	13	12	
	今回	30	7	1
児童福祉施設	H23	9	37	
	今回	33	60	3
社会福祉施設	H23	0	8	
	今回	1	4	0
有料老人ホーム	H23	7	3	
	今回	6	13	2
全体	H23	52	79	
	今回	109	91	6



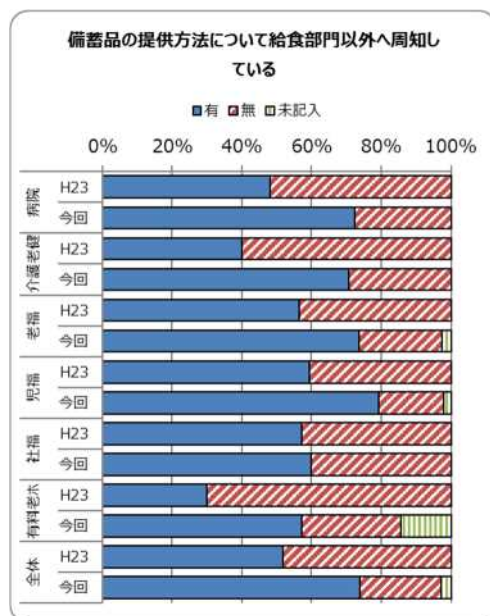
⑧ ⑦の献立は食形態や病態にも配慮している (⑦が有の施設のうち)

		有	一部あり	無	未記入
病院	H23	4	10	3	
	今回	20		5	0
介護老人保健施設	H23	2	3	1	
	今回	9		5	0
老人福祉施設	H23	8	4	1	
	今回	22		8	0
児童福祉施設	H23	5	1	3	
	今回	28		5	0
社会福祉施設	H23	0	0	0	
	今回	0		1	0
有料老人ホーム	H23	3	3	1	
	今回	4		2	0
全体	H23	22	21	9	
	今回	83		26	0



⑨ 備蓄品の保管場所及び提供方法について給食部門以外の職員への周知をしている

		有	無	未記入
病院	H23	12	13	
	今回	21	8	0
介護老人保健施設	H23	4	6	
	今回	12	5	0
老人福祉施設	H23	13	10	
	今回	28	9	1
児童福祉施設	H23	22	15	
	今回	76	18	2
社会福祉施設	H23	4	3	
	今回	3	2	0
有料老人ホーム	H23	3	7	
	今回	12	6	3
全体	H23	58	54	
	今回	152	48	6



給食施設における非常災害時対応セルフチェック

チェック欄にチェックを付けてください。(網掛け部分は除く)

また、あり・一部ありの場合、**内容** に実施内容を記入して下さい。

項目番号	チェック項目	チェック欄			チェック結果が「一部あり」「なし」の場合に取り組むこと
		あり	一部あり	なし・該当なし	
1 災害時対応マニュアルの整備	① 非常災害時における給食提供に関するマニュアルがある 内容 マニュアル名: 内容 作成・更新日:				・マニュアルの必要性を理解し、施設内で検討する。 ・施設全体の災害対応マニュアルが作成されている場合は、給食に関するものが掲載していること。
	② マニュアルには下記の内容が含まれている a. 連絡・指示体制 b. 給食提供を続ける上で必要な食料、水、食器、熱源、人員の確保 c. 外部との連絡体制に関すること d. 初期対応に関すること(発災直後の行動、状況確認項目、連絡体制等) e. 衛生管理に関すること				・内容の妥当性・実現性についてシミュレーションを加えながら再度検討する。 ・衛生管理: 非常災害時はライフライン遮断等により、通常の衛生管理が実施できず衛生面の悪化が想定される。感染症を防止するために、水・ガス・電気が使えない時の対応を施設内で検討し、体制を整える。
	③ マニュアルについて検討する場がある 内容 マニュアル等を検討する会議等名:				・給食委員会・給食会議等を活用して検討・共有できるようにする。
	④ マニュアルの内容について「給食部門(栄養科)」をはじめ、「施設全体」で共有している				
	2 体制強化				
	① マニュアルに基づき、「給食部門(栄養科)」で訓練や研修を行っている				
	② 施設全体において、日ごろから計画的に訓練や研修を行っている				・訓練や研修を活用し、使えるマニュアルとなるよう検証する。
3 備蓄の整備	③ マニュアルに基づき、地域や外部も参加した訓練や研修を行っている				
	① 非常災害時においても給食を提供するために必要な食料、水、食器、熱源等が施設内に備蓄している 内容 人数: 人分、日数: 日分 内容 備蓄品: 食料・水・食器・熱源・その他()				・災害時に実際に利用することを想定し、必要な備蓄品の種類、量、保管方法等を検討する。
	② 適切な場所に保管している 内容 保管場所:				・取り出しやすく、複数の場所に分散して保管する。
	③ 施設外備蓄を行っている場合は、災害時の納入方法、ルートを確認している 内容 保管場所: 内容 納入方法:				・施設の備蓄だけで対応できない場合には施設外の備蓄品も確保する。 ただし、災害時には道路の遮断、車両不通の場合もあることから、保管場所、納入方法やルートを綿密に取り決める。
4 備蓄の運用	① 備蓄食品を活用した非常時用献立を作成している				・火や水が使えない場合も想定した献立を作成する。
	② ①の非常時用献立は食形態や病態にも配慮している(離乳食、粥、流動食、食物アレルギー等)				・常食(普通食)以外の食事にも配慮する。
	③ 賞味期限を把握のうえ一覧表にするなど、期限が近付いたものは普段の給食等に利用できるように管理している				・平常時用の備蓄利用計画を作成する。
	④ 備蓄品の利用方法について、施設内で共有している(「給食部門(栄養科)」以外の職員が理解している)				・栄養士や調理師が出勤できない場合もあるため、誰もが活用できるようにする。
5 外部との相互支援体制	① 市の災害対策担当課を把握している(食料、物資、水等の支援要請先)				
	② ライフライン(電気、ガス、水道等)遮断時の連絡先を把握している				・災害時で対応困難な事象が発生した場合の相談先を明確にする。
	③ 業者(食品納入業者、委託業者など)、系列施設及び所属団体と災害支援に関する取り決めがある				
	④ ③の取り決め先と支援内容(食材、人員等)が明確になっている				・状況把握や復旧の見通し等を把握するため、連絡先や相手方の災害時の体制を把握する。