

【問9】その他、ご意見がございましたらご記入ください

★見直すきっかけになった、今後、危機管理体制を充実させていきたい

非常食の備蓄量を再度チェックし、不足分の充足をしようと思います。

資料の作成有難うございました。

青本の指示をもとに園児数のみの備蓄を行っていましたが、今回いただいた資料をもとに再度検討し、職員分の備蓄も行うように今回から見直しをしました。

研修や会議の開催が難しい中でも、こういった情報の提供を頂けるのは大変ありがたく、特に今回の資料は給食関係の職員だけではなく、保育士にも広く回覧し、災害時の備えを再度周知するきっかけとなりました。

今後ともご指導よろしくお願い致します。

改めて、災害時の混乱を意識するきっかけになりました。

災害の大小によって対応も変わってくると思うので、皆で話し合う良い機会になりました。

災害の経験がないので、色々とはまどいがあります。ネットワーク会議資料を読ませて頂き参考にさせて頂きたいと思います。

災害とコロナ感染防止策と他人事ではない状況にてマニュアル作成しているところですが、簡単にいかず時間を要していますが法人ないにて多施設ありますので初期作動がうまく連携が図れるように早々に完成させたいと思います。多くの情報収集と集計報告ありがとうございました。

近年の大雨等により想定外の災害を考えると備えは十分に考慮しなければならないと常に感じています。マニュアル等の見直しを必ず行いながら慌てない対応ができるように日頃に備えたいと思います。

まだ管理栄養士しか見ていませんが、今後研修等で資料として使用します。

他施設の備蓄の量や種類などを知ることができ、参考になりました。食数や内容を見直して、災害絵の備えを整えたいと思います。

災害時の備え、備蓄食品については、他園でどのような備蓄食品を備蓄しているのか分かり、自園での備蓄食品の参考になった。マニュアル作成についても参考資料がいくつかあったので参考にしながら災害時に備えていきたいと思う。

他の施設の災害時の備えやアンケート結果を見させていただき、具体的な備蓄食品の内容等を知ることができ、大変参考になりました。また、災害時の備えを考える中で、どんなことに困っているかなど共感できるところがありました。今後、職員会議などで災害時の備えについて再度話し合いをしていきたいと思います。

他の施設の状況が詳しく書かれていてとても参考になりました。ガイドライン通りできない部分は極力できるよう職場で改善していこうと思います。

①3日～1週間分となると置き場所を考えなければならない。

②備蓄食品は高額 ①・②を考えるとなかなか説得はできない。

最近ここまではするという様な決まりを作って徹底しないと動かないと思います。

他の施設の非常食を知れて良かったです。グラフは少し見づらかったです。

現状は、夜間帯における職員数含めた備蓄食品数ですが、日勤帯に災害が起きることを想定しての管理が必要だと感じ、他施設等を参考にさせて頂きたいと思いました。

今年度より学校施設（寮）の業務委託を受け、自然災害等に対する備え及び備蓄食品の準備など早急な対応を検討する。

★現在、施設において取り組んでいること

台風における対応を施設内で共有し、さらに災害対応を強化しているところです。

マニュアルを作成し各クラスにも配布、周知し全員が素早く行動できるようにしている。

★他施設の危機管理体制をもっと具体的に知りたい

具体的に地域の保育園がどんな内容で作成されているのか園名はふせてよいので知りたい。

災害時の具体的な献立例を見たいです。

備蓄食品の種類やコストを知りたいです。

災害時に利用できるような献立 災害時マニュアルの作成方法、フローチャート アレルギー対応等知りたい
最低限必要な備蓄品のリストがあると参考にしたい。 災害時の給食提供での注意点を知りたい。
各施設等での献立内容など具体的なところの情報共有ができればと思いました。資料の作成などありがとうございました。
資料2のアンケート結果にもありましたが、九州各地での事例などがあれば具体的に教えていただきたいです。

★市への要望

【市から具体的なマニュアルを示してほしい】

何もないところからのマニュアル作成にはとても時間がかかります。 佐世保市でも、作成手順や雛形などが閲覧できれば作成しやすいと思います。
佐世保市でおこりうる災害時のマニュアル作成のテンプレートを作って欲しい。

【その他】

地区ごとの病院でグループを作り、困ったときに助け合うシステムがあればとても助かると思いました
施設の設置基準で非常用の電気の義務化を行ってほしい。 自助努力ではコスト面もあるようで、現在設置されておらず困っている。
自然災害が増えてきた近年、防災の意識は高まってきているとはいえマニュアルを作ったり、防災食を備えたりするのは、時間やコストなどからまだハードルが高いように感じます。管理者へ向けてのマニュアル作りや備蓄に関する講習会は開催されているのでしょうか？
備蓄食品は必要と思いますが、予算の確保が必要で小規模の事業所では対応が難しい面があります。市からの最小限の補助があれば備蓄は進むのではないのでしょうか。
台風や雪などの時は事前に水やお米・その他も一応チェックしてもしもの時に備えています。急な時は不安があります。早めに休園、休校の連絡があると良いし、混乱を防ぐことになると思う。

★その他、危機管理体制に関する意見

備蓄食品を職員分まで準備するのは現実的に難しい。相当な数になるので、設置場所や備蓄品にかかる金額を考慮しても困難かと思えます。

【会議について】

ウェブ会議や動画配信の方がよいです。
今後、保健所以外で行う研修（WEB上）が多くなると思いますが、動画もあればより分かりやすいように思いました。
給食従事者は高齢の方が多く、スマートフォンで資料を見るには字が小さく、ページ数も多く、時間がかかっていました。
資料が多すぎて全てを見るのにかなりの時間がかかる。もう少し重要なところをまとめてもらえるとう助かります。