

熊本地震に学ぶ 災害時の対策

令和3年度調理従事者研修会
佐世保市健康づくり課

※資料掲載での開催

給食施設の災害時体制について 国はどのように位置づけているか？

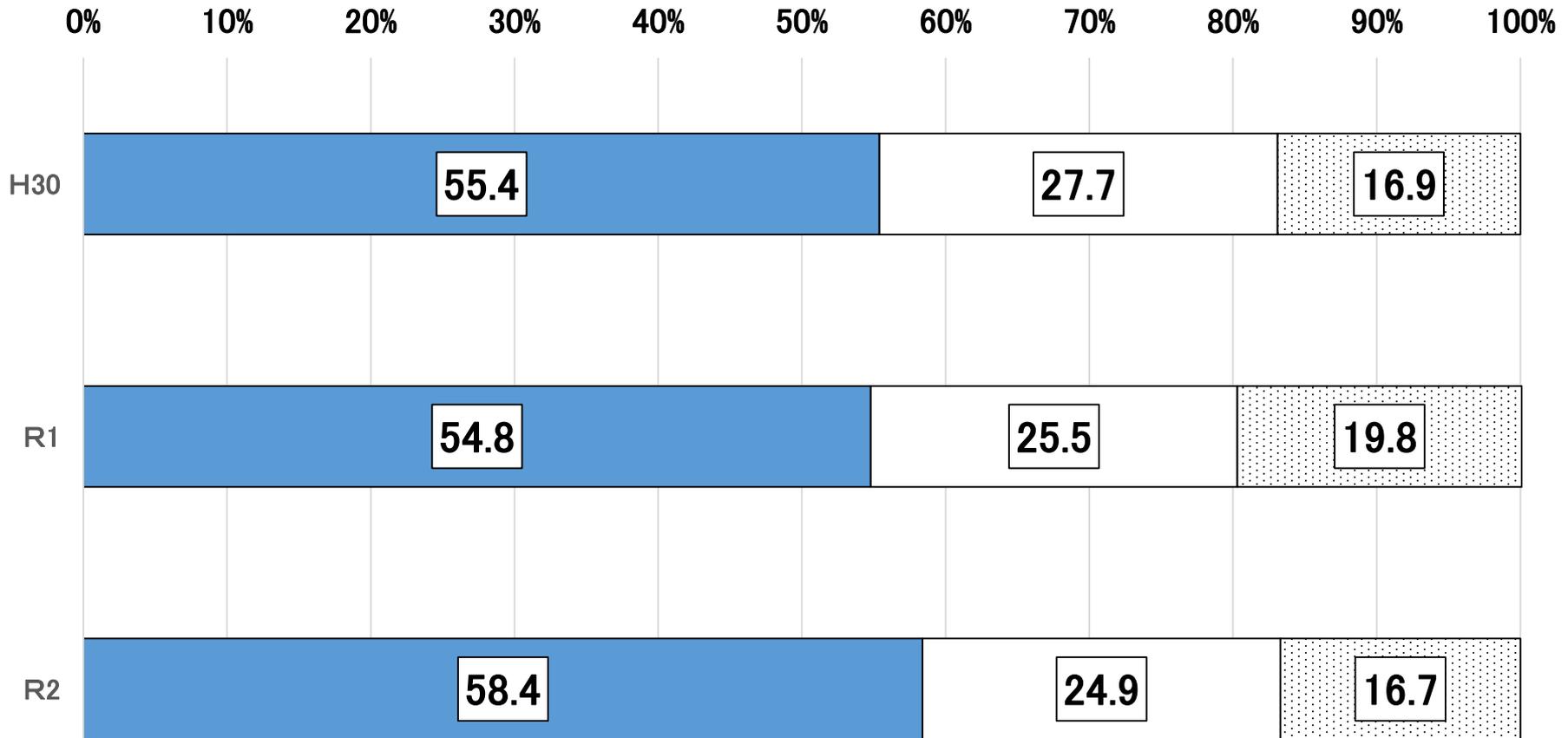
災害の発生時であっても栄養管理基準等に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害等発生に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。

厚生労働省 令和2年3月31日

健健発0331第2号「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」
別添2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について「第三 災害等の備え」

佐世保市の給食施設における 災害時の体制整備状況

危機管理体制の整備(災害時)【経年変化】



- マニュアル・食料確保体制ともにあり
- マニュアルまたは食料確保体制どちらかあり
- ▨ マニュアル・食料確保ともになし

災害時の体制整備を行っている
施設の割合は、
年々増えています！

熊本地震に学ぶ、災害時の対応

【熊本地震の概要】

2日間のうちに同一観測地点で
2度も震度7が観測されたのは、
気象庁の観測史上
初めてのこと！

- ・平成28年(2016年)4月14日21時26分
熊本県熊本地方でマグニチュード(M)6.5の地震が発生し、
熊本県益城町で震度7を観測。



約28時間後

- ・平成28年(2016年)4月16日01時25分
同じ熊本県熊本地方でM7.3の地震(本震)が発生し、
熊本県西原村と熊本県益城町で再び震度7を観測。

熊本地震に学ぶ、災害時の対応

平成28年に熊本市保健所食品保健課が、地震が起きた時の給食施設の状況について把握し、施設間共有を行うための資料を作成することを目的とし、アンケート調査を実施。

「平成28年熊本地震」に関する アンケート調査結果

平成28年11月16日
熊本市保健所 食品保健課

調査対象施設数：260施設

(入所がある施設のみ)

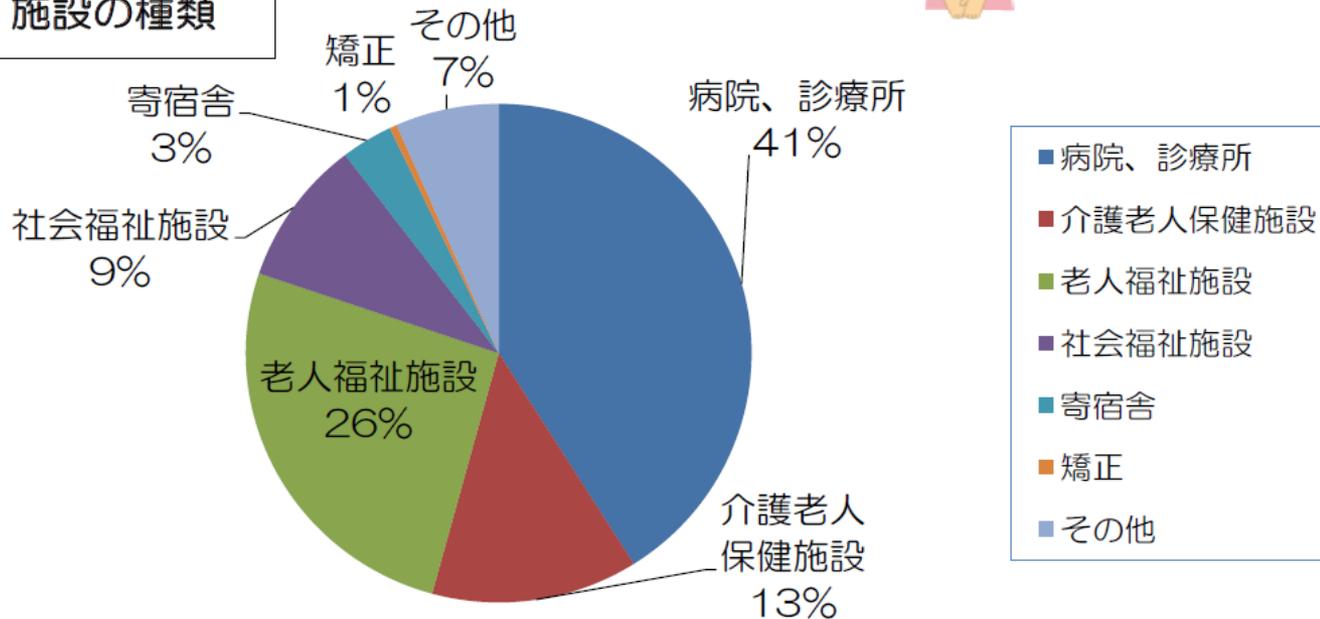
回答施設数：212施設

アンケート回収率：81.5%

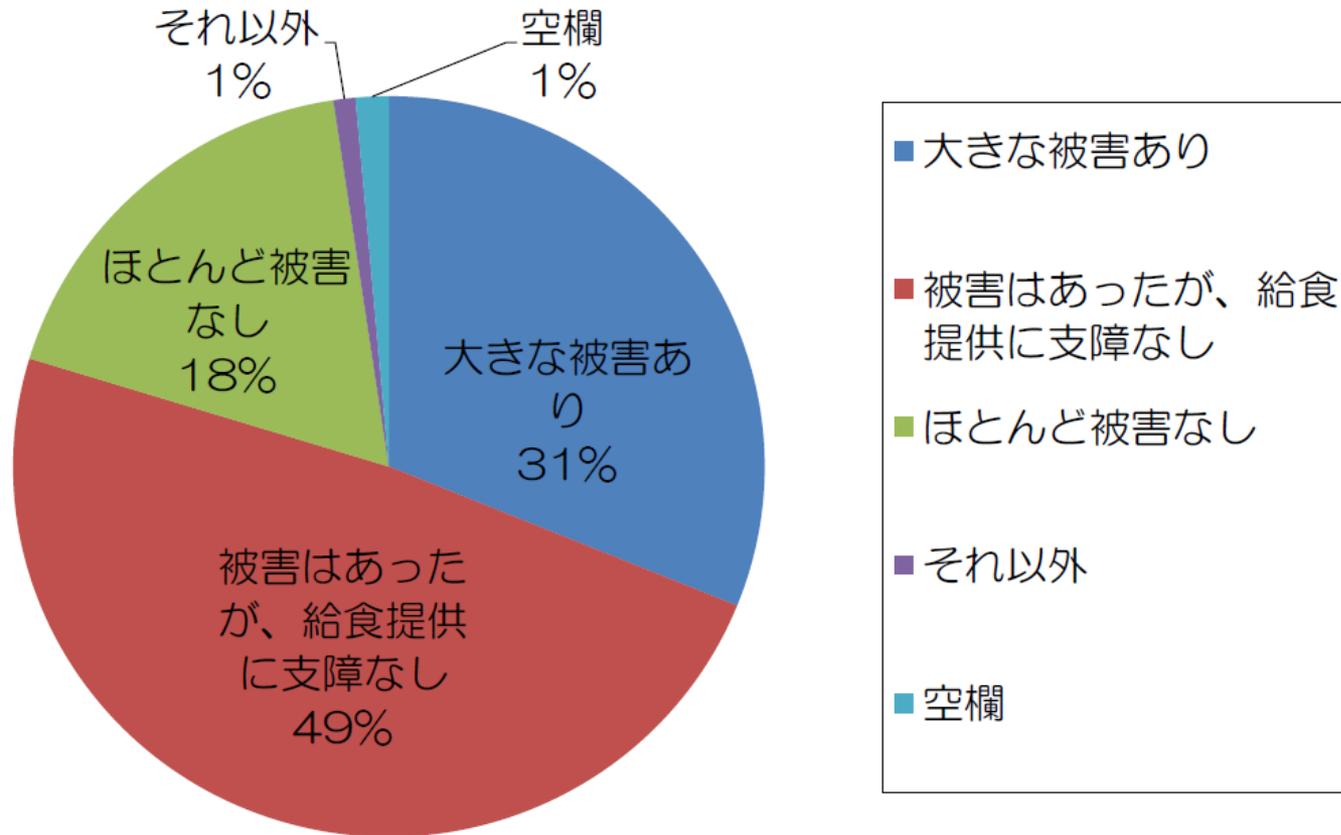


ご協力
ありがとうございました

施設の種類

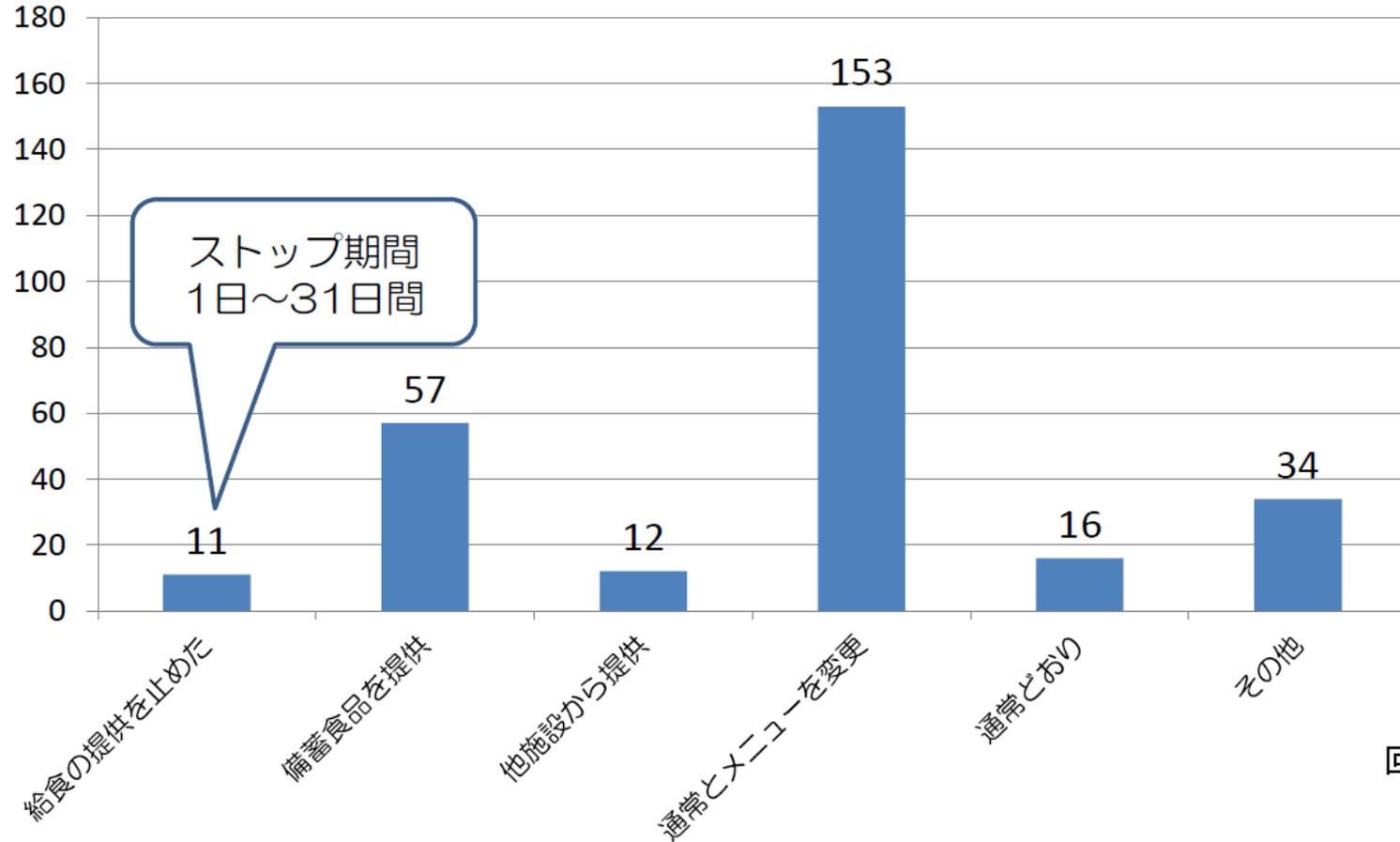


①施設の被害状況



②地震発生後1週間の食事について

(施設数)



平成28年11月16日 熊本市保健所 食品保健課「『平成28年熊本地震』に関するアンケート調査結果」

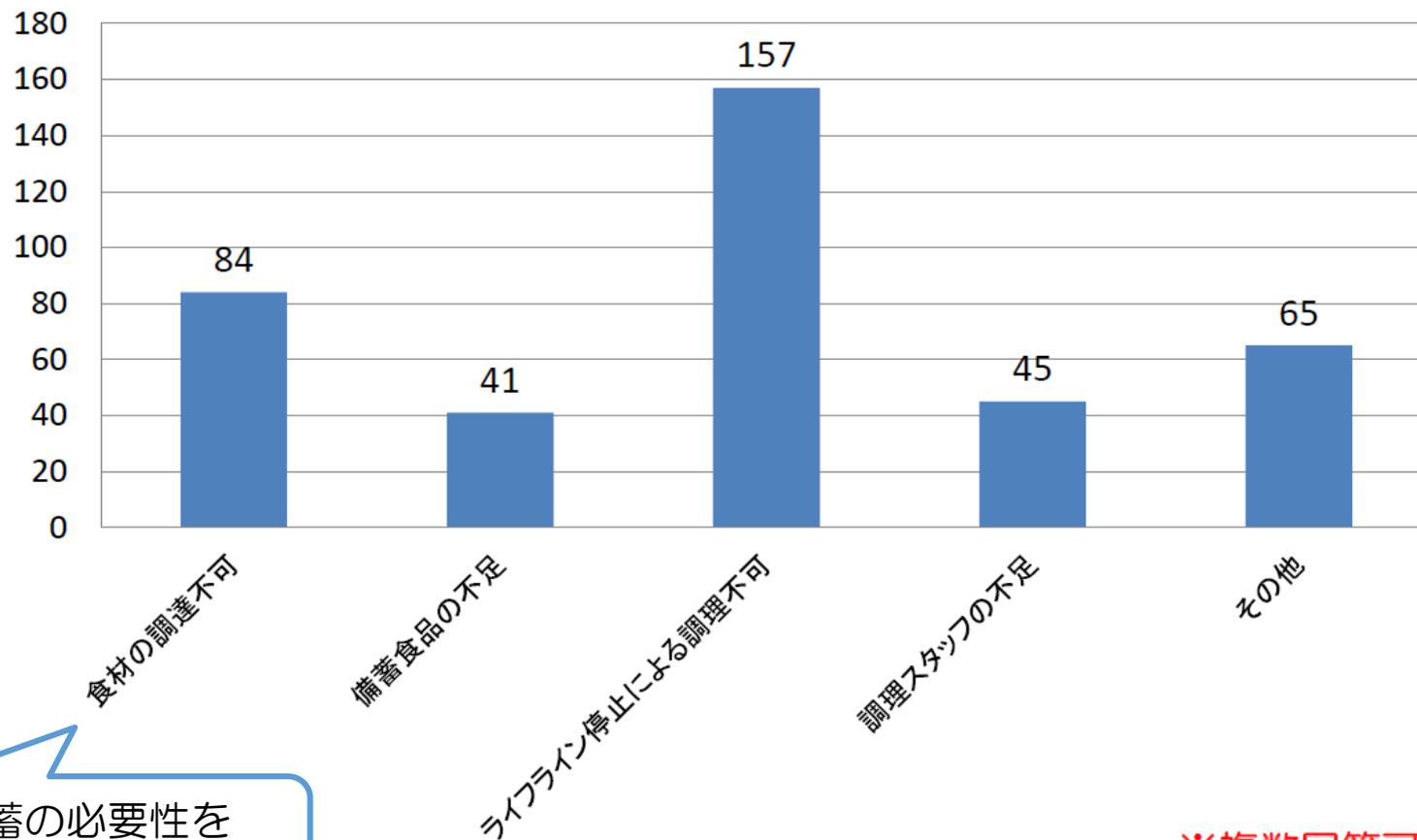
その他の内容

- 調理場の安全確保が出来るまで、他の場所に調理場を設けた（同施設内）
- 病院関係者から豆腐類や野菜（キャベツ）の提供を受けた。1日の提供回数を3回から2回にした。
- お弁当を仕入れ、加工して提供した。

などなど…

③食事を提供するうえで困ったこと

(施設数)



備蓄の必要性を
感じます。

※複数回答可

その他の内容

- 使い捨ての食器が不足した
- 軟菜食やペースト食に調理無しで提供できる食材をまとめた量が急には手に入らなかった。
- エレベーターの使用が出来なくなり、配膳方法の変更を行った。
- 水が止まったので、水の確保が大変であった。備蓄と自衛隊からの給水で確保した。

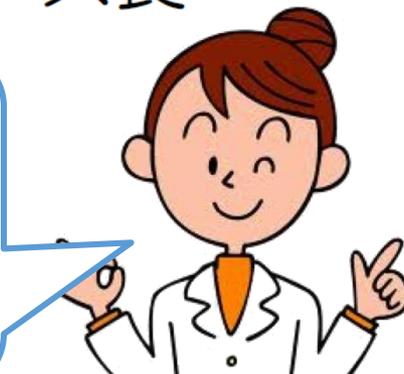
などなど…

④給食を提供するうえで工夫したこと

【節水の工夫】

- 弁当箱、ワンプレート方式、丼方式
- 器にサランラップを敷いた
- 無洗米の利用
- カット野菜の利用
- ミキサー食の方は急遽既製品のムース食で対応を行った。

佐世保市でも時々断水となる地域があるため、日頃から節水の場合の献立を考えておくと良さそうですね。



【調理器具類使用の工夫】

- ガスが復旧するまで、プロパンガスや卓上コンロ、電気機器（オーブンや炊飯器、ホットプレート、スチームコンベクション）を活用（職員が持ち寄ったという声多数）
- レトルトのおかず、麺を予め温冷配膳車の温側で温めることができた。

【衛生面の工夫】

- 全て加熱調理したものを提供
- 水が使えなかった為、器具類は消毒保管庫の活用やトイレ時も手袋を使用し、とにかく衛生管理に努めた。

【献立の工夫】

- 冷凍食品を使用し、調理時間を短縮した。
- 患者の活動が低くなったため、揚げ物は控えた。
- 水が出なかったため、できるだけ水を使わない調理法や献立に変更した（煮物、汁物×→焼く、炒める等）。
- ビタミン・ミネラル補給を考慮し、補助食品提供。
- 大変な中だからこそ備蓄の小豆を使ったぜんざいを提供して大変喜ばれた。
- 委託会社のチーフが、取扱いのある完全調理済食品を上手に取り入れた献立に内容変更するなどの対応をしてくれた。

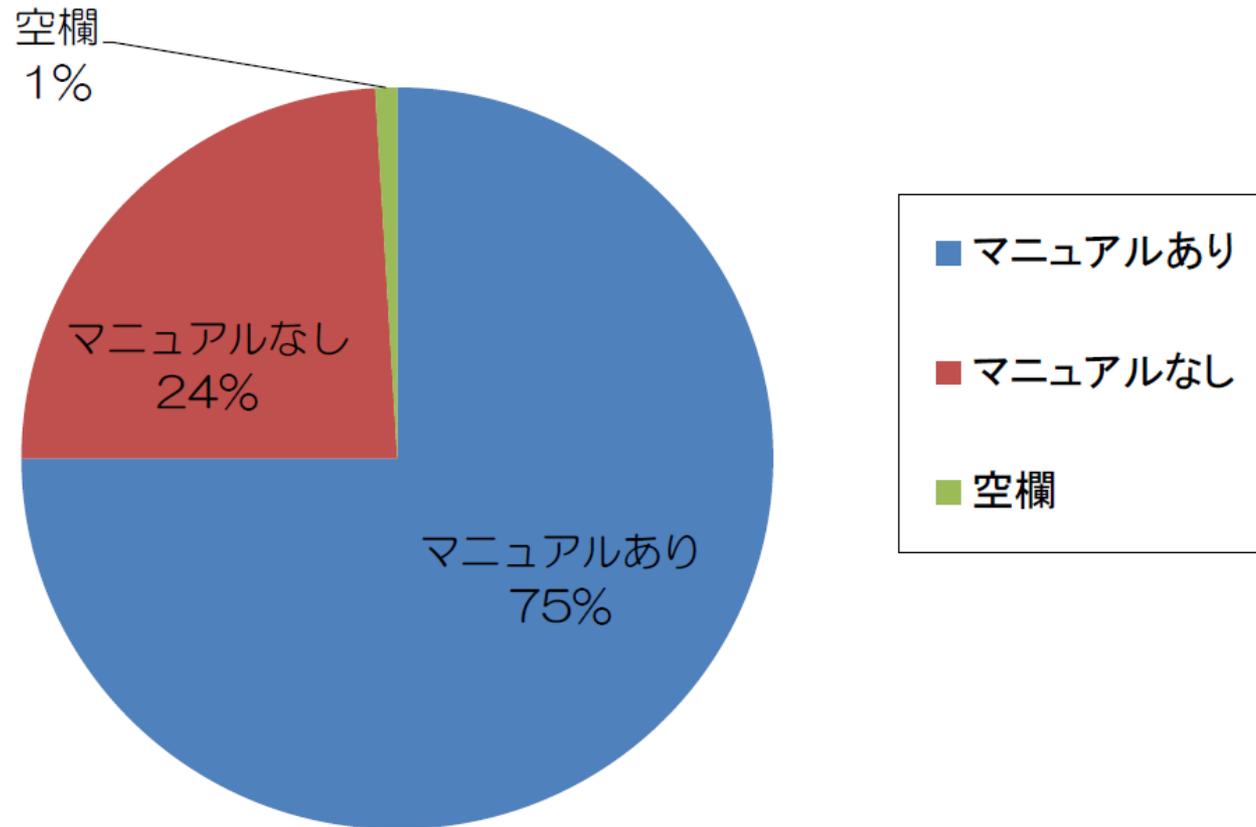
などなど…

【その他】

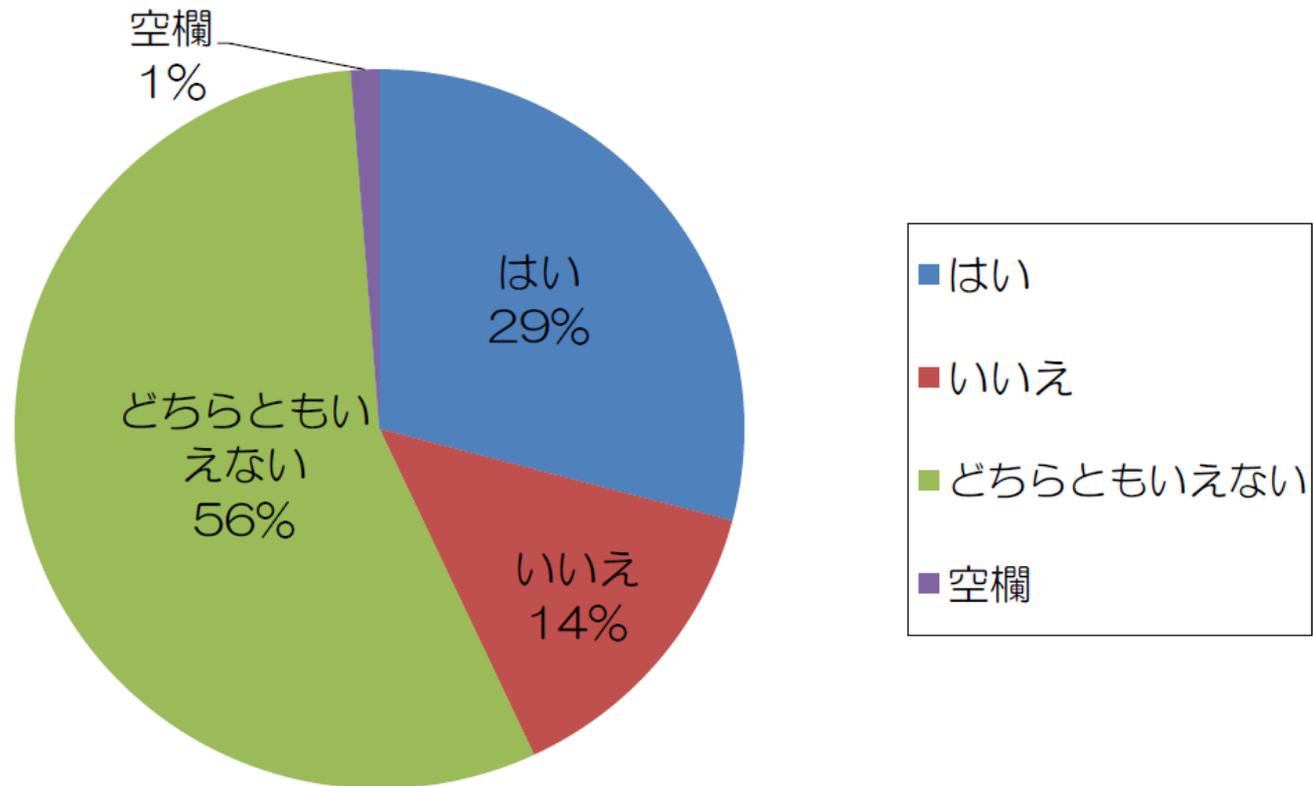
- 3日間の備蓄食と他県の系列病院からの支援物資を組み合わせて食事提供を行った。
- 上司、他部署との情報共有（朝ミーティングでの毎日の報告）。
- 汁用に使用した使い捨てコップは1個では熱かったため、2個（二重）にして使用した。
- 禁止食品やアレルギーの人に確実に間違いなく届くように、食札と食事を別にし、手渡しをした。

などなど…

⑤災害発生時の給食提供の マニュアル作成の有無



⑥作成したマニュアルは役に立ったか？



役に立たなかった理由

- 災害を経験したこともなく、真剣に考えて作成したマニュアルではなかった。どのライフラインがストップしたかで動きも全く変わってくるが、様々なパターンを想定したマニュアルを作っていなかった。マニュアルより臨機応変さが求められる状況だった。
- 施設の管理栄養士が不在だったため、マニュアルがどこにあるのか分からなかった。
- 棚も倒れて書類もバラバラで見つからなかった。

などなど…

どちらともいえない理由

- 役に立たなかったわけではないが、100%起動は出来なかった。日頃から話し合いをすべきであり、マニュアル改定が必要である。
- 備蓄食のメニューなど、壁に貼っていた分は役に立ったが、ファイル自体が入っていた棚が転倒して、片付けて使う余裕がなかった。
- 役に立った部分もあるが、想定した状況と違いがあり、マニュアルが生かされないところもあったため。

などなど…

役に立った理由

- 非常食献立を事前に整備していたので、初動がスムーズになった。
- 科内の職員が何をすべきか、マニュアルに沿って行動できた。
- 停電時、ガス・水が止まった時の作業手順等、マニュアルをもとにスタッフへの周知がすぐにでき、早期に立て直しができた。
- 想定を超える大地震が2回も来たので、部分的に対応不可の箇所もあったが、有事の基本的方向付けとしては役に立った。

などなど…

マニュアルについて

- 連絡網や非常時の備蓄一覧だけでなく、災害が発生してから食事を提供するまでの具体的な対応（やるべきこと）を平常時から検討し、マニュアルを作成しておきましょう。
- 作成したマニュアルは栄養士だけでなく、調理従事者にも周知し、置き場等を決め、いざという時に使用できる状態にしておきましょう。
- 委託会社が入っている施設は、委託会社のマニュアルと整合性をもたせ、役割分担等を明確にしておきましょう。
- 作成したマニュアルは、定期的に見直しましょう。

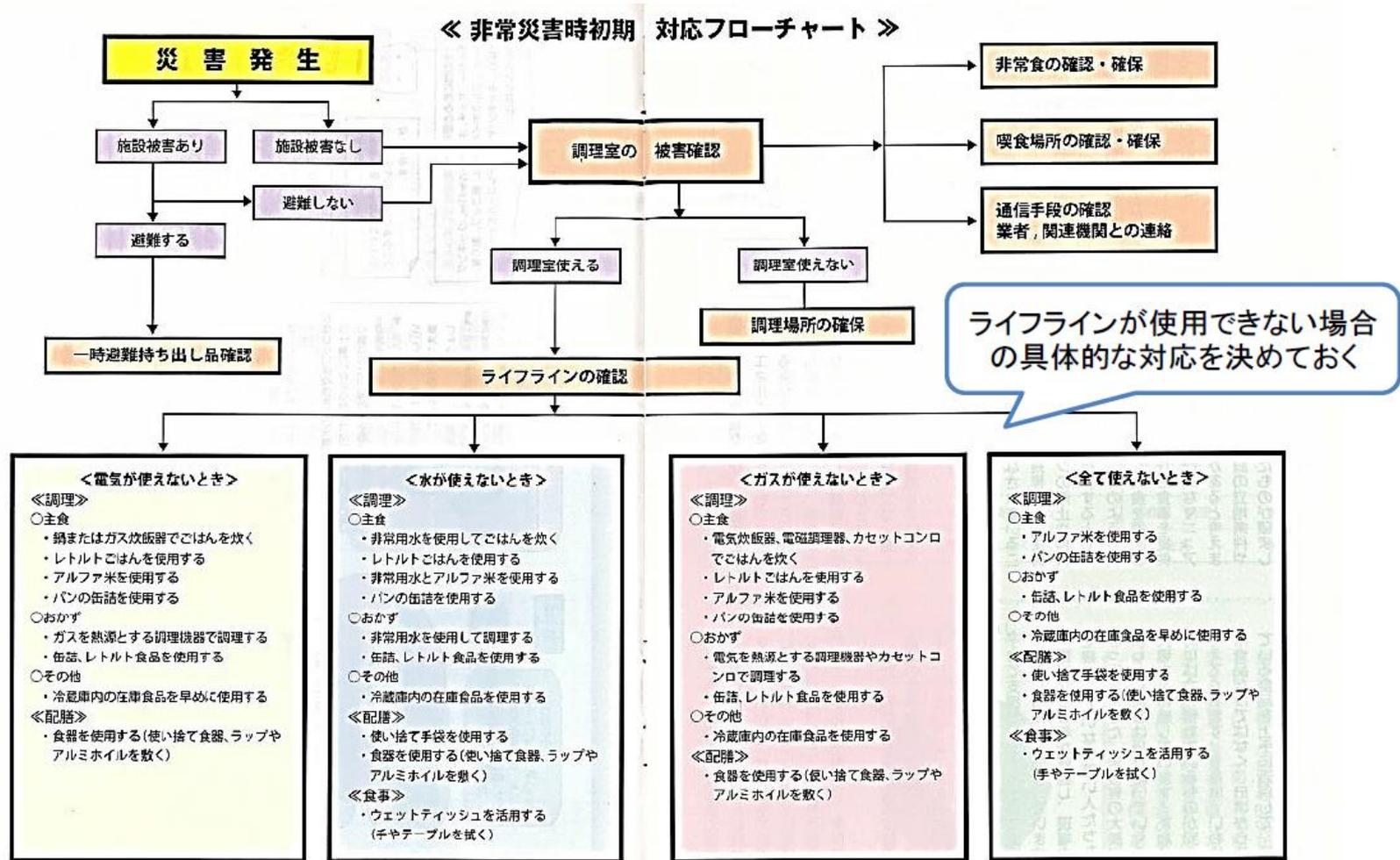
マニュアルに入っていると便利なもの

- 災害発生時の初期対応について
- 施設内の連絡体制、役割分担
- 備蓄食品等の管理表
- 災害時の献立
- 厨房機器等の点検チェック表（災害発生時）
- 災害対応の記録表

など…

★初期対応フローチャート

→給食を提供するにあたっての、事前の確認事項をまとめておく
(ライフラインや調理室の被害状況、勤務者の確認等)



参考資料:「東日本大震災における保育所給食の対応と今後の対策について」仙台市保育所連合会給食会研究委員会

平成28年11月16日 熊本市保健所 食品保健課「『平成28年熊本地震』に関するアンケート調査結果」

【ポイント】
非常・災害発生時の給食提供における流れを一覧で作成している。

資料 2 非常時食事提供フローチャート（特別養護老人ホーム岩田の部の例）

非常時食事提供フローチャート

1 地震など災害発生

2 初期対応

(火を消す、ガス・元栓を閉める。火災の場合は、消火活動)

3 勤務者の確認

(出勤前であれば責任者等が職員に連絡する。)

4 調理室の被害状況の把握

5 施設内災害対策本部ライフラインや調理作業の不可を報告

6 調理作業が不可能であれば非常用食品提供の準備

(献立内容・作業手順を確認する。)

7 施設ごとに食数を把握

(食札またはユニットごとの患者食一覧表を作成)

8 食料品と食数を数え、各ユニットに運搬

(エレベーターの運転について確認する)

9 入居者に配膳する

(食札または、入居者一覧表で確認しながら配膳する。)

10 残食の回収

*食事の提供について、交通事情や食料の搬入状況、ライフラインの復旧状況等に応じて、その提供方法を検討していく。場合によっては、他施設に支援依頼をする。

★初期対応フローチャート

一覧でわかりやすく
まとめている

参考資料：「特定給食施設における非常・災害時
対策チェックリスト 利用の手引き」宮城県

★非常時の献立

- 利用者の食種や食形態に応じた献立を作成しておく
- 調理方法やメニュー毎に使用する容器等まで決め、一緒に載せておく。

★災害対応の記録

- 震災時の対応について、振り返る際にメモや記憶のみだと曖昧なところがあるため、写真や記録表を作成しておく。
- メニューや食数、建物の被害・対応状況や備蓄食品使用状況、業者対応、支援物資状況等記録しておくとし振り返りに便利。

黄色ブドウ球菌で食中毒



震災後、黄色ブドウ球菌による食中毒事件が2件発生！

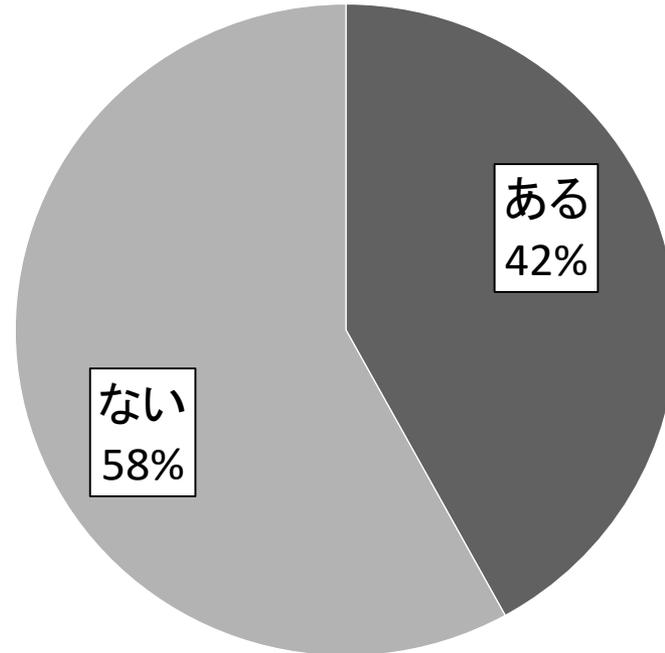
うち1件は避難所での炊き出しで提供された
おにぎりが原因であった。

- おにぎりは、従事者が手袋を着用した上にラップで握っていましたが、調理後温かいまま発泡スチロール容器に保管。
⇒菌が増殖しやすい温度（20～30℃）で長く置くことになり、結果おにぎり残品から高濃度の黄色ブドウ球菌と毒素が検出された。



本市の給食施設における災害対応事例

Q自然災害により給食の運営に影響が出たことがありますか？

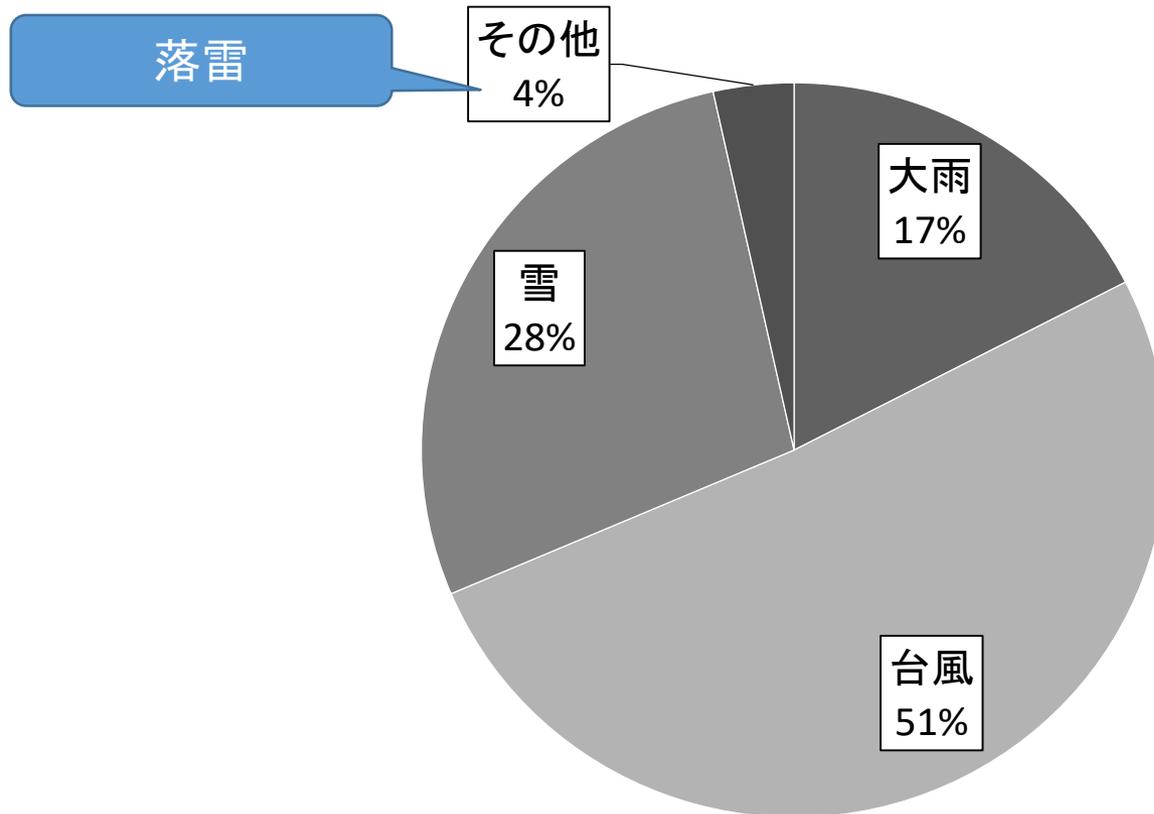


回答施設数 150施設
ある 63施設
ない 87施設

令和3年度食育実践者ネットワーク会議アンケートより

本市の給食施設における災害対応事例

Qどのような自然災害で影響がでましたか？



令和3年度食育実践者ネットワーク会議アンケートより

本市の給食施設における災害対応事例

主な影響

停電

断水

食材が届かない

食数の変更(休園等による)

対応の詳細については、
別紙参照。

中には、自然災害により避難を
余儀なくされた設もあり。

災害時の対応を素早く行うためには、
平常時の準備が大切です。

しかし、予想できない災害に備えることは
容易ではありません。

まずは、他施設の備え等を参考にしながら、
身近な災害への対応方法を整理するところから
始めてみましょう