

**給食施設**  
**災害発生時対応マニュアル**  
**作成の手引き**  
**(第2版)**

令和7年8月  
船橋市保健所保健総務課

## 目次

本手引きの目的	..... 1ページ
1. 施設の計画やマニュアルの確認	..... 2ページ
2. 災害発生時における施設の対応	..... 2ページ
3. 連絡・指示体制	..... 3ページ
4. 給食運営に係る被災状況の確認	..... 5ページ
5. 喫食者の状態確認	..... 7ページ
6. 衛生管理	..... 7ページ
7. 食事提供体制	
(1) 備蓄食品	..... 8ページ
(2) 献立表・作り方・配膳対応	..... 10ページ
(3) 備蓄保管場所	..... 11ページ
8. マニュアルの共有と訓練	..... 12ページ

## 本手引きの目的

近年、国内の各地で自然災害が発生し、平成23年3月11日に発生した東日本大震災では船橋市内においても負傷者が出たほか、住宅被害や液状化による道路の陥没等の被害を受けました。更に震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故による計画停電も、市民生活に大きな影響を及ぼしました。

その後も、平成28年熊本地震、令和元年房総半島台風、令和6年能登半島地震などの自然災害が発生しており、今後30年以内に南海トラフ地震や首都直下地震などの大規模地震が高い確率で発生することが予想されています。

厚生労働省通知「特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項（令和2年3月31日付け健健発0331第2号別添2）」では、「災害等発生時であっても栄養管理基準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時に備え、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」とされています。

当保健所では、東日本大震災を受け、平成25年1月に「給食施設災害発生時対応マニュアル作成の手引き」を作成し、給食施設の皆様に施設巡回時や研修会等でマニュアルの作成や食料の備蓄をお願いしてきたところですが、この度、本手引きを改訂いたしました。基本的な考え方は変わりませんが、各施設の設備や利用者の状況等に応じた災害対策を検討し、具体化するにあたって必要な着眼点を整理するとともに、様式例を紹介しています。

災害の備えは、絶えず見直しが必要です。手引きを参考にそれぞれの給食施設に応じたマニュアルの作成にご活用いただき、マニュアルの検証や施設内委員会等での検討を行うなどして定期的に見直しを図りながら、平時から災害に備えた取り組みをお願いいたします。

令和7年8月

船橋市保健所保健総務課

## 1. 施設の計画やマニュアルの確認

各施設では、災害対策マニュアルや業務継続計画（BCP）等が策定されています。施設の対応、職員の連絡・指示体制、給食部門の記載等を確認したうえで、それらと相違がないように給食施設災害発生時対応マニュアルを作成する必要があります。

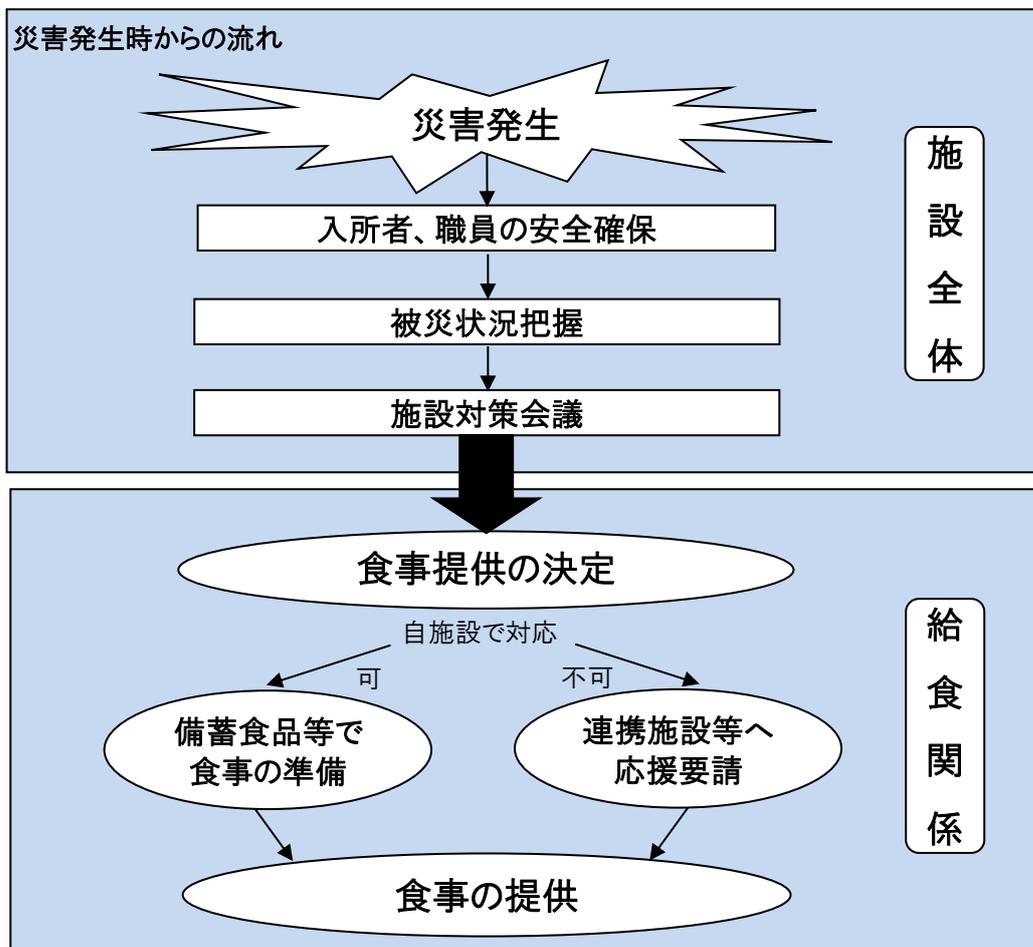
□施設の災害対策マニュアルや業務継続計画（BCP）等を確認する。

## 2. 災害発生時における施設の対応

施設の災害対策マニュアル等で災害発生時の施設の対応を確認します。食事の提供に至るまでの流れが決まっているかを確認し、決まっていない場合は施設全体で検討しましょう。

□災害発生からの施設全体の流れを記載する。

### (参考様式1)



### 3. 連絡・指示体制

災害発生後、直ちに動けるよう施設内外の連絡先・連絡方法や指示体制を整理しておきましょう。

- 施設における災害時の配備体制や職員の緊急連絡網などを確認したうえで、給食部門に係る連絡体制等を記載する。
- 災害時に連絡が必要な業者、協力施設、ライフライン、行政機関等の連絡先一覧を作成する。
- 業者（給食委託業者、食品納入業者等）や系列施設、所属団体等との災害支援に関する協定や取り決めを確認し、協定や取り決めがある場合は連絡方法等を記載する。支援内容（食材、人員等）や費用負担等が明確になっているかも確認しておく。
- 「2. 災害発生時における施設の対応」に記載される食事提供までの流れにおいて、誰がどのように提供の決定や喫食者への周知等を行うかを確認し、記載する。

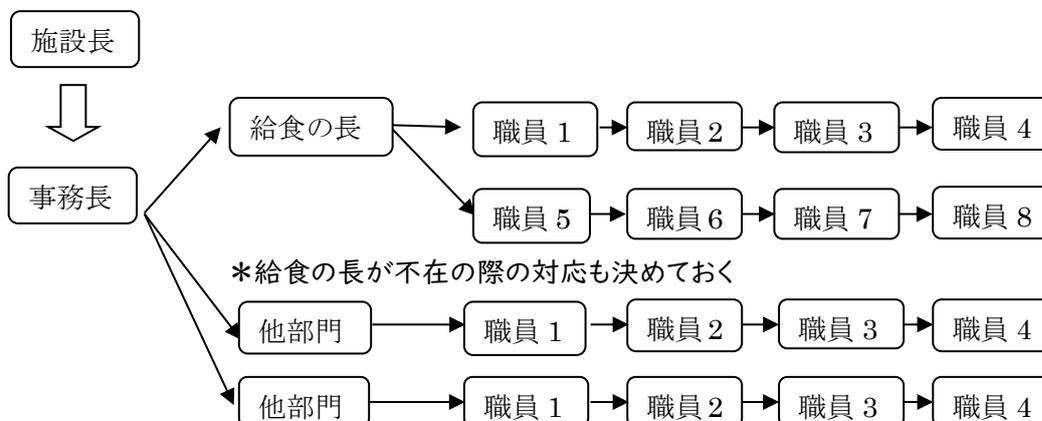
#### (参考様式2)

##### \* 災害状況と配備体制(例)

災害程度	動員	対応
震度4以下	通常通り職員	調理室内を点検し、被害状況を責任者に報告する。
震度5	事前に予定した職員	
震度6以上	出勤可能な全職員	
大雨災害(浸水・停電)	通常通り職員	
その他災害	事前に予定した職員	

- ・連絡が不可能な場合は、各自の判断により自主召集とする。
- ・施設栄養士が現場に到着するまでの間は、出勤した職員が被災状況の確認をする。
- ・情報の伝達・決定等は、他の危機管理マニュアルの流れと同じ。

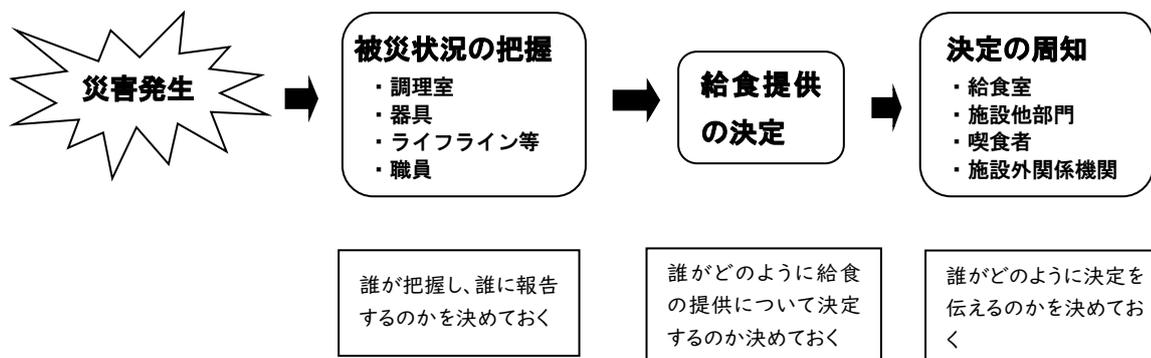
\* 施設内連絡体制図(例)



\* 職員連絡先及び被災状況等確認表(例)

役職名	氏名	住所	電話番号	携帯番号	通勤時間	被災の有無	健康状態	出勤の可否
施設長								
事務長								
給食の長								
職員 1								
職員 2								
他部門								
職員 1								
職員 2								

\* 給食提供に係る指示体制(例)



## 4. 給食運営に係る被災状況の確認

食事提供方法や支援要請の有無等を検討するため、被災状況の確認を行う必要があります。速やかにチェックできるよう、施設にあったチェック票を作成しましょう。

また、ライフライン（水道、電気、ガス）が遮断された場合、施設の貯水槽や自家発電は給食部門で使用できるのか、厨房内の調理器具は自家発電に対応しているか等の確認も必要です。

□施設内と厨房内の被災状況、食品や物品の納入の可否等を確認するチェック票を作成する。

### (参考様式3)

栄養部被害状況報告書			
報告者	_____		
報告日時	年	月	日 AM /PM :
<b>職員の状況</b>			
出勤	名	(	)
(計 名) 軽症	名	(	)
中等症	名	(	)
重症	名	(	)
死亡	名	(	)
行方不明	名	(	)
<b>施設・設備状況</b>			
壁、天井の危険	無	・	有
避難経路の確保	可能	・	困難
電話使用状況	使用可能	・	
FAX使用状況	使用可能	・	
パソコン使用状況	使用可能	・	
電気（照明）使用状況	使用可能	・	
水道使用状況	使用可能	・	
水の濁りの有無	無	・	有
ガス使用状況	使用可能	・	
ガス漏れ・破損の有無	無	・	有
配膳用エレベーター	使用可能	・	
調乳室の使用状況	使用可能	・	
備蓄品の状況	使用可能	・	
食事提供状況	可能	・	困難
<b>その他の報告事項</b>			
_____			

**(参考様式4)**

**災害時 厨房設備点検票**

機器名	設置場所	数	厨房設備			使用可否	メンテナンス業者・連絡先	規格等
			給水	ガス	電気			
冷蔵庫	中央	1			○		〇〇会社 △△△-△△△△ (担当：〇〇)	111-111
冷凍庫	中央	1			○		〇〇会社 △△△-△△△△ (担当：〇〇)	222-222
包丁まな板 殺菌庫	仕込み室	1			○			
洗浄用シンク	洗浄室	1	○					
食器洗浄機	洗浄室	1	○	○	○			
食器消毒 保管庫	釜前	1			○			
真空包装機		1			○			
製氷機			○		○			
シンク 1			○					
シンク 2			○					
ガス台				○				
回転釜 1				○				
回転釜 2				○				
回転釜 3				○				
スチコン				○	○			
ガス炊飯器				○	○			
洗米機			○					
ピーラー	検収室		○		○			
電子レンジ					○			
温冷配膳庫					○			
フードカッター					○			
ミキサー					○			
パソコン	事務室				○			
プリンター	事務室				○			

## 5. 喫食者の状態確認

災害により食形態など食事摂取に係る状況が変化している可能性があります。必要な食種を把握するため、他部門とも連携し、喫食者（入所者、職員）の身体状況の確認を行います。

喫食者の状態や食数を把握するための確認表を作成する。

誰が、どのように確認するかを明確にしておく。

### (参考様式5)

喫食者の状態確認表												
		被災状況					必要食事数			個別対応		
フロア	人数	死亡	重症	中等症	軽症	不明	普通食	軟菜食	流動食	禁忌	アレルギー	その他
1階〇〇棟												
1階〇〇棟												
2階〇〇棟												
2階〇〇棟												
職員												
合計												

## 6. 衛生管理

災害発生時は、断水で水道が使えないなどにより、食中毒発生の危険性が高いことから、衛生管理に一段と気を配る必要があります。

水道、ガス、電気が使えない場合の手指や調理器具の消毒方法を記載する。

ディスポ食器の使用や食器にラップ、アルミホイル等を被せて使用するなど食器等の扱いについても検討する。

浸水被害を受けた場合の施設・調理器具の清浄化の手順、必要な物品を記載する。

## 7. 食事提供体制

### (1) 備蓄食品

施設の状況にもよりますが、救援物資が到達するまでの期間を少なくとも3日間と想定し、それまでは自施設で食事を提供できるような体制を整えます。

- 3日以上のお食事が提供できる体制を整える。
- 備蓄食品は、食形態や病態別等、施設の特性に合ったものを準備する。
- 帰宅困難や施設内待機となる職員等への備蓄が必要か確認する。
- 在庫や賞味期限の管理ができるよう、備蓄食品の一覧表を作成する。

普段の給食に使用している食品（米、調味料、缶詰、乾物、栄養補助食品など）を少し多めに購入し、製造日の古いものから使用して補充しながら常に一定量の蓄えがある状態にしておく「ローリングストック法」を活用すると手軽に備蓄できます。災害時に利用できる食品の一覧を作っておくとよいでしょう。

### 〈施設別のポイント〉

有床診療所 病院	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エネルギーやたんぱく質などの制限食、アレルギー対応食、嚥下食などの食形態に配慮した備蓄食品・非常時用献立が必要です。</li> <li>・調理以外に必要な水（飲料水、服薬用など）はどの部署が管理するのも確認しておきましょう。</li> <li>・入院患者だけでなく、負傷者の受入れ等による食数の増加も検討しましょう。</li> </ul>
高齢者施設 社会福祉施設 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食にこだわりのある利用者への対応や嚥下食などの食形態に配慮した備蓄食品・非常時用献立が必要です。ミキサー等の調理機器が使用できないことも想定して備蓄を検討しましょう。</li> <li>・通所施設の場合、利用者の帰宅困難に備えた備蓄を検討しましょう。</li> <li>・福祉避難所等として要配慮者の受入れが想定される場合は、どのように対応するかも確認しておきましょう。</li> </ul>
学校 児童福祉施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保護者が迎えに来られない場合を想定した備蓄を検討しましょう。</li> <li>・乳幼児が利用する施設は、育児用ミルクや調乳用の水、離乳食等も必要です。</li> <li>・食物アレルギー対応についても検討が必要です。災害時に分けて提供することは大変なので、可能であれば食物アレルギーのある子も含め全員が食べることができる備蓄食品の導入を検討しましょう。</li> </ul>
事業所 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・利用者の備蓄がどこまで必要か施設全体で確認しましょう。</li> <li>・寮の場合は、出校・出勤停止となった場合の提供についても確認しましょう。</li> </ul>

(参考様式6)

保管場所	管理番号	食品名称	対象	食数及び商品規格	必要個数	発注先	賞味期限	購入年月日	受払			備考	
									※使用時に在庫量把握のため記入する				
									受	払	在庫		
備蓄倉庫1	1-常-食 2-常-食	白飯 (パック飯)	常食300 特食50 職員食300	650パック×2回 =1300パック	24パック/C ×55C	〇〇食品㈱	2028.3月	2023.3.1	2023.3.1 63C	2025.3.11 32C	2025.3.11 32C		
	3-常-食	乾パン	常食300 特食50 職員食300	45kg (475g/缶×95缶)	8缶/C×12C	△△食品㈱	2026.3月	2023.3.1	2023.3.1 12C		2025.3.11 12C		
	1-軟-食	かゆ	軟食100	100パック×3回 =300パック	50パック/C ×6C	〇〇食品㈱	2028.3月	2023.3.1	2023.3.1 6C		2025.3.11 6C		
備蓄倉庫2													

(参考様式7)

保管場所	食品名称	商品規格	在庫数	賞味期限	備考	保管場所	食品名称	商品規格	在庫数	賞味期限	備考	
冷蔵庫	にんじん		kg			食品倉庫	缶詰(魚)	ツナ缶		缶		
	玉ねぎ		kg					サンマ蒲焼		缶		
	じゃがいも		kg									
	卵		kg(個)									
	白みそ	1kg	kg				缶詰(果物)	みかん缶	2号缶	缶		固形量〇〇g/缶
	赤みそ	1kg	kg					黄桃缶	4号缶	缶		固形量〇〇g/缶
								おろしりんご缶	4号缶	缶		固形量〇〇g/缶
							調味料	塩	1kg	袋		
					しょうゆ	1.8l		本				
					上白糖	1kg		袋				
冷凍庫	ほうれんそう	kg	袋			栄養補助食品	〇〇〇〇		個			
	ブロッコリー	kg	袋				△△△△		個			
	食パン	6枚切	袋			増粘剤	□□□□		袋			
	食パン	8枚切	袋				〇〇△△		袋			
						経管栄養剤	□□〇〇	300kcal		個		
							△△□□	400kcal		個		
					米		5kg		袋			

## (2) 献立表・作り方・配膳対応

ライフラインや通常の食材流通ルートが正常に機能しない状況を想定した非常時用献立を準備します。

食形態や病態に配慮した非常時用献立を3日以上作成する。

作り方や盛り付けの方法、使用する食器等を記載する。

エレベーターや(自走式)温冷配膳車等を使用して配膳している施設は、電気が遮断された場合の配膳方法を検討する。

作り方や盛り付け方法等は、給食従事者が不在の場合も想定し、写真やイラストをつけるなど誰が見てもわかるような工夫をするとよいでしょう。

### (参考様式8)

非常時用献立表・作り方														
回数	対象 (食種)	メニュー	食品名称	1人分 提供量	全体量	作り方	使用調理 器具	使用食器	栄養量(1人分)					
									熱量	水分	たんぱ く質	脂質	炭水 化物	食塩 相当量
1 食 目	患者 (常食)	パン	パン缶	1缶	300缶	そのままあけるだけ	なし	なし	324	40	8	9.4	51.8	0.5
		ジュース	缶ジュース	1缶	300缶	そのままあけるだけ	なし	なし	80	180	1.5	0.5	15	0.3
		ジャム	イチゴ&マーガリン	1個	300個 (3箱)	そのままパンにつける	なし	なし	75	3	0.5	5	3	0.5
									計	479	223	10	14.9	69.8
患者 (軟食)	白がゆ	パックがゆ	パックがゆ	1袋	50袋	袋に水を注ぎ提供。(お湯が沸かせれば湯で対応)水なら1時間。湯なら20分	やかん	先割れスプーン	104	150	1.4	0.4	23.6	0.08
		海苔の佃煮	佃煮パック	1袋	50袋	そのままあけるだけ	なし	なし	10	5	0.2	0	2.3	0.3
									計	114	155	1.6	0.4	25.9
患者(流動食)														

### (3) 備蓄保管場所

備蓄品の保管場所は、一か所にまとめるよりも、分散して保管しておく方が望ましいとされています。水害等を想定し二階以上で保管する、停電時にエレベーターが停止することを考慮し喫食者の近くに保管する、迅速に提供できるよう厨房に隣接した場所に保管するなど、施設に合わせて適切な場所に備蓄します。

□備蓄は、施設に合わせて適切な場所に保管する。

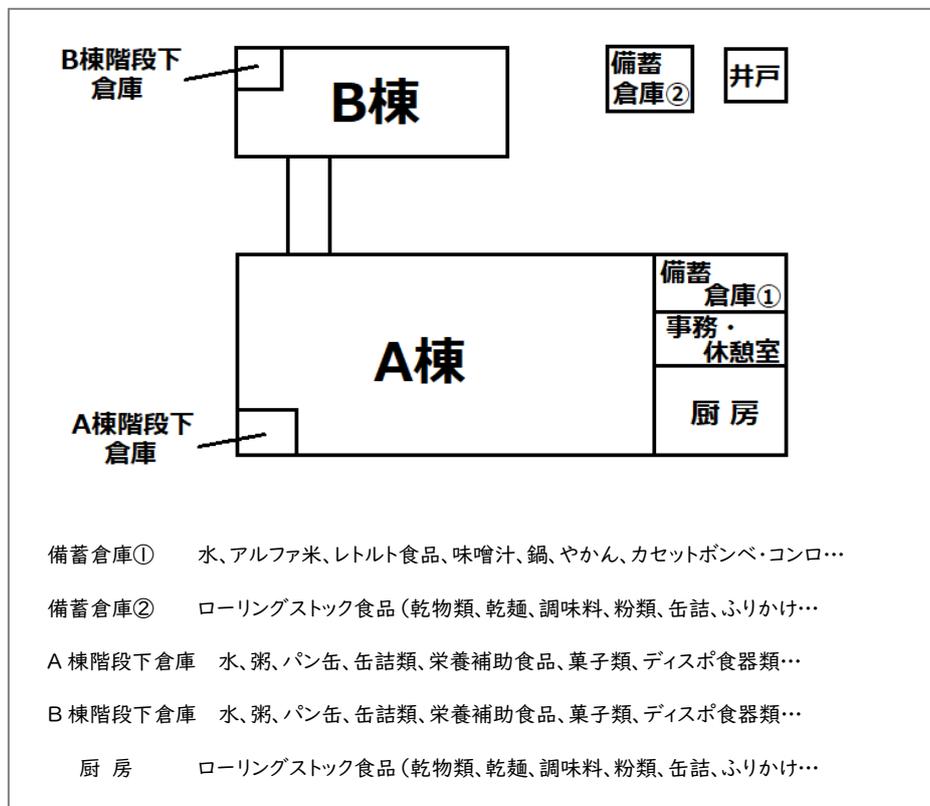
□施設外備蓄の場合、災害時の納入方法やルート等を記載する。

全てのルートが遮断されるなど施設外備蓄が利用できない場合の対応も考えておく。

□給食部門以外にも保管場所がわかるよう、備蓄品の配置図等を作成する。

備蓄の配置図は、普段から見やすい場所に掲示するなど施設で共有しておくことによいでしょう。デイスポ食器、割り箸、スプーン、紙コップ等の食事や食事介助に必要なもの、缶切りややかんなど調理に必要なもの、トレー、コンテナ等配膳に必要なものも同じ場所に保管しておきましょう。

#### (参考様式9) 備蓄食品保管場所配置図(例)



## 8. マニュアルの共有と訓練

作成したマニュアルは、給食担当が不在の時も対応できるように共有し、定期的に災害時を想定した訓練を行う必要があります。

- マニュアルを施設内や委託会社等と共有する。
- 災害時を想定し、非常時用献立の試作、ライフラインが遮断された状態での給食提供、給食部門職員が不在時の提供等の訓練を定期的に行う。
- マニュアルに示した手順や内容が実施可能か、指示・連絡体制がうまく機能しているか等を確認し、マニュアルの更新を検討する。

賞味期限の近い備品食品等を使用して食事提供訓練を行うことで、作業手順の確認を行う機会や備蓄食品の試食の機会となり、備蓄食品を有効に活用することができます。

給食施設災害発生時対応マニュアル作成の手引き

平成 25 年 1 月 作成

令和 7 年 8 月 改訂

船橋市保健所保健総務課