

給食施設の災害時対応マニュアル
作成のためのガイドライン

鹿児島市保健所

令和2年12月

令和8年7月改訂

目次

I	はじめに	1
II	ガイドラインの基本的な考え方	2
	1. ガイドラインの位置づけ	
	2. ガイドラインの使い方	
	3. ガイドラインの表(チェック項目の内容)の見方	
III	各施設が取り組むこと	4
	1. 平常時からの備え	4
	① 連絡・指示体制	
	② 初動に関すること	
	③ 備蓄品等の確保	
	④ 給食の提供	
	⑤ 連携体制	
	⑥ マニュアルについて	
	⑦ 体制の強化	
	2. 災害等発生時の対応	17
IV	様式編	20

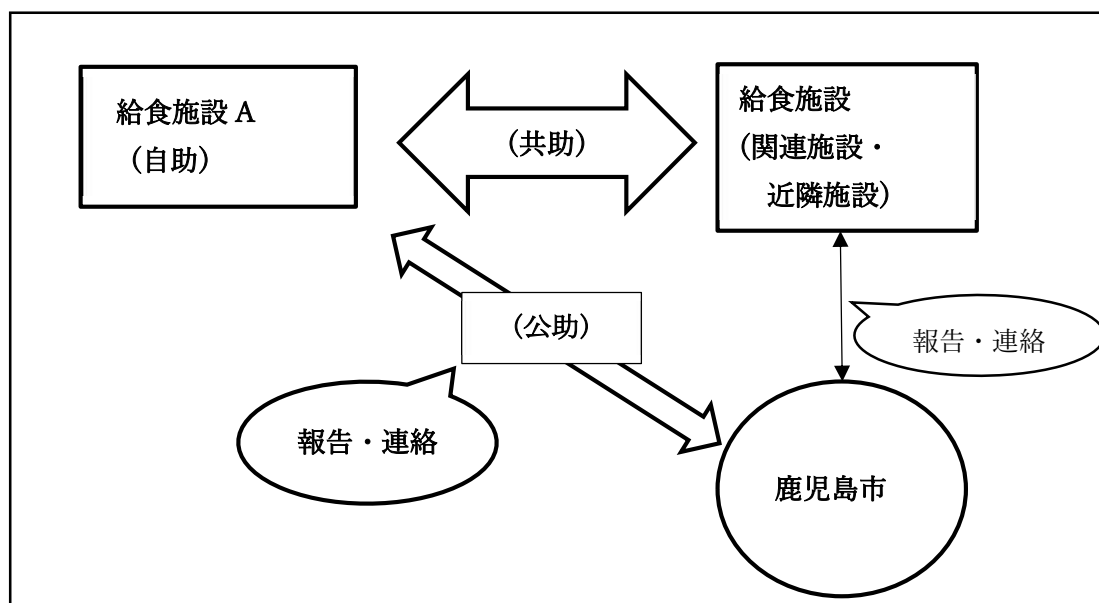
I はじめに

地震、台風、水害など、いつ、どこで発生するかわからない災害に備えておくことは、多数の喫食者の食を預かる給食施設にとっては必要不可欠なことです。特に1日3食提供している給食施設においては、災害等が発生し、通常の給食提供が困難な状況になったとしても、利用者への食事提供を継続させなければなりません。

災害等発生時でも喫食者に対して、安全で安心な給食を提供するためには、平常時から非常時に備え、継続的な食事提供ができるよう体制の整備や備蓄品等の準備、マニュアルの作成をしておく必要があります。また、マニュアルの作成だけでなく、施設全体のマニュアルとの共有を図り、実際にマニュアルを使用しての実施訓練等を行うことが大切です。実施訓練等を行うことにより、マニュアルの不備を確認でき、定期的に見直しを行うことで、より実践的に備えることができます。

この「給食施設の災害時対応マニュアル作成のためのガイドライン」では、災害時に備えて平常時に給食施設が取り組んでおくことや災害等が発生した時にどのような対応を行うべきかを整理しました。また、施設自らの努力で利用者や職員の給食を継続し(自助)、地域の施設と連携ができるよう(共助)、体制の整備を進められていくことを目指して、本ガイドラインを策定しました。

なお、このガイドラインに示した項目や参考資料は目安であり、災害の種類や発生時期、被害状況等により弾力的に活用することが必要です。



Ⅱ ガイドラインの基本的な考え方

1 ガイドラインの位置づけ

本ガイドラインは、給食施設が災害等発生時の対応を検討する際や栄養または給食部門のマニュアルを作成する際の参考となるものです。給食施設が災害等発生時においても、施設自らの努力で利用者等に対して各個人に合った安全で安心な給食を提供できることを目的に、各給食施設で取り組むことについて記載しています。

2 ガイドラインの使い方

本ガイドラインには、平常時から検討しておきたい項目を記載しています。これらの項目について、施設の現状(マニュアル等)を定期的に確認します。(参考：平常時のチェック項目 p 4～5)

確認した個々の項目のうち、施設の特性や条件から不要なもの、足りないものを検討し、改善する余地のあるものに対して改善策、方策を立て、具体的に改善するための行動計画を立てます。

また、p 18～19には、実際に災害が発生した場合の対応も記載しています。施設で、災害発生を想定し、実際に行うべき対応や役割分担等を決め、施設での訓練を通し、マニュアルの不備や実際に行うべき対応等を見直してください。

定期的な確認

マニュアル作成ができていない施設

- ① 本ガイドラインの平常時のチェックリストを参考に、各項目の検討を行う。
- ② 検討により整理された内容を集めマニュアルを作成する。
(※必ずしも全ての項目をマニュアルに明記しておく必要はなく、施設の特性や条件に合わせて作成する。)
- ③ 作成したマニュアルは定期的に確認を行う。

マニュアルを既に作成している施設

定期的にマニュアルの内容や施設の取組状況の確認を行う。



評価と改善点の検討

3 ガイドラインの表(チェック項目の内容)の見方

表(チェック項目の内容)には、p 4～5のチェック項目と、それを整備するにあたり参考にする補足事項を記載しています。また、右欄には参考資料を記載しておりますので、マニュアル等の作成・整備及び様式等の作成にあたりご活用ください。

チェック項目	参考資料
p 4～5に記載したチェック項目 ・補足事項	参考資料○
(例)緊急連絡網を作成し、定期的に更新している。 ・(例)給食の長に連絡がつかない場合等の対応も考えておく	(例) 参考資料(1)

Ⅲ 各施設が取り組むこと

1 平常時からの備え

給食施設は、利用者に対して継続的に給食を提供することが求められます。特に、1日3食提供している施設の場合は、利用者の生活の一部となっています。

災害等の発生時においても、継続した給食提供を行うためには、平常時から災害等が発生した時の対応について検討を行い、マニュアルを作成する等、施設内の体制整備に取り組むことが重要です。

平常時から検討しておきたい基本項目を以下に示しました。災害等発生時に備え、日頃から各項目について順次検討を行っていくことで、危機管理体制が整っていきます。

各項目をチェックしてみましょう。

【平常時のチェック項目】

	チェック項目	☒
① 連絡・指示体	施設内の危機管理体制を整備している。	
	緊急連絡網(給食部門・施設全体)を作成し、定期的に更新している。	
	緊急連絡網(給食部門・施設全体)を施設職員へ周知し、共有している。	
	勤務時間内・時間外の災害等発生時の勤務体制を整備している。	
	給食提供決定者(責任者)を把握している。	
② 初動に関する こと	調理従事職員の被災状況・健康状態等の確認記入表を整備している。	
	役割分担を把握している。	
	給食提供決定までのフローチャートを作成している。	
	被災状況の確認項目を作成している。	
	喫食者の食事摂取に関する状況の確認方法を把握している。	
	食材流通ルート・交通網を把握している。	
	業者等の連絡先一覧を作成している。	
③ 備蓄品等の 確保	備蓄品一覧表を作成している。	
	備蓄品受払簿を整備している。	
	備蓄品を適切な場所へ保管している。	
	平常時用の備蓄利用計画を作成している。	
	備蓄品の種類や数量等を定期的に検討している。	
	食物アレルギーの対応について検討している。	
	備蓄日数を定期的に検討している。	
	備蓄品等の量や保管場所を施設職員へ周知し、情報を共有している。	

④ 給食の提供	非常用献立を作成している。		
	非常用献立について定期的に検討し、見直しを行っている。		
	災害等発生時に使用可能な在庫品等を確認できる記入表を作成している。		
	災害等発生時の喫食者の現状確認一覧表を作成している。		
	災害等発生時の調理場所について検討している。		
	衛生管理について検討している。		
	ライフラインが確保できない場合の対応について検討している。		
	配膳・下膳の方法を把握している。		
	災害等発生時に使用する給食提供記録用紙を作成している。		
⑤ 連携体制	ア 外部	支援要請先の一覧表を作成している。	
		行政や他施設との連携体制を整備している。	
		連携施設や業者からの搬入方法を確認している。	
	イ 委託先	災害等発生時の支援体制や対応等を明確にしている。	
		委任給食会社のマニュアルを確認し、施設のマニュアルとの整合性を確認している。	
⑥ マニュアルについて	災害等発生時の給食提供に関するマニュアルを作成している。 マニュアル名() 作成年月日 (年 月 日) 最終更新日 (年 月 日)		
	内容	連絡・指示体制について記載している。	
		初動に関することについて記載している。	
		備蓄品等の確保について記載している。	
		給食提供の方法等について記載している。	
		外部との連携・委託給食会社との取り決めについて記載している。	
	共有	給食部門や施設全体でマニュアルを共有している。	
	検討	マニュアルの内容について定期的に検討している。	
⑦ 体制の強化	給食部門における研修を実施している。		
	実地訓練や施設内研修の実地計画を作成している。		
	災害等発生時の食事提供に関する実地訓練を実施している。		
	施設全体において、日頃から計画的な訓練や研修を実施している。		
	地域や外部も参加した訓練や研修を実施している。		
⑧	外部との連携体制を確立している。		

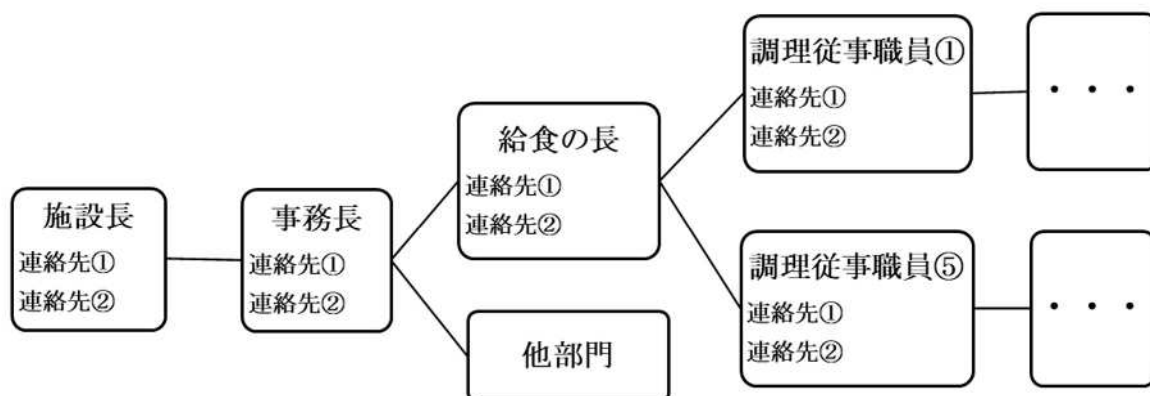
① 連絡・指示体制

施設内に設置された災害対策委員会内に給食部門を位置づけることが重要であり、給食部門内においても、連絡・指示体制を明確にします。施設によっては、日中用や夜間用等、その施設の勤務状況に合ったものを作成するとよいです。連絡手段としては、電話だけでなく、メール・FAX・SNS 等、複数決めておきます。

また、災害等が発生した際に混乱しないために、調理従事職員の配備体制や給食提供について決定する責任者を明確にし、決定までの流れを把握しておく必要があります。

チェック項目	参考資料
施設内の危機管理体制を整備している。 ・災害等対策委員会等に給食部門を位置づけているか	
緊急連絡網(給食部門・施設全体)を作成し、定期的に更新している。 ・給食の長に連絡がつかない場合等の対応も考えておく	参考資料(1)
緊急連絡網(給食部門・施設全体)を施設職員へ周知し、共有している。	
勤務時間内・時間外の災害等発生時の勤務体制を整備している。 ・給食を提供するにあたり必要な最低限の人数を把握しているか ・災害の状況に応じた勤務体制を整備しているか	参考資料(2)
給食提供決定者(責任者)を把握している。 ・給食提供決定者が出勤できない場合の対応についても考えておく	参考資料(3)

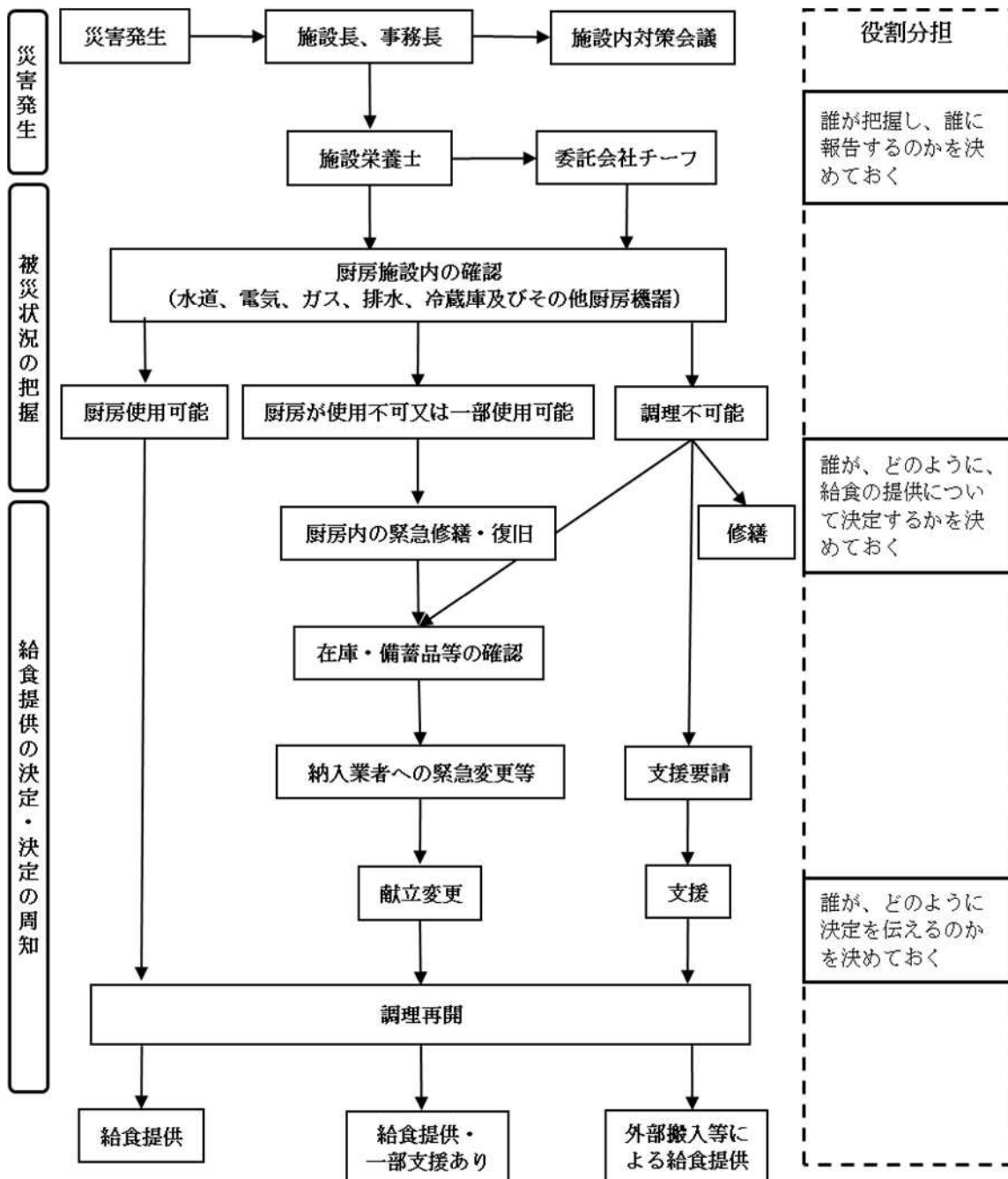
参考資料(1) 緊急連絡網【例】



参考資料（２） 被災状況と配備体制（地震災害の場合）【例】

災害程度	動員	対応
震度〇以下	通常どおりの調理従事職員	調理室内を点検し、被害が生じた場合は、事務部門等に報告する。
震度〇	予め予定した調理従事職員	
震度〇以上	出勤可能な全調理従事職員	

参考資料（３） 給食提供までの流れ【例】



② 初動に関すること

災害等発生時に迅速な対応ができるよう、初期対応を明確にし、施設全体で共有しておくことが重要です。また、事前に災害等発生時の状況確認事項を決めておくことで、実際に災害等が発生した際、施設や厨房の状況確認を速やかに行うことができます。

給食を提供するためには、喫食者の安全や、食形態など食事摂取に関する状況の変化の有無を確認し、非常時対応のための食種や食数を把握する必要があります。そのためには、他部門との連携が重要であるため、平常時から確認する手順を考えておくことが重要となります。

また、自施設を中心に交通網の把握をしておくことも重要です。災害が発生し、交通網が遮断された際には、ほかの通行路を納入業者等に表示しなければなりません。

チェック項目	参考資料
調理従事職員の被災状況・健康状態等の確認記入表を整備している。	参考資料(4)
役割分担を把握している。 ・情報の集約、給食提供の決定、決定事項の伝達・発信 等	参考資料(3) 参考資料(5)
給食提供決定までのフローチャートを作成している。	参考資料(3)
被災状況の確認項目を作成している。 ・施設や厨房の被災状況を確認するための項目を作成 ーライフラインの状況(電気・ガス・水道) 通信手段(電話・FAX・パソコン等) 備蓄食品や物品の状況 施設や給食関係施設の破損状況 給食実施状況(対応や食数等) 等 ・被災状況や給食実施状況等を保健所に報告	様式(1) 給食施設被災状況把握シート
喫食者の食事摂取に関する状況の確認方法を把握している。 ・記入者や確認した日時等も明確にできるようにしておく	参考資料(6) 参考資料(7)
食材流通ルート・交通網を把握している。 ・通常の搬入ルートや道路が寸断された場合の別ルート 等 参考：国土交通省九州地方整備局(道路情報提供システム) 等	
業者等の連絡先一覧を作成している。	参考資料(8)

参考資料（４） 確認記入表【例】

職員	氏名	住所	電話番号	通勤に要する時間	被災の有無	健康状態	出勤の可否	備考
記入例				30分	無	○or×	可	
施設長								
事務長								
栄養士①								
⋮								
調理師①								
⋮								

参考資料（５） 役割分担【例】

施設栄養士 A	施設や委託会社の連絡指示、上司との連絡調整
施設栄養士 B	厨房内整備の確認、備蓄食品の確認、給食献立の検討
委託栄養士	施設栄養士の指示を受けて、給食献立の検討、調理師への指示 (調理や配膳)

参考資料（６） 喫食者の現状確認一覧表【例】

1F〇〇病棟

記入者：

日時：〇月〇日

名称（例）	被災状況						必要食事数			
	全体人数	軽傷	中等傷	重傷	死亡	不明	常食	軟菜食	流動食	その他
□□ □□										
△△ △△										
⋮										
合計										

参考資料（７） 喫食者の情報集計表【例】

記入者：

日時：〇月〇日

名称（例）	被災状況						必要食事数			
	全体人数	軽傷	中等傷	重傷	死亡	不明	常食	軟菜食	流動食	その他
1階〇〇病棟										
2階〇〇病棟										
⋮										
合計										

参考資料（８） 業者等連絡先一覧表【例】

作成日：

		業者名	電話	FAX	非常用連絡先	住所
ライフライン	電気					
	ガス					
	水道					
	：					
行政・医療機器	保健所					
	県					
	市町村					
	：					
	〇〇病院					
	：					
食品	米					
	肉					
	魚					
	：					
	特定保健用食品					
	：					
物品	使い捨て食器					
	使い捨て手袋					
	：					
：						

③ 備蓄品等の確保

給食提供に関する備蓄食品や物品は、利用者の特性(食物アレルギー等)や施設の立地条件等を勘案し、量・種類・備蓄方法・保管場所等を検討するとともに、明確にします。備蓄量についての決まりはありませんが、3日分以上の備蓄が望まれます。定期的に、食料や水等の備蓄食品のみならず、食器やラップ等の物品についても点検を行うことが必要です。また、備蓄品に関する情報を施設職員にも共有しておく必要があります。

チェック項目	参考資料
備蓄品一覧表を作成している。 ・食品（食料品・水）、食器・調理器具、衛生用品 等	参考資料(9)
備蓄品受払簿を整備している。	

備蓄品を適切な場所へ保管している。 ・ 災害等発生時に取り出しやすく耐震性のある場所か ・ 浸水恐れがない場所か ・ 分散保管をしているか 等	
平常時用の備蓄利用計画を作成している。	
備蓄品の種類や数量等を定期的に検討している。	
食物アレルギーの対応について検討している。 ・ 特定原材料に対応した備蓄品があるか ・ 食物アレルギーのある喫食者への配膳方法を考えているか ー 栄養士・調理師等（調理従事職員）以外の施設職員が対応にあたっても保管場所や配膳の方法が分かるような準備をしているか	
備蓄日数を定期的に検討している。	
備蓄品等の量や保管場所を施設職員へ周知し、情報を共有している。 ・ 栄養士等が出勤不可能な場合でも、備蓄品を活用できるか	

参考資料（９） 備蓄品一覧表【例】

作成日：

分類	品名	数量	規格	賞味期限	納入業者	金額	保管場所
食品	缶パン						
	アルファ米						
	水						
	食物アレルギー対応食品						
	：						
使い捨て食器	皿等						
配膳用品	トレイ等						
加熱器具	カセットコンロ等						
衛生用品	使い捨て手袋等						
照明	懐中電灯等						
その他	ラップ等						

④ 給食の提供

手洗い、調理器具の使用方法など、災害等の発生を想定して決めておく必要があります。ライフラインが寸断された場合にも、給食再開時は衛生的に安全な給食を提供できるよう、施設や調理器具を十分に消毒する必要があるため、手指消毒の方法や調理器具の消毒方法などを決め、そのために必要な物品や手順も確認しておきましょう。また、災害等発生時には人員が確保できない状況も予想されることから、少人数でも可能な単純な作業工程を検討することが重要です。対応方法は施設職員と共有し、実地訓練等を行うことが望ましいです。

断水時などで水道を使えない場合は、食中毒発生の危険性も高いことから、消毒や加熱調理などの衛生管理に配慮する必要があります。

災害時以外の断水や停電等においても、それらの対応方法を活用することができます。

チェック項目	参考資料
非常用献立を作成している。 ・ 献立の種類 一食種別(常食・軟菜食・流動食等)の献立 ライフライン(電気・ガス・水道)が使用できない場合の献立 食物アレルギー等の利用者の特性に応じた献立 ・ 作り方の記載 ・ 栄養価の算定	参考資料(10)
非常用献立について定期的に検討し、見直しを行っている。	
災害等発生時に使用可能な在庫品等を確認できる記入表を作成している。	参考資料(11)
災害等発生時の喫食者の現状確認一覧表を作成している。 ・ 施設に応じて食種を増やす ・ 記入者や記入日が明確にできるようにしておく	参考資料(6) 参考資料(7)
災害等発生時の調理場所について検討している。 ・ 厨房が使用不可能時の調理場所、配膳の可能な場所を検討する	
衛生管理について検討している。 ・ 手洗い・消毒について ・ ごみの処理の仕方について	

ライフラインが確保できない場合の対応について検討している。 ・電気、ガス、水道等ライフライン遮断時の連絡先一覧表の作成 ・調理施設が浸水被害を受けた場合の対応の検討 ・電気、ガス、水道が使えない時の対応 ・食器の洗浄ができない場合の代替え方法の検討 【例】使い捨て食器の使用 食器へのラップやアルミホイル等の活用	参考資料(8) 参考資料(12)
配膳・下膳の方法を把握している。 ・調理従事職員不在時の対応 ・電気が寸断され、温冷配膳車やエレベーター等が使用不可能時の対応 ・複数の配膳ルートを検討しておく	
災害等発生時に使用する給食提供記録用紙を作成している。 ・普段使用している記録用紙を参考に作成する 一どのような食事を提供したか記録できるようにしておく	

参考資料（１０） 災害時の献立【例】

	食種	メニュー	内容	提供量(1人分)	提供量(人分)	使用食器	栄養価
1食目	常食						
	軟食						
	流動食						
2食目	：						
：							

《作り方》

1食目 （メニュー名） 作り方・・・

参考資料（１１） 在庫品等の確認記入表【例】

分類	品名	数量	規格	賞味期限	納入業者	保管場所
穀類	米					
	小麦粉					
	：					
主菜源	まぐろ缶 等					
副菜源	干し椎茸 等					
その他	ふりかけ 等					
調味料	味噌 等					
菓子類	クラッカー 等					
乳児用	粉ミルク 等					
濃厚流動食						

参考資料（１２） ライフラインが確保できない場合の対応【例】

《電気が使用できない場合》

機器設備	区分	災害時の使用	代用
冷蔵庫	保安電源	○	
冷凍庫	保安電源	○	
スチームコンベクション	一般電源	×	災害時備蓄食品の利用 簡易カセットコンロの使用
：	：	：	：

《ガスが使用できない場合》

機器設備	区分	災害時の使用	代用
ガスコンロ	都市ガス	×	簡易カセットコンロの使用
給湯	都市ガス	×	使用不可
：	：	：	：

《水が使用できない場合》

機器設備	区分	災害時の使用	代用
水道	貯水	○	
給食従事者用トイレ	貯水	○	
：	：	：	：

⑤ 連携体制

ア 外部との連携について

災害等発生直後に連絡が必要な関係機関（業者・他施設・行政等）に速やかに連絡がとれるよう整理します。災害等が発生した際は、原則的には自施設の備蓄等で対応しますが、自施設のみでは対応しきれない場合は、他施設間において相互に支援し合う体制を構築しておくことも重要です。日頃から他施設や業者等と連携を図り、災害等発生時の対応が速やかにできるようにしておきます。

チェック項目	参考資料
支援要請先の一覧表を作成している。 ・業者、他施設、保健所(関係機関等)等	参考資料(8)
行政や他施設との連携体制を整備している。	
連携施設や業者からの搬入方法を確認している。	

イ 委託給食会社との連携について

施設によっては、日中用や夜間用等その施設の状況に合った連絡体制を整理します。また、給食施設が使用できない場合や調理従事職員の出勤が不可能な場合等にも給食提供が可能となるよう、施設の対応や委託給食会社の対応を確認します。

チェック項目	参考資料
災害等発生時の支援体制や対応等を明確にしている。	
委任給食会社のマニュアルを確認し、施設のマニュアルとの整合性を確認している。	

⑥ マニュアルについて

作成したマニュアルは、定期的に検討し、情報を更新していく必要があります。また、災害等発生時にはマニュアルに基づき適切な対応ができるよう、日頃から給食部門はもちろん施設全体でも共有しておくことが重要です。マニュアルについては、初めから全ての項目を網羅していなくても、少しずつ検討を重ねて必要な項目を追加していくとよいでしょう。

チェック項目	参考資料
災害等発生時の給食提供に関するマニュアルを作成している。	
(内容) 連絡指示体制について記載している。	
初動に関することについて記載している。	
備蓄品等の確保について記載している。	
給食の提供について記載している。	
外部や委託給食会社との連携体制について記載している	
(共有) 給食部門や施設全体でマニュアルを共有している。	
(検討) マニュアルの内容について定期的に検討している。 ・給食部門だけでなく、施設全体でも行えるとよい	

⑦ 体制の強化

災害を想定した訓練を定期的に行い、情報や課題を調理従事職員だけでなく、施設職員にも共有します。特にマニュアルの手順や整備した指示・命令・連絡系統が実際に機能しているか確認します。また、給食提供訓練もあわせて行うことで、災害時の対応方法を施設職員に浸透させることができます。

チェック項目	参考資料
給食部門における研修を実施している。	
実地訓練や施設内研修の実地計画を作成している。	
災害発生時の食事提供に関する実地訓練を実施している。	
施設全体において、日頃から計画的な訓練や研修を実施している。	
地域や外部も参加した訓練や研修を実施している。	
外部との連携体制を確立している。	

2. 災害等発生時の対応

給食施設は、ライフラインや施設が被害に合っても、可能な限り利用者への給食提供を継続しなければなりません。また、地域の被災住民の受け入れを行うことも想定されるなど、どのような状況下であっても、栄養管理、健康管理を行うことが求められています。

災害等発生時には、被災状況に応じて利用者等に給食を提供しつつ、支援を要請し、通常の給食提供に向け対応することとなります。

《フェイズ0 概ね災害発生後 24 時間以内》

フェイズ0は初動体制を確立し、生命維持に不可欠な治療等の継続の時期です。また、自助努力で給食施設を運営する必要があります。

想定される状況：非常事態時における食事提供
調理従事職員の出勤困難
外部との連絡(通信網)の遮断

《フェイズ1 概ね災害発生後 72 時間以内》

フェイズ1は緊急対策が実施される時期です。また、被災地に対して、県外等から災害支援準備が始まります。不足している物資や人材を把握し、支援の受援体制を整備します。

想定される状況：物資の不足
衛生状態の悪化
(一般被災住民の受け入れ)

《フェイズ2 概ね災害発生後 4 日以降》

フェイズ2は応急対応の時期です。長期化に伴い、施設職員や喫食者の健康状態が悪化する可能性があります。

また、災害が終息した後、作成・整備したマニュアルに基づいて災害対応の状況を検証し、その都度マニュアルの見直しを行います。

想定される状況：健康問題の発生

	フェイズ 0：初動体制の確立 (災害発生～24 時間)	フェイズ 1：緊急対応 (発生 24 時間～72 時間)	フェイズ 2：応急対応 (発生 4 日～1 カ月)
状況把握	給食提供に必要な人員の確認 - 調理従事職員の安否確認 参考資料(1)(4) - 給食提供に必要な人員の確保 参考資料(2)(5)	給食提供に必要な人員の確認 調理従事職員の健康状態を随時確認	
	施設の被災状況等の把握 様式(1) - ライフラインの状況(電気・ガス・水道) - 通信手段の状況 - 食材、備蓄食品や物品の在庫状況 - 施設(厨房)の被災状況 - 給食実施の可否 - 給食実施状況 - 一般被災住民の受け入れ - 炊き出し状況 - 配膳ルートの確認	施設の被災状況等の把握 - ライフラインの復旧状況の把握 - 破損した機器・器具等の点検や修理 ー修繕計画の検討	
	施設の対策本部の確認 指令系統や役割分担の確認 参考資料(3)(5)		施設の対策本部の確認 災害等が終息した後、災害対応の状況を検証
	市の対策本部の確認 参考資料(8) 施設の被災状況を把握後、速やかに<u>保健所へ被災状況を報告</u> 様式 1 ※給食施設に被害がない場合は、保健所への報告は必要ありません。		

	フェイズ0：初動体制の確立	フェイズ1：緊急対応	フェイズ2：応急対応
給食提供	食材の確保 ・使用可能な備蓄品の確認 参考資料(9) ・使用可能な冷蔵庫・冷凍庫等の在庫食品の確保 参考資料(11) ・食材納入業者等の安否や納入可否、配達ルートの確認・連絡 参考資料(8)		食材の確保 ・食材納入業者等へ連絡し、食材を確保して、徐々に通常の給食の提供に戻す
	給食提供数の把握 ・喫食者の現状確認・食数の集計 参考資料(6)(7) ・特殊食品やアレルギー食品の使用が必要な喫食者を把握	給食提供数の把握 ・一般被災住民等を受け入れた場合、追加で把握・集計 ・喫食者の健康状態の把握	
	災害時用献立への移行 ・非常時用献立を参考に提供予定献立を作成 参考資料(10) ・備蓄食品や納入食品を活用した予定献立の作成		災害時用献立への移行 ・栄養バランスに配慮した予定献立の作成
	調理場所の確保 ・厨房使用の可否を確認 参考資料(3) ・調理機器や食器等の使用の可否の確認及び衛生の確保 参考資料(12)		
	給食の提供 ・給食提供後、提供内容を記録		給食の提供 ・復旧状況に応じ、通常給食へ移行
支援要請		支援要請の準備 ・不足物資を確認 ・他施設との連絡・連携 ・行政(関係機関)等への支援要請	

IV 様式編

様式(1) 給食施設被災状況把握シート

災害等が発生した場合、被災状況や給食実施状況を保健所へ報告するための様式です。
フェイズ0で把握した被災状況をもとに、速やかに保健所へ報告します。

※給食施設に被害が発生する規模の災害が発生した場合、1日3食提供している特定給食施設及びその他の給食施設は下記の提出先まで、ご提出ください。

【提出先】

鹿児島市保健所 保健予防課

鹿児島市山下町11番地1号

FAX : 099-803-7026

Mail : hokenyobou@city.kagoshima.lg.jp

給食施設被災状況把握シート

送付先：鹿児島市保健所 保健予防課 栄養担当 宛
FAX：099-803-7026

記入日時	年 月 日 午前・午後 時 分		
施設名			
所在地	鹿児島市	電話	
報告者	氏名：〔管理栄養士・栄養士・調理師・その他（ ）〕		
人員状況	管理栄養士・栄養士 人（ 人中）		
（出勤可能者）	調理師・調理作業員 人（ 人中）		

被災状況				
項目		使用の可否	備考	
ライフライン	電気	可・否	☐ 通常電源 ☐ 自家発電 ☐ 発電機（ポータブル） ☐ その他（ ）	
	ガス	可・否	☐ 都市ガス ☐ プロパンガス ☐ 卓上コンロ ☐ その他（ ）	
	水道	可・否	☐ 直接水道 ☐ 貯水槽 ☐ その他（ ）	
通信手段	電話	可・否		
	FAX	可・否	可の場合 FAX：	
	メール	可・否	可の場合 メール：	
備蓄食品	食材・備蓄食品	可・否	可の場合 月 日（朝・昼・夕）まで対応可	
	水	可・否	可の場合 月 日（朝・昼・夕）まで対応可	
施設被害状況	施設	☐ なし ☐ 一部損壊（代替場所 ） ☐ 半壊 ☐ 全壊		
	給食関係施設	☐ なし ☐ 一部損壊（代替場所 ） ☐ 半壊 ☐ 全壊		
給食実施状況		☐ 通常給食 ☐ 非常食対応 内容〔 〕 ☐ 休止 月 日から停止〔復旧見込み： 月 日〕		
食数	平時	朝： 食	昼： 食	夕： 食
	現在	朝： 食	昼： 食	夕： 食
一般災害住民の受け入れ		☐ 有（ 食） ☐ 無		
炊き出し状況		☐ 実施 ☐ 実施予定 ☐ 予定なし		
その他				

《参考文献》

- ・災害時の栄養・食生活支援マニュアル
(平成 23 年 4 月 独立行政法人 国立健康・栄養研究所 社団法人 日本栄養士会)
- ・高齢者福祉施設等における非常災害対策の計画作成の手引き
(平成 25 年 1 月 鹿児島市健康福祉局 すこやか長寿部 長寿支援課)
- ・児童福祉施設等における非常災害対策の計画作成の手引き (改定版)
(平成 27 年 3 月 鹿児島市健康福祉局 子育て支援部 保育課 子供福祉課)
- ・障害者福祉施設等における非常災害対策の計画作成の手引き
(令和 2 年 3 月 鹿児島市健康福祉局 福祉部 障害福祉課)
- ・給食施設の健康危機管理マニュアル策定の手引き―非常災害時対応―
(平成 24 年 3 月 岡山県備中保健所井笠支所)
- ・災害時の特定給食施設等のためのマニュアル策定の手引
(平成 25 年 3 月 山梨県)
- ・災害時等の給食提供に関するガイドライン(特定給食施設版)
(平成 31 年 3 月 京都府)