

◆ 災害時（緊急時）の備蓄について

第3 災害等の備え

災害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。

【参考】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について」
(令和2年3月31日付け健発0331第2号別添2)

- ◆ 災害時(緊急時)の対応マニュアルが整備されているか
- ◆ 食料の備蓄がされているか
- ◆ 整備しているマニュアルや備蓄している食品に関する情報が、給食担当者以外とも共有されているか

【参考】備蓄で配慮する点

- ◆ 必要日数分・必要量の備蓄がされているか
- ◆ 施設の対象者に適した食品であるか
 - ・ 乳幼児(離乳食・ミルク)や高齢者(嚥下形態)に適しているか
 - ・ 要配慮者(アレルギー・基礎疾患等がある者)に適しているか
- ◆ 賞味期限の確認がされているか
- ◆ 使用計画(献立表)の作成等がされているか
 - ・ 栄養面が配慮されているか

保管場所・ライフライン
の状況・食品以外の備蓄
状況等、具体的な想定に
基づき検討する

など

【参考】農林水産省「災害時に備えた食品ストックガイド」
「要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド」

【参考】各施設における備蓄食品の例

種類	備蓄食品
主食	アルファ化米、おにぎり、おかゆ、パン 等【レトルト・缶詰等】
主菜・副菜	カレー・シチュー、焼鳥、鶏そぼろ、肉じゃが、ハンバーグ、牛丼の具、ポテトサラダ 等【レトルト・缶詰等】
汁物	味噌汁、けんちん汁、スープ 等【フリーズドライ・即席等】
菓子ほか	フルーツ缶詰、クッキー、クラッカー、ビスケット、乾パン、羊羹、ゼリー等
飲み物	水、麦茶パック、野菜ジュース 等
その他	濃厚流動食、液体ミルク、災害用粉ミルク 等

～令和5年度給食施設従事者研修会 事前アンケート結果より～

- ◆ ローリングストックをしましょう
 - ⇒ 賞味期限前に献立に組み込む
 - ⇒ 避難訓練の日や防災の日(9月1日)の給食で提供する など

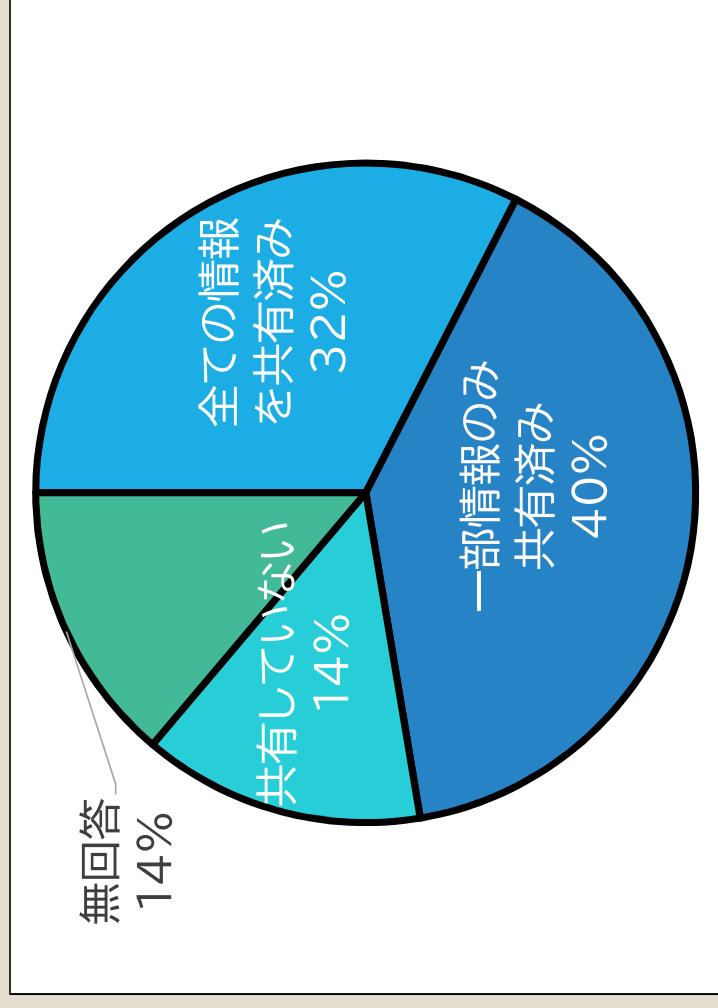
賞味期限の古いものから消費、消費した分買い足す

【参考】各施設における備蓄等の情報共有

備蓄している食品の種類や保管場所、使用計画(献立表)など、給食担当者以外の職員と情報共有がされているか

- ◆ 情報共有の現状
右グラフのとおり👉
- ◆ 災害等発生時でも適切な食事が供給されるよう、施設関係者間での情報共有に努める。

◎ 給食会議等を活用し、積極的な情報共有をお願いします。



～令和5年度給食施設従事者研修会
事前アンケート結果より～