

令和5年度特定給食施設等研修会 意見交換 「非常時の給食の対応」

①各施設における非常時用備蓄の内容について

施設の種類	主食	副食	飲み物	お菓子
学校・幼稚園	<ul style="list-style-type: none"> ・アルファ化米・非常食用冷凍ナン ・蒸しパン・わかめご飯・米・米粉 ・そうめん・粥・梅粥・乾麺 	<ul style="list-style-type: none"> ・防災用カレー・さば照り焼き缶・パインチビット缶・乾燥わかめ・切り干し大根 ・スライス干ししいたけ・みかん缶・もも缶・すき昆布・ひじき・高野豆腐 	<ul style="list-style-type: none"> ・粉ミルク・水 	<ul style="list-style-type: none"> ・ビスケット・ビスコ・ハーベスト
病院	<ul style="list-style-type: none"> ・アルファ化米・米・パン缶 ・レトルト粥・パン・安心米 ・レトルト白粥・雑炊 	<ul style="list-style-type: none"> ・ツナ缶・とりそばろ缶・鶏肉のうま煮缶・レトルトカレー・レトルト離乳食 ・梅干し・さんま蒲焼き缶・とりたれ味噌缶・鮭缶・さんま缶・中華丼の素（缶） ・和風ハンバーグ（缶）・野菜カレー（缶）・ブリ大根（缶）・牛肉大和煮（缶） ・牛肉すき焼き（缶）・ミキサーレトルト食品・経腸栄養剤・みそ汁缶・シチュー缶 	<ul style="list-style-type: none"> ・5年保存水・りんごジュース ・野菜ジュース ・栄養食品・保存飲料水 ・ミネラルウォーター ・水・DIMS 	<ul style="list-style-type: none"> ・クラッカー
介護老人保健施設	<ul style="list-style-type: none"> ・米・粥 	<ul style="list-style-type: none"> ・真空パックの総菜・魚の煮付け・アイソカルゼリー・のりの佃煮 ・缶詰（サバ、サンマ）・レトルトカレー・カレールウ・シチュールウ ・やわらか食2種類・フルーツ缶・ミキサー食・レトルトハヤシ ・濃厚流動食（メイバランスミニ、メイバランスjelly） 	<ul style="list-style-type: none"> ・お茶・アイソカル ・ハイポトニック飲料 	
介護老人福祉施設	<ul style="list-style-type: none"> ・米・乾麺（そうめん、うどん、そば） ・粥・パン・アルファ化米 【職員用】クラッカー缶 【職員用】ご飯（レスキューフーズ） 【利用者】お粥・プリン粥 ・パン缶詰 	<ul style="list-style-type: none"> ・缶詰（イワシ、さんま、鮭、サバ）・ミキサー用の副食（肉じゃが、芋甘露煮） ・みそ汁缶・カップ茶わん蒸し（そのまま食べられる）・経腸栄養剤 【職員用】カレー・肉じゃが・中華丼・牛丼 【利用者】サバ缶・さんま缶・カレー・シチュー ・サラダレトルト・保存用味噌汁・ゼリー食（ハンバーグ、肉じゃが、シチュー） ・豚汁・みかん缶・のり佃煮・煮物（大根、昆布、ひじき） ・フルーツ缶（みかん、パイン、洋梨等） 	<ul style="list-style-type: none"> ・Caドリンク（粉末） ・水・保存水 ・高栄養飲料・栄養剤 	<ul style="list-style-type: none"> ・常温ゼリー
児童福祉施設	<ul style="list-style-type: none"> ・わかめご飯・五目ご飯・五目がゆ ・おかゆ・うどん・アルファ化米 ・乾パン・米・そうめん ・スパゲッティ・ひじきご飯 ・携帯おにぎり・非常用カレーピラフ ・非常用コーンピラフ ・パン（自然解凍可）・パックご飯 ・パン缶・チキンライス・米（無洗米） ・チョコパン・メープルパン ・即席おかゆ（3種類）・梅粥 ・災害備蓄パン（オレンジ、黒豆） ・アルファフーズ・ラーメンしょうゆ味 ・レトルト白粥・缶入りソフトパン ・非常食用パン・フォー（米粉麺） ・鮭がゆ・カップそうめん ・ひだまりパン（メイプル） ・ひだまりパン（プレーン） ・五目ちりめんごはん・救給カレー 	<ul style="list-style-type: none"> ・高野豆腐・わかめ・マカロニ・春雨・大豆・ひじき・ツナ缶・サバ缶・みかん缶 ・魚肉ソーセージ・コーン缶・すき昆布・黄桃缶・切り干し大根・さばの味噌煮缶 ・さんまのかば焼き缶・ハンバーグ・肉じゃが・桃缶・パイン缶・さんま缶 ・豚汁・ツナ缶・さんまのおかか煮（湯せん）・レトルトカレー・シチュー・鮭缶 ・カレー（ご飯含む、スプーン付）・おでん・やきとり（たれ味、塩味）・とりつくね ・備蓄用ビーフカレー、野菜カレー（カレーライスセット） ・LLヒートレスカレー・LLヒートレスシチューブラウンソース ・ほうれん草のみそ汁・さつまいものレモン煮・ソフト金時豆・コンビーフ缶 ・瓶の離乳食・さんま味噌煮缶・ワカメスープ・野菜たっぷりスープ ・おろしりんご・味噌汁（フリーズドライ）・野菜スープ（粉末）・コーン缶 ・フルーツミックス缶（みかん、桃、パイン） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミネラルウォーター ・水・麦茶・粉ミルク ・スキムミルク ・パックジュース ・カルピス ・りんごジュース ・みかんジュース ・保存水・野菜ジュース 	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応米粉のクッキー ・ビスコ・ハーベスト・パン缶 ・マフィン・おこげコンソメ ・非常用ハインハイン ・パンプキンマフィン ・バウムクーヘン・クッキー ・ミルクスティック ・クッキー（ココナッツ、いちご） ・フルーツキャンディ・ハイハイン ・スティックバウムクーヘン ・乾パン・ビスケット・ぜんざい ・ルヴァンプライムスナック ・クラッカー（リッツ）・ようかん
社会福祉施設	<ul style="list-style-type: none"> ・五目ご飯・きのこパスタ 	<ul style="list-style-type: none"> ・たまごスープ・豚汁缶・ほうれん草みそ汁・栄養ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・水 	<ul style="list-style-type: none"> ・ビスコ

令和5年度特定給食施設等研修会 意見交換 「非常時の給食の対応」

②各施設における非常時の給食提供に関する課題

- 1班 食品の保管場所、賞味期限
- 2班 非常時（ガス不使用時）の献立
ガスも電気も使えない場合、現状の備蓄では不十分
- 3班 カセットコンロ2台購入後、使用する機会がほとんどなかった
- 4班 給食を提供する時の食器について
（保育園児だと紙皿は使いにくいのではないか等）
水の備蓄量について
（たくさん必要だろうが、置き場所や量はどの位 等）
- 5班 オール電化
津波
7階までの運搬
- 6班 実際に食べてみることも大切
調理方法の確認もしておくべき
- 7班 カンパンなど水分がうばわれ食べにくい
保管場所が厨房から遠い
- 8班 調理員、栄養士不在時の食事の対応
- 9班 ガスコンロの点検（ガス缶の期限切れなど）
発電機の点検
非常用器具を使いこなす人が限られている
- 10班 1、若い介護員も多い為、ガスで炊飯出来ないかも（最近指導していない）
2、現在3日位の備蓄 7日間位の用意必要と考えています
3、食材が限られていて、禁止対応が難しい
4、水道がタンクなので停電時、水の確保が最も困難。療養食の対応が難しい
5、非常食の味が美味しくないもの（ミキサー対応）があるので食べられるのか



③②の課題に対する改善策（また②に対し、他施設ですでに実施している対応策）

- 1班 防災意識を持たせるために、定期的に給食で非常食を使用する
- 2班 何パターンか作成する
完調品の備蓄を導入
- 3班 年に1回程度、動くかどうか確認が必要
- 4班 使い捨ての色々な形状のものをたくさん用意しましょう
- 5班 一部ガスを検討中
人員マニュアル
各階にワゴン
- 6班 非常食の味にも慣れてみる
- 7班 水分がうばわれるような物は置かない
実施済 給食室の休憩室に置いてある
- 8班 備蓄を置いている所に献立表を置く
α化米の実演・試食をする
備蓄の配置図、マニュアルを備蓄の近くに置く
他職種に備蓄の置き場所を教える
- 9班 定期的に点検する

全職員が使えるような器具を準備する
- 10班 1、日頃から（災害訓練時などで）献立に入れて作業してみる

5、献立に取り入れて慣れてもらう