

災害に備えた食品管理と 他職種への周知の必要性について

山梨学院短期大学 食物栄養科 専任講師
管理栄養士/公認スポーツ栄養士
鈴木 睦代



- 備蓄品の検討、購入
- 備蓄台帳
- 保管場所
- ローリングストック
- 災害時用献立の作成
- 利用計画（給食への利用）
- 他職種への周知

イラスト出典：Loose Drawing、いらすとや

山梨県 災害時の対応について（栄養・食生活編）

3



山梨県HPトップ > 防災・安全 > 防災 > 防災計画・マニュアル > 災害時の対応について（栄養・食生活編）

<https://www.pref.yamanashi.jp/kenko-zsn/kenkozukuri/saigai.html>

図示資料 1-3

いざというときに非常食になる食品

主 食 米、アルファ米、乾麺、いも類、カップ麺など

主 菜 缶詰魚、ツナ缶、いわし缶、レトルト食品、魚肉ソーセージなど

副 菜 野菜缶、野菜汁、野菜炒め、野菜スープ、野菜缶詰、野菜パウチ、野菜ペースト、野菜ペースト缶、野菜ペーストパック、野菜ペーストパック、野菜ペーストパック

飲 料 牛乳、ジュース、缶コーヒー、お茶、お湯、お水、お風呂用洗剤、お風呂用洗剤、お風呂用洗剤

その他・栄養補助食品

☆加熱などの作業をせずに食べられる食品や、凍結だけで食べられるレトルト食品の備蓄が必要です。缶詰は、味が付いているので、調味料を使用せずに調理できます。

☆消費期限の短い食品は、期限が切れる前に食べるよう、計画的に使って補充しておきましょう。

☆じゃがいもや玉ねぎなどの常備で保存できる野菜類は、使いながら補充しましょう。

図示資料 1-3 平成25年度 山梨県・山梨学院大学連携事業

図示資料 1-4

備えておきたい調理用具・調理器具

◆調理用具◆

- ・はさみ、包丁、ナイフ
- ・紙コップ、紙皿、箸
- ・アルミホイル、ラップ、クッキングシート
- ・ポリ袋、こみ袋、マッチ
- ・フェルトティッシュ、キッチンペーパー
- ・懐中電灯

※ポリ袋をポリ袋のみに使用し、ラップを敷くことで皿を洗う手間が省けます。アルミホイルに食材を包み、焼きます。フライパンを使う際は、クッキングペーパーを敷きます。

～災害時の水の節約方法～

◆調理器具◆

- ・炊飯ジャー
- ・カセットコンロ
- ・ガスボンベ（1本で約90分）
- ・予備も準備しましょう

※緑色のせてお料理も作れます

ワンポイント

煮物などを作る際に厚手の鍋を使い、ある程度火が通ったら、タオルなどで保温します。発泡スチロールの箱などに入れて密封すれば、余熱で柔らかくなり、熱源の節約になります。

電気はライフラインの中でも比較的早く復旧します。電気が使える時はオーブントースターや電子レンジがあると重宝します。

- ・電子レンジ
- ・電気炊飯器
- ・電気ポット
- ・ホットプレート

◆備蓄食料の保管上の注意◆

- ① 備蓄食料の消費期限に気を付けましょう。毎年、日を決めて定期的に確認し、備蓄食料の入れ替えを行います。
- ② 缶入り飲料はアルミ缶のものを選びます。スチール缶はさびやすいので気を付けましょう。
- ③ 容器は丈夫なものを選び備蓄食料は冷暗所で保管します。直射日光や高温を避けるため、プラスチックなどの容器も利用しましょう。食品は、日当たりの良い清潔で高い湿度が低い場所で保管しましょう。

図示資料 1-4 平成25年度 山梨県・山梨学院大学連携事業

その他
災害時レシピ集
など

4

出典：山梨県HP「災害時の対応について（栄養・食生活編）」



【本編】第5章 給食施設支援活動（PDF）

<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.pref.yamanashi.jp/documents/52740/7-dai5shou.pdf>

給食施設 状況把握と体制整備

- (1) 災害時対応マニュアルの作成
- (2) 施設内へのマニュアルの周知
- (3) 施設内の体制整備
- (4) 備蓄品等の整備
- (5) 外部各関係機関との連携強化

フェイズ1

災害から72時間以内 緊急対応

想定される給食施設 病院・高齢者福祉施設・社会福祉施設

想定される状況

- ライフラインの寸断
- 食材納入ルート of 遮断
- 物資の不足
- 一般被災住民の受入れ
- 厨房の破損により使用不可
- 移送、他施設利用者受入れ等による食数の増減
- 衛生状態の悪化

引用：山梨県HP 第5章 県（健康増進課）、保健所、市町村における給食施設支援活動

フェイズごとに想定される状況

フェイズ0

災害から24時間以内 初期体制の確立

想定される給食施設 病院・高齢者福祉施設・社会福祉施設

想定される状況

- ライフラインの寸断
- 食材納入ルート of 遮断
- 非常事態時における食事提供
- 外部との連携（通信網）が遮断される
- 厨房の破損により使用不可
- 移送、他施設利用者受入れ等による食数の増減
- 職員の出勤困難

引用：山梨県HP 第5章 県（健康増進課）、保健所、市町村における給食施設支援活動



【本編】第5章 給食施設支援活動（PDF）

→ 2. 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について
様式集（様式1～6）

<https://www.pref.yamanashi.jp/documents/52740/youshikishuuxls.xls>

- 様式1 被災状況チェック表
- 様式2 喫食者及び職員現状確認一覧表
- 様式3 備蓄品一覧表
- 様式4 被災状況報告書
- 様式5 災害時用給食日誌
- 様式6 業者状況チェック表

備蓄品の検討

対象者の特性把握

- 治療食
- アレルギー対応
- 離乳食
- 食事形態

非常時の献立

- 火も水も使えない場合を想定する

様式3 備蓄台帳

分類	品名	数量	規格	賞味期限	納入業者	保管場所
食品	虫ハシ					
	アムリア米					
	かゆ					
	口蓋					
	アラック					
	五目ご飯					
	おみず					
飲料	おみず					
	水					
	濃厚流動食					
食器	ボール		大			
	ボール		小			
	割り箸					
	食器洗剤					
	スプーン					
	フォーク					
配膳用品	ストロー					
	紙コップ					
	コンテナ					
加熱器具	トレー					
	カセットコンロ					
	ガスボンベ					
	やかん					
	圧力鍋					
	玉じょう					
衛生用品	雑巾					
	ウェットティッシュ					
	手指消毒アルコール					
	食品用アルコール					
照明	ロウソク					
	マッチ(ライター)					
	懐中電灯					
その他	電池					
	カランラップ					
	アルミホイル					
	ビニール袋					

引用：山梨県HP 災害時の対応について（栄養・食生活編）

*乳幼児がいる施設は、ミルク、調乳用の器具、ほ乳瓶、離乳食等の備蓄が必要です。

9

備蓄品の購入

予算問題

計画的購入

試食

3年計画



熱源

カセットコンロ・鍋

必要な数を確保



賞味期限

水

飲料水

調理用



購入したもの

おかゆ パン缶

マフィン缶 LL牛乳

給食やおやつ

通常に使用できるもの

あるといいもの

野菜ジュース

インスタント汁物

乳酸菌飲料の原液



11

保管場所

停電・水害

飲料水

エレベーターが止まることを想定



施設の図面に保管場所

書き込む

写真を付ける

自家発電コンセント

位置



12

適切な場所

浸水を想定・分散

(ハザードマップ確認)

備蓄用使い捨て食具

感染症対策と併用

食器・割り箸・スプーン・コップ など

対象者に合わせる

ローリングストック

安全性

1-2回分

缶詰



チルドパック

粥・煮物等・フルーツ

栄養補助食品

嚥下ゼリー

総合栄養食品

経管栄養剤

物性調整食品

とろみ剤

13

他職種への周知

夜間想定

休日想定

栄養士・調理師不在を
想定



施設内研修会・訓練



冷蔵庫の食品



備蓄品の図面を周知

研修会で周知
各所に貼る など

ガスの復旧



食品庫の在庫



14