

もしものときに備えよう！

保育所・認定こども園
災害時食事提供ステップアップガイド



平成30年3月

阪南ブロック栄養士研究会
大阪府泉佐野保健所

はじめに

近年、各地で大規模地震が発生しており、平成28年4月に起こった熊本地震は記憶に新しいところです。ここ泉州地域では、南海トラフ地震による甚大な被害が想定されており、保育所及び認定こども園では園児の安全を確保するため、平常時から危機管理体制を整備することが重要となっています。

平成30年4月からスタートする新たな保育所保育指針及び幼保連携型認定こども園教育・保育要領では、火災や地震等の災害発生に備え、緊急時対応の具体的内容や手順及び職員の役割分担、避難訓練計画等を明確にすることが求められており、これを機に食事提供に関する災害対応マニュアルの整備や食料備蓄等を検討される施設もあることと思います。

大阪府保健所では、給食施設における危機管理体制の整備を進めており、その一環として、このたび「もしものときに備えよう！保育所・認定こども園災害時食事提供ステップアップガイド」を作成しました。このガイドは、各施設において災害時の食事提供に係る体制整備が進められることを目指し、マニュアル例や効果的な訓練の事例等を掲載しています。各施設の実情に合わせ御活用いただければ幸いです。

ガイドを作成するにあたり御協力いただいた各市町児童福祉主管課栄養士の皆様、調査に御協力いただいた施設関係者の皆様に厚く御礼申し上げます。

平成30年3月

大阪府泉佐野保健所長 伊藤 裕康

目次

	1 保育所及び認定こども園における危機管理体制の現状	1
	2 平常時のセルフチェック	4
	3 災害対応マニュアルの考え方	5
	4 災害対応マニュアル例	9
	5 災害時の食事提供に向けた備蓄のポイント	18
	6 効果的な災害訓練	24
	7 参考資料	27
	8 参考文献	32
	9 ワーキング委員名簿	33

1 保育所及び認定こども園における危機管理体制の現状

「施設における危機管理体制」についてのアンケートを行い、保育所及び認定こども園からの回答を集計しました。（集計には市町児童福祉主管課からの回答を含まない。）

「施設における危機管理体制」についてのアンケート

- 1 時期 平成 29 年 8 月
- 2 対象 泉州地域に所在する特定給食施設等
(学校・病院・老人施設・児童福祉施設・社会福祉施設・事業所等)
- 3 内容 災害時の食事提供に係る体制整備について
 - ・マニュアルについて（整備状況・記載項目・未整備理由）
 - ・備蓄について（整備状況・備蓄内容・未整備理由）
 - ・体制整備に必要な資源について
- 4 回答数 192 施設（回答率 45%）

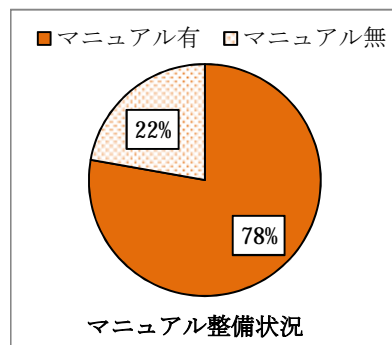
(1) 保育所及び認定こども園の状況（回答数 45 施設）

マニュアル

① 整備状況について

非常災害時対応マニュアル（食事対応について記載されたもの）を作成している施設は 35 施設（78%）、作成していない施設は 10 施設（22%）でした。

項目	回答数
マニュアルを作成している	35
マニュアルを作成していない	10
合計	45



② 記載項目について

(n=35 複数回答)

項目	回答数
施設職員・給食従事者等の連絡網	30
備蓄	26
非常災害時の対応フローチャート	20
業者・関係機関等の連絡先	19
ライフライン遮断時の対応	10
備蓄食品等を使用した非常時用献立	5

マニュアルの記載項目は、「施設職員・給食従事者等の連絡網」が 30 施設で最も多く、「備蓄」26 施設、「非常災害時の対応フローチャート」20 施設、「業者・関係機関等の連絡先」19 施設、「ライフライン遮断時の対応」10 施設、「備蓄食品等を使用した非常時用献立」5 施設でした。

③ 未整備理由について

(n=10 複数回答)

項目	回答数
どのような内容にすればよいかわからない	7
作成する時間的な余裕がない	4
作成する人的な余裕がない	2
マニュアルの必要性を感じない	0
その他	2
作成中	
必要性は感じるがマニュアルの基礎資料が不足	

マニュアル未整備の理由として、「どのような内容にすればよいかわからない」が7施設で最も多く、作成する「時間的な余裕がない」4施設、「人的な余裕がない」2施設でした。

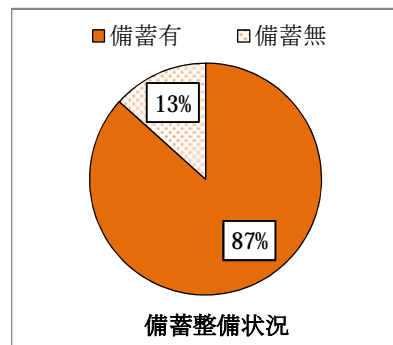


備 蓄

① 整備状況について

非常災害時等に必要な水や食料を施設内に備蓄している施設は39施設（87%）、備蓄していない施設は6施設（13%）でした。

項目	回答数
備蓄している	39
備蓄していない	6
合計	45



② 備蓄内容について

(n=39 複数回答)

項目	回答数
施設利用者用の食料	37
施設利用者用の水	35
職員用の水	30
職員用の食料	27
配慮が必要な施設利用者用の食料	14
外部からの避難者用の水・食料等	2

備蓄している物資は「施設利用者用の食料」が37施設で最も多く、「施設利用者用の水」35施設、「職員用の水」30施設、「職員用の食料」27施設、「配慮が必要な施設利用者用の食料」14施設、「外部からの避難者用の水・食料等」2施設でした。

③ 未整備理由について

(n=6 複数回答)

項目	回答数
保管場所の問題	3
予算の問題	1
他からの支援を想定している	1
備蓄の必要性を感じない	1
何を準備すればよいかわからない	0
その他	3
同一法人の他施設からの支援を想定 どれだけの量を準備すればよいかわからない 近くに大きな避難所がある	

備蓄未整備の理由として、「保管場所の問題」が3施設で最も多く、「予算の問題」「他からの支援を想定している」「備蓄の必要性を感じない」がそれぞれ1施設でした。



必要な資源

(複数回答)

項目	回答数
非常災害時対応に関する マニュアルや備蓄食品の例	35
非常災害時対応に関する研修会	25
施設での災害対策取組事例集	15
施設間のネットワーク	13
その他	4
まとまった費用 ストックする保管場所の大きさ等の確保 補助金等での備蓄購入の支援 行政の横のつながり 準備のできる十分なスペースがあればよい	

施設での体制整備を進めるために必要な資源として、「非常災害時対応に関するマニュアルや備蓄食品の例」が35施設で最も多く、「非常災害時対応に関する研修会」25施設、「施設での災害対策取組事例集」15施設、「施設間のネットワーク」13施設でした。

(2) 調査の結果から

非常災害時に備え、「食事対応に関するマニュアル」が約8割、「水や食料の備蓄」が約9割の施設で整備されていました。未整備の理由として、マニュアルでは「どのような内容にすればよいかわからない」、備蓄では「保管場所の問題」が多く挙げられています。本ガイドを御活用いただき、「災害時の食事提供」について考えてみましょう。



2

平常時のセルフチェック

まずは、施設の危機管理体制について点検してみましょう。
セルフチェックの結果を参考に、各施設に必要な災害時の食事提供に係る備えを考え、できることから始めてみましょう。



マニュアル

詳しくは 5 9 へ

食事提供に関する災害対応マニュアルがありますか？

マニュアルには下記の内容が記載されている。

①	連絡体制	
②	初期対応	
③	食事の提供	
④	衛生管理	
⑤	外部との連携体制	

マニュアル内容を施設全体で共有している。

マニュアルについて検討する場がある。

必要に応じ、マニュアルの見直しを行っている。

備蓄

詳しくは 18 へ

災害時の食事提供を想定した備蓄がありますか？

下記の物資を備蓄している。

①	水	
②	食料	
③	食器・器具	
④	熱源	

備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成している。

備蓄品の利用について施設内で共有している。

訓練・研修

詳しくは 24 へ

災害時の食事提供を想定した訓練や研修を行っていますか？

給食関係者間で訓練や研修を行っている。

施設全体で訓練や研修を行っている。

地域や外部関係者を含めた訓練や研修を行っている。

災害時を想定し、連絡体制の整備、非常食の備蓄、非常用設備・器具の整備、他機関との連携や協力体制の確立等、総合的な体制の整備を図ることが大切です。施設の実態に応じた災害時の対策を検討し、施設職員全員で共有できるよう、マニュアルを作成しましょう。

マニュアルに記載する項目（例）

- 連絡体制
 - ・ 職員の緊急連絡網
 - ・ 災害発生時の緊急連絡先
- 初期対応
 - ・ 災害発生時の対応フローチャート
- 食事の提供
 - ・ 非常時持ち出し品リスト
 - ・ 備蓄食品・物品等のリスト
 - ・ 備蓄食品等を使用した非常時の献立表
 - ・ 備蓄食品等の調理及び配膳手順書
- 衛生管理
- 外部との連携体制



（１）連絡体制

① 職員の緊急連絡網

参照 ⑨

災害発生に備え、勤務時間外であっても連絡がとれるよう、職員の緊急連絡網を作成し、緊急時の連絡体制を整備しておきましょう。

- 変更が生じた場合は、その都度更新すること
- 緊急連絡網に沿った伝達訓練を日頃から実施しておくこと
- 災害発生時の職員参集体制を整理しておくこと

② 災害発生時の緊急連絡先

参照 ⑩ ⑪

災害発生時に連絡が必要な業者や機関の連絡先をあらかじめ一覧表にまとめておきましょう。あわせてライフラインや通信手段が遮断された場合の連絡方法を確認しておきましょう。

- 取引業者（平常時及び災害時の物資納入業者等）
- 行政機関（代表番号・危機管理主管課・児童福祉主管課・保健所・消防・警察等）
- 医療機関
- ライフライン（電気・ガス・水道等）



(2) 初期対応

災害発生時の対応フローチャート

参照 12

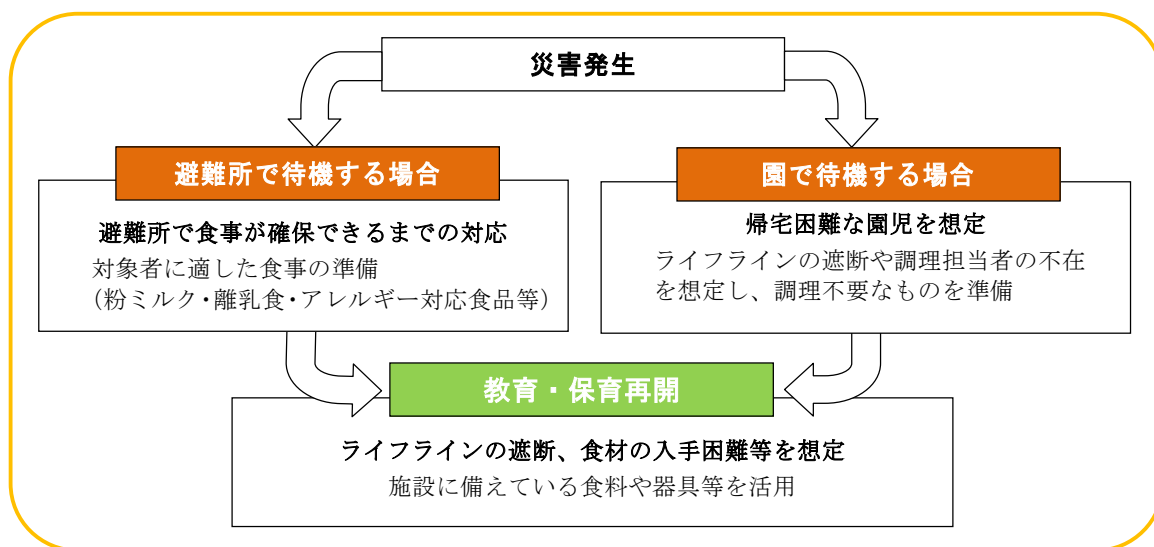
災害発生時の食事提供手順をフローチャートにまとめておきましょう。あわせて、フローチャートの各項目について対応方法を決め、日頃からシミュレーションしておきましょう。

フローチャートの項目（例）

- 被災状況の把握
施設被害があるか、調理室の使用は可能か、調理機器・調理器具・食器の使用は可能か、喫食場所の確保は可能か、ライフライン（電気・ガス・水道）の確認、人員の確保、通信手段（業者・関連機関）の確認
- 被災状況に応じた食事提供方法の決定
電気が使えない場合、ガスが使えない場合、水道が使えない場合、全てのライフラインが使えない場合
- 提供食数の把握と献立の決定
離乳食対応児・アレルギー児の確認

(3) 食事の提供

大規模な災害の場合には、電気、ガス、水道等のライフラインが遮断され、道路が寸断されることも予想されます。災害発生時の状況に合わせて対応できるように、施設内で備えておきましょう。備えがあれば、災害時のみでなく、日常の停電や断水等にも対応できます。あわせて、取引業者と非常時の食料確保や納入方法を検討しておきましょう。



① 非常時持ち出し品リスト

参照 13

避難する人数と避難先の状況を想定して、必要な物品をリュックサック等に常備し、いつでも持ち出せるようにしておきましょう。

- 乳児担当者の持ち出し品が多くなるのが想定されます。持ち出し品を準備する際に量を確認して、持ち出す担当者を決めておきましょう。
- 水や食料は賞味期限を確認し、普段の食事に利用しながら入れ替えるようにしましょう。
- 非常時持ち出し品は定期的に点検し、抜けているものはないか、器具等の故障や不具合はないかをチェックしましょう。



② 備蓄食品・物品等のリスト

参照 14 15

災害発生直後は外部からの食料確保が困難となるため、日頃から水や食料等を備蓄しておきましょう。被害を想定し、施設の状況に応じて準備することが大切です。

- 備蓄している品目（水・食料・物品等）と保管場所をリスト化しておきましょう。
- 賞味期限切れにより食料等が不足しないよう、定期的に確認しましょう。
- 計画的な使用及び購入に努めましょう。

③ 備蓄食品等を使用した非常時用の献立表

参照 16

備蓄食品等を上手に組み合わせ、1食ごとの献立表を作成しておきましょう。

- 献立表はライフライン遮断時別に作成しておくとう便利です。
(一般的に電気→水道→ガスの順に復旧すると言われています。)
- 災害時にも必要な栄養量が確保できるよう、主食・副食を組み合わせるようにしましょう。

【参考】園での食事内容例（3-5歳児）

日頃の給食では1食（昼食+間食）で1日の45%程度を確保することが望まれています。

	エネルギー	たんぱく質	脂質
食事摂取基準*（1日）	1,300kcal	13-20%	20-30%
園での提供比率（昼食+間食）	45%	45%	45%
給与栄養目標量	585 kcal	19-29 g	13-20 g

*: 日本人の食事摂取基準（2015年版）

④ 備蓄食品等の調理及び配膳手順書

参照 17

災害時は、日頃給食業務に従事していない職員が食事を提供する場合がございます。献立表に沿った調理手順や配膳方法をわかりやすくまとめておきましょう。

- 訓練等で手順書通りに実施できるか確認しておきましょう。
- アレルギー児・病児等への対応については次の点に注意しましょう。
 - ・ 誤食を防止するため、災害時用ワッペン等を準備し、普段関わっていない人が誰でも対応できるようにしましょう。
 - ・ 非常時に普通食とアレルギー食を分けることは大変です。アレルギー児も含め、全員が食べることのできるメニューを考えることもトラブル防止につながります。



(4) 衛生管理

災害時は、電気やガス、水等の確保が難しくなるため、食中毒が発生しやすい状況になります。食中毒を予防するため、食品の保管や手洗い、調理等の適切な方法を検討し、手順を確認しておきましょう。

食品の保管

- 提供する水や食料の保管状態に注意しましょう。特に気温の高い時期は、管理を徹底しましょう。
- 停電の際には、冷蔵庫内の在庫食品を速やかに使用しましょう。

手洗い

- 食事前やトイレの後等は必ず手を洗い、汚れや細菌等を洗い流しましょう。
- 清潔な水が十分に確保できない場合は、おしぼりやウェットティッシュ等で汚れをよく落とし、手全体にアルコールを噴霧し、すり込むようにしましょう。

調理

- 職員の健康状態に注意しましょう。
- 食べ物はできるだけ加熱して食べましょう（加熱は食品の中心部までしっかりと。）
- 加熱調理後に加工を行うもの（サラダ、あえもの等）は避けましょう。
- 事前に一口大に切っておく等、加熱後に加工しなくてすむようにしましょう。
- 食べ物は清潔な容器に詰めましょう。ごはんを“おにぎり”にする場合は、直接手で触らず、ラップに包んで握りましょう。
- 食べ残した食品は、もったいなくても思い切って捨てましょう。



(5) 外部との連携体制

災害の規模にもよりますが、自施設だけでは対応困難な場合もあります。平常時から地域の災害対策やその体制を確認するとともに、外部連携先を明確にし、必要時には迅速に支援を要請できるようにしておくことが大切です。

関係機関との連携

- 災害時の支援について、施設で締結されている委託契約や支援協定等があれば、あらかじめ内容を把握しておくようにしましょう。
- 緊急時に食料や関係物資を入手できる可能性のある給食業者やコンビニエンスストア、製造拠点を複数有する弁当惣菜店、スーパーマーケット等の所在地を確認しておく、災害時のみでなく、日常の業務にも活かすことができます。

行政機関との連携

- 大阪府や各市町村の「地域防災計画」における栄養・食支援対策を確認するとともに、備蓄状況等の食料供給体制についても把握しておきましょう。
- 必要な情報は市町村等と共有しておくといでしょう。

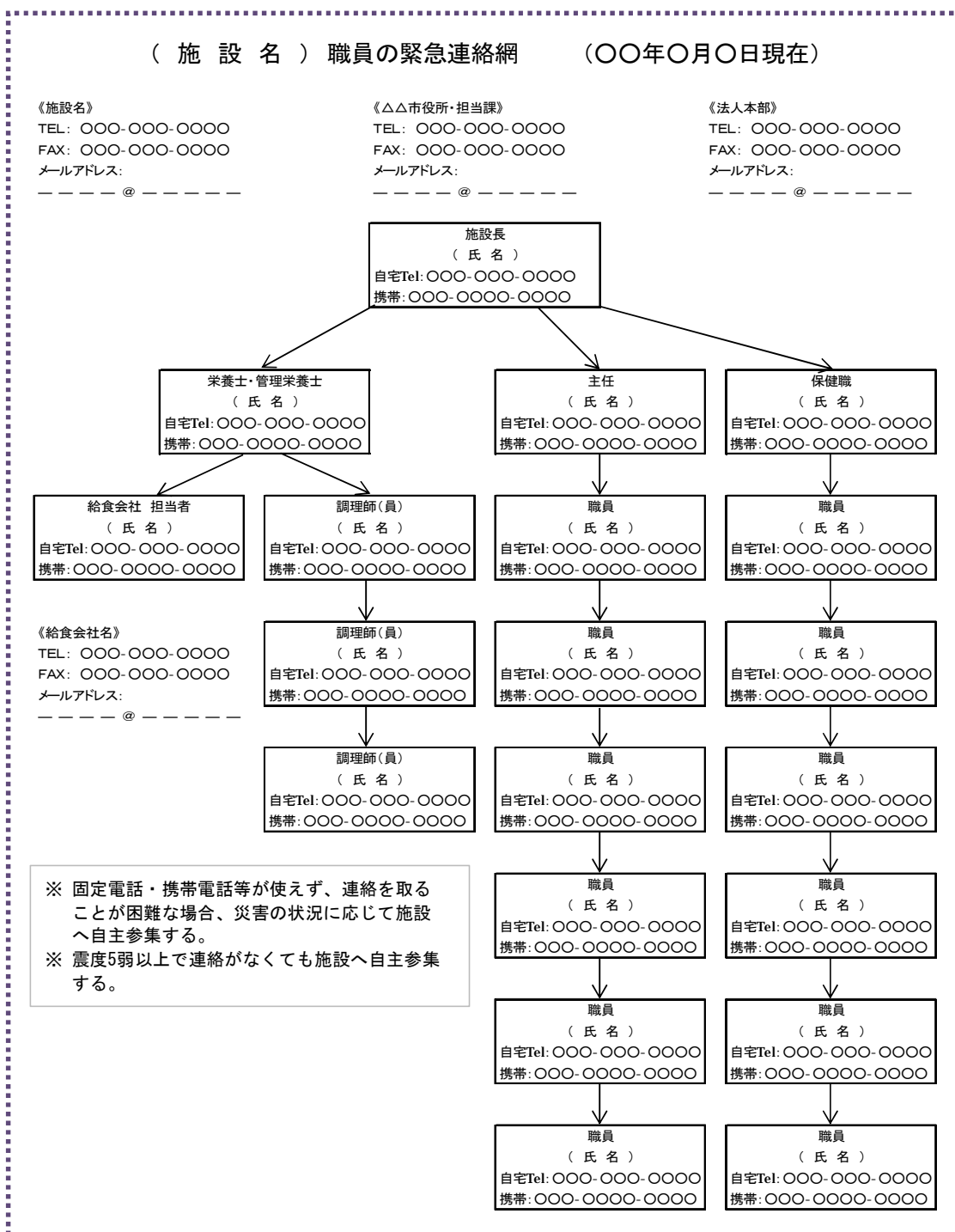
4

災害対応マニュアル例

「3 災害対応マニュアルの考え方」に示した項目に沿って、マニュアル例を掲載しています。マニュアル例はあくまでも参考ですので、施設の実情に即したオリジナルのマニュアルを作成してください。

(1) 連絡体制

① 職員の緊急連絡網 (例)



② 災害発生時の緊急連絡先（例）

【業者・協力施設等】

非常災害時に連絡が必要な業者・協力施設等の連絡先

	業者／施設名	TEL	FAX	メールアドレス	備考
系列施設	〇〇認定こども園	0*0-****-0101	0*0-****-9001	*****123@****.jp	
	■特別養護老人ホーム	0*0-****-0102	0*0-****-9002	*****124@****.jp	
	デイサービス▼▼	0*0-****-0103	0*0-****-9003	*****125@****.jp	
近隣施設	〇〇小学校	0*0-****-0202	0*0-****-8005	***223@****.ed.jp	避難場所
	◎◎中学校	0*0-****-0203	0*0-****-8006	***224@****.ed.jp	津波が予想される場合の避難場所
	■幼稚園	0*0-****-0204	0*0-****-8007	***225@****.ed.jp	
	△△△公民館	0*0-****-0205	0*0-****-8008		
野菜	●●青果店	0*0-****-0206	0*0-****-8009		
	▼▼▼商店	0*0-****-0207	0*0-****-8010	*****132@****.jp	
肉	肉の〇〇	0*0-****-0003	0*0-****-7012		
	△△精肉店	0*0-****-0004	0*0-****-7013	*****135@****.jp	
魚	◎◎鮮魚店	0*0-****-0005	0*0-****-7014		
	■食品	0*0-****-0016	0*0-****-7015	*****137@****.jp	
米	〇〇米店	0*0-****-0017	0*0-****-7016		
	●●米穀店	0*0-****-0018	0*0-****-7017	*****139@****.jp	
乳	△△牛乳▼▼店	0*0-****-0019	0*0-****-7018		
乾物	●●屋	0*0-****-0120	0*0-****-9020	*****142@****.jp	
弁当	◎◎弁当	0*0-****-0122	0*0-****-6022	*****144@****.jp	食物アレルギー対応要相談
	仕出し屋△△	0*0-****-0123	0*0-****-6023	*****145@****.jp	食物アレルギー対応要相談
その他	〇〇市立病院	0*0-****-0124		md*****@****.jp	
	△△△小児科	0*0-****-0125	0*0-****-6025	mdc*****@****.jp	嘱託医
	■歯科	0*0-****-0126	0*0-****-6026	mddc*****@****.jp	嘱託医
	(株)◎◎給食	0*0-****-0127	0*0-****-6027	*****149@****.jp	食物アレルギー対応要相談 ※卵除去食は対応可能
	コンビニ	0*0-****-0128			
	スーパー	0*0-****-0129			

【行政機関・ライフライン等】

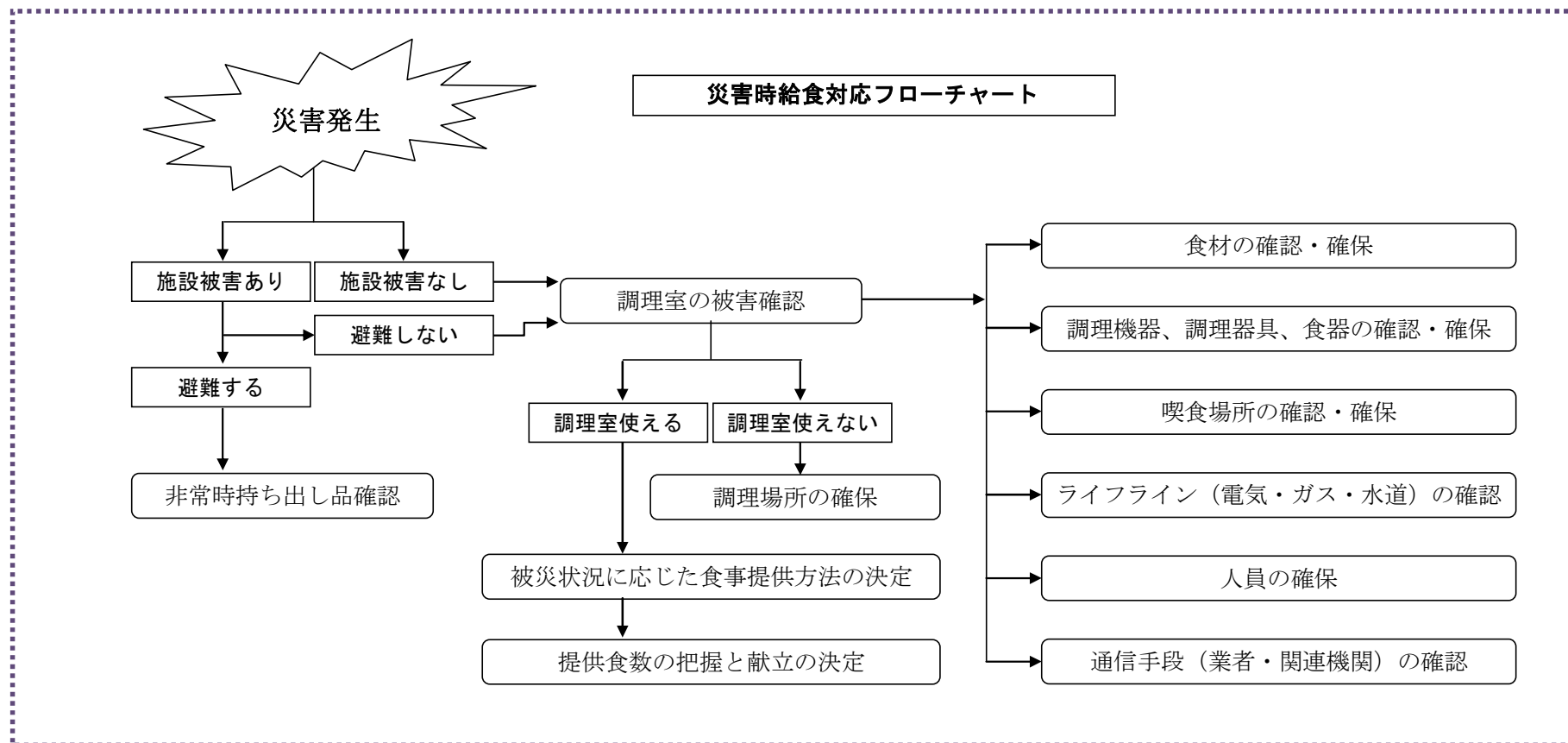
非常災害時に連絡が必要な行政機関・ライフライン等の連絡先

連絡先	部署等	TEL	FAX
役所	代表	***-***-****	000-000-****
	危機管理主管課(課)	***-000-****	***-0*0-0*0
	児童福祉主管課(課)	***-***-0000	0*0-0*0-0*0*
消防	緊急通報用電話番号	119	
	〇〇消防署	000-***-0*0	
警察	緊急通報用電話番号	110	
	■ ■警察	000-0*0-0000	***-0*0-***00
電力会社	電力会社コールセンター	0000-***-0*0	0000-***-0*01
ガス会社	ガス会社(ガス漏れ通報用)	0120-*0-*****	0120-*0-00000
	ガス会社お客様センター	0120-*0-0*0*0	0120-*0-0*0*1
水道局	日中	*0*-000-****	000-***0-***00
	夜間	0*0-***-0000	*0*-0*0-0000
電話会社	NTT (電話の故障・垂れ下がった電話線等の問合せ)	局番無しの『113』 携帯電話・PHSからは 0120-444113	0120-*0-00***
	NTT(災害時伝言ダイヤル)	局番無しの『171』	
大阪府	代表	06-6941-0351	
	危機管理主管課(課)	06-****-****	06-0000-****
	児童福祉主管課(課)	06-****-0000	06-0101-****
	〇〇保健所	000-0*0-0*00	000-0*0-0*01



(2) 初期対応

災害発生時の対応フローチャート（例）



(3) 食事の提供

① 非常時持ち出し品リスト (例)

非常時持ち出し品リスト (避難時)

乳児担当者

出席簿
緊急時連絡・引き渡しカード
アレルギー児一覧表
食物アレルギー児サインプレート
防災マップ・ホイッスル
ミネラルウォーター
救急セット
懐中電灯・電池
筆記用具・はさみ
タオル
着がえ (数組)
スティック又はキューブ状ミルク
(アレルギー用含む)
哺乳瓶・魔法瓶式水筒
紙コップ・スプーン
使い捨て手袋
消毒用アルコール
紙おむつ
おしりナップ・ティッシュ
ウェットティッシュ
ポリ袋・ゴミ袋
おんぶひも

幼児担当者

出席簿
緊急時連絡・引き渡しカード
アレルギー児一覧表
食物アレルギー児サインプレート
防災マップ・ホイッスル
ミネラルウォーター
救急セット
懐中電灯・電池
筆記用具・はさみ
簡易食料品 (アレルギー用含む)
紙皿・紙コップ
使い捨て手袋
消毒用アルコール
ティッシュ
ウェットティッシュ
ポリ袋・ゴミ袋
タオル
着がえ (数組)

調理室

簡易食料品・備蓄 (在庫) 食料品
ベビーフード
ミネラルウォーター
水筒・魔法瓶式水筒
スプーン・フォーク・割りばし
紙皿・紙コップ
使い捨て手袋
消毒用アルコール
ティッシュ
ウェットティッシュ
ラップ
ポリ袋・ゴミ袋

担任以外

園児名簿
全家庭緊急時連絡・引き渡しカード
アレルギー児一覧表
防災マップ
防災関係機関連絡先一覧
ホイッスル
ミネラルウォーター
救急セット
懐中電灯・電池
筆記用具・はさみ
現金 (小銭)
懐中電灯・電池
携帯電話・携帯電話充電器
ラジオ
ティッシュ
ウェットティッシュ
ポリ袋・ゴミ袋

② 備蓄食品・物品等のリスト（例）

【備蓄食品】

備蓄食品一覧表（幼児）

食品名	規格	保管数	保管場所	賞味期限	使用計画	備考 （★アレルギー物質）
主食	アルファ米 （白米）	20袋/ケース	7ケース	2階倉庫	H31. 3	H31. 1避難訓練時 に使用
	アルファ米 （わかめごはん）	20袋/ケース	7ケース		H31. 3	
おやつ	米粉クッキー	48箱/ケース （1箱：8枚入り）	1ケース		H34. 10	H34. 6避難訓練時 に使用
	乾パン	8缶/ケース （1缶：470g）	2ケース		H34. 12	H34. 6避難訓練時 に使用
飲料	水（5年保存）2L	6本/箱	8箱	持ち出し袋 2階倉庫	H35. 6	H34年度 給食で使用 調理・調乳用
	水（5年保存）500mL	24本/箱	5箱	2階倉庫	H31. 6	H31. 1避難訓練時 にアルファ米用・ 飲用として使用 飲用
	りんごジュース	30本/箱	4箱		H30. 12	H30. 10 おやつで使用
在庫 食品	ツナ缶	1缶（内容量：140g）	48缶	食品庫	随時新しい物に入れ替える	★大豆
	コーン缶	1缶（固形量：120g）	48缶			
	大豆（水煮）缶	1缶（内容量：120g）	24缶			★大豆
	みかん缶	1缶（固形量：1700g）	2缶			
	パイナップル缶	1缶（固形量：1840g）	2缶			
	コンソメ	1箱（500g）	1箱			★乳・小麦・牛肉 大豆・鶏肉
	カットわかめ	1袋（200g）	1袋			
	アレルギー対応せんべい	1袋（30g）	2袋			

1人分 目安量	栄養価（1人分）			
	エネルギー （kcal）	たんぱく質 （g）	脂質 （g）	食塩相当量 （g）
1/2袋 （50g）	183	3.2	0.6	0.0
1/2袋 （50g）	181	3.3	0.5	0.8
2枚	69	0.9	4.5	0.0
5粒	50	1.5	1.0	0.0
1本	48	0.0	0.0	0.0
1/3缶	113	9.8	8.2	0.4
1/4缶	23	0.8	0.5	0.2
1/5缶	41	3.3	2.2	0.1
6粒	16	0.1	0.0	0.0
3切れ	43	0.1	0.0	0.0
1.25g	3	0.1	0.0	0.4
0.5g	1	0.1	0.0	0.1
2枚	23	0.2	0.0	0.0

※ この一覧表は一例です。施設の状況に応じ、必要な食品等を検討しましょう。
 ※ 栄養量についても確認してみましょう。

【備蓄物品】

備蓄物品一覧表

	物品名	保管数	保管場所	購入日
熱源	カセットコンロ	2台	2階倉庫	H30. 1
	カセットボンベ	12本		H30. 1
器具	鍋	2個	食品庫	H30. 1
	おたま	2個		H30. 1
	ポウル	2個		H30. 1
	調理用ハサミ	2個		H30. 1
	缶切り	2個		H30. 1
	ラップ	4本		H30. 1
	使い捨て手袋 (100枚入り)	4箱		H29. 6
	ポリ袋 (200枚入り)	2個		H30. 1
	ペーパータオル (200枚入り)	5個		H30. 1
	マスク (50枚入り)	2箱		H29. 6
	ウェットティッシュ (150枚入り)	4個		H29. 10
食器	紙皿	500枚	食品庫・2階倉庫に分けて保管	H30. 1
	紙コップ	500個		H30. 1
	使い捨て食器 (どんぶり)	500個		H30. 1
	使い捨てスプーン	300本		H30. 1
	割りばし	300本		H30. 1
その他	哺乳瓶	12個	非常用持ち出し袋 (乳児クラス用)	H30. 3

※ この一覧表は一例です。非常時用献立の内容を踏まえ、必要な物品について検討しましょう。

③ 備蓄食品等を使用した非常時用の献立表（例）

備蓄食品献立表（幼児）

		献立名	食品名	1人分量 (g)	使用食器 (使い捨て)	備考 (★アレルギー物質)
1食目	昼食	ごはん	アルファ米	50	どんぶり スプーン	★大豆
			水	80		
		ツナコーン	ツナ缶	45		
			コーン缶	30		
		みかん	みかん缶	6粒		
	水			紙コップ		
	おやつ	お菓子 (アレルギー対応)	乾パン	5粒	紙皿	★小麦・ごま・大豆
			米粉クッキー	2枚		
		水				

		献立名	食品名	1人分量	使用食器 (使い捨て)	備考 (★アレルギー物質)
2食目	昼食	おにぎり	アルファ米 (わかめ)	50	ラップ	カセットコンロ使用 ★大豆・乳・小麦 牛肉・鶏肉
			水	80		
		野菜スープ	コンソメ	1.25		
			水	150		
			大豆 (水煮)	25		
			カットわかめ	0.5		
		パイナップル	パイナップル缶 (カット)	3切れ		
	水			紙コップ		
	おやつ	お菓子 (アレルギー対応)	乾パン	5粒	紙皿	★小麦・ごま・大豆
			アレルギー対応せんべい	2枚		
ジュース		りんごジュース	1缶			

参考	※()はアレルギー対応			
栄養価 (1人分)				
エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	
183	3.2	0.6	0.0	
136	10.6	8.7	0.6	
16	0.1	0.0	0.0	
合計	335	13.9	9.3	0.6
	50	1.5	1.0	0.0
	69	0.9	4.5	0.0
合計	50(69)	1.5(0.9)	1.0(4.5)	0.0(0.0)

栄養価 (1人分)				
エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	
181	3.3	0.5	0.8	
45	3.5	2.2	0.6	
43	0.1	0.0	0.0	
合計	269	6.0	2.7	1.4
	50	1.5	1.0	0.0
	23	0.2	0.0	0.0
	48	0.0	0.0	0.0
合計	98(71)	1.5(0.2)	1.0(0.0)	0.0(0.0)

- ※ この献立表は一例です。施設の状況に応じ、対応可能な献立を考えてみましょう。
 ※ アレルギー物資については、施設に備蓄している食品の原材料を確認してください。
 ※ 栄養量についても確認してみましょう。

④ 備蓄食品等の調理及び配膳手順書（例）

調理及び配膳手順書（昼食・1食目）

【配膳図】



献立	食品名	幼児1人分
ごはん	アルファ米（白飯）	1/2袋
	水（約160mL/アルファ米1袋）	
ツナコーン	ツナ缶（140g）	1/3缶
	コーン缶（120g）	1/4缶
みかん	みかん缶	6粒
飲料	水	紙コップ1杯

調理に従事する職員は必ず調理前に手を洗う。（体調の優れない職員は調理をしない。）
水が使用できない場合は、ウェットティッシュで拭き、手全体をアルコール消毒しましょう。

【手 順】

- ① アルファ米の封を切り、中から脱酸素剤とスプーンを取り出す。



- ② アルファ米の袋の内部の注水線まで水（2Lのペットボトル）を注ぎ、スプーンでかき混ぜ、チャックを閉めて、60分待つ。

★ガス・電気が使える場合はお湯を沸かして注ぐ。
（熱湯の場合、待ち時間は15分）



- ③ 出来上がったアルファ米の1/2量をどんぶりに盛る。



- ④ ツナ缶とコーン缶はウェットティッシュで拭いてから開封する。ツナ缶1/3量、コーン缶1/4量をそれぞれどんぶりに盛る。
⑤ みかん缶はウェットティッシュで拭いてから開封する。紙皿に6粒ずつ盛る。



5

災害時の食事提供に向けた備蓄のポイント

(1) 困った時のQ&A



Q. 1 何日分の食料備蓄が必要ですか？

A. 施設に少なくとも1食（食事＋おやつ）程度備蓄しておきましょう。日数や食数は、待機者数（園児を迎えに来た保護者も含む）や被害状況を想定し、施設の状況に応じて準備しておきましょう。

★ 泉州地域の園に聞きました！

園での水・食料備蓄量

水、食料ともに園児・職員分をあわせて、1食から3食程度確保している園が多く見られました。



©2014 大阪府もずやん

Q. 2 どのような食品を備蓄すればよいですか？

A. 災害発生直後はライフラインが遮断され、手洗いや調理作業が十分に行えない可能性があります。食品を選ぶ際は、次のポイントを参考にし、施設の状況に応じて準備しておきましょう。

水	飲用のほか、調理用・調乳用を使用する分も含め、多めに準備しておきましょう。
食品	次の点を考慮しましょう。 ・常温で長期間保存できるもの ・加熱調理が不要なもの ・容器が不要なもの（開封してそのまま食べられるもの） ・園児が普段から食べ慣れているもの
対象者に適した食事提供のために必要なもの	粉ミルクや哺乳瓶、離乳食、食物アレルギー対応食（アレルギー用ミルク等）はあらかじめ余分に園に置いておきましょう。

常温保存が可能！
調理せずに食べられる
便利な食品



アルファ米	精白米を炊飯し急速に乾燥させたもの。水を加えるとごはんの状態に戻るため、加熱調理ができない時に便利です。
乾パン	ビスケットの一種。水分や脂質を抑えているので長期保存が可能です。硬いので園児が食べられるか確認しておきましょう。
ロングライフ（LL）牛乳	殺菌温度が高く、光と空気を遮断する容器に無菌的に充填されているため、常温保存が可能です。通常のものより賞味期限が長く設定されています。

★ 泉州地域の園に聞きました！

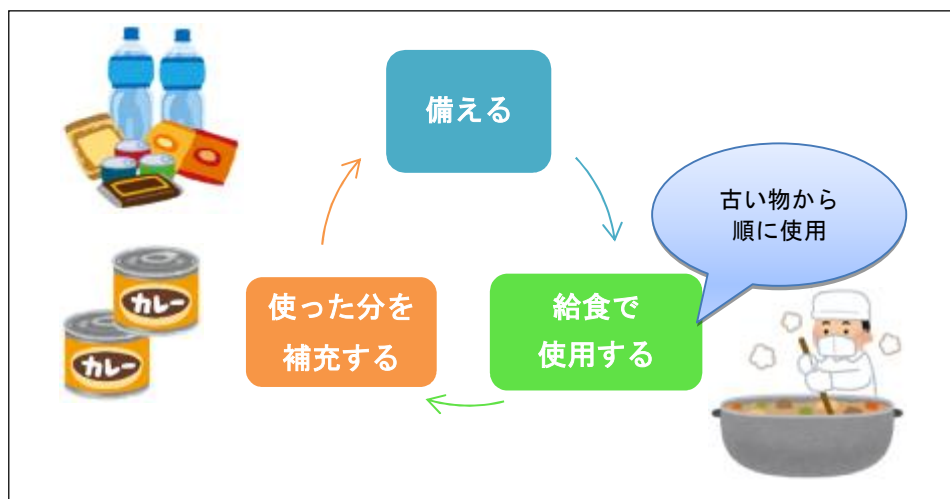
非常災害時用として備蓄している主な食品等

- | | |
|----|--|
| 飲料 | 水 (2L・500mL)、長期保存水 |
| 主食 | アルファ米 (個包装・50食箱入り)、レトルトごはん・粥、
缶入りパン |
| 副食 | レトルトカレー、レトルトスープ |
| 菓子 | 乾パン、アレルギー対応菓子
長期保存可能な菓子 (クラッカー等) |



Q. 3 保存食を整備する予算や保管場所に余裕がないのですが？

- A. 食品を消費しながら買い足す「ローリングストック」がおすすめです。通常使用する食品でも非常時に活用することができます。保存性のよい食材や加工品等を普段から少し多めに買って置き、使った分だけ新しく買い足すことで、常に一定量の食料を園に備えておくことができます。あわせて、ライフラインの遮断を想定し、調理器具 (カセットコンロ・調理用ハサミ等) や使い捨て食器等も準備しておきましょう。



参考：一般財団法人日本気象協会 トクする！防災

★ 泉州地域の園に聞きました！

災害時に備え、日頃から多めに在庫している主な食品等

- | | |
|-----|--|
| 主食 | 米、無洗米、スパゲティ |
| 副食 | ツナ缶、ホールトマト缶、カレールー、干ひじき、高野豆腐、
ホットケーキミックス、スキムミルク、ふりかけ、果物缶 |
| 菓子 | クラッカー、ビスケット、スナック菓子、ゼリー、
アレルギー対応菓子 |
| その他 | 粉ミルク |



Q. 4 どんな器具を準備しておけばよいですか？

A. ライフラインの遮断を想定し、備蓄食品の内容に合わせた調理用熱源や使い捨て食器等を確保しておくことで安心です。

★ 泉州地域の園に聞きました！

非常災害時用として整備している主な器具や食器等

熱源	カセットコンロ・カセットボンベ、プロパンガス、発熱剤入り加熱袋、カセットボンベ発電機
器具	鍋、やかん、おたま、ボウル、ざる、耐熱グローブ、使い捨て手袋、ポリ袋、ラップ、アルミホイル、ペーパータオル
食器	紙コップ、紙皿、使い捨てスプーン、割り箸、ストロー
その他	哺乳瓶、折り畳みウォータータンク、携帯用浄水器



©2014 大阪府もずやん



カセットコンロの
カセットボンベは
1本で約90分
使用できます。



石油ストーブは
お湯を沸かすのに
活用できます。



プロパンガスは
大人数の調理も
可能になります。

Q. 5 どのように保管すればよいですか？

A. 想定される災害の状況に応じ、次のポイントを参考に保管場所や保管方法を工夫しましょう。

- 保管場所を分散させる、浸水の可能性がない場所に保管する等の工夫をしましょう。
- 備蓄品の保管場所は施設の全職員がわかるようにしておきましょう。
- 保管場所に備蓄品の一覧表を置いておく、備蓄品を入れているダンボールには内容を明記しておく等、誰でも速やかに取り出せるようにしておきましょう。

★ 泉州地域の園に聞きました！

備蓄品や器具・食器等の保管場所・保管方法の工夫

- 日常使用する食材等で保存期間の長いものを中心に災害時に使用できるように在庫を管理しているので、在庫を置く場所の確保は必要最小限に抑えることができる。
- 津波災害を想定し、備蓄食品は津波災害時の避難場所（3階、4階）に保管。
- 備蓄している非常食は、まとめて1か所に置ける場所がないことと、保管場所が損壊して入れない状態も予測されるので、2階配膳室と1階更衣室の2か所に分けて置いている。
- 各クラスの避難用リュックに水（2L）を1本入れて保管。
- 食器・ラップ・手袋は備蓄食品と同じ場所に透明ケースに入れ保管。
- 非常食用の棚を作り、緊急時すぐに運び出せるよう、場所を一定に保ち重ねず保管。



©2014 大阪府もずやん

Q. 6 日頃から在庫している食品を使用した簡単便利なレシピはありますか？

A. ライフライン遮断時別に紹介します。備蓄食品の購入、献立作成の参考にしてください。また、調理の際は衛生管理に留意しましょう。

ガス・電気が使えない時

カセットコンロが便利です！



ごはん

材料	分量 (1人分)	作り方
米	50g	① 洗った米と水を鍋に入れ、30分程度浸水させる。 ② 米をならしてふたをし、強めの中火にかけ、沸騰したら弱火にして10-15分炊く。 ③ ふたを少し開け、水分が残っていないことを確認し、強火で10秒加熱し、火を止めて10分蒸らす。 ※ ふたはできるだけ開けないようにしましょう。 ※ ふたがなければ、アルミホイルでも代用できます。
水	65ml	

チキンライス (レシピ情報提供 吹田地区栄養士会 さんくらぶ)

材料	分量 (2人分)	作り方
米(無洗米)	1合	① 米を浸水させて30分置く。 ② 米の水気をきり鍋に入れ、トマトジュースと焼き鳥缶(汁ごと)を加え、中火にかける。 ③ ②が沸騰したら吹きこぼれないように弱火で20分後、強火で10秒加熱し、火を止めて10分蒸らす。
焼き鳥缶	1缶(85g)	
トマトジュース (浸水後の米と同容量)	230g	

高野豆腐とひじきのそぼろ丼

材料	分量 (4人分)	作り方
ごはん	2合分	① 高野豆腐はおろし金ですりおろす。にんじんはせん切りにする。 ② フライパンにだし汁・砂糖・しょう油を入れて火にかけ、①とひじきを加えて水分がほぼなくなるまで混ぜながら煮詰める。 ③ ごはんにのせて、あれば青のりをふる。
高野豆腐	35g	
ひじき缶	80g	
にんじん	40g	
だし汁	300ml	
砂糖	大さじ2	
うす口しょう油	大さじ1.5	

※ あれば青のり

電気が使える時

炊飯器を活用しましょう！



炊き込みごはん

材料	分量 (1人分)	作り方
米	50g	① 米は洗ってざるにあげておく。 ② 切干し大根はさっと洗って、水に10分程度浸して戻す。戻し汁は捨てず、切干し大根は水気をしぼり、小さく切っておく。 ③ 炊飯器に米と戻し汁、酒、しょう油、塩を入れ、水を足して切干し大根、油を切ったツナを入れて炊く。 ※ 用意ができるなら、だし汁を加えて炊きます。
水	65ml	
切干し大根	3g	
ツナ缶	10g	
酒	3ml	
しょう油	3ml	
塩	少々	

トマトパスタ

材料	分量 (1人分)	作り方
スパゲティ	50g	① 炊飯器に半分に折ったスパゲティと全ての材料を入れて、スイッチを入れる。
カットトマト缶	1/4缶	
ツナ缶	20g	② 沸騰してきたらふたを開け、箸で混ぜる。 10分位すれば、もう一度混ぜる。
水	100ml	
コンソメ	2g	③ スイッチが切れたら、塩で味を整えてできあがり。 ※ 炊飯器に早炊きモードがあれば利用しましょう。
塩	適量	

ツナカレー

材料	分量 (1人分)	作り方
ツナ缶	20g	① 食べやすく切った野菜とツナ、コンソメ、水を炊飯器に入れ、スイッチを入れる。(40分程度炊飯する。)
じゃがいも	20g	
たまねぎ	20g	② スイッチが切れたら、ルーを入れて溶かし、30分保温する。
にんじん	10g	
カレールウ	15g	
コンソメ	0.1g	
水	150ml	

★ 泉州地域の園に聞きました！

園での備蓄食品を使った災害時の献立

カレーライスを用意している園が多くありました。
(アルファ米やレトルトカレー、日頃の在庫を活用)



©2014 大阪府もずやん

(2) 知っておくと便利！災害時の食事提供豆知識

① 水道が使えない時

災害時は水道の復旧に時間がかかり、水がとても貴重になります。水をなるべく使用しないための工夫を紹介します。

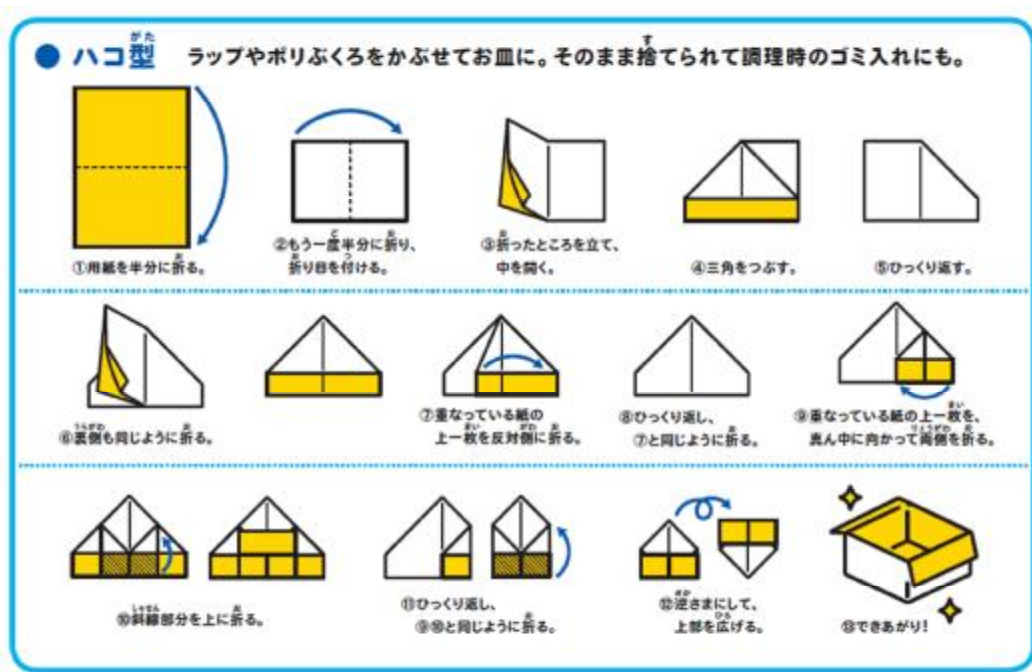


★ 水の節約術 ★

ポリ袋	ボウルの代わりに使う→食材を混ぜる
ラップ	・洗い物を出さないために使う→皿に広げる ・手袋の代わりに使う→ラップでおにぎり
アルミホイル	包んで焼く
クッキングペーパー	・油を敷く代わりに使う→フライパンに敷いて焼く ・洗い物を出さないために使う→皿に広げる ・落とし蓋として使う→水の節約
その他	・ボウルに水をため、汚れの少ないものから洗う ・洗い終わった水はトイレ等に使う

★ 紙食器の作り方 ★

新聞紙やチラシを容器の形に折り、ラップやポリ袋をかぶせれば食器として使えます。



引用：大阪ガスホームページ「大阪ガス通信」

② 哺乳瓶がない・消毒ができない時

調乳したミルクはスプーンや小さなコップで飲ませることができます。消毒ができないような状況下では、使い捨ての紙コップが便利です。

★ コップでの授乳方法 ★

- ① 赤ちゃんが完全に目が覚めている状態で母親のひざに乗せ、やや縦抱きになるような姿勢をとります。
- ② コップを赤ちゃんの唇にふれるようにし、コップの中のミルクが赤ちゃんの唇にふれるくらいにコップを傾けます。コップと赤ちゃんの唇の位置は、コップを下唇に軽く触れるようにし、コップの縁が上唇の外側にふれるような関係となります。
- ③ 赤ちゃんの口の中にミルクを注ぐのではなく、コップを赤ちゃんの唇につけたまま保持し、赤ちゃん自身で飲むようにします。
- ④ 赤ちゃんは満ち足りると口を閉じ、それ以上飲もうとしなくなります。必要量はこぼす分を見込んで調乳します。

引用：災害時の乳幼児栄養に関する指針改定版（母乳育児団体連絡協議会 2011. 4）

★ 泉州地域の園に聞きました！ はワーキング委員所属市の園に照会し、回答を得られた公立 4 市及び民間園 42 施設の状況です。御協力ありがとうございました。



©2014 大阪府もずやん

6

効果的な災害訓練

(1) 食事提供に関する訓練を通して確認すること

子どもたちにとって災害時メニューを園で実際に食べる経験が大切です。

職員にとって子どもたちの喫食状況を確認することは、メニューを見直すよい機会となります。

備蓄品の取り出し

- ・職員は誰でも、どこから、何をいくつ取り出せばよいのかわかるようにします。
- ・段ボールを取り出すのに何人必要か、停電で照明がつかなくても段ボールの印字が読めるかな等を確認します。
- ・備蓄水の運搬は重く、人力だけでは難しいので台車等が必要になるかもしれません。

提供準備

- ・災害時に予定しているメニューを提供します。職員全員が食事提供できるようにしましょう。
- ・洗い物を出さないために使い捨ての食器か、通常の食器にラップをかぶせて使用しましょう。

喫食

- ・停電を想定し、室内灯をつけずに食べさせてみましょう。子どもたちが不安を感じるようであれば、ランタン等の照明が必要になるかもしれません。
- ・断水を想定して、食事前の手の清拭にはウェットティッシュを使用しましょう。

片付け



ごみの収集が行われなくなることを想定し、片付けた後のごみ袋をどこに保管しておくかまでをシュミレーションしてみましょう。

(2) 訓練の事例

事例 1

項目	詳細
テーマ	ラップや紙コップを使って
実施時期	9月5日(大阪880万人訓練時)
対象	3・4・5歳児と職員
災害の想定	地震から火事
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・一人一人が事前に考え、行動し、再確認する。 ・水や食べ物の大切さを知る。 ・非常時の食事対応を経験する。
訓練内容	地震から火事が発生し、近隣の小学校へ避難する。被害状況を確認し、保育園に戻って食事の準備をする際、水をなるべく使わずに済む方法の一つとして、大皿にラップを敷いたり、ポリ袋を手袋の代わりにしたりして盛り付ける。また、紙コップや、使い捨てフォークを使って食事をする。
留意点	食事対応の目的を分かりやすく話し、考えて食べられるように配慮する。
訓練を実施して園児の様子 職員の感想等	子どもたちは、ラップを使う意味を理解し、お皿を汚さないように食べようとしていた。平らな机の上にラップを広げて、おにぎりを作ることは難しいようだった。ラップの張り方(すこし緩みを持たせる方が盛り付けやすい)がわかった。思っていたより時間がかかることがわかった。経験しておくことが大事だと再認識できた。
 	

事例 2

項目	詳細
テーマ	炊き出し
実施時期	1月17日（阪神淡路大震災発生日にあわせて実施）
対象	全園児と全職員
災害の想定	午前保育中に地震が発生。ガスが使用できないため、園庭で炊き出しを行う。
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・震災のを知り、命を守るためにはどうしたらよいか等を知る。 ・非常時の食事対応（炊き出しや非常食等）を知り、体験する。
訓練内容	地震が発生し、避難する。施設の安全を確認後、食事準備にとりかかるが、ガスの使用ができないため、園庭で炊き出しを行う。子どもたちにガスが使えなくなったことを話し、園庭に大きな釜を出し、火をおこす。非常用に備蓄している水、園で採れた大根等を使用し、五目汁を作る。大きな釜で炊いている間に、震災のスライドを使い、実際に起きた震災の話をする。備蓄食材を使用した昼食（乾パン、アルファ米のラップおにぎり、炊き出しで作った五目汁、乾物の炒め物、ミニゼリー）を食べる。アルファ米は子どもたちの目の前で調理し、食器が使えないことを想定し、ラップおにぎりにして食べる。
留意点	アレルギーのある子どもにはワッペンをつける。 担任間での意思統一、役割分担、職員一人一人の役割等話し合い、どんな時でも子どもがスムーズに避難でき、自分の命を守ることができるように改善すべき点等見直しながら訓練している。
訓練を実施して園児の様子 職員の感想	炊き出しや震災の様子のスライドで見ることによって、イメージが持ちやすく、子どもたちなりに震災のことを少し理解できたようだった。アルファ米は粘りが少ないが、ラップおにぎりにすることで、食べやすくなり、抵抗なく食べられた。今後は食器を使わず、立って食べたり、戸外で食べたりするような訓練もしていきたい。また、色々な場面を想定しながら訓練することによって、子どもたちが自分で行動している姿を見ると、日頃からの訓練の大切さを実感している。
 	

事例 3

項目	詳細
テーマ	アレルギー腕章
実施時期	毎月1回
対象	全園児と全職員
災害の想定	地震、火事
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・災害が起こった時、自分の命を守るための避難方法を知る。また、子どもたちの命を守るための避難経路や方法を考える。 ・混乱が予想される災害時に、誤食事故を防ぐため、誰にでも視覚的にわかる腕章を着用する。
訓練内容	地震または、地震から火事が発生した想定で、安全な場所に避難する。 避難後、誤食事故防止のため、クラスの非常持出袋に入れているアレルギー児の氏名と除去食品を明記した腕章をアレルギー児につける。

留意点	出火場所や、施設の崩壊等により避難場所や避難経路が違うため、それぞれの状況に応じて訓練を行う。また、時間帯によって子どもの動きが違うため、様々な時間帯を設定し、訓練を実施している。アレルギー児の腕章は、目立つ色で作成し、子どもが違和感なく、安全に付けられる形態を考えた。この腕章は普段の食事時にも使用しており、誤食防止と園児が自分で食べられないものがあることを理解し、伝える力が育つよう配慮している。
訓練を実施して園児の様子 職員の感想	災害の設定内容によって避難方法が変わるが、訓練を重ねる毎に、放送を聴く態度が身に付き、スムーズな避難ができています。毎月の訓練で、アレルギー児の腕章を着用することで、職員も園児も習慣化できており、忘れることがない。普段の食事時にも着用することで、避難時に着用することに違和感もなく、取り組んでいる。アレルギー児自身で、食べられないものを理解し、意識している姿も見られる。また、周りの友だちへの周知や理解にもつながっている。



事例 4

項目	詳細
テーマ	備蓄食
実施時期	11月
対象	4・5歳児と職員
災害の想定	災害で、電気、ガス、水道、調理室が使えなくなる。
ねらい	備蓄食を食べる体験をする。
訓練内容	園で備蓄をしているアルファ米の調理を実践し、備蓄用のレトルトカレーと、カセットコンロで調理したコーンスープを、いつも食べている部屋ではなく、遊戯室に集まって食べる体験をする。
留意点	遊戯室で調理するため、衛生面に留意する。 カセットコンロを使用するため、危険の無いようにする。 人数が多いので、配膳に配慮する。
訓練を実施して園児の様子 職員の感想	子ども達はいつもと違う食事ではあったものの、おかわりする子も多く、よく食べていた。訓練を実施して2年目になるが、子ども達と職員の動きや、調理方法の確認ができて、1年目に比べるとスムーズに行うことができたので、非常食の体験が必要だと感じた。



(1) 泉州地域各市町の防災マップ

各市町のホームページに掲載されています。ハザードマップで施設の場所を確認しておきましょう。

(H. 30. 3 現在)

各市町（担当部局）
防災マップ等が掲載されているホームページ URL
高石市（総務部危機管理課）
http://www.city.takashi.lg.jp/saigai/hazardmap.html
和泉市（市長公室公民協働推進室危機管理担当）
http://www.city.osaka-izumi.lg.jp/kinhyubousai/bousainfo/bousaimap/index.html
泉大津市（総合政策部危機管理課）
http://www.city.izumitsu.lg.jp/kurashi/bousai_kikikanri/bousai/hazardmap.html
忠岡町（町長公室自治政策課）
https://www.town.tadaoka.osaka.jp/?ka_top=%e8%87%aa%e6%b2%bb%e9%98%b2%e7%81%bd%e8%aa%b2
岸和田市（危機管理部危機管理課）
https://www.city.kishiwada.osaka.jp/site/bousai/list12-156.html
貝塚市（都市政策部危機管理課）
http://www.city.kaiyuka.lg.jp/bosai/bosai_keihatsu/hazardmap.html
泉佐野市（市長公室市民協働課）
http://www.city.izumisano.lg.jp/kakuka/koushitsu/jichi/menu/bou/higaisukunaku/gaido.html
泉南市（総合政策部危機管理課）
http://www.city.sennan.lg.jp/kurashi/bosai/bosai/1496629186485.html
阪南市（市長公室危機管理課）
http://www.city.hannan.lg.jp/kakuka/shicho/kiki/bousai_jouhou/bousaimap/
熊取町（企画部危機管理課）
http://www.town.kumatori.lg.jp/kakuka/kikaku/kikikanri/kurashi/bousai/1294719200590.html
田尻町（総務部危機管理課）
http://www.town.tajiri.osaka.jp/kurashi_guide/kurashikankyo/anshin_zenzen/1398905796531.html
岬町（まちづくり戦略室危機管理担当）
http://www.town.misaki.osaka.jp/kurashi/bousai/1692.html

(2) 東日本大震災 被災地の状況

① 東日本大震災後における仙台市内認可保育所の被害状況 ★1

東日本大震災後の仙台市内認可保育所における給食提供の実態

—フェーズ1からの推移— 栄養学雑誌Vol.71 No.6 357-366 (2013) より引用

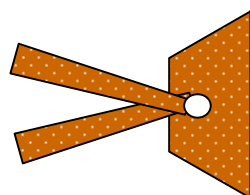
	全体	
	n	%
震災後の被害状況		
損壊なし（認定なし）	73	59.3
一部損壊	49	39.8
全壊	1	0.8
津波による建物への浸水		
なし	122	99.2
あり	1	0.8
調理施設の損壊 （補修工事が必要なもの）の有無		
なし	82	66.7
あり	41	33.3
保育所再開日		
休止なし	91	74.0
2-6日後に再開	25	20.3
7日後に再開	7	5.7
水道復旧までの日数		
なし	44	35.8
1-5日	41	33.3
6日以上	36	29.3
無回答	2	1.6
電気復旧までの日数		
なし	1	0.8
1-5日	99	80.5
6日以上	21	17.1
無回答	2	1.6
ガス復旧までの日数		
なし	7	5.7
1-5日	9	7.3
6日以上	104	84.6
無回答	3	2.4

	全体	
	n	%
給食再開日にガスの使用が不能でも 加熱調理をしたか★2		
した	98	79.7
（加熱調理をした98施設の内訳）		
カセットコンロ	94	95.9
プロパンガスボンベ	18	18.4
かまど等★3	9	9.2
電化製品	61	62.2
その他	7	7.1
しない	6	4.9
無回答	19	15.4
非常食の備蓄食数		
間食分以下	3	2.4
1-3食分	107	87.0
4-6食分	6	4.9
7食分以上	7	5.7
非常食対応マニュアル 作成していた	77	62.6
（作成していた77施設の内訳）		
概ね実行できた	29	37.7
一部実行できた	42	54.5
実行できなかった	6	7.8
作成していなかった	46	37.4

★1 n=123 施設

★2 複数回答

★3 かまど、または焚火の利用



約 8 割の施設が給食再開日にガスの使用が不能でも加熱調理を行っています。熱源の確保について考えてみましょう。

② 災害後に見直しをした事項

「東日本大震災被災保育所の対応に学ぶ」～子どもたちを災害から守るための対応事例集～
平成25年3月社会福祉法人全国社会福祉協議会 全国保育協議会 より引用

★ 設備・物品の備蓄 ★

非常食・非常用品を屋内だけに置いておくと、万が一園舎が崩れた場合、使用できなくなるため、園庭に非常食と非常持ち出し用品の保管倉庫を新たに設けた。鍵の保管場所については全職員で共有し、誰でも必要な時すぐに倉庫を開けることができるようにしている。【宮城県】

アルファ米（精白米を炊飯し乾燥処理を行った乾燥加工食品）を含めた非常用持ち出し品を積んだワゴンを用意し、扉をあければワゴンをすぐに取り出せる倉庫内に置いた。
【宮城県】

紙コップは園児たちには使いにくく、中身をこぼしてしまうことが多かったので、ペットボトルを用意するようになった。
【宮城県】

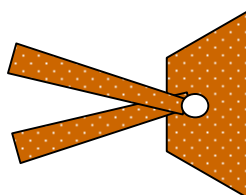
乾パンは硬くて子どもが食べるができなかったため、子どもが食べられるように柔らかいクッキーを備蓄するようになった。
【宮城県】

魚や果物の缶詰を備蓄していたが、賞味期限が切れていた。日頃からきちんとチェックを行うように改めた。
【宮城県】

災害時でもアレルギー対応の食事が提供できるよう、関係食品を備蓄するようになった。
【宮城県】

非常食の保管場所については、今までは1か所だけであったが、複数箇所（1階と2階等）に保管場所をつくるようにした。
【宮城県】

津波によって、町の避難先の備蓄食料や衣料品が全て流されてしまったため、避難用のリュックにも食料やオムツを入れておくようにした。
【宮城県】



東日本大震災を経験し、園での設備・物品等の整備を見直した事例です。施設での体制整備に役立てください。

(3) 災害時のアレルギー対応について

「災害時のこどものアレルギー疾患対応パンフレット」抜粋
(日本小児アレルギー学会 平成 29 年 11 月改訂)

災害時アレルギー対応

食物アレルギーのこどもへの対応

困ったことがあったら遠慮せず行政の方等に相談しましょう。

◇原因食物を食べないようにしましょう

1) アレルギー表示を確認しましょう

“鶏卵・乳・小麦・ピーナッツ、ソバ、エビ、カニ”は使用されていれば必ず原材料に表示されるので、確認しましょう。しかし、これ以外の食物は必ずしも表示されないので、注意しましょう。

2) 炊き出しで確認しましょう

原因食物が調理に使用されていないか、確認しましょう。しかし、大量調理なので少量混入は避けられないものと考えましょう。

3) 食べ物をもらっても、家族などに相談してから食べるように教えましょう

善意で食べ物をこどもに与える場合があります。必ず保護者が内容を確認してから食べることを、こどもに教えましょう。

4) 食物アレルギーがあることを周囲に知らせましょう

胸に「〇〇アレルギーあり」と書いたシールを貼るなどして、周囲の人に食物アレルギーがあることを分かりやすく伝えて、誤食事故を防ぎましょう。また、行政の方にアレルギーがあることを伝えて、支援が受けられるように早めに相談しましょう。



◇症状がでたら助けを求めましょう

以下の症状はすべて重い症状です。

一つでも現れたら、大きな声で助けを求め、早く医師に診せましょう。

本人のエピペン[®]があれば、速やかに打ちましょう。

全身の症状	唇や爪が青白い、脈を触れにくい・不規則、意識がもうろうとしている、ぐったりしている、尿や便をもらす
呼吸器の症状	のどや胸が締め付けられる、声がかすれる犬が吠えるような咳、持続する強い咳込み、ゼーゼーする、呼吸、息がしにくい
消化器の症状	繰り返し吐き続ける、持続する強いおなかの痛み

災害時のこどものアレルギーに関する相談窓口(無料)

▶メール相談: sup_jasp@jspaci.jp



日本小児アレルギー学会

ホームページ URL: <http://www.jspaci.jp/>

(4) 指針・要領

保育所保育指針（平成 29 年 3 月改正/平成 30 年 4 月 1 日適用）抜粋

第 3 章 健康及び安全

第 4 災害への備え

(1) 施設・設備等の安全確保

- ア 防火設備、避難経路等の安全性が確保されるよう、定期的にこれらの安全点検を行うこと。
- イ 備品、遊具等の配置、保管を適切に行い、日頃から、安全環境の整備に努めること。

(2) 災害発生時の対応体制及び避難への備え

- ア 火災や地震などの災害の発生に備え、緊急時の対応の具体的内容及び手順、職員の役割分担、避難訓練計画等に関するマニュアルを作成すること。
- イ 定期的に避難訓練を実施するなど、必要な対応を図ること。
- ウ 災害の発生時に、保護者等への連絡及び子どもの引渡しを円滑に行うため、日頃から保護者との密接な連携に努め、連絡体制や引渡し方法等について確認しておくこと。

(3) 地域の関係機関等との連携

- ア 市町村の支援の下に、地域の関係機関との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。
- イ 避難訓練については、地域の関係機関や保護者との連携の下に行うなど工夫すること。

幼保連携型認定こども園教育・保育要領（平成 29 年 3 月改正/平成 30 年 4 月 1 日施行）抜粋

第 3 章 健康及び安全

第 4 災害への備え

1 施設・設備等の安全確保

- (1) 認定こども園法第 27 条において準用する学校保健安全法第 29 条の危険等発生時対処要領に基づき、災害等の発生に備えるとともに、防火設備、避難経路等の安全性が確保されるよう、定期的にこれらの安全点検を行うこと。
- (2) 備品、遊具等の配置、保管を適切に行い、日頃から、安全環境の整備に努めること。

2 災害発生時の対応体制及び避難への備え

- (1) 火災や地震などの災害の発生に備え、認定こども園法第 27 条において準用する学校保健安全法第 29 条の危険等発生時対処要領を作成する際には、緊急時の対応の具体的内容及び手順、職員の役割分担、避難訓練計画等の事項を盛り込むこと。
- (2) 定期的に避難訓練を実施するなど、必要な対応を図ること。
- (3) 災害の発生時に、保護者等への連絡及び子どもの引渡しを円滑に行うため、日頃から保護者との密接な連携に努め、連絡体制や引渡し方法等について確認しておくこと。

3 地域の関係機関等との連携

- (1) 市町村の支援の下に、地域の関係機関との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。
- (2) 避難訓練については、地域の関係機関や保護者との連携の下に行うなど工夫すること。

8

参考文献

- 平成 25 年度保育科学研究 保育所における災害時対応マニュアル—給食編—
(平成 26 年 1 月 公益社団法人日本栄養士会)
- 非常災害時における保育所給食の対応マニュアル
(平成 24 年度 仙台市保育所連合会給食会研究委員会)
- 「給食に関する災害対策マニュアル」作成の手引き《給食施設向け》
(平成 29 年 4 月 尼崎市保健所健康増進課)
- 岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン (H29.3 版)
(平成 29 年 3 月 岐阜県健康福祉部保健医療課)
- 食事プロセス P D C A
(平成 28 年 3 月 P D C A 作成検討委員会)
- 災害時の楽々レシピ集
(平成 28 年 3 月 大阪府茨木保健所)

9

ワーキング委員名簿

所 属		氏 名
阪南ブロック 栄養士研究会	高石市立綾園保育所	佐古 有紀
	和泉市教育委員会事務局 こども部こども未来室	左官 智子
	岸和田市子育て応援部 子育て施設課	岸本 莉紗
	泉佐野市立のぞみこども園	田伏 真理
事務局	大阪府泉佐野保健所 企画調整課	中 由美
		村田 積美
		長尾 映里