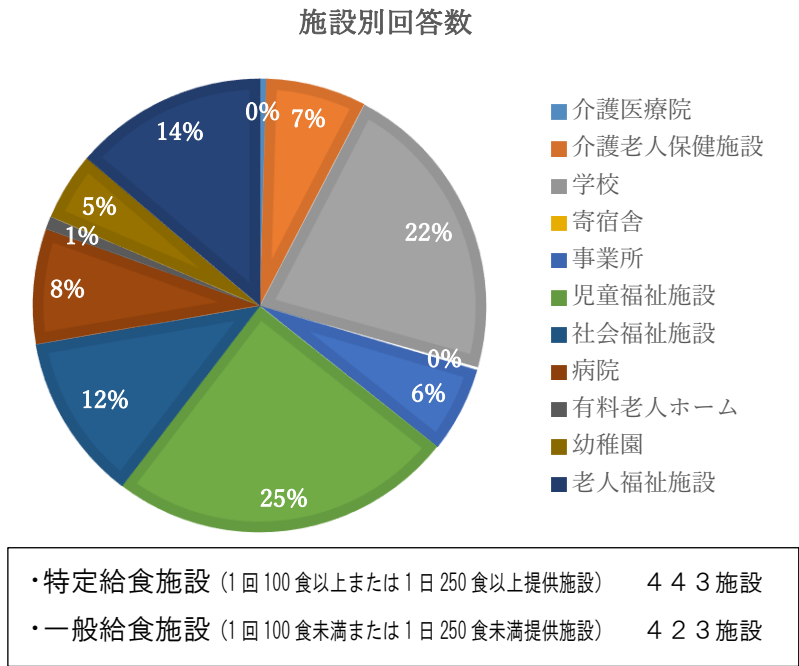


令和4年度給食施設における災害時の食事提供に関するアンケート調査結果報告

1. 調査概要

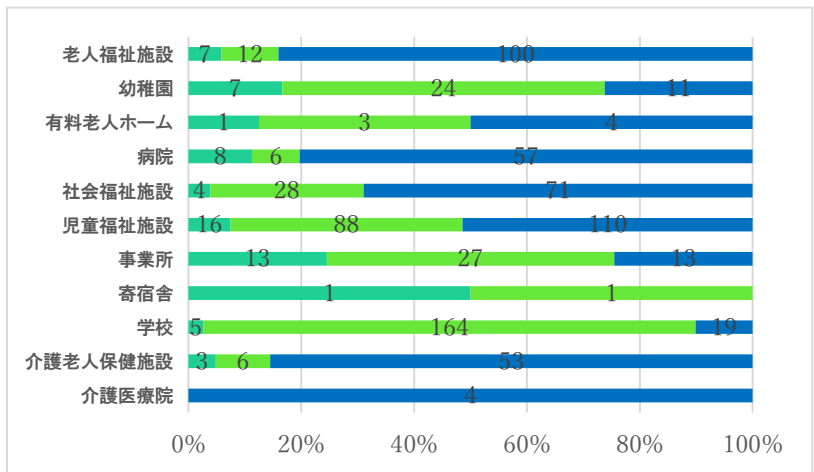
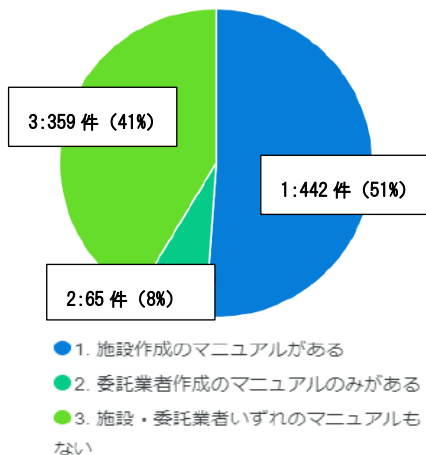
- (1) 目的 給食施設における危機管理体制や災害備蓄品等の備えについて実態を把握し、災害時の適切な食事提供体制の強化を図る。
- (2) 調査期間 令和4年10月
- (3) 調査実施数 三重県内の届出のある全施設(中核市である四日市市含む)のうち866施設
- (4) 回収率 約59%(866施設/1464施設)

施設種別	回答数
介護医療院	4
介護老人保健施設	62
学校	188
寄宿舍	2
事業所	53
児童福祉施設	214
社会福祉施設	103
病院	71
有料老人ホーム	8
幼稚園	42
老人福祉施設	119
総計	866



2. 調査結果

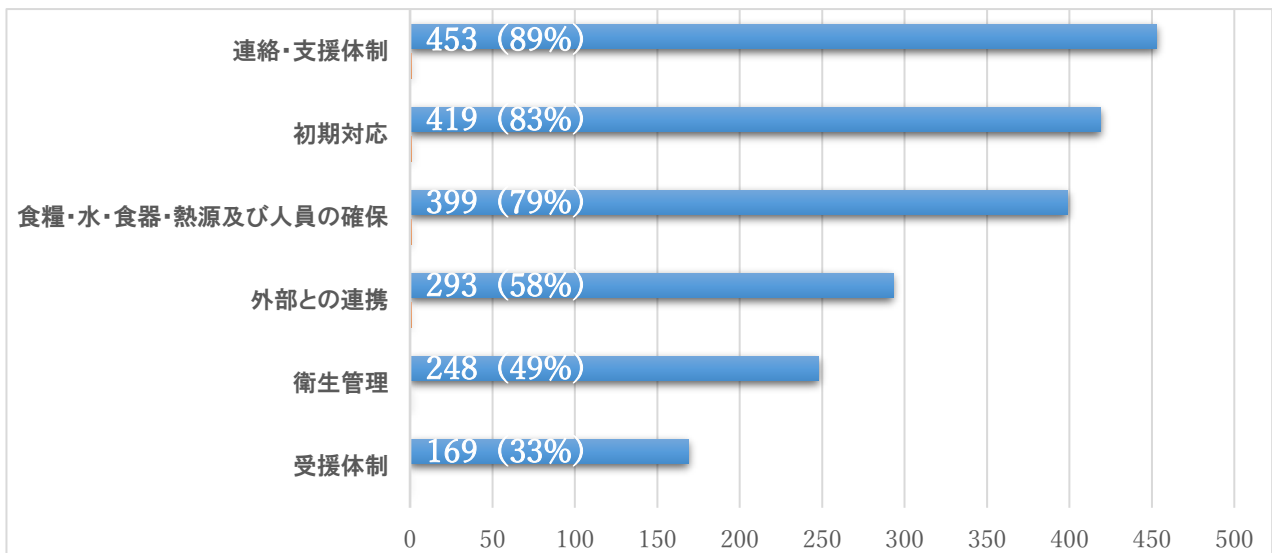
(1) 災害時の食事提供に関するマニュアルがありますか。(n=866)



【結果】 約6割の施設がマニュアルを作成していました。その内約1割は委託業者作成のマニュアルのみがあると回答していました。学校、幼稚園、事業所において、マニュアルを作成している割合が低いことがわかりました。

【チェック】 委託業者作成のマニュアルは、自施設に落とし込んでいるのかの確認が必要です。また、マニュアルがない施設は、三重県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン(第二版)(以下、「ガイドライン」という。)P89~P91を参考にして、マニュアル作成のための協議を行ってください。*参考資料3をご覧ください。

(2) (マニュアルがある施設(n=507)について) マニュアルに記載のある内容。

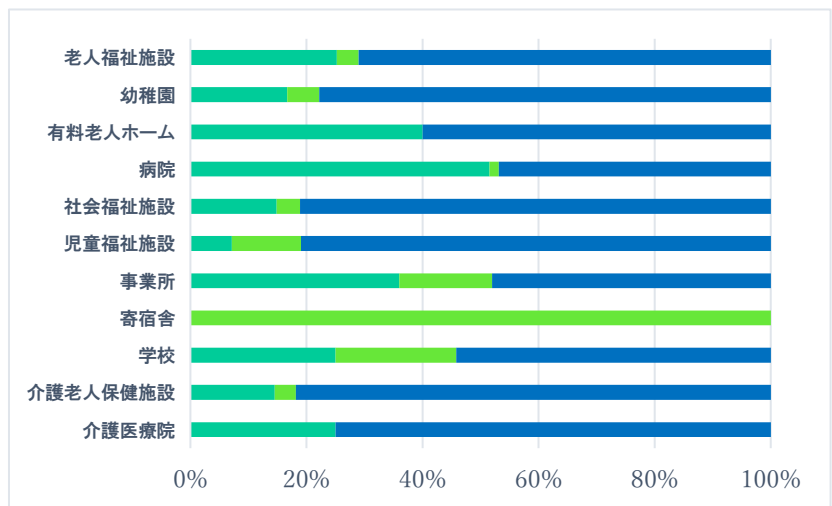
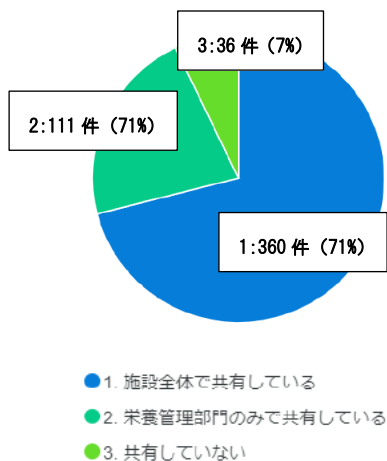


【結果】 連絡・支援体制、初期対応、食糧・水・食器・熱源及び人員の確保については約 8 割以上の施設に記載がわかりました。一方、受援体制と衛生管理については明記されていない施設が 5 割以上となっています。

【チェック ④】

- *参考資料 1-(1) 受援体制について(JDA-DAT の受援)をご覧ください。
- *参考資料 1-(2) 災害時の衛生をご覧ください。

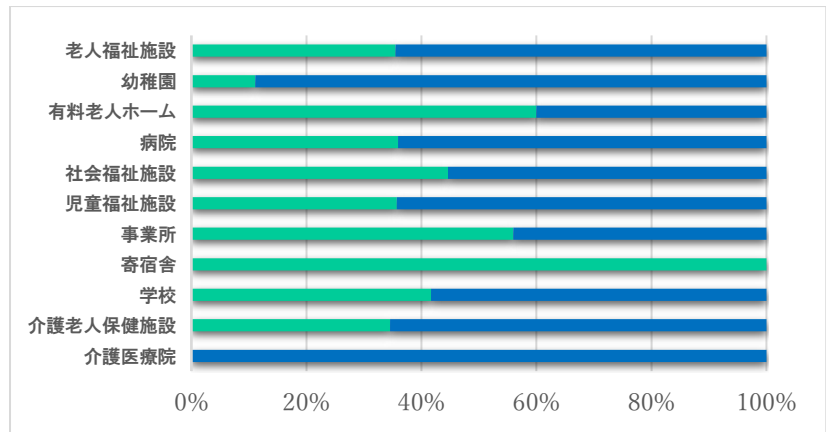
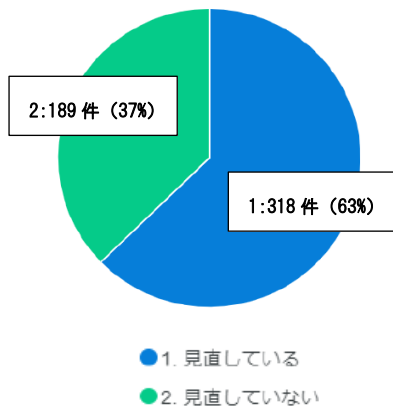
(3) (マニュアルがある施設(n=507)について) マニュアルの共有について。



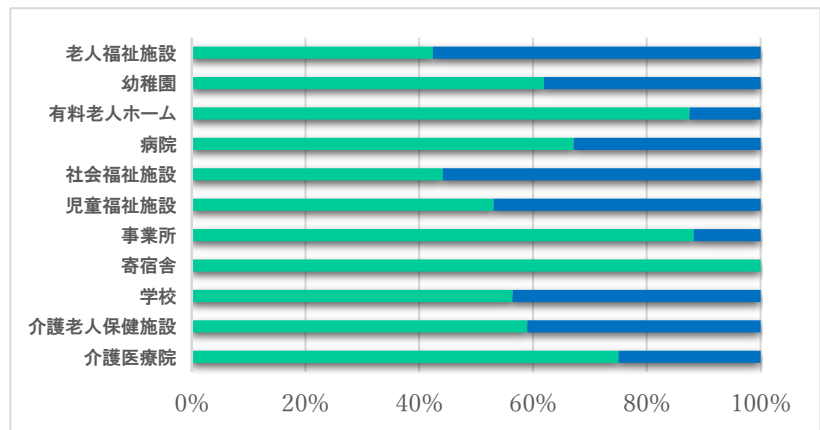
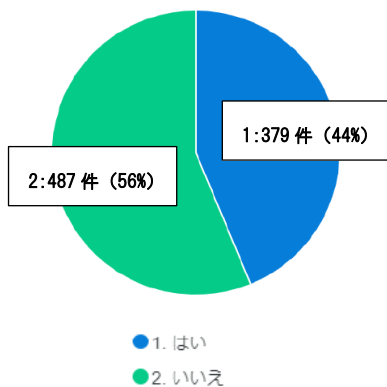
【結果】 約 7 割は施設全体でマニュアルを共有していることがわかりました。中でも介護老人保健施設、社会福祉施設、児童福祉施設については約 8 割以上が施設全体で共有していました。

【チェック ④】 施設全体のマニュアル等と相違がないよう確認しておく必要があります。栄養管理部門の職員だけでは対応しきれないこと等について、施設全体に共有し確認しておく必要があります。

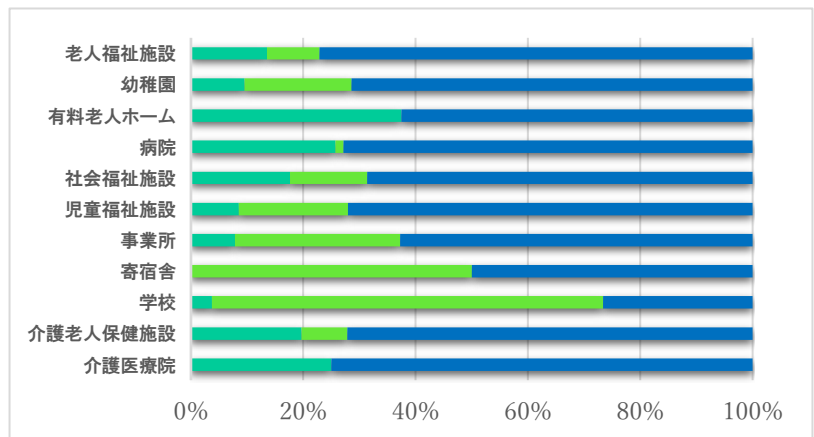
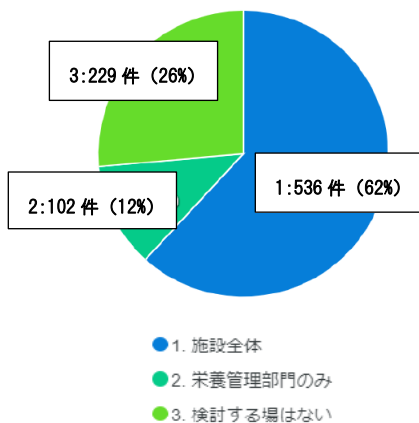
(4) (マニュアルがある施設(n=507)について)マニュアルの見直しについて。



(5) 研修・訓練の実施について。(n=866)



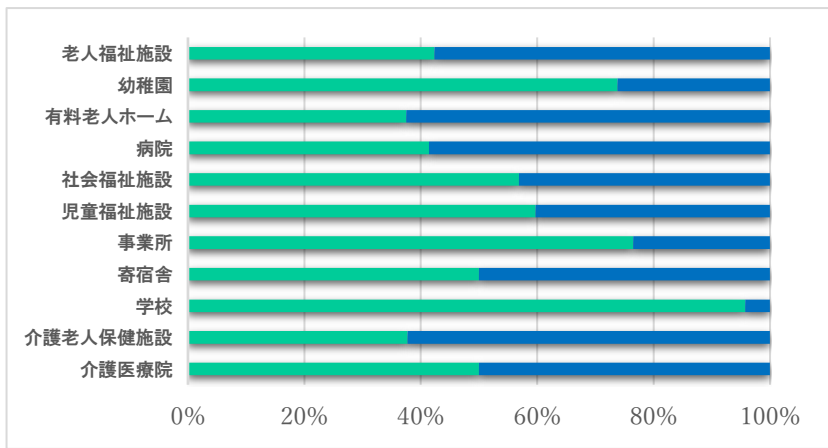
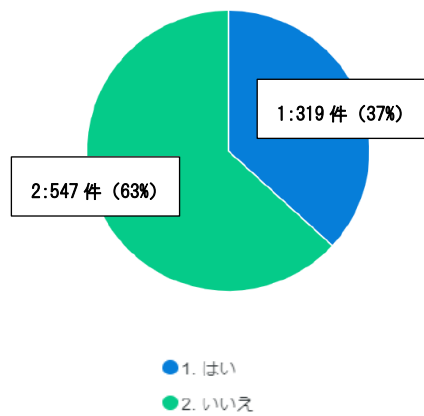
(6) 災害時の食事提供について検討する場について。(n=866)



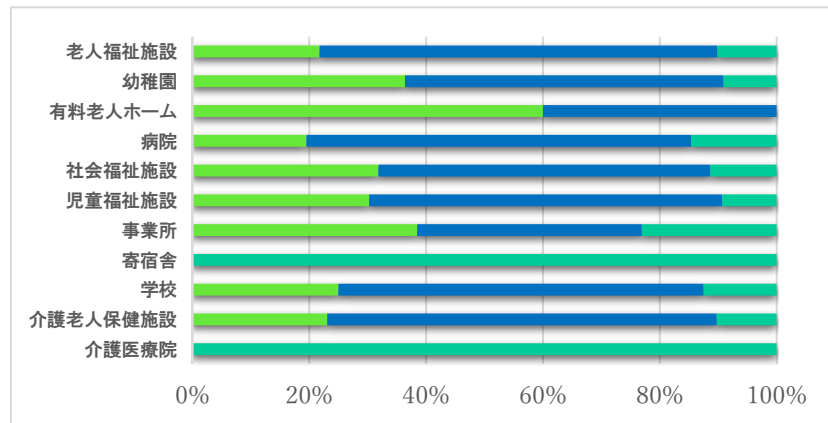
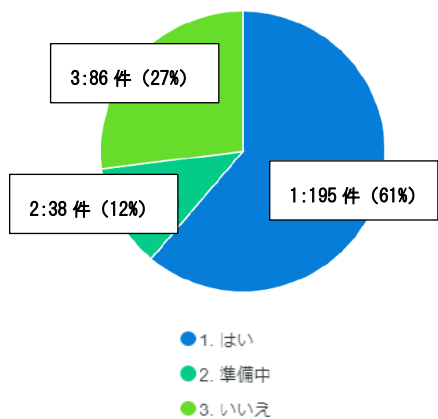
【結果】 約 4 割の施設がマニュアルを見直していないことがわかりました。また、約6割の施設が研修や・訓練を実施していないことがわかりました。
災害時の食事提供について、約6割の施設が施設全体で検討していることがわかりました。

【チェック🔍】ガイドラインのチェックリストを参考にテーマを決めて施設全体で研修や訓練を実施するとよいでしょう。また、訓練等で気づいたことをマニュアルに反映させていくことが大切です。*参考資料3をご覧ください。

(7) 食事提供不可の場合、他の食事提供施設との協議について。(n=866)



(8) (7)で「はい」の場合協定を結んでいるか。(n=319)

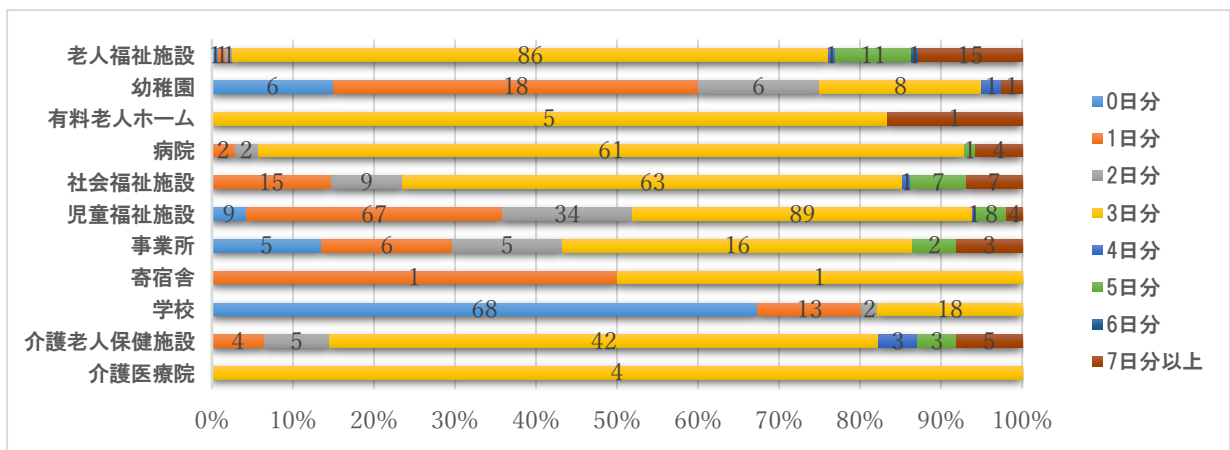


【結果】 約6割の施設が他の食事提供施設との協議をしていないことがわかりました。特に、学校、幼稚園、事業所において協議をしている割合が低いことがわかりました。また、協議している施設のうち協定まで進んでいる施設は約6割でした。

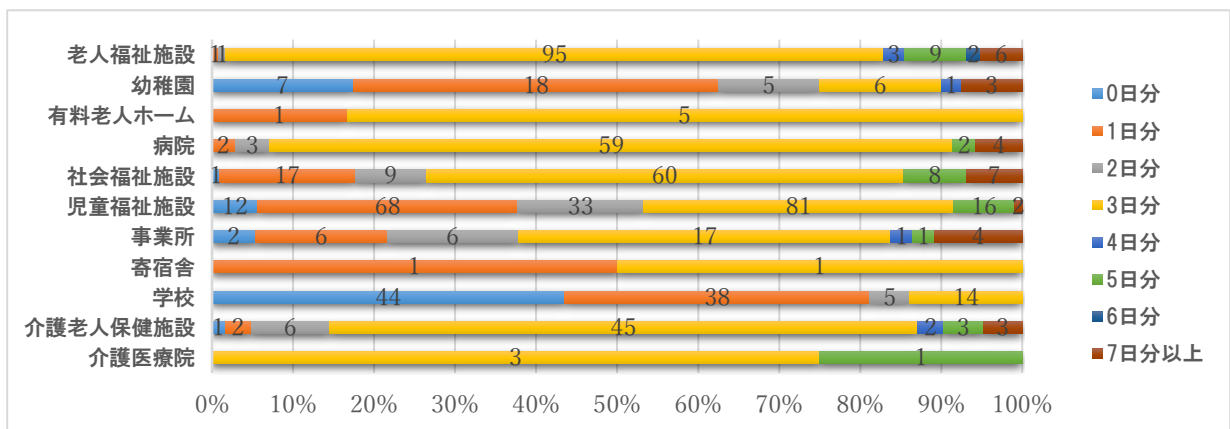
【チェック】 非常事態では施設内だけでは対応困難な場合もあるので、平常時から迅速に支援要請ができるよう協議しておく必要があります。
また、協定を結んだ場合はその内容をしっかりと理解しておく必要があります。



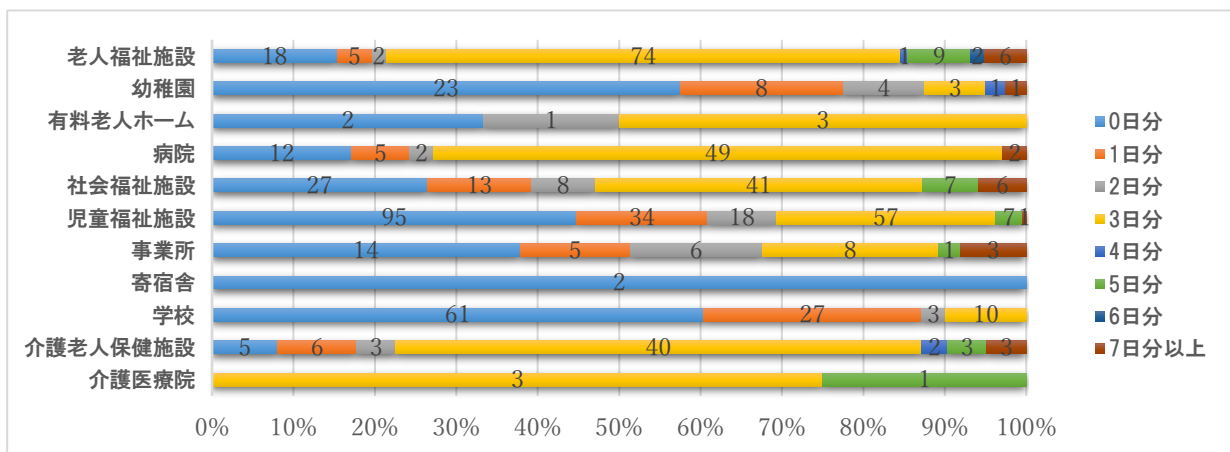
(9) (備蓄食品がある施設について)「飲料水」は何日分保管しているか。



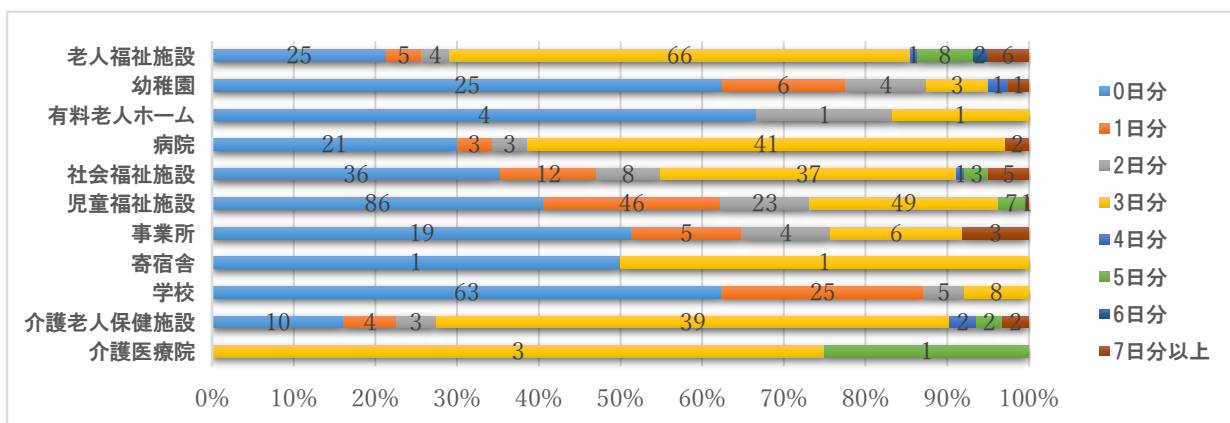
(10) (備蓄食品がある施設について)「主食」は何日分保管しているか。



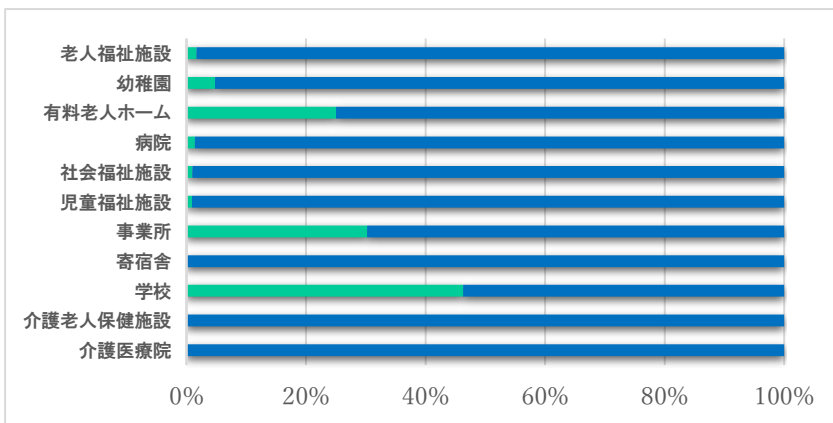
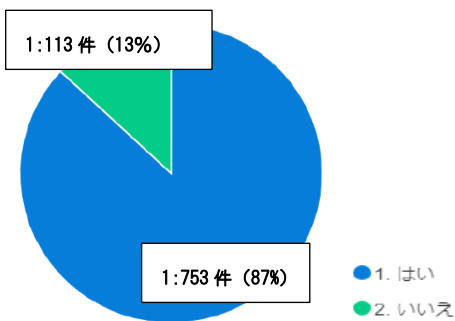
(11) (備蓄食品がある施設について)「主菜」は何日分保管しているか。



(12) (備蓄食品がある施設について)「副菜」は何日分保管しているか。



備蓄品の有無 (n=866)



【結果】

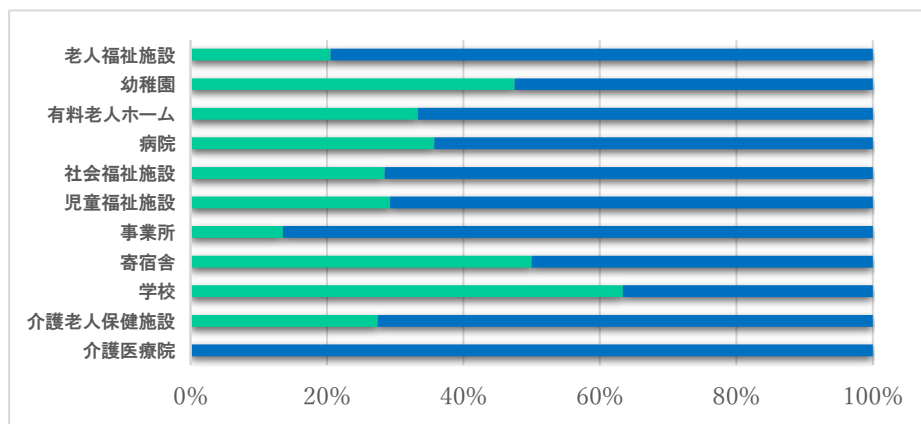
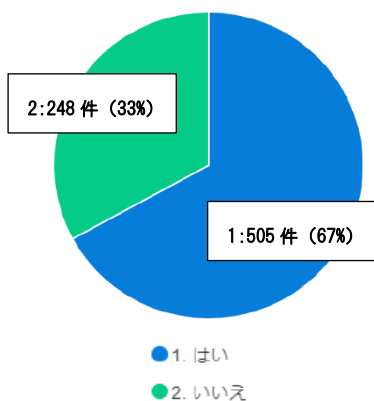
約9割の施設に備蓄食品があることがわかりましたが、学校、事業所、有料老人ホームについては備蓄食品がない施設の割合が高いことがわかりました。

備蓄食品の内容を見てみると、水と主食は3日分以上保管されている施設が多いことがわかりました。一方、主菜と副菜は3日分以上保管されていない施設も多くありました。

また、学校は水や主食についても自施設には保管されていない施設が多く、また、通所施設については3日分に満たない施設が多いことがわかりました。

※0日分と回答があった施設の中には、1日1~2食分は備蓄されている施設も含まれます。

(13) (備蓄食品の詳細について) 1日に必要な量を満たしているか。(n=753)

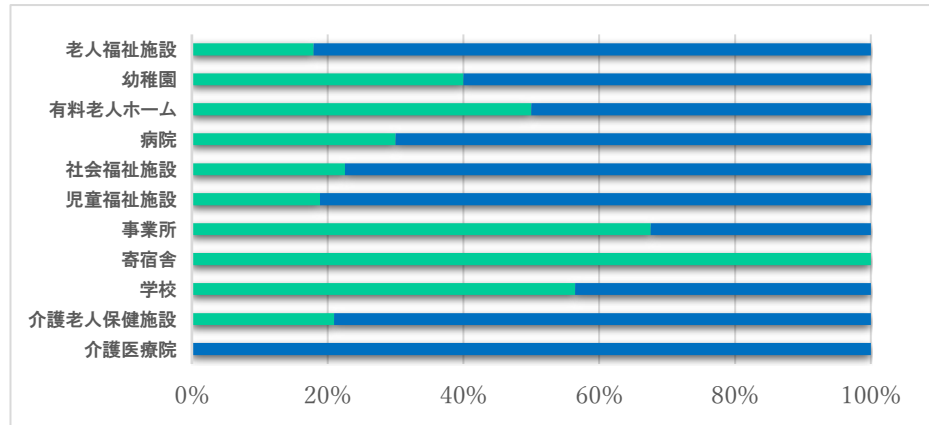
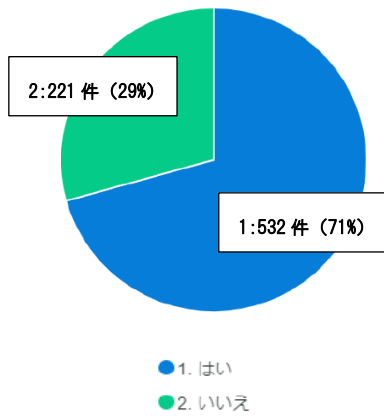


【結果】 約7割の施設が1日の必要量を満たしていることがわかりましたが、学校、寄宿舎、幼稚園では、1日に必要な量を満たしていない施設の割合が高いことがわかりました。

【チェック⑧】 利用者の年齢構成や活動量等から1日の必要量を予め算出します。調理員がいない、ライフラインがすべて止まってしまいます等様々な状況を想定し、余裕を持って準備するよう心がけましょう。

*参考資料2-(1) 大規模災害時に備えた栄養を配慮した食糧備蓄量算出のための簡易シュミレーター(厚生労働省)をご覧ください。

(14) (備蓄食品の詳細について)形態や病態にも配慮しているか。(n=753)

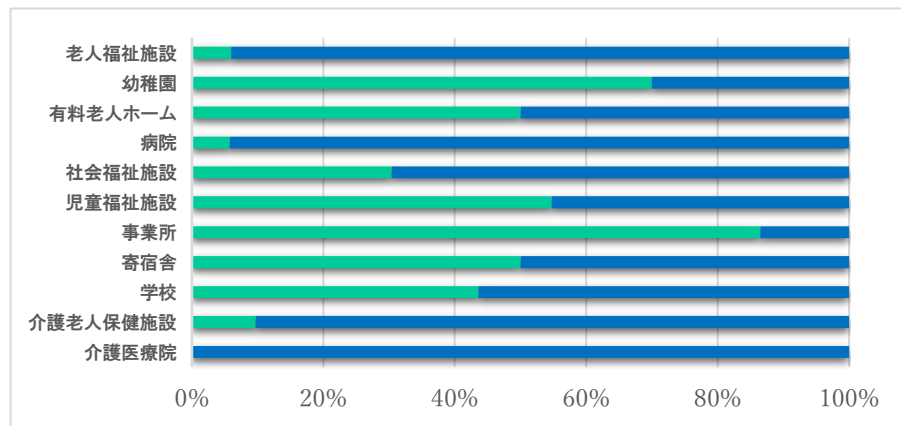
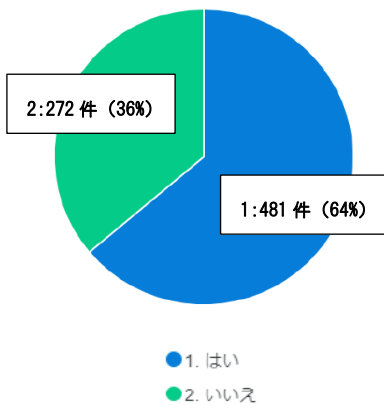


【結果】 約7割の施設が形態や病態に配慮した備蓄品を確保できていることがわかりました。しかし、寄宿舎、事業所、学校、有料老人ホームでは5割以上の施設が形態や病態に配慮した備蓄品を確保できていないことがわかりました。

【チェック🔍】 高齢者や病者など個別対応が必要な者に係るニーズの把握に努めるとともに、栄養補助食品の活用も含め、適切な準備が必要です。また、アレルギー対応食品についても十分に検討が必要です。あらかじめ業者等と協議を進めておきましょう。(※ガイドライン P85資料 12 参照)

また緊急時に備えて、医療機関での専門的支援につなぐ体制も確保することも検討しておきましょう。*参考資料 2-(2)及び参考資料3をご覧ください。

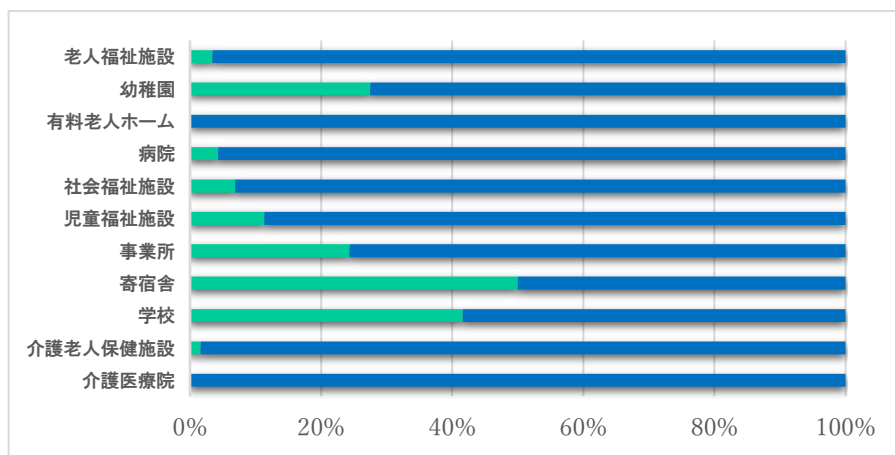
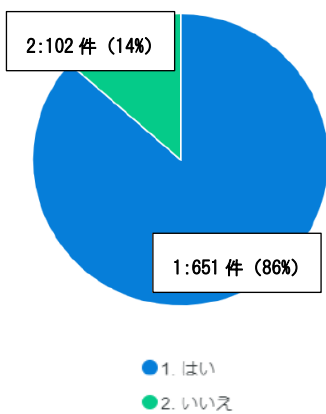
(15) (備蓄食品の詳細について)備蓄食品を利用した非常時用献立を作成しているか。(n=753)



【結果】 約6割の施設が献立を作成していることがわかりました。しかし、事業所、幼稚園、児童福祉施設、有料老人ホーム、寄宿舎は、5割以上の施設が作成していないことがわかりました。

【チェック🔍】・備蓄品を使用し、災害等発生時にどのように提供するのかを示した非常時用献立表を作成しておきましょう。食種が複数ある場合は、対象者も記載しておきます。非常時用献立は備蓄品の保管場所にも一緒に保管しておきます。また、平常時に提供する食種と非常時に提供する食種が異なる場合には、非常時に誰にどの献立を提供すればよいかわかるよう、対応方法を明記しておき、全職員で共有することが大切です。

(16) (備蓄食品の詳細について) 備蓄食品の一覧表がある。(n=753)

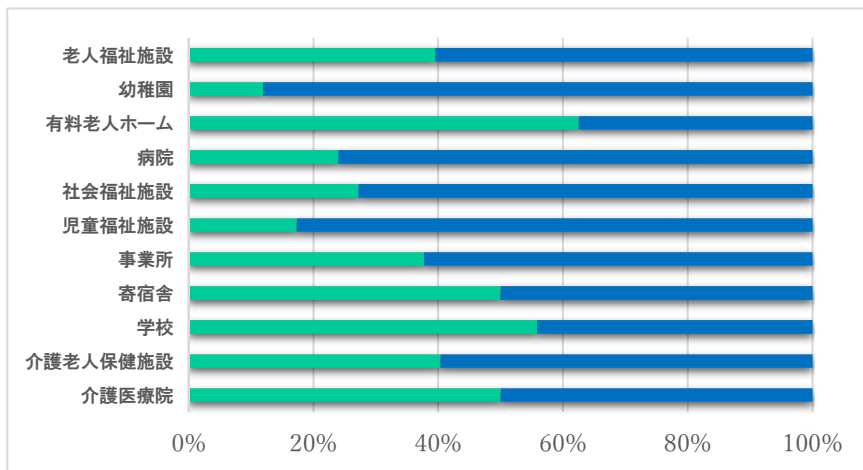
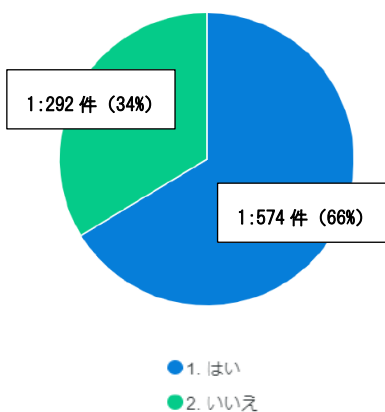


【結果】 約9割の施設に備蓄品の一覧表があることがわかりました。

【チェック🔍】一覧表には、量、保管場所とともに賞味期限を明記し、期限切れにならないよう平常時から食品の管理をすることも大切です。また、・飲料水、調理水など用途を明確にするためラベル等を貼っておきましょう。

備蓄品の保管場所について、施設の見取り図、倉庫の鍵の保管場所、どこに何があるかを写真や図等で明示するなど、給食担当者以外の職員にもわかるようにすることが大切です。・備蓄食品以外の使い捨て食器や熱源、衛生管理物品(手指等の洗浄消毒薬、手袋、ゴミ袋等)と一緒に保管するようにしましょう。*参考資料 2-(3)をご覧ください。

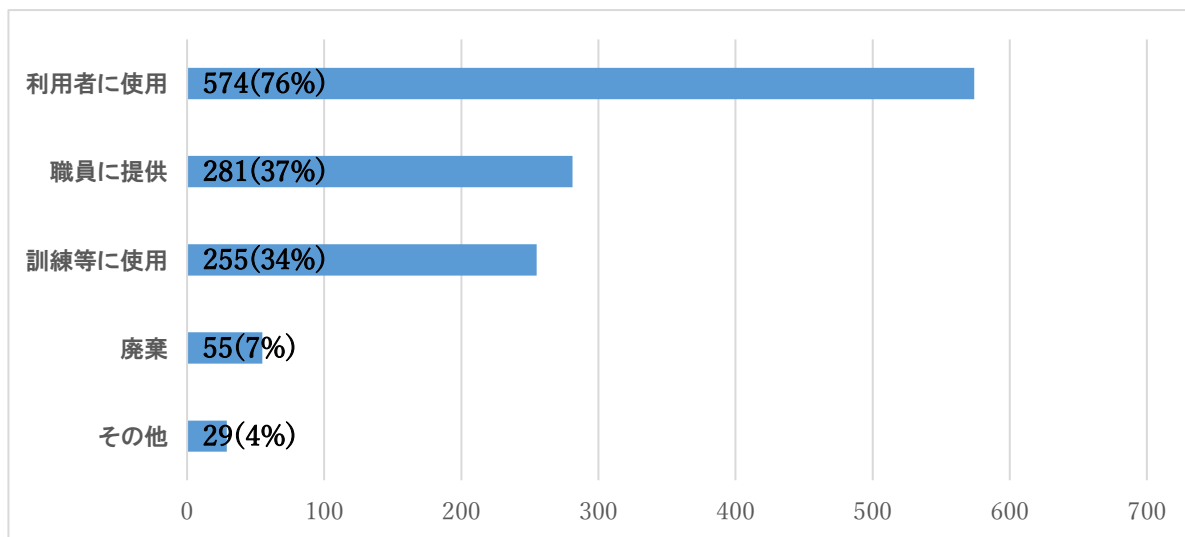
(17)職員用の備蓄食品はありますか。(n=866)



【結果】 約7割弱の施設で職員用の備蓄品が保管されていることがわかりました。

【チェック🔍】災害発生の危険性がある場合に泊まり込む職員が多いこと、予測できない災害の場合に食品を手に入れるのが難しいことが推測されるので、職員用に備蓄についても検討しましょう。

(18) (備蓄食品がある施設について) 賞味期限が近い備蓄食品の活用について。(n=753)

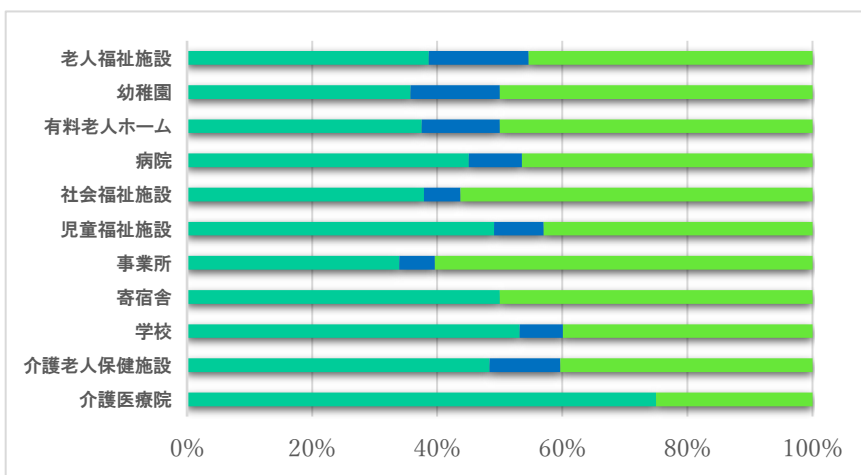
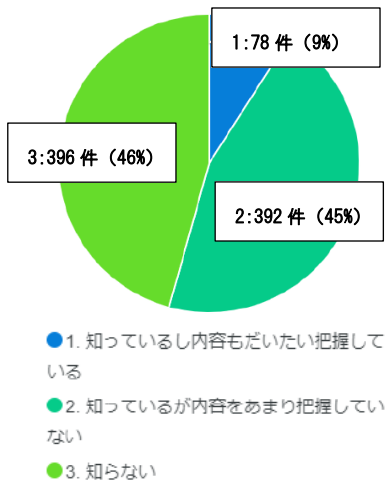


【結果】 賞味期限が近い備蓄食品を利用者に使用している施設が一番多く、廃棄している施設は少ないことがわかりました。

【チェック👁️】

*参考資料 2-(4)「三重の防災レシピコンテスト」レシピ集と調理動画をご覧ください。

(19) 「三重県災害時栄養・食生活活動ガイドライン(第二版)があるのを知っているか。(n=866)



【結果】 5割弱の施設がガイドラインを知らないと回答し、知っていても把握していない施設を合わせると約9割でした。

【チェック👁️】 三重県災害時栄養・食生活支援活動ガイドラインはこちらから⇒

<https://www.pref.mie.lg.jp/KENKOT/HP/m0068900224.htm>

