

新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン

平成 18 年 3 月

新潟県福祉保健部

はじめに

平成16年度、本県においては、新潟県中越大震災や7.13新潟豪雨水害等を始め度重なる自然災害に見舞われ、県民生活に深刻な影響をもたらし、大きな試練を与えられた1年でした。

災害時における食料や水の確保は生命維持に係わる問題であり、栄養状態の悪化が避難生活における健康状態に影響することから、栄養・食生活支援は重要な活動であります。

本県においては新潟県地域防災計画における栄養指導対策に基づき、被災地の支援活動を行ってきましたが、実際の活動時においては、食に関する幅広い関係機関と連携した活動には苦慮する場面も多く、また、反省すべき点も多々ありました。

これらの経験を踏まえ、被災者支援に携わる栄養士がその専門性を活かし、被災住民の栄養状態の悪化を最小限に止め、より早く回復させるため、関係機関及び職種と連携を図りながら支援活動を迅速かつ効果的に展開できるよう、ガイドライン策定委員会を設置し、災害時における栄養・食生活支援活動について検討を重ね、本ガイドラインを策定しました。

今後、これを参考に、県地域機関、市町村等の各自治体においても地域特性に応じた災害時における栄養・食生活支援活動体制の推進が図られることを期待しております。

終わりに、本ガイドライン作成にあたり御尽力を賜りました策定委員各位を始め、貴重な御意見をいただきました関係者の皆様に感謝申し上げます。

平成18年3月

新潟県福祉保健部長 丸山 仁

目次

I 本ガイドラインについて

1 策定の趣旨	1
2 位置付け	1
3 特徴	1

II 災害時における栄養・食生活支援活動体制

1 中越大震災時の栄養・食生活上の課題と今後の対応について	3
2 災害時に行う栄養士の主な活動	4
3 災害時栄養・食生活支援活動体制	6

III 災害時における栄養・食生活支援活動の実際

1 被災住民支援

(1) 想定される時系列・組織別対応の概要	8
(2) 組織別の対応について	11
ア 被災市町村	11
イ 県(地域機関)	19
ウ 県(本庁)	24
(3) 災害弱者等への食生活支援	27

2 被災給食施設支援

(1) 想定される時系列・組織別対応の概要	34
(2) 組織別の対応について	37
ア 被災給食施設	37
イ 市町村	41

ウ 県(地域機関).....	44
----------------	----

エ 県(本庁).....	51
--------------	----

IV 資料編

1 様式例.....	54
------------	----

2 参考資料.....	65
-------------	----

3 各種調査結果概要.....	85
-----------------	----

参考・引用文献.....	106
--------------	-----

I 本ガイドラインについて

1 策定の趣旨

平成16年度、本県においては、新潟県中越大地震や7.13新潟豪雨水害等の様々な自然災害に見舞われた。

災害時においては、その発生直後の食料や水の確保は生命維持に関わる重要な問題であり、また、避難生活が長期化すると、食品の入手ルートや調理設備等の食環境の変化に伴う食欲や料理をする気力の減退、摂取食品の偏り等による栄養状態の悪化が健康状態に大きく影響することから、被災住民に対する栄養・食生活支援は重要である。

県においては新潟県地域防災計画における栄養指導対策に基づき、被災地における栄養・食生活支援活動を行ったが、具体的な活動を記した指針等はなく、その対応には苦慮する場面もあり、また、反省すべき点多々あった。

本ガイドラインは、これらの経験をふまえ、栄養士がその専門性を活かし、被災住民の食生活や栄養状態がより早く平常時までに回復するよう関連する機関及び職種と連携を図りながら、支援活動を迅速かつ効果的に展開するために策定したものである。

2 位置付け

本ガイドラインは、新潟県地域防災計画（又は各市町村地域防災計画）の保健活動における栄養指導対策を効果的に進めるための目安となるものである。

同系のものとしては他に「災害時保健師活動ガイドラインー新潟県ー」、「新潟県 災害時 こころのケア活動マニュアル」等があり、実際の災害時活動はこれらの多職種とともに連携を図りながら活動を行うこととなる。

3 特徴

(1) 栄養士の活動内容を中心とした。

本ガイドラインは、被災者支援に携わる栄養士の活動を「栄養・食生活支援活動」とし、その活動に必要な情報、関係機関や職種間の連携等を整理し記載した。

(2) 災害時における栄養士の活動を被災住民支援及び被災給食施設支援に分けて記載した。

栄養士が災害時に行う支援活動の対象は当然の事ながら「被災住民」であり、被災地域の給食施設を利用している住民も被災住民に含まれることとなる。

普段、栄養士が所属している職場の半数以上は給食施設であることから、給食施設を利用している被災住民を対象とした「被災給食施設支援」という項目も設け、災害時における栄養士の活動を「被災住民支援」「被災給食施設支援」別に記載した。

「被災住民支援」では、地域における被災者を支援するために、市町村、県（地域機関、本庁）が行う活動を記載し、「被災給食施設支援」では、施設での給食提供を早期回復させるために、給食施設、市町村、県（地域機関、本庁）が行う活動を記載した。

(3) 平常時の対策を重点的に記載した。

災害時において、栄養・食生活支援活動を迅速かつ効果的に行うためには、平常時の備えが重要であり、また、給食施設においても災害発生直後は自力で乗り切らざるを得ない状況になることが予想されることから、本ガイドラインは災害発生時のみならず、平常時より活用できるよう平常時の活動を重点的に記載するよう配慮した。

(4) 時系列に組織別対応を明確にした。

災害発生時から想定される事柄、それに伴う支援活動の流れの目安及び関係機関の役割が明確になるよう、時系列別（「フェイズ※」を使用）、組織別に支援活動の概要をまず表に整理し、その表を基に詳細を記載した。

また、関係部局課や関係機関が連携して、必要な情報や食料等の流れがスムーズにいくよう、連携・連絡体制を図示した。

※ただし、支援活動の時系列別の流れは目安であり、災害の種類、発生時期、被害状況等により異なるので弾力的に活用すること。

※フェイズ：災害救護で使用される経過を表すもの。災害直後から各期にわけており、本ガイドラインにおいては下記の区分けとして示す。

フェイズ0：初動体制の確立（概ね災害発生後 24 時間以内）

フェイズ1：緊急対策（概ね災害発生後 72 時間以内）

フェイズ2：応急対応（概ね 4 日目から 1 か月まで）

フェイズ3：普及・復興対策（概ね 1 か月以降）

(5) それぞれの組織で活動を行う栄養士及び関係者の災害時（平常時を含む）対策の参考となる内容とした。

本ガイドラインは、平成 16 年に経験した災害を基に記載したが、災害の種類、発生時期、地域の特徴等により被害の状況や支援活動の実際も異なってくる。

今後、市町村、県（地域機関）、給食施設等それぞれの組織において災害時対応のマニュアル等を策定及び見直しをする際に、本ガイドラインが参考となるよう工夫した。

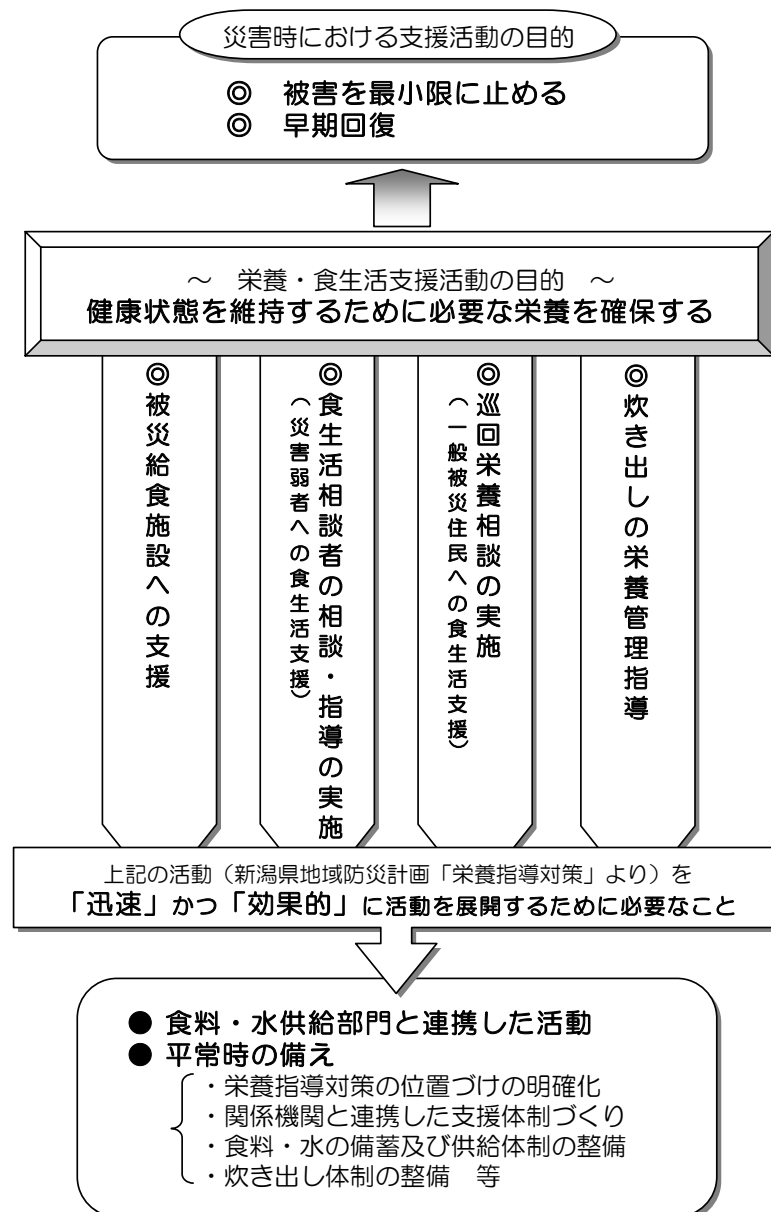
II 災害時における栄養・食生活支援活動体制

1 中越大震災時の栄養・食生活上の課題と今後の対応について

災害時における支援活動の目的は「被害を最小限に止める」及び「早期回復」であり、迅速かつ効果的な活動が求められる。

特に、災害時における栄養・食生活支援活動の目的は、健康状態を維持するために必要な栄養を確保することであり、新潟県地域防災計画における栄養指導対策は、被災住民全体に対する支援として「炊き出しの栄養管理指導」と「巡回栄養相談」、災害弱者に対する支援として「食生活相談者の相談・指導」、また、「被災給食施設への支援」を位置付けている。

中越大震災時においても、これらの4項目を中心に活動を行ったが、現場活動や食生活調査などの結果から、栄養状態の悪化を食い止め、通常の食生活へ回復させるためには、食料・水供給体制部門と連携した支援活動が必要であり、そのためには平時からの備えが何より重要であることを強く感じたところである。



2 災害時に行う栄養士の主な活動

ここでは、新潟県地域防災計画の栄養指導対策に示されている主な活動の概略について記し、詳細については「Ⅲ災害時における栄養・食生活支援活動の実際」にて時系列及び組織別にその対応を記す。

(1) 栄養・食生活支援活動の進め方

ア 市町村、県（地域機関、本庁）栄養士の役割と協働

自治体の栄養士が行う災害対策で最も重要なことは平常時の備えである。

県及び市町村地域防災計画には栄養指導対策が明記されており、それらの対策を効果的に実施するために自治体の栄養士は、

- ①日ごろから所内関係部局との連絡を密にするとともに、
- ②地域関係機関とのネットワークづくり、
- ③住民への普及啓発 等

を行うことが重要な役割となる。

災害時においては、被災住民の直接的な支援は市町村が行うことになるが、県（地域機関）では市町村の支援要請や被害状況等に応じて必要な支援を行うことになる。

市町村と県（地域機関）の栄養士は、栄養指導対策を迅速かつ効果的に進めるために、関係部局等と連携しながら被害状況を把握し、必要な対策を講じるとともに、役割分担や関係機関への連絡調整を行う。

また、県（本庁）の栄養士は全県的な被害状況を把握し、支援要請や地域の栄養指導計画等に応じて、庁内関係部局や関係機関等と連絡調整を行うとともに、必要に応じて被災地域以外の県（地域機関）の栄養指導員の派遣、更に国や他都道府県の栄養指導員の派遣要請等を行う。

イ 給食施設の栄養士の役割

給食施設は喫食者の栄養改善を図るための社会的役割があり、災害時にはライフラインの遮断や調理室の損壊などの問題を抱えながらも、喫食者に継続した食事提供が求められる。

災害時には自力で2～3日程度乗り切る対策が重要であり、そのため給食施設の栄養士は、

- ①施設全体の災害時マニュアルに給食部門を位置付け、
- ②備蓄品の整備や人的支援の確保方法等を明記するとともに、
- ③施設で対応できない場合の相談先（連絡先）を市町村及び県（地域機関）の栄養士とともに明確にしておくこと

が重要な役割となる。

また、状況によっては、自力で対応できない場合も想定されるため、市町村災害対策本部（給水車や救援物資などの手配に応じる部署）に直接支援要請を行ったり、市町村や県（地域機関）などと連絡をとりながらスムーズな支援を得るための調整を行うことも必要である。

(2) 災害時の栄養指導対策について

ア 炊き出しの栄養管理指導

災害時の炊き出しは、おおそフェイズ1から2にかけて、基本的には市町村が実施主体となっていくことになる。

平常時の備えとして、特に自治体の栄養士は、当該（管轄）市町村における炊き出し体制や設備等を把握し、栄養的配慮がなされるよう、防災部局等の担当部局課に提案を行うなどし体制を整えておく必要がある。よって、担当部局課と普段より意思疎通を図り、災害発生時には速やかに協力体制がとれるよう努める。

災害発生時は、炊き出しの内容、量、味付け等の確認を行い、被災者の状況に合わせたものが提供されているかを確認し、必要に応じて実施主体へ提案、助言、調整等を行い、炊き出しの栄養管理を行う。

中越大震災は、自衛隊、業者、学校給食センターを活用しており、被害が甚大で市町村では対応できない場合は速やかに自衛隊へ要請している場合が多く、また、その他ボランティア団体による炊き出しや、被災者自ら炊き出しを行う場合もあった。

イ 巡回栄養相談の実施（一般被災住民への食生活支援）

【フェイズ0～フェイズ2】

災害発生後速やかに市町村により避難所が開設され、被災者（避難所外被災者も含む）には、自治体の備蓄品、炊き出し、救援物資等により食事が提供される。

被災者（避難所外被災者も含む）の栄養状態が悪化しないよう、避難所等の巡回栄養・食事相談を行いながら食糧供給状況についても把握し、献立内容や提供回数等を調整する。

避難が長期化した場合には、炊き出しやお弁当等の「食事」の提供だけではなく、自宅へ戻った後や仮設住宅入居後の生活を視野に入れた支援（調理実習等）も必要になってくる。

【フェイズ3】

災害発生後から約1～2か月すると、仮設住宅（住宅再建までの仮の住まい）への入居が始まり、通常、簡易調理設備が設置される。

入居当初は、将来の不安、疲労、慣れない調理設備等により「料理をする気力」「食べる意欲」の低下が見られ、また、住み慣れた地域と離れた場所に建設されることも多いことから、食品の入手ルートの変化等、食環境が大きく変化することが予想される。

支援の際は医師、保健師等と連携を図り、被災者の栄養状態や食環境に合わせ、復旧・復興に向けた支援計画を作成し、訪問や集団実習等による支援を行う。

（事業例）

- ・訪問栄養・食生活相談
- ・仮設住宅の調理設備を活用した調理実習
- ・簡単レシピの紹介 等

ウ 食生活相談者への相談・指導の実施（災害弱者への食生活支援）

被災住民のなかには、乳幼児、妊産婦、虚弱高齢者、糖尿病等で食事療法が必要な者等の災害弱者が含まれており、一般の備蓄食品、炊き出し、救援物資では対応が困難な場合がある。

平常時の備えとしては、事前に保健師等と連携を図りながら災害弱者の把握に努めるとともに、市町村災害対策本部に必要な備蓄品等について提案や助言を行う。

災害時には、災害弱者に必要な支援が行われているか医師、保健師等と連携を図りながら確認を行い、必要に応じて避難所や仮設住宅等に出向き、栄養相談や特別用途食品等の手配に関する支援を行う。

エ 被災給食施設の支援

給食施設の特に1日3食提供している弱者を対象とした入居型施設においては、災害が発生し、通常の給食提供が困難な状況になったとしても、利用者へは何らかの食事提供を継続させなければならない。

災害発生時は、ライフラインの遮断等により、厨房が使用不可になったり、電算処理が不通となり食数管理が困難になったり、給食を運ぶエレベーター等も使用不可になり、人力で食事を運ばなければならないなど、普段の数倍、人手が必要な状況となる。

また、応急対応と同時に、給食運営を再開するための調整も同時に行う必要がある。

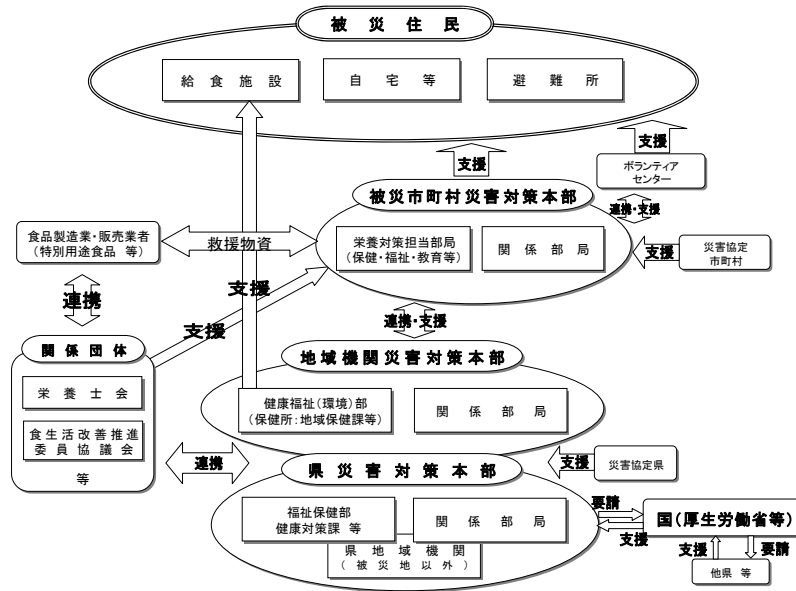
このことから、給食施設の平常時の対策として欠かせないことは、①災害時対応マニュアル等を整備すること、②自力で2日間（施設の種類、災害の発生時期、地域の特性により異なるので、施設内での検証が必要）程度は乗り切れる備蓄品を整備すること、③外部との物的、人的支援の連携体制の明確化である。

また、自治体の栄養士も、給食施設からの支援要請に迅速に応じられるよう、地域内の給食施設の支援体制を整備しておく必要がある。

3 災害時栄養・食生活支援活動体制

被災住民に対する栄養・食生活支援活動を行う際は、様々な機関と連携しなければ迅速かつ効果的な活動を行うことはできないため、平常時より連携体制を整える必要がある。

〔災害時栄養・食生活支援活動体制図（例示）〕



〔関係機関の役割〕

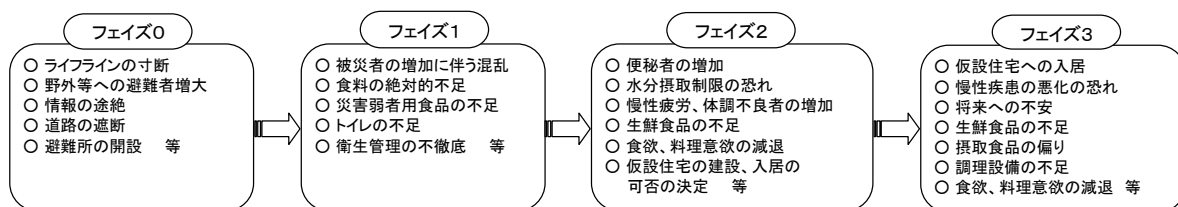
機関	役割
市町村(栄養対策担当部局)	管轄の県(地域機関)等と連携を図り、被災住民及び被災給食施設の支援を行う。
県(地域機関)	管内の被災状況及び住民の状況等を把握し、その情報を適切に関係機関へ発信する。 また、管内被災市町村からの支援要請を調整し、被災市町村と連携を図り、被災住民及び被災給食施設の支援を行う。
県(本庁)	被災地全体の状況を把握し、必要に応じ部局横断的な支援体制を整えると共に、栄養・食生活支援を推進するために必要な広域的な調整を行う。
災害協定県(及び市町村)	協定に基づく被災県(市町村)の支援
国	県の要請に応じて人材の派遣等の調整
関係団体	平常時の活動におけるネットワークを活用し、行政と連携を図りながら被災者に対する栄養・食生活支援活動(災害弱者に対する栄養指導、炊き出し等に係る栄養、衛生、技術面での支援等)を行う。 新潟県地域防災計画による「災害時の救護活動に関する協定」締結団体(新潟県栄養士会等)については、協力要請に基づき、専門的な活動を行う。 〔関係団体例〕 栄養士会、調理師会、食生活改善推進委員協議会、食品衛生協会、社会福祉協議会、商工会、NPO 等

Ⅲ 災害時における栄養・食生活支援活動の実際

1 被災住民支援

(1) 想定される時系列・組織別対応の概要

ア 災害発生後想定される状況の流れ



イ 災害時における栄養士の主な活動

【平常時】

◎災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン等に基づく状況把握と体制整備

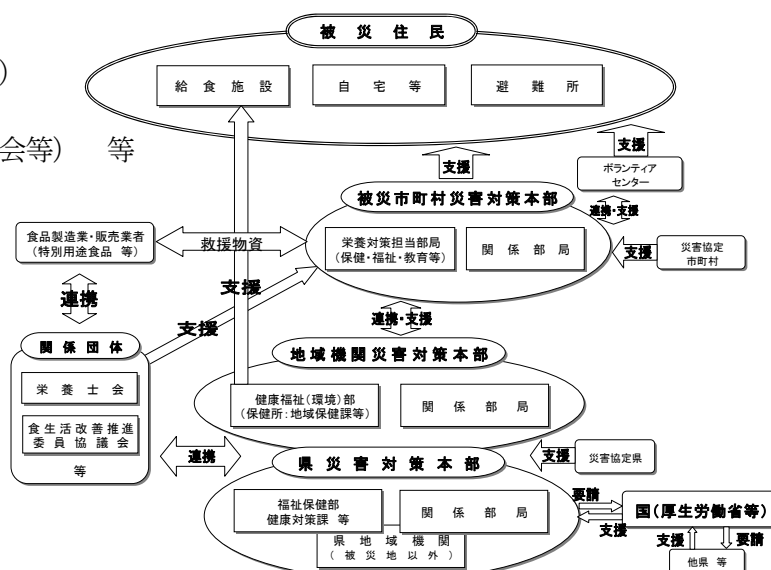
- 組織の食料の備蓄状況を把握し、必要に応じて整備（提案等）しておく。
- 炊き出し体制を把握し、必要に応じて整備（提案等）しておく。
- 食料・水供給体制を把握し、必要に応じて整備（提案等）しておく。
- 災害時の備えを（備蓄食品等）一般家庭へ普及させる。
- 災害弱者（高齢者、乳幼児、妊産婦、慢性疾患患者 等）を事前に把握しておく。

【災害発生時】

- 状況把握（被害状況、下記の活動等を行うための情報）
- 炊き出しに関する栄養管理
- 食料・水の供給に関する栄養管理
- 災害弱者（高齢者、乳幼児、慢性疾患患者等）等への食生活支援
- 被災者（避難所、避難所外、仮設住宅）全体への食生活支援

ウ 関連する機関

- ・ 市町村
- ・ 県（地域機関、本庁）
- ・ 国（厚生労働省）
- ・ 関係団体（県栄養士会等） 等



(2) 組織別の対応について

ア 被災市町村

発生時の迅速かつ適切な栄養・食生活支援が行われるよう、平常時からの十分な備えが必要である。特に、被災住民支援については市町村が第一線となることから、その重要性は高い。

フェイズ	対応の実際
平常時の対策	<p>◎「災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン」に基づく状況把握と体制整備</p> <p>市町村防災計画の栄養指導対策を円滑に行うために、平常時より食料・水供給体制を把握するとともに、「災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン」と連動した食生活支援活動が行えるよう関係組織及び機関と連絡を密にする。</p> <p>● 防災計画における適正な食料供給体制の整備</p> <p>各市町村の防災計画における食料・水供給内容、供給先等を把握する。 また、適正な供給がおこなわれるよう防災対策部署へ必要供給量及び内容について提案する。</p> <p>● 適正な食料の備蓄（市町村）</p> <p>災害時用食料の備蓄方法、備蓄場所、種類、備蓄量、輸送体制等を関係部局課と検討し、その内容を整備し、一覧表にしておく。</p> <p>(1) 食料供給体制・内容</p> <p><備蓄方法></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 公共施設の利用 ・ ランニングストック

フェイズ	対応の実際						
平常時の対策	<p><備蓄場所></p> <ul style="list-style-type: none"> ・避難所、輸送経路を考慮した便利な場所 <p><種類></p> <ul style="list-style-type: none"> ・主食、主菜、副菜に分けた缶詰、レトルト食品、フリーズドライ食品、アルファ米、サバイバル食品[*] 等 ・飲料水 等 <p>※サバイバル食品の機能</p> <p>①地球環境にやさしい ②賞味期間が長い ③水なしでも食べられる ④合成保全量不使用 ⑤常温保存が可能 ⑥何年も味が変わらない 等</p> <p><仕分け></p> <ul style="list-style-type: none"> ・主食用食品、副食用食品、特殊食品（乳児用食品・高齢者用食品・病態用食品・栄養補助食品・アレルギー用食品）、飲料水等に分ける。 <p><備蓄量></p> <ul style="list-style-type: none"> ・2～3日分 <p>参考資料1－2での備蓄食品の望ましい組み合わせ例（一人分）により備蓄場所の規模に応じた人数分を備蓄。</p> <p>[備蓄食品の活用例]</p> <table border="1" data-bbox="552 909 1278 1339"> <tbody> <tr> <td data-bbox="552 909 730 1061">発災日</td> <td data-bbox="730 909 1278 1061"> 家庭用備蓄食品（非常持ち出し袋） <ul style="list-style-type: none"> ・缶入りご飯、おかず類の缶詰等 ・缶パン、飲料水等 炊き出し </td> </tr> <tr> <td data-bbox="552 1061 730 1218">2～3日目</td> <td data-bbox="730 1061 1278 1218"> 備蓄食品の分配 <ul style="list-style-type: none"> ・各避難所 ・自宅世帯 炊き出し </td> </tr> <tr> <td data-bbox="552 1218 730 1339">4日目以降</td> <td data-bbox="730 1218 1278 1339"> 支援物資、救援物資（食料）の分配 <ul style="list-style-type: none"> ・お弁当・飲料水等 炊き出し </td> </tr> </tbody> </table> <p><協力機関></p> <ul style="list-style-type: none"> ・国、県等の行政機関、JA、食品製造・加工業者等、スーパー、コンビニエンスストア 等 <p>(2) 備蓄用食料等</p> <p>望ましい備蓄用食料の例として（参考資料1－1）を例示する。</p> <p>● 炊き出しの体制整備</p> <p>給食施設を所管する担当部局と平常時より連携を密にし、災害時の被災者への食料供給可能な調理施設を把握しておく。また、以下を参考に炊き出しの体制について把握し、必要であれば食料供給計画担当部局に改善提案する。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) ソフト面：食材の調達方法、調理法、栄養・衛生管理、人材確保方策 (2) ハード面：熱源・調理機器等の確保方策（コンロ仕様、ディスプレイ等） (3) 継続供給のためのシステムづくり (4) 具体的な献立例の検討（別掲参照） 	発災日	家庭用備蓄食品（非常持ち出し袋） <ul style="list-style-type: none"> ・缶入りご飯、おかず類の缶詰等 ・缶パン、飲料水等 炊き出し	2～3日目	備蓄食品の分配 <ul style="list-style-type: none"> ・各避難所 ・自宅世帯 炊き出し	4日目以降	支援物資、救援物資（食料）の分配 <ul style="list-style-type: none"> ・お弁当・飲料水等 炊き出し
発災日	家庭用備蓄食品（非常持ち出し袋） <ul style="list-style-type: none"> ・缶入りご飯、おかず類の缶詰等 ・缶パン、飲料水等 炊き出し						
2～3日目	備蓄食品の分配 <ul style="list-style-type: none"> ・各避難所 ・自宅世帯 炊き出し						
4日目以降	支援物資、救援物資（食料）の分配 <ul style="list-style-type: none"> ・お弁当・飲料水等 炊き出し						

フェイズ	対応の実際
平常時の対策	<p>● 一般家庭における食料備蓄の促進 大規模災害においては行政の対応が機能するまでに時間を要することが予測されるため、一般家庭においても非常時持ち出し用とライフライン復旧までの長期にわたる災害のための食料備蓄が必要となる。食料備蓄の必要性について普段の保健活動時や広報等を活用し住民に周知しておく。 (参考資料1-4)</p> <p>● 災害弱者の把握 災害時に食事に関する対応が必要となる者について、迅速に支援が行えるよう、保健師等と連携を図りながら既存の台帳の整理又はリストを作成するなど該当者を把握しておく。 また、必要に応じて民生委員と打合せをしておく。</p> <p><把握対象者の例></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 障害者（三障害：身体・知的・精神）及びその世帯 ・ 高齢者世帯（高齢者のみの世帯、・独居世帯） ・ 要援護者（上記障害者＋日中独居高齢者） ・ 妊産婦、乳幼児 ・ 慢性疾患患者（糖尿病、腎臓病等） 等
フェイズ0 （初動体制の確立）	<p>● 状況把握 この時期は課程での備蓄品以外は食料確保が難しく、住民のなかに食料への不安が広がる時である。 市町村災害対策本部や関係機関等から被害の規模や状況を早期に把握し、今後の食生活支援の規模等を予測する。対応が困難な場合は、県（地域機関）へ支援を要請する。 〔内容〕 → 様式例1の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 被災者数 ・ ライフラインの被害状況（電気、ガス、水道、道路等） ・ 食料・水供給源の被害状況（スーパー、コンビニエンスストア、市場、備蓄品保管場所等） <p>● 食料・水供給の支援要請 状況把握の結果から、必要な物資や人材を市町村災害対策本部や県（地域機関）に要請し、食料・水供給が円滑に行えるよう調整する。（様式例2の活用）</p> <p>● 備蓄食品の活用 備蓄食料の配布方法や状況について、市町村災害本部担当者と検討又は情報交換を行っておく。</p> <p><活用のポイント> ライフラインの状況をみて、最初は熱を加えなくてよいものや調理しなくてよいもの（乾パン・缶詰・菓子類等）を優先的に活用する。</p>

フェイズ	対応の実際
フェイズ0 (初動体制の確立)	<ul style="list-style-type: none"> ● 炊き出しの計画 状況により市町村で炊き出しを行うことが決まったら、平常時に整備した炊き出し体制をもとに食料供給計画担当部局と連携し、炊き出しを計画する。 <計画のポイント> 被災者（避難所等）への配布方法、食事の管理方法（衛生面等）、炊き出しに係わる人材等も考慮する。
フェイズ1 (緊急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 この時期には救援物資などが避難所に配給されうようになるが、栄養面ではエネルギーと水分の確保が注的な課題となる。 対策本部等と連携し、避難所での食料・水供給状況を確認し、被災者の栄養状態等を確認するための状況把握を行う。 また、避難所には、自宅に留まっている被災者も食料等の物資を求めているので留意する。対応が困難な場合は県（地域機関）へ支援を要請する。 [内容] → 様式例1の活用 <ul style="list-style-type: none"> ・被災者数 ・ライフラインの被害状況（電気、ガス、水道、道路等） ・食料・水供給源の被害状況（スーパー、コンビニエンスストア、市場備蓄品保管場所等） ● 被災者の栄養管理の検討 <ol style="list-style-type: none"> 1 普通の食事ができない人への対応 平常時把握している災害弱者台帳や避難所等の状況等から、乳幼児用食品（ミルク、ベビーフード含む）、高齢者用食品、病態用食品、栄養補助食品、アレルギー用食品等が不足している場合には災害対策本部や県（地域機関）と連携し確保する。（様式例2の活用） また、避難所の掲示板などに食事で困っている人は栄養士に申し出るようチラシ等で周知する。 2 避難所における巡回栄養相談の計画 避難所の食料供給状況把握から、栄養面の偏りによる被災者の健康状態の悪化が考えられる場合は、避難所における巡回栄養相談を計画する。 また、地域機関等と連携し、災害弱者台帳の確認、医療チーム等のスタッフミーティングへの参画、普段の健康相談票等から栄養相談が必要な者の把握を行い、被災者の健康状況に即した栄養相談を行う体制を整える。 ● 食料・水供給の支援要請 避難所等の状況把握から必要に応じ、より被災者の健康に配慮した食料提供のために市町村災害対策本部と検討する。また、外部からの支援（救援物資・炊き出し）を要請する際は、内容・場所・方法・期間などを決めて、過不足がないよう留意する。

フェイズ	対応の実際
フェイズ1 (緊急対策)	<p><支援要請先例></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 自衛隊による炊き出しの要請 ・ 関係機関・ボランティア団体への協力要請 ・ 食品関係業者への支援要請 <p><留意事項></p> <p>発生直後の対応であり、食料の絶対的不足や調理設備の損壊等により必要栄養量を確保することは困難であるが、LL 牛乳や幕の内弁当等を活用し、可能な限り栄養面も考慮する。</p> <p>○避難所での食事提供</p> <p>避難所間の栄養状態に格差が生じないよう全体の状況を把握し、献立内容や提供回数等を調整する。</p> <p>献立内容は救援物資を活用し、調理設備等を勘案し、不足しがちな食品（野菜等）の摂取や、適温食を取り入れるようにし、限られた環境の中でも満足感が得られるように工夫する。</p> <p>○救援物資（食料）の分配</p> <p>レトルト食品、インスタント食品、飲料水、果物等の多種類の食品が多数届くことが予想され、また、その全体量を把握することに苦慮することが予想される。しかし、この段階での食品の選択や配分の匙加減により、避難所等における栄養状態の偏り等へつながるため、配布する食品の組み合わせは、主食、たんぱく質食品を含む主菜、野菜を主とする副菜、汁物、果物、菓子、飲み物等を組み合わせるようにする。</p> <p>～ 中越大震災時の事例 ～</p> <p>災害対策本部等から供給される食料は概ね、①おにぎり、パン等の簡単な調達食の提供→②自衛隊等による温かい食事の提供（地域差あり）→③自衛隊、ボランティア、住民等による炊き出しの提供という流れで進んだが、①のおにぎり、パン等の炭水化物を主とする食事の提供が続いた反省がある。</p> <p>災害発生直後は必要エネルギーを確保することに力点が置かれることになると思うが、被災住民の栄養状態も勘案し、できるだけ早期に「主食」「主菜」「副菜」類を組み合わせた食事が提供できるよう、対策本部等に提案や調整を行っていく必要がある。</p> <p>● 備蓄食品の活用</p> <p>フェイズ0と同様</p>

フェイズ	対応の実際
フェイズ1 (緊急対策)	<p>● 炊き出しの実施と配分計画 時間の経過とともに、搬送ルートも確保され、ライフライン等の機能も徐々に回復するため、給食施設等での実施や弁当配布など体制が整った状態での炊き出しが出来るようになる。炊き出しの実施状況や内容を把握し（様式例4の活用）、避難者全体に行き渡るよう調整する。</p> <p>＜留意事項＞ 適温食の提供など避難者のニーズや健康状態に合わせた安全な食事が提供できるよう配慮していく。 食中毒の予防対策について炊き出し従事者や喫食者に周知し、食品の保存状態等の品質管理には万全を期す。 避難所に避難せず、自宅に留まっている被災者への炊き出しや物資の供給状況にも留意する必要がある、町内会等の組織と連携を図る。</p>
フェイズ2 (応急対策)	<p>● 状況把握 この時期には救援物資のおにぎりやパン等の主食類が余剰気味になってくる。栄養面ではエネルギーと水分確保が中心の時期から、たんぱく質やビタミン類等への配慮が必要となり、可能な限り、主食・主菜・副菜が揃う食事が提供できるような調整が必要となる。 フェイズ1と同様に避難所を中心とした状況把握を行い、必要な食事計画（炊き出し、弁当、救援物資等）について市町村災害対策本部に提案や調整を行う。 〔内容〕→ 様式例5の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 避難所住民数（乳幼児、高齢者、栄養管理が必要な者の数等） ・ 避難所に避難せず自宅等に留まっている被災者数 ・ 食料・水供給源の被災状況（スーパー、コンビニエンスストア、市場等） <p>● 被災者の栄養管理の実施支援</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 普通の食事ができない人への対応 フェイズ1と同様に必要に応じて調整する。 2 避難所における巡回栄養相談の実施 フェイズ1で把握された者（乳幼児、高齢者、慢性疾患患者等）は、通常の備蓄食品、支援物資では適正な栄養確保が困難なため、受け入れ状態に合わせた食品の選択や食事の組み合わせについて相談、助言を行う。 <p>● 炊き出しの実施と栄養管理 献立は救援物資の活用を図るとともに、配布される食事には不足している食品の摂取や栄養状態の向上、適温食等ができるよう検討し、満足感のあるものになるよう指導する。また、実施団体の全体状況を把握し、各避難所の栄養状態に格差が生じないように献立、実施回数等を調整のうえ実施する。（様式例4の活用）</p>

フェイズ	対応の実際
フェイズ2 (応急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 被災者の食生活支援 <ol style="list-style-type: none"> 1 避難所における被災世帯への食生活支援 避難所生活の長期化が予測される場合には、避難所に調理スペースの確保や調理設備・器具等の整備を行うよう災害対策本部に働きかけ、避難所全体や家族単位で調理を実施するなど早期の食生活自立にむけての支援を行う。 2 一般被災世帯への食生活支援 地域においては、小売店の休業や廃業により以前と同様の食材の入手が困難になる場合もあり、入手しやすい食材を使った簡単な料理を紹介するなどの支援を行う。
フェイズ3 (復旧・復興対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 この時期になると、避難所から仮設住宅への移行が始まり、被災者それぞれの生活を取り戻す時期となる。そのため、状況把握も地域全体の状況と被災者個々の状況と両者の把握が必要となる。 仮設住宅は、それまで住み慣れた住居とは異なる空間や地域であることから、食生活にも大きな影響を及ぼすことが調査の結果からも明確になっている。そのため、仮設住宅の住居状況及び周辺の食環境についても充分状況把握をする必要がある。 〔内容〕 → 様式例6の活用 <ul style="list-style-type: none"> ・ 仮設住宅世帯数（調理設備の有無、支援物資の残量等） ・ 地域の食料供給源（スーパー、コンビニエンスストア、個人商店、田畑等） ・ 被災世帯の状況（調理設備、食器具等） ● 仮設住宅入居者への食生活支援 <ol style="list-style-type: none"> 1 食環境の変化に対応するための支援 仮設住宅では災害前と同等の調理設備を整えることは難しい。 また、長期避難生活による疲労や将来の不安等により調理意欲の減退が懸念されることから、一口コンロでも簡単に作れる料理、レトルト食品や外食の上手な活用方法、狭い台所を有効に活用する工夫を紹介するなどの支援を行う。 2 訪問栄養指導の実施 仮設住宅入居前の状況や巡回栄養相談の結果をもとに、訪問栄養指導計画を保健師等の多職種と連携して作成し、調理環境や食品入手ルートの変化等を考慮した訪問栄養指導を実施する。 3 食生活・運動相談の実施 集会施設を利用した食生活相談や食事会を行い、入居者全体の食生活への意識向上を図るとともに、連帯感や仲間づくりに繋げる支援を行う。 また、限られた居住空間での生活は運動不足や精神的なストレスを受けやすいため、運動指導やレクリエーション等を取り入れた内容を検討する。

フェイズ	対応の実際
フェイズ3 （復旧・復興対策）	<ul style="list-style-type: none"> ● 被災地域全体への食生活支援 <ul style="list-style-type: none"> 1 地区健康教育の実施 <p>一般家庭における被災者も、被災による精神的なショックにより、食に対する関心が薄れがちになると考えられる。地区の集会施設等で簡単な調理のデモンストレーションを行うなど、料理の楽しみを実感させて調理意欲（食への意欲）を喚起する。また、集会施設へ足を運ぶことにより、高齢者や独居世帯の閉じこもりを防止する。</p> 2 災害時の食生活実態のまとめと活用 <p>災害時の食生活実態について、必要により調査などを実施し、得た情報をまとめて災害時の備えや個人・地域の今後の対応に活用していく。</p>

イ 県（地域機関）

災害時の対応は、市町村が第一線となるが、被災市町村単独では対応が困難なことから、県（地域機関）は市町村と連携して被災住民への支援を行うことが望まれる。その際、迅速かつ効果的な栄養・食生活活動を展開するために被災市町村の被災状況を速やかに把握し、必要に応じて管外からの支援を要請する。

フェイズ	対応の実際
平常時の対策	<p>◎「災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン」に基づく状況把握と体制整備</p> <p>● 地域機関内の体制整備</p> <p>1 災害時の栄養指導対策と食糧供給体制の把握と情報収集</p> <p>「県地域防災計画」、「市町村防災計画」における保健衛生対策及び栄養指導対策を確認するとともに、備蓄状況等の食糧供給体制についても把握し、必要な情報は市町村等と共有する。</p> <p>[情報収集]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 備蓄状況の把握 県、市町村、関係団体の備蓄状況を把握しておく。 ・ 保健機能食品等の情報把握 災害時には嚥下困難者や糖尿病患者等の普通の食事が困難人への迅速な対応が求められる。管内や近隣地域における保健機能食品等が提供できる施設や食品メーカー等について情報収集しておく。 ・ 難病患者等の災害弱者の把握 在宅難病患者で災害時食事に関する対応が必要な者を難病対策担当者と連携し把握しておき、普段より災害時の備え（食料備蓄等）について指導及び助言を行っておく。

フェイズ	対応の実際
平常時の対策	<p>2 災害時の所内体制の整備 災害時には市町村と連携し、所内の保健師や食品衛生監視員とともに巡回健康相談や炊き出し指導などを行うことになるので、スムーズに対応できるように平常時から災害時の所内体制について検討しておく。</p> <p>● 市町村への普及</p> <p>1 防災計画における適正な食料供給体制の整備 被災者への食料提供のため、必要な食品や物資、人材が供給できるよう関係団体や組織との連携体制が図られるよう支援する。また、要請先のリストアップも行うよう指導する。その中には、食品販売・製造業者との契約なども含まれており、予算確保等の財政措置についても指導する。</p> <p>2 適正な食料の備蓄の指導 被災者の生命の維持のため、3日分程度の食品を備蓄するよう内容及び数量の算出を行う。また、保管する場所や予算の確保についても指導する。</p> <p>3 炊き出しの体制整備への支援 非常時に被災者へ食料供給ができる調理施設について日頃よりリストアップし、必要な調理設備等について整備を図るよう支援する。</p> <p>4 一般家庭における食料備蓄の指導 災害の種類や規模により行政の支援体制が機能するまでに時間を要することも想定されることから、平常時より家族全員3日分程度の備蓄を各家庭で用意されるよう勧める。</p> <p>● 地域内の支援体制の整備 被災者の健康維持や栄養確保を図るために適正な食料や水が提供できるよう、必要な食品や物資、人材に関し関係団体や組織と連携体制を整備することが重要である。日頃から「新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン」を参考に、地域に応じた災害時の支援体制について研修会・会議を開催し、災害時の対応に備える。</p> <p>関係団体例示：栄養士会、調理師会、食生活改善推進委員協議会、食品衛生協会、社会福祉協議会、老人会、商工会、農協、NPO 等 関係行政機関：企画振興部、農業振興部、地域整備部 等</p>

フェイズ	対応の実際
フェイズ0 (初動体制の確立)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 管内の被災状況や住民に必要な食料が確保されているかを確認するため、被災市町村栄養業務担当者と共に、市町村対策本部と連携し状況把握を行う。 把握した状況は、健康対策課へ報告する。 [内容] → 様式例1の活用 <ul style="list-style-type: none"> ・被災者数 ・ライフラインの被害状況（電気、ガス、水道、道路等） ・食料供給源の被害状況（スーパー、コンビニエンスストア、市場、備蓄品保管場所等） ● 食料・水供給に関する人的支援要請計画 被災状況を把握し、必要な物資や人材について市町村と検討し、市町村対策本部へ助言する。また、栄養確保のために必要な人材については関係組織や団体を調整し、食料供給が円滑に行われるよう調整する。（様式例2の活用） ● 炊き出しの計画策定支援 被災者の栄養状態の向上と適温の食事が提供されるよう、市町村の炊き出しの計画策定を支援する。 避難所等の炊き出しする拠点においては、栄養指導員を配置し、衛生環境課と連携して衛生に配慮し健康を維持できる食料の供給が行われるよう体制を整える。
フェイズ1 (緊急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 避難所の食料供給状況を確認し、被災者の栄養状態等を判断するため、被災市町村栄養業務担当者とともに、市町村対策本部と連携し状況把握を行う。把握した状況は、健康対策課へ報告する。 [内容] → 様式例1の活用 <ul style="list-style-type: none"> ・被災者数 ・ライフラインの被害状況（電気、ガス、水道、道路等） ・食料・水供給源の被害状況（スーパー、コンビニエンスストア、市場、備蓄品保管場所等） ● 被災者の栄養管理の検討支援 <ol style="list-style-type: none"> 1 普通の食事ができない人への対応 被災者の健康調査を実施する中で高齢者や乳幼児、病弱者等に対して特殊な食品、ミルク、ベビーフード、アレルギー用食品等の需要状況を把握し、必要に応じて対策本部に助言する。 2 避難所における巡回栄養相談の計画 医療チームの健康相談等により栄養指導が必要な被災者の把握を行い、被災者の健康状況に沿った栄養指導を行う体制整備を支援する。 (既存の健康相談票、栄養相談記録票の活用)

フェイズ	対応の実際
フェイズ1 (緊急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 食料・水供給に関する人的支援要請 市町村からの要請により、食料・水供給に関して総合的に判断し、人的支援が必要と認められる場合は、以下のように要請する。 ①調理業務、介助、運搬等の職種等により団体別に整理し市町村対策本部へ要請する。 ②他地域機関からの派遣について健康対策課へ要請する。 ③県外への派遣要請も同様に健康対策課へ要請する。(様式例3の活用) 留意事項は市町村の「対応の実際」を参照。 ● 炊き出しの栄養管理指導 炊き出しに関する体制が整備できるよう支援する。実施の記録については別紙例4を活用する。 「対応の実際」については市町村の分野を参照する。
フェイズ2 (応急対応)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 避難所を中心とした被災者の状況把握を行う。 把握した情報は、速やかに健康対策課へ報告し、情報の一元化を図る。 [内容] → 様式例5の活用 ・避難所住民数(乳幼児、高齢者、栄養管理が必要な者の数等) ・避難所に避難せず自宅に留まっている被災者数 ・ライフラインの復旧状況(電気、ガス、水道、その他) ・食料・水供給源の被災状況(スーパー、コンビニエンスストア、地域商店、市場等) ● 被災者の栄養管理の実施支援 <ol style="list-style-type: none"> 1 普通の食事ができない人への対応 フェイズ1と同様に実施する。 2 避難所における巡回栄養相談の実施 フェイズ1で把握された栄養指導が必要な者に対し、配布食品の望ましい組み合わせの工夫や量の調整などの指導助言を行う。 ● 食料・水供給の人的支援要請 フェイズ1と同様に実施する。 ● 炊き出しの栄養管理指導 この時期になると、支援物資の内容も多岐に及び、レトルト食品やインスタント食品、果物や飲み物等その種類が増えてくるが、炭水化物が中心となり、たんぱく質やビタミン、ミネラルの不足が懸念される。 配布食品の組み合わせについては、栄養的な配慮を行う。炊き出しは栄養的に不足となることが想定される内容を補給したり、温かいものを補給するという観点から実施するよう支援する。(様式4により記録)

フェイズ	対応の実際
フェイズ2 (応急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 被災者の食生活支援活動の実施に向けた支援 <ol style="list-style-type: none"> 1 避難所被災世帯への食生活支援 長期化する避難所生活の場合には、避難所での調理スペースの確保や調理設備・器具等の整備を行うよう助言する。また、そこを活用した調理の実施などを行い、食生活の自立に向けた支援を行う。 2 一般被災世帯への食生活支援 被災による食環境の変化により食材の入手困難や調理への気力の減退がみられがちである。簡単な調理方法の提案や食品の入手ルートの拡大などの働きかけを行う。
フェイズ3 (復旧・復興対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 仮設住宅を中心とした被災者の状況把握を行う。 また、被災者の健康状態の把握も行う。 [内容] → 様式例6の活用 <ul style="list-style-type: none"> ・ 仮設住宅世帯数（調理設備の有無、支援物資の残量等） ・ 地域の食料供給源（スーパー、コンビニエンスストア、個人商店、田畑等） ・ 被災世帯の状況（調理設備、食器具等） ● 仮設住宅入居者への食生活支援 <ol style="list-style-type: none"> 1 食環境の変化に対応するための支援 仮設住宅の調理設備の特徴を理解し、設備に見合った調理の工夫について提案をする。その際には関係組織と連携して地域性に即した支援を行う。 2 訪問栄養指導の実施 保健師等により把握された被災者の健康状態により栄養指導が必要な者に対して、地域の食環境や生活環境を踏まえた栄養指導を行う。 3 食生活・運動相談の実施 集会施設を利用した食生活相談や食事会を行い、入居者全体の食生活への意識向上を図るとともに、連帯感や仲間づくりに繋げる支援を行う。 また、限られた居住空間での生活は運動不足や精神的なストレスを受けやすく、運動指導やレクリエーション等を取り入れた内容を検討し、実施に向けた支援を行う。 ● 被災地域全体への食生活支援 <ol style="list-style-type: none"> 1 地区健康教育の実施 地域全体が被災している状況から、食に対する関心や意欲の低下が予想されるため、地域全体への長期的な食生活支援が必要である。 ● 災害時食生活実態調査の実施 災害による環境の変化や食事の状況の変化により、身体状況や栄養状況を把握し、今後の対策につなげるための基礎資料をすることから仮設住宅及び被災住宅とも食生活実態調査を実施する。

ウ 県（本庁）

被災地域の被害状況を把握し、支援要請に迅速に対応するため県災害対策本部、関係部局と連携体制を整える。県（本庁）の役割は以下のとおり。

- ①被災地全体の被災状況を把握する。
- ②被害状況や栄養・食生活支援活動に関する情報を常に収集し、随時まとめ県（地域機関）や関係機関と情報の共有化を図る。
- ③被災地支援に必要な部局横断的な支援体制を整える。
- ④対策本部及び地域機関より要請のあった人材等について、被災を受けていない地域機関へ派遣要請を行い、必要に応じて国、協定県へも派遣要請を行う。
- ⑤食料及び人材に関して必要な関係団体（県栄養士会等）への協力要請を行う。

フェイズ	対応の実際
<p>平常時の対策</p>	<p>◎「災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン」に基づく状況把握と体制整備</p> <p>「新潟県地域防災計画」における栄養指導対策を充分掌握するとともに、食料供給体制についても把握する。そのうえで「災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン」と連動した食生活支援活動が行えるよう、関係組織及び機関と平常時より連絡を密にする。</p> <p>● 防災計画における適正な食料供給体制の整備 食料供給の所管部局（農林水産部）と連携して、供給内容や供給元、必要供給量について防災対策部署へ提案する。 また人材については、日頃より関係組織と連携体制を構築する。</p> <p>● 適正な食料の備蓄 食料について備蓄方法や場所、量、内容、輸送体制等を農林水産部と検討の上、明記しておく。</p>

フェイズ	対応の実際
フェイズ0 (初動体制の確立)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 県（地域機関）を通じて被災地全体の被災状況及び栄養・食生活支援活動状況を把握する。また、関係各課、県対策本部を通じての情報収集も行う。 ● 食料・水供給に関する人的支援体制の整備 災害の規模、被災状況、被災地ニーズ等に応じて、県内の支援及び県外からの派遣の必要性を判断し、部内及び災害対策本部と協議の上、必要と認められた場合には県内外からの栄養指導員の受け入れ体制を整える。 <支援を要する人材の例示> <ul style="list-style-type: none"> ・食生活支援の計画立案・・・行政経験のある管理栄養士又は栄養指導員 ・栄養相談や炊き出し指導・・・管理栄養士・栄養士必要人数及び派遣先等の計画を策定する。
フェイズ1 (緊急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 県（地域機関）、県対策本部、関係機関等を通じて、避難所を中心とした被災者の状況及び栄養・食生活支援活動状況の把握を行う。 また、把握した情報はまとめ、県（地域機関）や関係機関等と共有化を図る。 ● 被災者の栄養管理の検討支援 各地域での被災者の栄養管理について状況を把握し、必要な人材について各団体への連絡体制を整える。 ● 食料・水供給に関する人的支援要請計画 災害の規模や被災状況、被災地域のニーズ等に応じて、県内の支援及び県外からの派遣の必要性を判断し、部内及び災害対策本部と協議の上、必要と認められた場合には、計画に基づいて県内及び県外からの栄養指導員の派遣要請を行う。（様式例3の活用） ● 地域への支援活動 被災地への継続的な支援を行うために、関係団体（栄養士会、食生活改善推進委員協議会等）と連携して効果的に行う。また、必要に応じて被災地へ赴き、現地の栄養担当者や栄養指導員と協議し、具体的な支援方策を検討する。
フェイズ2 (応急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 県（地域機関）を通じて、避難所を中心とした被災者の状況把握を行う。 また、県対策本部や関係組織からの情報収集を行い、さらに必要なニーズの把握を行う。 被災者の健康状態について把握する。 把握した情報は速やかに国や関係組織等へも情報提供を行う。 [内容]→ 様式例5の活用

フェイズ	対応の実際
フェイズ2 (応急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 被災者の栄養管理の実施支援 フェイズ1で整備した体制において、必要な事項を行う。 ● 食料・水供給に関する人的支援要請 フェイズ1と同様に実施 ● 被災者の食生活支援活動の実施にむけた支援 市町村、県（地域機関）が行う食生活支援活動を実施する上で必要なリーフレットやレシピ集を作成する等、全県に関わる支援や関係団体との調整を行う。 ● 被災者の栄養・食生活支援のための施策化・予算措置
フェイズ3 (復旧・復興対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 県（地域機関）、県対策本部、関係機関等を通じて、仮設住宅を中心とした被災者の状況及び栄養・食生活支援活動状況の把握を行う。 また、把握した情報をまとめ、県（地域機関）や関係機関等との情報の共有化を図る。 [内容]→ 様式例6の活用 ● 被災者の栄養・食生活支援のための施策化・予算措置 ● 災害時食生活実態調査の実施 災害による環境の変化や食事の状況の変化により、身体状況や栄養状況を把握し、今後の対策につなげるための基礎資料をすることから仮設住宅及び被災住宅とも食生活実態調査を実施する。その際には、関係組織（栄養士会等）や研究機関（大学、研究所等）と連携して結果が被災者支援につながるような調査を企画立案する。 ● 関係職員による情報交換会等の開催 栄養・食生活支援活動に携わる栄養士を対象とした情報交換会やディブリーフィング¹⁾を開催する。 ● 災害時の対応に関する研修会及び会議の開催 これまで各機関が行ってきた栄養・食生活支援活動に関する情報交換や、また、継続した災害対策を実施するうえで、被災市町村及び地域機関の取組を共有し、今後の支援活動の参考とする。

1) ディブリーフィング：ミーティングによるストレス処理のひとつ。任務を完了して帰還したときに全員が集まって、活動中に体験した出来事や感じたことを話し合うことをいう。

(3) 災害弱者等への食生活支援

ア 健康管理面からみた避難所の一般的な課題

避難所になっている体育館などは、体力・気力のある若者でもつらい場所である。

空調設備があってもライフラインの復旧までは使用できない。不十分な換気と雑魚寝に近い環境は、感染症の発症や持病を悪化させることになりやすい。

阪神・淡路大震災の発生は1月の厳寒期であったため、避難所から病院へ運ばれて死亡した高齢者の約半数は、死因は肺炎と報告されている。

イ 避難所等で提供される非常食等の課題

ライフラインが寸断されているフェイズ1（緊急対策期）における食事の提供は、一般的には常温で冷たいものが多い。特に、フェイズ0～1にかけては、サバイバルフーズ、フリーズドライ食品などが提供される。これらの非常用備蓄食料は、健常者仕様のため、咀嚼・嚥下機能の低下している高齢者や食事制限が必要な者には問題が多い。

中越大震災では、被災者の手元に届いた時分に「冷たくて固くなったおにぎり」がマスコミで報道されている。

中越大震災では、発災から3日後に県栄養士会が入手して避難所に持ち込んだレトルトタイプの「米かゆ」や「ベビーフード」を食欲の低下した高齢者などに提供したこと、加えて、乳児用のドライミルクとともに「加熱殺菌済みのベビー用の水」を持参し、赤ちゃんのミルクづくりと離乳食の調整に役立った経験がある。

ウ 水分摂取の課題

中越大震災では、「食事はおにぎり1個でもいいから、トイレをなんとかしてほしい」と訴え、トイレ我慢を理由に水分補給を控えている高齢女性の方がマスコミのインタビューに答えていた。中でも、2,000人以上が避難していた体育館では、トイレ我慢 → 水分摂取制限 → 便秘増悪のケースが報告されている。また、車中など狭いところで寝泊りしている人たちの水分補給不足は、エコノミークラス症候群の危険性も増すことにも繋がる。

エ 救援物資食品と炊き出しメニューの課題

支給食品(救援物資)や炊き出しメニューの多くは高エネルギーで味付けの濃い食品が多く、糖尿病や腎臓病の持病を持っている方の食事管理の難しさを中越大震災では経験したところである。

オ 災害弱者及び普通の食事ができない人の対策

防災白書(平成3年度版)では、災害弱者の具体例として、障害者、傷病者、体力の衰えている高齢者、妊婦及び健康でも理解力・判断力が乏しい乳幼児・子供等を挙げている。

以下の項では、①妊産婦、②乳幼児、③高齢者、④便秘、⑤高血圧、⑥糖尿病、⑦腎臓病、⑧食物アレルギーの食生活上の留意点に加え、栄養補助食品(保健機能食品)、咀嚼・嚥下困難等の介護食、病者用・乳幼児用等の特別用途食品などの使用例を取上げる。

カ 個別の対応

対象者	支援のポイント
妊産婦	● エネルギー必要量の確保と十分な安静が大切 [エネルギー付加量] 妊娠初期 ⇒ 50kcal 妊娠中期 ⇒ 250kcal 妊娠末期 ⇒ 500kcal 授乳期 ⇒ 450kcal

	<ul style="list-style-type: none"> ● 体重管理が必要な場合 エネルギーが高く、栄養バランスに偏りのある支給品や救援物資等には留意する必要がある。 ● 授乳期の場合 環境の変化により母乳が出なくなることもあるので、赤ちゃん用ミルク、ミルクを溶く水（加熱殺菌済みベビー用の水）、ほ乳瓶などの準備にも配慮する必要がある。
乳幼児	<ul style="list-style-type: none"> ● 食事の回数を多く 乳幼児は、日々の健康維持だけでなく、発育・発達のための栄養素等の摂取必要である。体重当たりの必要量が多いにもかかわらず、消化器官などの内臓が未熟であるので、授乳回数や食回数も1日3回の他に間食を与えることが大切である。 ● ストレスに注意 生活環境の変化を敏感に受けて、ストレスなどから食べなくなることや夜泣き等が現れることもある。親にとってもストレスとなることから、遊び場の確保や保育ボランティアからの支援等を考慮することが重要である。 ● 日頃飲み慣れている、食べ慣れている食品を用意 乳幼児の場合、ミルクや離乳食に嗜好があることから、乳幼児健診などを通じて、普段用いているメーカーのミルクや離乳食・特殊ミルクなどとともに、生活用品の備蓄を家庭に働きかけておく必要がある。 ● 備蓄の留意点 <ul style="list-style-type: none"> 【水の必要性】 乳児の場合は、水分が不足すると脱水症状に陥り易くなり、ミルクや粉末の食品やフリーズドライの離乳食を調理するためには水は不可欠である。そのため、1人1日当たりペットボトルで2～3リットルの水は用意しておく必要がある。 【乳幼児の場合（母乳保育の場合も備蓄）】 家庭には普段使用しているメーカーの商品を余分に用意しておくことが大切である。小缶かステックタイプの物が便利であり、使用期限に留意して古くなる前に使い切り、新しい物と新しい物を交換する。また、ミルクと一緒に予備のほ乳瓶と乳首、ガーゼをセットにしておく。 【離乳食を開始している乳幼児の場合】 離乳食を開始している乳幼児の場合は、被災が長引いた場合を想定して、備蓄食品の他に、支給食品を再加熱して軟らかくして食べられる工夫が必要であり、小鍋や熱源も用意しておくことが重要である。 備蓄食品は、粉末果汁、粉末スープ、フリーズドライのベビーフード、レトルトのかゆなどを2～3日分くらい用意し、使用期限に留意して古くなる前に使い切り、新しい物と交換しておく。ディスポの皿やスプーン、ガーゼなど食事が供給できるものを一緒にセットしておく。 【食事性アレルギーの乳幼児の場合】 震災後は、流通の事情が改善するまではアレルギー用の食品を入手するには時間がかかることが想定されるため、普段から必要な食料を余分に購入し、備えておく。 なお、避難所の救援物資等に対処が困難な場合、アレルギー用食品の要請を行う。

<p>高齢者</p>	<p>● 脱水に注意</p> <p>高齢者の場合は、体内水分量が少なく簡単に「脱水」になってしまいます。一般に体内の水分が失われると疲労感、頭痛、食欲不振に繋がる。</p> <p>特に、災害発症後の避難所生活では、トイレが遠かったために夜間頻尿、失禁を恐れるため意図的に摂取制限を行いやすい状況にある。また、風邪などの発熱や、糖尿病などの多尿、感覚機能低下のため口渇感の低下など、高齢者は容易に脱水に陥ってしまう。</p> <p>水は、安静にしている時でも1.5リットル、活動している時は2.5リットルも必要であり、心臓や腎臓に病気がある、医師に水の摂取を注意されていない場合を除いては、食事以外にも水分補給を行う必要がある。そのため、日頃よりペットボトルなど多く用意するとともに、トイレが遠い場合も考えて、排泄がしやすいポータブル用品などの備えも必要である。</p> <p>● 低栄養に注意</p> <p>高齢者の場合、食事の好みが淡泊になり、また、野菜の煮物や漬け物などが中心の場合はたんぱく質等の不足による低栄養が心配される。避難所の食事は冷たいことが多く、高齢者にとっては食べ難いが、意識しないと摂りにくい乳製品を取り入れ、離乳食や嚥下困難者用の食事を活用するなどして積極的に食事を摂ることが大切である。</p> <p>● 備蓄のポイント</p> <p>普段軟らかいご飯やおかゆを食べている人は、かゆ缶詰やレトルトかゆを用意しておく。市販されている濃厚流動食、蜂蜜や飴等は食欲が無いときや、体調が弱いときに活用できる。</p> <p>高齢者や虚弱者は水分が多いと飲み込みにくいことがあり、水分の多い食品やミキサーにかけた食品にトロミを付けるために、とろみ剤を活用（嚥下が困難な人の対応）する。</p> <p>【特別用途食品の利用】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・そしゃく困難者用食品 ・そしゃく・嚥下困難者用食品 <p>（医師、管理栄養士等の相談・指導を得て使用することが適当）</p>
<p>便秘</p>	<p>● 排便のリズム</p> <p>震災後はトイレ不足や環境の変化等で生活リズムも狂い、食事もおにぎりやインスタント食品が多くなり便秘になる人が増加する。便秘の人には、食物繊維等の摂取や、排便のリズムに留意する。</p> <p>また、トイレが不足している場合には、災害対策本部等へ設置を要請する。</p> <p>● 食生活のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食物繊維の多い食品（例えば、野菜、果物、きのこ、海藻など） →野菜等の惣菜（筑前煮、きんぴら、芋煮等）の真空パックや缶詰の利用 炊き出し等で実だくさんみそ汁の提供 果物の配給 ・朝食をしっかり食べ、便意がなくてもトイレに行き、規則的な排便習慣をつける。 ・便意があったら我慢をしない。 ・身体を動かすと、腸の動きが良くなるので、適度な運動をする。 ・水分が足りないと、便が固くなって便秘になるので、水やお茶を1日1リットル以上は摂るようにする。（医師に水の摂取を注意されている場合は、注意する。）

<p>高血圧</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 血圧に注意 高血圧は動脈硬化を招き、さらに虚血性心疾患や腎臓病、脳血管疾患を引き起こす原因の一つである。避難所での生活は、環境の変化、悩み事のストレスで血圧が高くなりがちである。 ● 食生活のポイント <ul style="list-style-type: none"> 【塩分を控える】 ストレスが原因となる高血圧の場合は、減塩による大きな減少は期待できないが、塩分を控えることは重要である。 【体重管理】 肥満は血圧を上げる原因の一つである。避難所生活では活動量も減り、支給品は高エネルギー食品も多いことから体重の管理は大切である。 【アルコール摂取】 アルコールの摂取が多すぎると、血圧が高くなる。 【服薬状況】 高血圧や心臓疾患などでワファリンが含まれている薬が処方されている場合は、納豆、クロレラ、青汁等に含まれているビタミンKがワファリンの効き目を打ち消してしまうことから、これらの食品は摂取しないようにする。緑黄色野菜や海藻類など通常の食事ではあまり問題にする必要はない。 【特別用途食品の利用】 <ul style="list-style-type: none"> ・低ナトリウム食品の利用 ・減塩食調整用組合せ食品 (医師にナトリウム、食塩の摂取量の制限を指示された場合に限り用い、医師、管理栄養士等の相談・指導を得て使用することが適当)
<p>糖尿病</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 血糖のコントロール 糖尿病は、血糖のコントロールが基本となる。被災した場合は、不規則な食事になり、また、支給品は高エネルギーの食品が多く、野菜が不足しがちになる。 ● 食生活のポイント <ul style="list-style-type: none"> 【バランスとリズム】 糖尿病の食事では、食べてはいけない食品は無いが、エネルギー量を抑え、ビタミン、ミネラル、食物繊維を摂るようにする。 同じエネルギーの食事でも1食だけに集中して食べると血糖の変動が大きくなるので、1日3食、規則正しく適量食べるようにする。 【菓子・嗜好品】 甘いお菓子はやアルコールは、食事が不規則になり、血糖の上昇に繋がるので控える。 【服薬状況】 インスリン薬を使用している場合は、低血糖になる場合もあるので、食事内容を守ってアルコールを控える。 【特別用途食品の利用】 <ul style="list-style-type: none"> ・低カロリー食品の利用 ・糖尿病調整用組合せ食品 (医師にエネルギー摂取量の制限を指示された場合に限り用い、医師、管理栄養士等の相談・指導を得て使用することが適当)

<p>腎臓病</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 病態に対応した指導 食事の基本は、腎臓の負担を少なくして病気の進行を遅らせるため、病態に対応した指導が必要である。 ● たんぱく質の制限 たんぱく質が代謝されると老廃物が体内に残るので、大量に摂取すると腎臓の負担が大きくなる。 たんぱく質の制限を伴う場合が多く、病者用の特別用途食品を用いるとよい。また、良質なたんぱく質を制限を守れる範囲で摂取する必要がある。 ● 十分なエネルギー量 エネルギー量が不足すると、体内のたんぱく質がエネルギー源として消費される。その結果、筋肉組織の細胞が壊れて腎臓の負担が大きくなる。また、細胞内のカリウムが血液に流出し、カリウム濃度の上昇が心臓に負担を与える。そのため、たんぱく質を制限している場合は、糖質や脂質でエネルギーを補う必要がある。油やでんぷんを使った揚げ物や炒め物を活用する。 ● 塩分の制限 腎臓の機能が低下すると、塩分や水が尿として排泄でき難くなり、むくみの原因となる。塩分制限が不十分の場合は、利尿効果が半減してしまうので塩分制限を守ることが大切である。 ● カリウムの制限 腎臓の機能が低下するとカリウムが排泄できなくなり、血液中のカリウムが増加することがある。カリウムの増加は不整脈を起こしたりする危険があるので、医師の指導がある者は制限を守ることが大切である。 ※食品は水にさらす。ゆでこぼす。煮豆や果物はカリウムを多く含むので注意する。お茶の玉露、抹茶はカリウムが多いので注意を要する。 <p>〔特別用途食品の利用〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・低たんぱく質食品の利用 ・減塩食調整食用組合せ食品 <p>(医師にたんぱく質の摂取量の制限を指示された場合に限り用い、医師、管理栄養士等の相談・指導を得て使用することが適当)</p>
<p>食物アレルギー</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 指導のポイント 乳幼児から成人に至るまで、食物アレルギーの症状を起こす人が増えており、重篤なアナフィラキシーショック症状を起こし、対応の遅れから死に至る人もいる。 災害初期には個別対応が困難なことが予測されるので、平常時から家庭での備蓄（3日分程度）が何より重要である。また、災害時には避難所に、アレルギー用食品の手配や栄養相談を開設するなど素早く対応する。 ● 特別用途食品の活用 アレルゲン除去食品の手配（医師に特定のアレルゲンの摂取制限を指示された場合に限り用い、医師、管理栄養士等の相談・指導を得て使用することが適当） ● 加工食品に含まれるアレルギー表示の活用 <ul style="list-style-type: none"> ・必ず表示される5品目（特定原材料） →卵、乳、小麦、そば、落花生 ・表示が勧められている20品目（特定原材料に準ずるもの） →あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

～ 普通の食事が出来ない人への対応 ～

【平常時の備え】

- 1 平常時より保健師等と連携し対象者をリスト化する。
- 2 災害時には特殊な食品の入手が困難なため、各家庭において必要な食料等の備蓄（3日分程度）を勧める。また、入手方法等に関する情報を提供する。

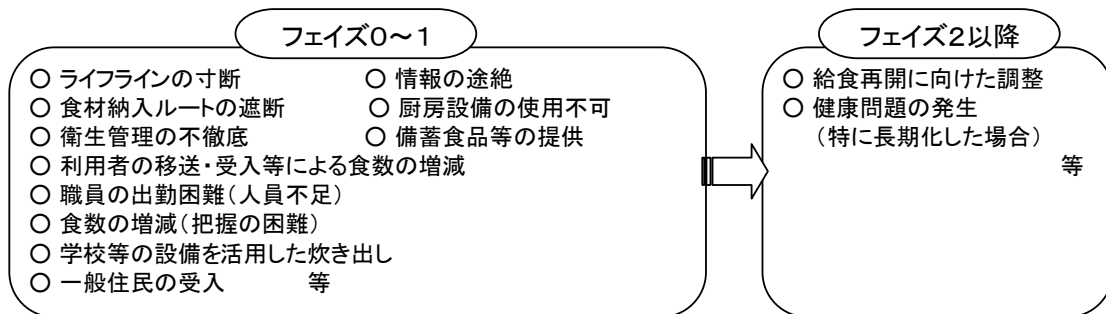
【災害時の対応】

- 1 リスト化した対象者の避難先を把握し、保健師等と連携し食事状況等を確認する。
- 2 必要な支援を行う（アレルギー用食品の手配、栄養相談等）。
- 3 食事の困り事に対応するために、避難所に栄養相談のチラシ等を掲載し、広く周知する（住民自らが申し出るような体制づくりが大切）。

2 被災給食施設支援

(1) 想定される時系列・組織別対応の概要

ア 災害発生後想定される状況の流れ



イ 災害時における栄養士の主な活動

[平常時]

◎災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン等に基づく状況把握と体制整備

⇒給食施設

● 給食施設内の体制整備

- ・災害時対応マニュアルを整備しておく。
- ・必要な備蓄品(食料、物品)の検討を行い、整備しておく。
- ・外部(市町村対策本部、主管課、系列施設、所属団体等)との連携体制を明確化(物的支援、人的支援等)しておく。

⇒自治体(市町村、県)

- 地域内における給食施設支援体制を整備しておく。
- 給食施設内の体制整備が適切に行われるよう、給食施設へ指導・助言を行う。

[災害発生時]

⇒給食施設

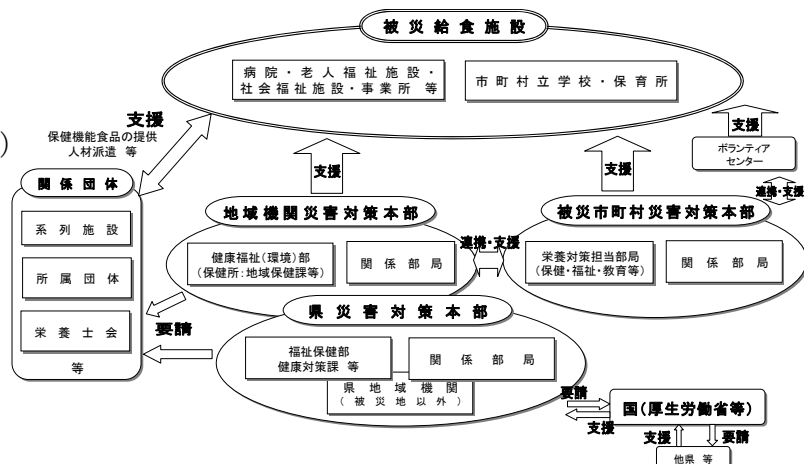
- 状況把握
- 備蓄食品等を活用した食事提供
- 支援要請(物的支援要請、人的派遣要請)

⇒自治体(市町村、県)

- 状況把握
- 給食施設からの支援要請の対応、調整(物的支援要請、人的派遣要請)

ウ 関連する機関

- ・ 給食施設
- ・ 市町村
- ・ 県(地域機関、本庁)
- ・ 国(厚生労働省等)
- ・ 所属団体 等



(2) 組織別の対応について

ア 被災給食施設

給食施設は1日に1～3回の食事を継続的に提供しており、病院や福祉施設での給食は毎日の生活そのものである。中越大震災においても、給食施設では物的被害やライフライン寸断等の影響を受けながら、利用者の食事提供及び被災住民の受入れ等による栄養確保、健康維持活動を担ってきた。給食施設の役割は大きく以下の点となる。

- 喫食者への食事提供の継続
- 給食の早期平常化により栄養状況の適正化を図る

これらの役割を果たすため、施設内体制の整備・平常時からの備蓄食料等の確保・外部との連携体制を明確にしておくことが大切である。

フェイズ	対応の実際
<p>平常時の対策</p>	<p>◎「災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン」に基づく状況把握と体制整備</p> <p>災害発生時には迅速に対応し、出来る限り利用者の食事提供への影響を最小限に止めるためにも、平常時より施設の災害対応体制を整備する。</p> <p>【災害時食生活支援体制図（給食施設）】</p> <p>● 施設内体制の整備</p> <p>※施設内マニュアル例 → 参考資料2</p> <p>1 災害時対応マニュアルの位置付け 各施設内の危機管理マニュアルに給食提供に関する項目を位置付ける。</p> <p>2 災害時対応マニュアルの作成及び周知 災害時は、ライフラインが不能となり、調理器具も破損するような事態を想定しなければならない。特に1日3食提供する給食施設にあつては、上記の状況を踏まえると、自力で2日間程度を乗り切ることを前提としたマニュアル整備が必要となる。マニュアルは給食会議等を通して全職員に周知すると共に、災害時に実際に対応できるような訓練も必要である。</p> <p>3 給食を委託している場合 備蓄食品や物品に関しても業者に委託する場合は、備蓄内容、保管場所、配送方法等を十分に検討しておく。災害時には納入ルートが遮断される可能性が高いことから、施設内の適切な場所に保管することが望ましいが、施設外に保管する場合は、速やかに配送される体制を確立しておく必要がある。</p>

フェイズ	対応の実際						
平常時の対策	<p>● 備蓄品の整備 給食提供に関する備蓄食品や物品は、利用者の特性や施設の立地条件等を勘案し、量、種類、備蓄方法、保管場所等を検討し、明確にしておく。</p> <p><備蓄計画の留意点></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ライフライン寸断や通常の食材流通ルートが正常に機能しない状況を想定し非常用献立を作成する。 ※非常用献立例 → 参考資料3 ・献立に基づき備蓄食品を購入する。保存期限に合わせて通常の献立に流用できるものが望ましい。 ※備蓄品の例 → 参考資料4, 5 ・食事を提供するために必要な物品を併せて備蓄する。 ・予算は備蓄としての予算化、ランニングコスト（給食費の中から支出）等があるが各施設に見合った方法で確保する。 <p><保管の留意点></p> <ul style="list-style-type: none"> ・備蓄品は非常時に取り出しやすい場所に分散して保管する。 ・保管場所については明記すると共に職員全体で共通認識を図る。 ・備蓄品は保存期限に対応して計画的に更新する。また、1年に1度は見直しを行い、食料に関しては保存期限が向こう1年に満たないものを総合防災訓練時に食事として提供し、備蓄内容の検討や非常食への理解を求めるのも1つの方法である。 <p>● 外部との連携体制</p> <p>1 関係機関との連携 災害の規模にもよるが、施設内だけでは対応困難な場合も多々あるため、平常時より、地域の災害対策や体制を確認し、外部との連携先を明確にしておき、不足な場合は、迅速に支援を要請できるようにしておく。</p> <p><外部連携先の例></p> <table border="1" data-bbox="437 1447 1388 1877"> <thead> <tr> <th data-bbox="437 1447 655 1487">支援要請内容</th> <th data-bbox="655 1447 1388 1487">要請先</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="437 1487 655 1682">物資に関する こと</td> <td data-bbox="655 1487 1388 1682"> <ul style="list-style-type: none"> ・市町村災害対策本部 ※状況によっては、市町村所管課を通して要請するなど柔軟に対応する ※保健機能食品の手配について、状況によっては県（地域機関）や栄養士会に相談する </td> </tr> <tr> <td data-bbox="437 1682 655 1877">人材派遣に関する こと</td> <td data-bbox="655 1682 1388 1877"> <ul style="list-style-type: none"> ・市町村災害対策本部 ・ボランティアセンター ・系列施設 ・所属する各団体（老人福祉施設協議会 等） ・栄養士会 等 </td> </tr> </tbody> </table>	支援要請内容	要請先	物資に関する こと	<ul style="list-style-type: none"> ・市町村災害対策本部 ※状況によっては、市町村所管課を通して要請するなど柔軟に対応する ※保健機能食品の手配について、状況によっては県（地域機関）や栄養士会に相談する 	人材派遣に関する こと	<ul style="list-style-type: none"> ・市町村災害対策本部 ・ボランティアセンター ・系列施設 ・所属する各団体（老人福祉施設協議会 等） ・栄養士会 等
支援要請内容	要請先						
物資に関する こと	<ul style="list-style-type: none"> ・市町村災害対策本部 ※状況によっては、市町村所管課を通して要請するなど柔軟に対応する ※保健機能食品の手配について、状況によっては県（地域機関）や栄養士会に相談する 						
人材派遣に関する こと	<ul style="list-style-type: none"> ・市町村災害対策本部 ・ボランティアセンター ・系列施設 ・所属する各団体（老人福祉施設協議会 等） ・栄養士会 等 						

フェイズ	対応の実際
平常時の対策	<p>2 給食施設の相互支援体制の確立</p> <p>給食施設は、生命をつなぐ食事を提供するという非常に重要な役割を担っている。災害により正確な情報が伝わりにくく、交通網遮断や食材流通ルートが正常に機能しない中で、給食機能を発揮するためには平常時からの備えと、給食施設間のネットワーク（物資や人材支援等に関する）構築が必要となってくる。近隣や同系列の給食施設間の相互支援体制により、緊急時あるいは長期にわたる食や人材（調理師、栄養士等）の確保を図り、災害時でも通常の食事提供に近づけられる体制作りが望まれる。</p>
フェイズ0 （初動体制の確立）	<p>● 状況把握</p> <p>1 被災状況の把握</p> <p>今後の対応を検討するため、施設の被害状況を確認する。 [内容] → 様式例7の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ライフラインの状況（電気、ガス、水道等） ・食材、備蓄食品や物品の状況 ・施設や厨房の損壊状況 ・食事の配膳のルート（エレベーター等） ・通信手段（電話、パソコン、FAX等）等 <p>2 市町村災害対策本部設置状況の確認</p> <p>市町村災害対策本部設置状況を確認し、最低限の必要物資を確保できる体制を整えておく。</p> <p>3 県（地域機関）への連絡・相談</p> <p>必要な支援をスムーズに得るために、被害状況や給食実施状況などを県（地域機関）に連絡し（様式例7の活用）、今後の対応について適宜相談する。</p> <p>※県（地域機関）が状況確認の連絡を行う場合もある。相互に連絡を取り合う体制とする。</p> <p>● 備蓄食品等を活用した食事提供</p> <p>被害状況に合わせて提供可能な献立を作成し、食事の提供に努める。 災害発生初期は、冷蔵庫や冷凍庫内の在庫食品も使用可能であれば、優先的に活用する。 また、必要な食材業者へ納入の可否を含めて連絡を取り、状況を把握する。</p> <p>● 支援要請</p> <p>1 物的な支援要請</p> <p>食料、水、熱源等、不足の物資については早急に市町村災害対策本部や関係団体に連絡し調達する。</p> <p>2 人的な派遣要請</p> <p>必要に応じ人的な派遣要請を行う。 なお、調理業務に携わる人員を受入れする場合は、健康状況及び腸内細菌検査結果などの確認を行う。</p>

フェイズ	対応の実際
フェイズ1 (緊急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 <ol style="list-style-type: none"> 1 ライフライン復旧情報 今後の対応を検討するため、ライフライン復旧状況を確認する。 2 破損器具の点検、修理 給食の早期平常化に向け、調理器具の破損修理、ガス管、水道管等を含め点検を行い、今後の修理計画を検討する。 3 県（地域機関）への連絡・相談 随時、必要に応じて県（地域機関）へ連絡・相談を行う。 ● 備蓄食品等を活用した食事提供 被害状況に合わせた食事提供に努める。方法として備蓄食品の払出し、炊き出し、外部からの支援物資等によるが、温かい食事が提供できるように努める。震災の場合は、余震等の状況も配慮し、作る側、食べる側共に安全に留意した献立とする。（衛生管理については参考資料6） ● 支援要請 フェイズ0に引き続き、必要に応じて支援要請をする。
フェイズ2 (応急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 食事の提供 <ol style="list-style-type: none"> 1 給食利用者の健康状況の把握と対応 関係職員と連携を図り、給食利用者の健康状況を把握し、対応が必要な場合は早急に行う。災害の復旧状況に応じた食事提供に努め、徐々に通常の食事に近づける。また適温食となるよう配慮する。 2 通常の食事提供再開に向けた調整 通常の食事提供再開に向け、ライフライン復旧情報収集、食材納入ルートの確認、調理スタッフの調整等を行う。また施設設備や厨房器具のハード面についても再開のための点検を行い、修理計画を検討する。 ● 支援要請 フェイズ0～1に引き続き、必要に応じて支援要請をする。
フェイズ3 (復旧・復興対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 食事の提供 <ol style="list-style-type: none"> 1 給食利用者の健康状況の把握と対応 ライフラインや施設の復旧により通常の給食実施となる。給食利用者の健康状況の把握、対応を継続し栄養状況の早期適正化を図る。 2 通常の食事提供に向けた調整 ハード面で長期的に修繕が必要な場合は計画的に行う。 ● 施設内マニュアルに基づく対応状況の検証 災害対応が落ち着いたら、早急に、施設内マニュアルに基づく対応状況を検証し、必要に応じて見直しを行う。 また、災害1ヶ月後の給食実施状況について様式例10により県（地域機関）に報告し、情報を共有する。 なお、それらを活用して県（地域機関）等とともに災害時の対応状況の検証や地域間ネットワーク構築に役立てる。

イ 市町村

市町村では所管している学校や保育所の災害時対策はもとより、それらの施設を利用した一般被災住民への炊き出しの実施、病院や高齢者福祉施設のように一般被災住民を受け入れた給食施設への支援等が求められている。

平常時から市町村栄養士（保健・教育委員会・福祉）は相互に連携を図り、災害時の給食施設への支援体制について市町村災害対策部署、地域機関、関係団体等とともに検討しておくことが重要である。

- ① 平常時の備え：市町村立学校、保育所の災害時体制の整備（マニュアル・備蓄品等の整備）
- ② 〃：地域内での給食施設支援体制の整備
- ③ 災害時の対応：給食施設の被災状況の把握、支援要請への対応

フェイズ	対応の実際
平常時の備え	<p>◎ 「災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン」に基づく状況把握と体制整備</p> <p style="text-align: center;">【災害時食生活支援体制図（市町村）】</p> <p>● 市町村立施設（学校・保育所など）における災害時体制の整備 市町村栄養士（教育委員会、福祉課）は日ごろから災害時対策について所管の学校や保育所等と協議し、マニュアルや食料等備蓄品の整備を行う。 また、災害時には学校、保育所が避難所に指定され、一般被災住民の炊き出しに使用される場合があるので、「市町村地域防災計画」における食料供給や炊き出し計画等について把握するとともに、日ごろから市町村災害対策部署と連携を図っておくことが必要である。</p> <p>● 地域内での給食施設の支援体制の整備 病院や高齢者福祉施設等では食料等備蓄品を2～3日分は備えているが、被災状況や一般被災住民の受け入れ等により、施設だけの対応が困難な場合も想定される。 市町村災害対策本部は災害時の救援物資や給水車の手配、ライフラインの復旧情報の提供などを担う重要な部署であり、日ごろから市町村栄養士（保健・教育委員会・福祉）はそれらの施設の支援方法についても市町村災害担当部署、地域機関、関係団体等と検討しておく必要がある。</p>

フェイズ	対応の実際
フェイズ0 (初動体制の確立)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 <ol style="list-style-type: none"> 1 市町村立施設（学校、保育所など） 所管の学校、保育所の被害状況及び支援要請（物的・人的）について把握し、給食継続の可否を判断するとともに、継続する場合の対応策について関係者と協議する。 2 その他の施設（病院、高齢者福祉施設など） 病院、高齢者福祉施設等では被害状況や一般被災住民の受け入れ等により、市町村災害対策本部に食料、水等の支援要請やライフライン復旧情報の提供等を求める場合がある。 支援が必要な給食施設は様式例7を活用するなどして市町村災害対策本部に支援要請をするが、場合によっては市町村所管課をとおして支援要請を行うので迅速に対応する。 ● 支援要請への対応 <ol style="list-style-type: none"> 1 物的な支援要請 食料や水等の要請については市町村の備蓄品等を活用する。また、市町村で対応できない場合は、市町村災害対策本部と連絡をとりながら県災害対策本部に物資の要請を行う。 2 人的な派遣要請 給食を運営するために必要な人材（栄養士、調理師等）を市町村災害対策本部、市町村災害ボランティアセンター等に要請する。 ● 給食施設を活用した炊き出しの計画（一般被災住民用） 市町村によっては学校などの給食施設を活用した炊き出しが実施される場合がある。市町村栄養士（保健・福祉・教育委員会）は災害対策本部と相互に連携を図りながら被災状況を踏まえた炊き出し計画を立てる。
フェイズ1 (緊急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 <ol style="list-style-type: none"> 1 市町村立施設（学校教、保育所など） フェイズ0に引き続き、所管の学校、保育所の被害状況及び支援要請（物的・人的）状況を把握する。また、被災施設の調理室、調理機器の破損等への対応について施設側と協議し、給食再開に向けた点検・修理を行う。 なお、所管の給食施設（学校・保育所）の被災状況については、様式例9を活用するなどして、県（地域機関）に報告及び相談する。 2 その他の施設（病院、高齢者福祉施設など） フェイズ0に続き、病院、高齢者福祉施設などの支援要請に対応する。 ● 支援要請への対応 <ol style="list-style-type: none"> 1 物的な支援要請 フェイズ0に引き続き、食料や水等の要請については市町村災害対策本部に連絡をとりながら対応する。なお、今後、たんぱく質、ビタミン・ミネラル類が不足することが予測されるので、それらに配慮した食料等の要請を行う。 2 人的な派遣要請 フェイズ0に引き続き、給食を運営するために必要な人材（栄養士、調理師等）を市町村災害対策本部、災害ボランティアセンター等に要請する。

フェイズ	対応の実際
フェイズ1 (緊急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 給食施設を活用した炊き出しの準備と実施（一般被災住民用） 給食施設を使用した炊き出しが実施される場合、市町村栄養士（保健・福祉・教育委員会）は相互に連携を図りながら、避難所の栄養課題に対応できる献立作成、食料や人員の確保等の手配を行う。
フェイズ2 (応急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握（給食再開に向けての準備） <ol style="list-style-type: none"> 1 市町村立施設（学校、保育所など） この時期になると通常給食の再開に向けた準備が始まる。 学校、保育所等の調理室や調理機器の点検・修理状況を把握し、安全に食事提供できる環境であるか確認する。また、再開時に完全給食が難しく、簡易給食（パンと牛乳と果物等）対応となる場合もあるので、いずれの対応にするか施設間と調整を図りながら決定する。 避難所から通学する子どもたちもいるので、健康状態や食生活状況をできる範囲で情報収集し、不足しがちな食品を補うような給食を提供するとともに、必要に応じて栄養指導を行う。 2 その他の施設（病院、高齢者福祉施設など） この時期になると施設からの緊急的な支援要請は少なくなるが、施設の備蓄品等が底をつく時期でもあり、引き続き支援要請に対応する。 ● 支援要請への対応 <ol style="list-style-type: none"> 1 物的な支援要請 フェイズ0～1に引き続き、食料や水等の要請については市町村災害対策本部と連絡をとりながら対応する。 2 人的な派遣要請 フェイズ0～1に引き続き、適正な食料供給を行うために必要な人材（栄養士、調理師等）を市町村災害対策本部、市町村災害ボランティアセンター等に要請する。 ● 給食施設を活用した炊き出しの栄養管理指導 この時期はたんぱく質やビタミン、ミネラルの不足が懸念される。備蓄品や救援物資を利用しながら、主食、主菜、副菜が取り合わせられるよう栄養的な配慮を行う。
フェイズ3 (復旧・復興対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握（通常給食の再開） この時期になると概ね通常給食が再開され、同時に学校などの給食施設を利用した炊き出しは終了する。所管施設の給食実施状況を把握し（様式例10）、地域機関に報告する。 ● 給食施設支援体制の検証 今後の災害時対応を検証するために、様式例10を活用しながら、災害時の連絡体制等について、市町村（災害対策部署含む）、地域機関、関係団体等と検討する。

ウ 県（地域機関）

保健所の役割として、災害前の備えを地域内で整備することが何より重要である。

給食施設が災害時に自力で2～3日程度は乗り切る体制を促進するとともに、施設が対応に困ったときの連絡先を明確にし、迅速に支援要請に応じられるような体制が必要である。

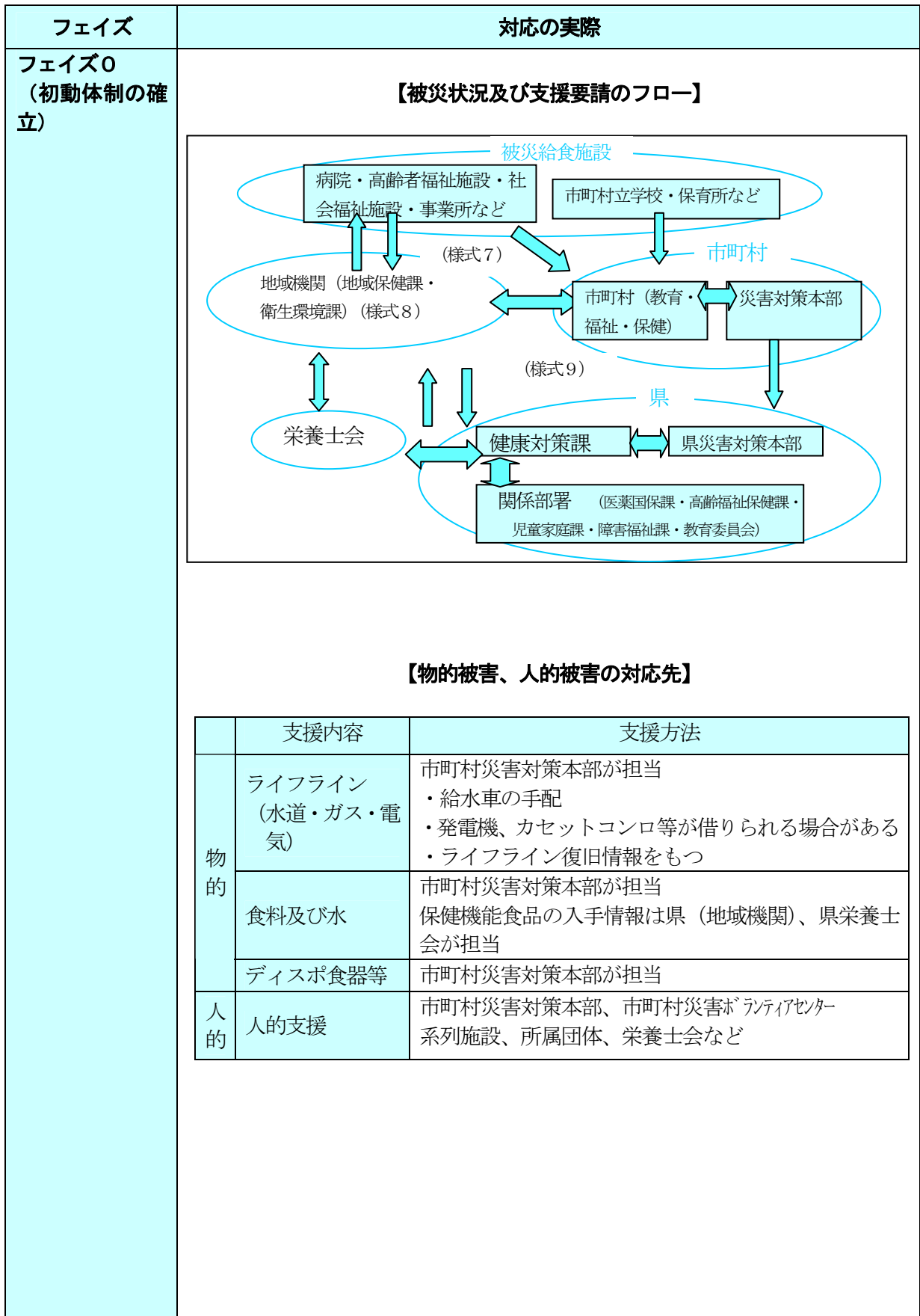
また、災害時には市町村災害対策本部が救援物資の支給、給水車の手配等の重要な役割を担うことから、日常業務のなかで市町村災害担当部署と連携をとり、災害時の食事提供が困難な場合にもスムーズに支援が受けられるような体制づくりを努めて行う。

- ①災害前の備え：給食施設の災害時体制の整備（マニュアル、備蓄品の整備など）
- ② 〃：給食施設支援体制の整備（市町村災害対策部署を含めた支援体制づくり）
- ③災害時の対応：給食施設の被災状況の把握、支援要請への対応

フェイズ	対応の実際																						
平常時の備え	<p>◎ 「災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン」に基づく状況把握と体制整備</p> <p style="text-align: center;">【災害時食生活支援体制図（県（地域機関））】</p> <p style="text-align: center;">【災害時の給食施設支援体制（関係機関の役割）】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e0f7fa;">関係機関</th> <th style="background-color: #e0f7fa;">支援内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="background-color: #e0f7fa;">県</td> <td>災害対策本部</td> <td>市町村災害対策本部から要請のあった救援物資の手配と調達</td> </tr> <tr> <td>健康対策課</td> <td>災害時栄養改善対策の全県的な連絡調整</td> </tr> <tr> <td>地域機関</td> <td>管内の給食施設の状況把握と支援、関係機関との連絡調整</td> </tr> <tr> <td rowspan="5" style="background-color: #e0f7fa;">市町村</td> <td>災害対策本部</td> <td>救援物資の支給、給水車の手配、ライフライン復旧情報の提供、人的派遣（栄養士、調理師、その他）</td> </tr> <tr> <td>災害ボランティアセンター</td> <td>人的派遣（栄養士、調理師、その他）</td> </tr> <tr> <td>保健</td> <td>災害時栄養改善対策の連絡調整、一般被災者支援等</td> </tr> <tr> <td>教育委員会</td> <td>所管の給食施設の状況把握と指導、炊き出し実施等</td> </tr> <tr> <td>福祉</td> <td>所管の給食施設の状況把握と指導、炊き出し実施等</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e0f7fa;">栄養士会</td> <td>嚙下困難者用食品、糖尿病食等の保健機能食品等の支給 栄養士・調理師の派遣調整</td> </tr> </tbody> </table>	関係機関	支援内容	県	災害対策本部	市町村災害対策本部から要請のあった救援物資の手配と調達	健康対策課	災害時栄養改善対策の全県的な連絡調整	地域機関	管内の給食施設の状況把握と支援、関係機関との連絡調整	市町村	災害対策本部	救援物資の支給、給水車の手配、ライフライン復旧情報の提供、人的派遣（栄養士、調理師、その他）	災害ボランティアセンター	人的派遣（栄養士、調理師、その他）	保健	災害時栄養改善対策の連絡調整、一般被災者支援等	教育委員会	所管の給食施設の状況把握と指導、炊き出し実施等	福祉	所管の給食施設の状況把握と指導、炊き出し実施等	栄養士会	嚙下困難者用食品、糖尿病食等の保健機能食品等の支給 栄養士・調理師の派遣調整
関係機関	支援内容																						
県	災害対策本部	市町村災害対策本部から要請のあった救援物資の手配と調達																					
	健康対策課	災害時栄養改善対策の全県的な連絡調整																					
	地域機関	管内の給食施設の状況把握と支援、関係機関との連絡調整																					
市町村	災害対策本部	救援物資の支給、給水車の手配、ライフライン復旧情報の提供、人的派遣（栄養士、調理師、その他）																					
	災害ボランティアセンター	人的派遣（栄養士、調理師、その他）																					
	保健	災害時栄養改善対策の連絡調整、一般被災者支援等																					
	教育委員会	所管の給食施設の状況把握と指導、炊き出し実施等																					
	福祉	所管の給食施設の状況把握と指導、炊き出し実施等																					
栄養士会	嚙下困難者用食品、糖尿病食等の保健機能食品等の支給 栄養士・調理師の派遣調整																						

フェイズ	対応の実際
平常時の備え	<ul style="list-style-type: none"> ● 地域機関内での支援体制の整備 <ul style="list-style-type: none"> 1 災害時の食料供給体制の把握 「県地域防災計画」、「市町村防災計画」における栄養指導対策を掌握するとともに、備蓄状況等の食料供給体制についても把握する。 2 災害時の給食施設連絡台帳の整備 災害時により迅速に被災状況を把握し必要な支援を行うために、平常時から「災害時の給食施設連絡台帳」を整備し（様式例8参照）、所内にも周知しておく。 特に、病院、高齢者福祉施設等の1日3食提供施設は災害時にも食事提供が必要なこと、また、被災住民の受入で食数が増えること等も予測されるので優先的に状況把握や支援を行う必要がある。 3 災害時のための情報収集 給食施設が自ら食料等備蓄品を2～3日分整備することは基本であるが、被災状況等によっては不足または対応困難な場合も想定される。 平常時から地域内の備蓄状況や保健機能食品の入手先等を把握し、必要な情報は市町村や給食施設等と情報を共有する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 備蓄状況の把握 給食施設、市町村や県の備蓄状況についても把握しておく。 ・ 保健機能食品等の情報把握 災害時には嚥下困難者や糖尿病患者等の普通の食事が困難な人への迅速な対応が求められる。管内はもちろん近隣地域における保健機能食品等が提供できる施設や食品メーカー等の情報を把握する。 ● 給食施設への指導・支援 <ul style="list-style-type: none"> 1 給食施設の災害時体制の促進 日ごろ、給食施設への巡回指導等の機会をとおして、災害時対応マニュアルや備蓄品等の整備状況を把握するとともに、整備が不十分な施設に対しては必要な支援を行う。 また、業者委託の場合、施設側が災害時の契約内容を具体的に確認するよう指導する。 なお、災害時の被災状況等を把握する調査用紙（様式例7）を配布し、地域機関及び市町村（市町村災害対策本部含む）に報告する仕組み等について説明をする。 2 災害時マニュアルの整備 施設全体の災害時対応マニュアルに給食部門を位置づけ、食料・水・ディスプレイ食器等を2～3日分程度（1日3食提供施設の場合）は確保するとともに、ライフライン不通の際、水・電気・ガスの確保方法、職員の連絡体制等についても事前に関係者と協議し、記載するよう指導・助言する。 3 適正な食料等の備蓄 施設の特徴にあわせて利用者の栄養確保のために必要な食料・水・ディスプレイ食器等の備蓄品の数量、保管場所、予算の確保等についても指導・助言する。 4 相談窓口の明確化 被害状況等により施設内で対応困難な場合の相談先を地域内で明確にし、施設に情報提供するとともに、マニュアルに記載しておくよう指導・助言する。

フェイズ	対応の実際
平常時の備え	<p>● 地域連携体制の整備</p> <p>1 市町村立施設（学校・保育所など）における災害時体制の促進 市町村立の学校・保育所については、教育委員会や福祉課と連携を図りながら災害時対応マニュアルや備蓄品等の整備について指導する。 また、それらの施設が一般被災住民の炊き出し施設に指定される場合もあるので、炊き出しに対応できる体制（食材や人員の手配、調理機器の整備等）についても助言する。</p> <p>2 市町村災害対策本部（部署）との連携 災害時には食料等の救援物資や給水車の手配、ライフラインの復旧情報の提供などは市町村災害対策本部が担っている。 災害時には市町村立以外の給食施設（病院や高齢者福祉施設など）が一般被災住民を受け入れる場合もあることから、平常時より市町村立の施設のみならず、地域全体の給食施設が必要な支援をスムーズに受けられるような体制を、市町村災害対策担当部署、市町村栄養士（保健・福祉・教育委員会）とともに検討しておく。</p> <p>3 地域内の災害時対策の会議・研修会等の開催 「災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン」を参考に、地域内で災害時に迅速な協力が得られるように、管内の給食施設、市町村（保健・教育委員会、福祉）、市町村災害対策担当部署、栄養士会等を対象とした会議・研修会等を開催し、地域内の連携体制を整備する。</p>
フェイズ0 （初動体制の確立）	<p>● 状況把握 災害時には病院や高齢者福祉施設等のように入所者に継続して食事提供を行う施設と学校や保育所のように施設自体が休校、休園により給食が休止になる施設がある。また、一般被災住民の受入れや避難所に指定され炊き出し等の対応が求められる施設もある。いずれにしても早期に施設の状況を把握し、必要な支援を行う。 施設の被害状況及び支援要請の内容については、1日3食提供施設（病院、高齢者福祉施設など）を優先し、所内の医療・福祉担当者と調整のうえ早急に確認を行い（様式例7の活用）、県に概況を報告する。</p> <p>● 支援要請への対応</p> <p>1 物的な支援要請 食料等の救援物資や給水車の手配等については市町村災害対策本部と連携し、調整可能なものは至急手配を行う。</p> <p>2 人的な派遣要請 人的な派遣要請があった場合は、市町村災害対策本部、市町村災害ボランティアセンター、栄養士会等に連絡調整を行う。</p>



フェイズ	対応の実際		
フェイズ0 (初動体制の確立)	【災害直後の給食施設の対応状況】		
	施設区分	災害時に予測される状況	支援方法
	病院	入院患者の食事提供の他に、けが人が多数運ばれたり、一般被災住民が避難する場合が予測され、それらに対応した食事提供が求められる。	入院患者の食事は基本的に施設の備蓄品等に対応するが、それが困難な場合、市町村対策本部に救援物資を要請する。一般被災住民の食事は市町村災害対策本部より救援物資を要請し、対応する。 生命維持に直結した施設であり、必要な支援がスムーズに行われているか最優先で確認、調整する。
	高齢者福祉施設	入所者の食事提供のほかに、在宅の虚弱高齢者をショートステイで受け入れる場合があり、通常より食数が増えることが予測される。 また、一般被災住民が避難する場合もあり、それらに対応した食事提供が求められる。	入所者及びショートステイとして受け入れた人への食事は基本的に施設の備蓄品等に対応するが、これが困難な場合、市町村対策本部に救援物資を要請する。一般被災住民の食事は市町村災害対策本部より救援物資を要請し、対応する。 特に虚弱高齢者の受け入れ等により食数が増加する場合があるので、必要な支援がスムーズに行われているか優先的に確認、調整する。
	社会福祉施設	入所者の食事提供の他に、一般被災者に避難する場を提供する等により、食事提供が求められる可能性がある。	入所者の食事は基本的に施設の備蓄品等に対応するが、それが困難な場合、市町村災害対策本部に救援物資を要請する。一般被災住民の食事は市町村災害対策本部より救援物資を要請し、対応する。 必要な支援がスムーズに行われているか確認、調整する。
	学校 児童福祉施設	休校、休園の措置がとられる場合が多い。 特に学校では避難所として指定されることが多く、市町村によっては施設を利用した炊き出し等が行われる場合がある。	給食が休止となるため、要望に応じて再開に向けた指導・助言を行う。 炊き出しについては、災害対策本部、市町村栄養士等と連携を図りながら不足しがちな栄養素の補給を中心に行う。
	事業所 寄宿舎	休業又は営業していても市販弁当等に対応していることが予測される。	給食が休止となるため、要望に応じて再開に向けた指導・助言を行う。なお、食料確保が難しい場合は市町村災害対策本部より救援物資を要請し、対応する。
一般給食センター	休業又は営業していても一部のみ対応等の状況が想定される。	給食が休止となるため、要望に応じて再開に向けた指導・助言を行う。また、再開後、避難所の食事(弁当)を受託する場合があるので被災住民の状況を伝える等の連携を図り、栄養確保に努める。	

フェイズ	対応の実際																								
フェイズ1 (緊急対策)	<p>● 状況把握 フェイズ0に引き続き、1日3食提供施設の被災状況や支援要請を把握する（様式例7の活用）。また、学校、保育所については市町村所管課をとおして被災状況や給食実施状況の把握を行う。 上記の管内給食施設の被災状況等については様式例9によりとりまとめ、県に報告する。 なお、地域機関の栄養指導員だけで対応が困難な場合は、県に他地域機関の栄養指導員の派遣を依頼する。</p> <p>● 支援要請への対応</p> <p>1 物的な支援要請 フェイズ0に引き続き、食料や水等の要請については市町村災害対策本部と連絡をとりながら対応する。</p> <p>2 人的な派遣要請 フェイズ0に引き続き、人的な派遣要請（栄養士、調理師等）があった場合は、市町村災害対策本部、市町村災害ボランティアセンター、栄養士会等に連絡調整を行う。</p> <p>● 被災給食施設への支援</p> <p>1 支援計画の策定 様式例7により把握した給食施設の状況を踏まえ、支援要請（物的・人的）に迅速に対応するとともに、支援計画（巡回指導、電話等による連絡調整等）を立てる。 学校、保育所については市町村担当部署との連携を図りながら対応する。市町村によっては学校が避難所として指定され、一般被災住民に炊き出しを行う施設もあるので、必要に応じて炊き出しの栄養管理について助言を行う。なお、支援計画の優先度については以下を参考とする。</p> <p style="text-align: center;">【支援の優先度（例）】</p> <table border="1" data-bbox="443 1330 1369 1697"> <thead> <tr> <th>優先度</th> <th>施設区分 (食事継続度)</th> <th>被害状況 (物・人)</th> <th>ライフラインの影響</th> <th>備蓄状況</th> <th>支援の要否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>高い</td> <td>1日3食提供施設 (病院・高齢者福祉施設・社会福祉施設など)</td> <td>大きい</td> <td>大きい</td> <td>少ない</td> <td>あり</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">↑ ↓</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>低い</td> <td>1日1食提供施設 (学校・児童福祉施設・事業所など)</td> <td>小さい</td> <td>小さい</td> <td>多い</td> <td>なし</td> </tr> </tbody> </table> <p>2 被災給食施設への巡回指導 支援要請のある施設についてはできる限り現地に出向き、支援内容を確認し、関係機関との連絡調整等を行う。また、連絡がとれない施設や巡回指導の希望がある施設については計画的に指導に出向く。 また、災害時の食中毒防止対策のために保健所の衛生課食品衛生監視員とともに巡回を行うことが望ましい。</p>	優先度	施設区分 (食事継続度)	被害状況 (物・人)	ライフラインの影響	備蓄状況	支援の要否	高い	1日3食提供施設 (病院・高齢者福祉施設・社会福祉施設など)	大きい	大きい	少ない	あり	↑ ↓						低い	1日1食提供施設 (学校・児童福祉施設・事業所など)	小さい	小さい	多い	なし
優先度	施設区分 (食事継続度)	被害状況 (物・人)	ライフラインの影響	備蓄状況	支援の要否																				
高い	1日3食提供施設 (病院・高齢者福祉施設・社会福祉施設など)	大きい	大きい	少ない	あり																				
↑ ↓																									
低い	1日1食提供施設 (学校・児童福祉施設・事業所など)	小さい	小さい	多い	なし																				

フェイズ	対応の実際
フェイズ1 (緊急対策)	3 関係機関との連絡調整 被災施設が要請した人的・物的支援の対応状況を現地あるいは電話等で確認し、必要に応じて関係機関等に連絡調整を行う。
フェイズ2 (応急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 (被災給食施設の復旧状況の把握) 被災給食施設が通常給食の再開に向けて準備を始める時期である。 一方、被災状況や一般被災住民の受け入れ等により、引き続き、支援が必要な施設も想定される。 先に報告の様式7を参考に、被災施設の給食復旧状況等を把握し、通常給食に向けての準備等について助言するとともに、今後の支援の要否について確認を行う。 ● 支援要請への対応 <ul style="list-style-type: none"> 1 物的な支援要請 フェイズ0～1に引き続き、食料や水等の要請については市町村災害対策本部と連絡をとりながら対応する。 2 人的な派遣要請 フェイズ0～1に引き続き、給食を運営するために必要な人材(栄養士、調理師等)を市町村災害対策本部、市町村災害ボランティアセンター等に要請する。 ● 被災給食施設への支援 <ul style="list-style-type: none"> 1 被災給食施設への巡回指導 被災給食施設ではこの時期まで非常時対応の食事提供が主となるため、炭水化物が中心でたんぱく質、野菜類の不足等がみられる場合がある。喫食者の健康や栄養課題等を把握し、それに対応できる食事計画となるよう助言する。 2 炊き出し給食施設への支援 市町村によっては学校等で一般被災住民に炊き出しを実施している場合もあり、必要に応じて炊き出しの栄養管理についても助言を行う。
フェイズ3 (復旧・復興対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 (被災1ヶ月後の給食実施状況の把握) 被災給食施設が平常化する1ヶ月後位を目処に、支援を行った施設を中心に給食復旧状況の把握を行う(様式例10の活用)。 把握した情報は、健康対策課へ報告し、必要に応じて支援を行う。 ● 災害時対策の検証 (地域の連携体制に関する会議・研修会の開催) 今後の災害時対応を検証するために、様式例10を活用しながら、災害時の連絡体制等について給食施設、市町村、関係団体等と検討する。

エ 県（本庁）

被災地域の被害状況を把握し、支援要請に迅速に対応するため県災害対策本部、関係各部、各課と連携体制を整える。本庁の役割は以下のとおり。

- ①被災地全体の被災状況を把握する。
- ②被害状況や栄養・食生活支援活動に関する情報を常に収集し、随時まとめ県（地域機関）や関係機関と情報の共有化を図る。
- ③被災地支援に必要な部局横断的な支援体制を整える。
- ④対策本部及び地域機関より要請のあった人材等について、被災を受けていない地域機関へ派遣要請を行い、必要に応じて国、協定県へも派遣要請を行う。
- ⑤食料及び人材に関して必要な関係団体（県栄養士会等）への協力要請を行う。

フェイズ	対応の実際
平常時の備え	<p>◎「災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン」に基づく状況把握と体制整備</p> <p style="text-align: center;">【災害時食生活支援体制図（本庁）】</p> <p>● 全県的な連携体制の整備 「新潟県地域防災計画」における栄養指導対策を充分掌握するとともに、食料供給体制についても把握する。 そのうえで「災害時における栄養・食生活支援活動ガイドライン」と連動した食生活支援活動が行えるよう県庁内関係部署はもとより地域機関、関係団体等と平常時より連絡を密にする。 また、地域機関、市町村、関係団体などを対象に災害時対応に関する会議、研修会等を開催し、ガイドラインの周知を図る。</p> <p>● 適正な食料等の備蓄の促進 今回の震災体験より明らかになったフェイズ毎に過不足が生じやすい食料や保健機能食品等について県災害担当部署に提案するとともに、その対応策について協議する。</p> <p>● 情報収集及び発信 県の食料等備蓄品の配置状況や県内及び近隣の保健機能食品等の取扱い業者の情報等について把握し、地域機関等に情報提供する。</p>

フェイズ	対応の実際
フェイズ0 (初動体制の確立)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 (被災状況及び支援要請の把握) 地域機関から1日3食提供施設を優先して被災状況と支援要請内容について報告を受ける(様式例9)。 県関係部署(医薬国保課、高齢福祉保健課、障害福祉課)と連絡をとり、被災施設への人材派遣及び食料供給等の支援策を検討する。 ● 関係機関との連絡調整 被災状況や支援要請内容等に対応するために、県災害対策本部、県関係部署、関係団体等に連絡調整を行う。 <ol style="list-style-type: none"> 1 人的な派遣要請 県栄養士会、県災害ボランティアセンター等を通じて、栄養士または調理師の派遣要請を行う。 2 食料等の要請 直接的な支援は市町村災害対策本部が担っているが、保健機能食品(嚥下困難者用食品、糖尿病食等)などは入手が困難な場合も想定される。県災害対策本部や県栄養士会等に要請し対応できるよう調整を図る。
フェイズ1 (緊急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 地域機関を通じて、1日3食提供施設の被災状況や支援要請について引き続き把握する。 また、学校や保育所等の1日1食提供施設の給食実施状況も含めて、様式例9により地域機関より報告を受ける。 それらの状況を踏まえ、県災害対策本部や関係部署、関係団体等と連絡をとり必要な支援方法を協議する。 ● 関係機関との連絡調整 フェイズ0と同様に、人的な派遣要請、食料等の要請についてはそれぞれ関係部署、関係機関と協議、決定する。 また、その結果を地域機関に報告し、地域機関は施設との連絡調整を行う。 なお、被害状況によっては被災地域機関の栄養指導員だけでは対応が困難な場合は、非被災地域機関の栄養指導員の派遣も検討する。 <ol style="list-style-type: none"> 1 人的な派遣要請 フェイズ0と同様 2 食料等の要請 フェイズ0と同様
フェイズ2 (応急対策)	<ul style="list-style-type: none"> ● 状況把握 (被災給食施設の復旧状況の把握) この時期になると通常給食の復旧のための準備が始まる。 一方で施設の備蓄品等が底をつく時期でもあり、被災状況等によっては新たに支援要請が必要な施設も想定される。 地域機関をとおして、引き続き、被災施設の支援要請を把握し、その対応策について、県災害対策本部や関係部署、関係団体等と連絡をとり協議する。 ● 関係機関との連絡調整 <ol style="list-style-type: none"> 1 人的な派遣要請 フェイズ0～1と同様 2 食料等の要請 フェイズ0～1と同様

フェイズ	対応の実際
フェイズ3 (復旧・復興対策)	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="438 250 1396 436"> <p>● 状況把握 (被災1ヶ月後の給食実施状況の把握) 被災給食施設が平常化する1ヶ月後位を目処に、地域機関をとおして支援を行った施設を中心に給食復旧状況の把握を行う(様式例10)。 また、把握した情報は、県災害対策本部や関係部署、関係団体等へ報告する。</p> <li data-bbox="438 481 1396 672"> <p>● 災害時対策の検証 (地域の連携体制に関する会議・研修会の開催) 今後の災害時対策を検証するために、給食施設の被害状況や対応状況、また関係機関が行った支援状況をまとめ、県(地域機関)や関係機関と支援体制について検討する。また、その結果を報告し、地域内での体制づくりに活かす。</p>

IV 資料編

1 様式例

様式等	支援区分	様式例、参考資料名	頁
様式例 1	被災住民	被災状況調査票（フェイズ0用）	55
様式例 2	被災住民	食料供給支援要請表	56
様式例 3	被災住民	人材派遣要請連絡表	57
様式例 4	被災住民	食料供給状況実施記録票（炊き出しを含む）	58
様式例 5	被災住民	被災状況調査票（フェイズ2用）	59
様式例 6	被災住民	被災状況調査票（フェイズ3用）	60
様式例 7	給食施設	被災状況報告及び支援要請シート	61
様式例 8	給食施設	災害時の給食施設被災状況及び支援計画一覧表	62
様式例 9	給食施設	管内給食施設被災状況調べ	63
様式例 10	給食施設	被災後（1か月）の給食施設調査票	64

被災状況調査票(フェイズ0用)

発信元	発信先
市町村	地域機関
地域機関	健康対策課

情報発信機関名:

平成 年 月 日 時 現在

調査項目	地区(地域)名	被害状況(概数)
1 被災者数		
2 ライフラインの被害状況		
○ 電気		
○ ガス		
○ 水道		
○ 道路等(搬送経路等)		
3 食料供給源の被害状況		
○ スーパー		
○ コンビニエンスストア		
○ 農協		
○ 市場		
○ その他(備蓄品保管場所等)		

食料供給支援要請票

発信元	発信先
市町村 (栄養対策担当部門)	市町村対策本部 県(地域機関)

情報発信機関名:

平成 年 月 日 時 現在

支援要請項目	支援要請内容	要請先	
		市町村対策本部	県(地域機関)
1 食料・水 <input type="checkbox"/> 高齢者用 <input type="checkbox"/> 病態用 <input type="checkbox"/> 乳幼児用 <input type="checkbox"/> アレルギー用 <input type="checkbox"/> その他()			
2 物資			
3 人材 <input type="checkbox"/> 炊き出し要員 <input type="checkbox"/> 栄養相談要員			
4 物資			
5 その他			

人材派遣要請連絡票

発信元	発信先
地域機関	要請先
健康対策課	要請先

情報発信機関名:

平成 年 月 日 時 現在

人材職種名	目的	期間	人数	備考

食料供給状況実施記録票(炊き出しを含む)

様式例 4

市町村名: _____ 提供場所: _____ 担当者名: _____ 従事者人数: _____ 人

日付	食事内容	※提供している品(方法)に○をつける						その他	水分	ラインの状況	支援要望	備考
		提供方法		主食 おにぎり、パン等	主菜 肉、魚、卵等	副菜 野菜等	炊き出し					
		供給品	品									
／	朝											
	昼											
	夕											
／	朝											
	昼											
	夕											

被害状況調査票(フェイズ2用)

発信元	発信先
市町村	地域機関
地域機関	健康対策課

情報発信機関名: _____

平成 年 月 日 時

現在

避難所又は地区名: _____

調査項目	概数及び状況	必要なもの(食料、物資等)
1 避難所住民数 <input type="radio"/> 全体 <input type="radio"/> 乳児数 <input type="radio"/> 高齢者数 <input type="radio"/> 栄養管理が必要な者		
2 被災住民数 ※避難所以外の被災者		
3 ライフラインの復旧状況 <input type="radio"/> 電気 <input type="radio"/> ガス <input type="radio"/> 水道 <input type="radio"/> 道路等(搬送経路等)		
4 食料供給源の被害状況 <input type="radio"/> スーパー <input type="radio"/> コンビニエンスストア <input type="radio"/> 市場 <input type="radio"/> 農協 <input type="radio"/> その他(個人商店、田畑等)		

被災状況調査票(フェイズ3用)

発信元	発信先
市町村	地域機関
地域機関	健康対策課

情報発信機関名: _____

平成 年 月 日 時

現在

仮設住宅又は地区名: _____

1 仮設住宅の状況

調査項目	概数及び状況	必要な支援内容等
(1) 入居世帯数		
(2) 調理設備の状況		
○ 調理設備の有無	有 ・ 無	
○ ガスコンロ	1口 ・ 2口	
○ 調理台	1台 ・ 2台	
○ 給湯器	有 ・ 無	
○ 水道	1口 ・ 2口	
○ 電源	_____箇所	
(3) 食料の状況		
○ 主な内容と量		

2 被害住宅の状況

調査項目	状況	必要な支援内容等
(1) 調理設備		
(2) 食料の状況		

3 地域の食料供給源の状況

供給源項目	状況(有無等)	必要な支援内容等
○ スーパーマーケット		
○ コンビニエンスストア		
○ 個人商店		
○ 市場		
○ 農協		
○ 田畑		
○ 移動販売		
○ その他		

(給食施設→市町村災害対策本部) (給食施設→県(地域機関)→健康対策課)

被災状況報告及び支援要請シート

施設名		平成 年 月 日
対応・記入者		午前・午後 時 分

非常時チェック項目・支援要請 (○をつける)

項目	使用の可否	施設内対応	支援項目	要請先
通信手段	電話 可・否 FAX 可・否 パソコン可・否			
電気	可・否	非常用コンセント 自家発電・発電機 { }		
ガス	可・否	卓上コンロ ガスボンベ プロパン・コンロ { }	有・無	災害対策本部
水道	可・否	備蓄品 { }	有・無	災害対策本部
人員	可・不足	人員確認	有・無	災害対策本部 ボランティアセンター
食数	食数 () 食	食数確認 食事の種類確認		
在庫	備蓄品 有・無 調理済 有・無 納入済 有・無 在庫 有・無	非常食払出し 調理 { }	有・無	災害対策本部
献立	有・無	非常用献立実施 献立一部変更実施 { }		
エレベーター	可・否	各階まで運搬 各階配膳 { }		
通常食器	可・否	ディスプレイ容器使用 { }	有・無	災害対策本部
調理器具	可・一部可・否	業者への手配 済・未		
施設被害状況	全壊・半壊・一部損壊・なし			
給食実施体制	非常時対応・中止・通常給食			

*非常時対応の場合→備蓄で自力対応可能 (月 日 朝・昼・夕 まで)

	食数	従事者	
		管理栄養士等	調理従事者
平常時	朝 () 昼 () 夕 ()		
現在	朝 () 昼 () 夕 ()		
	※ 一般被災住民の受入の有無 (有・無) ※ 炊き出しの状況 (実施 ・ 実施予定 ・ 予定無し)		

☆その他要望

(県(地域機関)用)

災害時の給食施設被災状況及び支援計画一覧表(フェイズ0~1)

施設名	優先度	連絡先 ・住所 ・電話 ・FAX	施設の状況・支援の要否		保健所の 支援計画 ① 巡回指導 ② 連絡調整 ③ 支援不要 ④ その他
			災害直後の状況 ①食事提供(通常・献立変更・休止) ②物的被害(なし・軽微・一部損壊・倒壊) ③ライフラインの影響(有・無) ③食材確保の影響(有・無)	支援の要否 ①要否 ②要望事項(物的・ 人的支援)	
○病院 ・・・ ・・・ (1日3食)	優先1 優先1 優先1				
○事業所 (1日1食)	優先2				
学校	優先2	教育委員会	(所管市町村より状況報告)	(市町村で対応)	
保育所	優先2	福祉課	(所管市町村より状況報告)	(市町村で対応)	

(県(地域機関)→県健康対策課)

管内給食施設被災状況調べ(月 日現在)

1 破損数

	学校	病院	介護老人 保健施設	老人福 祉施設	児童福 祉施設	社会福 祉施設	事業所 寄宿所	その他
全壊								
半壊								
一部								
なし								

2 給食実施体制

	学校	病院	介護老人 保健施設	老人福 祉施設	児童福 祉施設	社会福 祉施設	事業所 寄宿所	その他
非常時対応								
休止・中止								
通常給食								
被災住民受入								
炊き出し								

3 支援要請

	支援要請内容	対応先		
		市町村本部	保健所	その他
① ライフライン				
② 食材				
③ 人材				
④ その他				

(被災施設→県(地域機関))

被災後(1ヶ月)の給食施設調査票

施設名 _____

1 施設状況

項目	内容
災害直後	・全壊 ・半壊 ・一部損壊 ・なし
復旧計画	

2 通常給食までの状況

項目	内容
災害直後	・非常時対応 ・休止 ・通常給食
現在の給食状況	・通常給食再開済み(月 日より) ・非常時対応または休止中(今後の見通し)
ライフライン復旧状況	電気(月 日) ガス(月 日) 水道(月 日)
被災住民受入	有(最大 人/日) ・ 無
炊き出し	有(最大 食/日) ・ 無
備蓄品の使用	有(日分) ・ 無
救援物資の利用	有(内容:) ・ 無
給水車の利用	有 ・ 無
人的派遣の利用	有(職種 、 人) ・ 無

3 喫食者の健康状態、食生活状況などの把握及び指導

項目	内容
健康状態、食生活状況などの把握	・有(具体的内容:) ・無(しない理由:)
対応方法	・有(具体的内容:) ・無(しない理由:)

4 今後の備えとして必要なこと

項目	内容
施設	
地域	

2 参考資料

様式等	支援区分	様式例、参考資料名	頁
参考資料 1-1	被災住民	適正な食料の備蓄例	66
参考資料 1-2	被災住民	備蓄食品の望ましい組合せ例	67
参考資料 1-3	被災住民	長期備蓄食品例	68
参考資料 1-4	被災住民	備蓄品（一般家庭用）リスト	69
参考資料 2	給食施設	災害時給食マニュアル例	71
参考資料 2-2	給食施設	備蓄食料基準量	72
参考資料 3-1	給食施設	非常時献立例 1	73
参考資料 3-2	給食施設	非常時献立例 2	75
参考資料 4	給食施設	備蓄品（給食施設用）リスト	76
参考資料 5	給食施設	給食施設種別の備え	78
参考資料 6	共通	炊き出し時等の衛生管理に関する注意点	79
参考資料 7	共通	活動事例 「小学校（避難所）で行った炊き出し活動」	80
参考資料 8	被災住民	栄養指導班設置要領	83

備蓄の例(自治体用)

1 備蓄用食料等

区 分		内 容
主食		米(アルファーマイ・無洗米)、御飯・五目御飯・かゆ等(缶詰・フリーズドライ・レトルト)
		パン(缶詰)、餅(水戻し、真空パック)、即席めん
		乾パン、ビスケット、コーンフレーク
副食	主菜	肉・魚・卵料理(レトルト・缶詰、フリーズドライ)
	副菜	野菜料理(レトルト・缶詰・フリーズドライ)、即席汁物
		野菜・海草類(フリーズドライ・水煮缶詰)
		果物(缶詰・ドライフルーツ)
飲 料		飲料水(ペットボトル)
		野菜ジュース、果汁
		ロングライフミルク(LL牛乳)、ベビーフード
特殊食品		粉ミルク(乳児用)、ベビーフード
		濃厚流動食、病態用食品(糖尿病、腎臓病用)
		栄養補助食品
そ の 他		調味料類、カセットコンロ、ガスボンベ
		使い捨て食器類(皿、椀、コップ、箸、スプーン等)
		ラップフィルム、アルミホイル、ビニール袋、飲料水用折りたたみポリ容器

2 備蓄食品の組合せ例(1人分)

	1日目		2日目		3日目	
朝食	パン缶 お茶 果物缶	1缶 1本 50g	パン缶 コーンスープ 果物缶	1缶 1缶 50g	パン缶 (※ロールパン) ツナ缶 トマトジュース 缶	1人分 1缶 1缶
昼食	白飯 切干し大根煮缶 みそ汁缶	1缶 1缶 1缶	白飯(※おにぎり) チキンカレー 野菜ジュース	1人分 1缶 1缶	五目御飯缶 かぼちゃ煮缶 即席みそ汁 乾燥野菜	1缶 1缶
夕食	白飯 サバのみそ煮缶 きんぴらごぼう 缶	1缶 1缶 1缶	白飯 焼き鳥缶 野沢菜炒め煮缶 即席スープ	1缶 1缶 1缶 1人分	白飯(※おにぎり) さんまの蒲焼き 缶 五目煮豆缶	1人分 1缶 1缶

- ◎主食の1人分は、白飯→200g、パン→1缶(90g)とする。
- ◎乳幼児、高齢者には白飯をレトルト粥、ビスケット、コーンフレーク等で対応する。
- ◎飲料として、水、お茶は適宜組み合わせる。
- ◎※印は救援物資等で対応

3 長期備蓄食品例

種類	内容
サバイバルフーズ (保存期間5年)	アルファ米、おかゆ、鮭ご飯、ポークカレー、クリームシチュー オニオンスープ、スティッククラッカー
飯 缶 (賞味期間5年)	チキンピラフ缶、ドライカレー缶、ビーフカレー缶 赤飯缶、たけのこ飯缶、あなご飯缶、きのこ飯缶、石狩弁当
飯 パック (賞味期間2年)	白飯、わかめ御飯、きのこめし、かにめし、いかめし、山菜おこわ ドライカレー、チキンライス、ピラフ
かゆ パック (賞味期間10か月)	白かゆ、玄米かゆ 紅鮭かゆ、玉子かゆ、梅かゆ
そうざい 缶 (賞味期間3年)	切干し大根味付煮、ひじき味付煮、五目豆味付煮、ポークビーンズ 混合野菜味付煮、野沢菜味付煮、かぼちゃ小豆煮
そうざい 缶 (賞味期間2年)	ビーフカレー、チキンカレー、ハッシュドビーフ、ビーフシチュー 肉大和煮、すき焼き煮、焼き鳥、さんま蒲焼、さば味噌煮、ポテトサラダ
そうざい パック (賞味期間2年)	カレー、ビーフシチュー 豚丼の素、牛丼の素、親子丼の素、かに玉
パン・めん類等	こめ、パン缶詰、水戻し餅 乾めん(そば、うどん、そうめん、スパゲティ、マカロニ)、即席めん 乾パン、クラッカー、ビスケット、クッキー、コーンフレーク
果 物 缶 (保存期間4年)	みかん、白桃、パイナップル、フルーツミックス フルーツみつ豆、杏仁豆腐
缶 ジュース	りんご、オレンジ、ぶどう、ミックス、野菜、トマト
その他 飲み物	ミネラルウォーター、お茶、ウーロン茶、スポーツ飲料 即席みそ汁、即席すまし汁、即席スープ、スキムミルク
漬物・佃煮等	梅干し、梅びしお、のり佃煮、塩昆布、ふりかけ、味付けのり
乾 物	切干し大根、干しいたけ、わかめ、昆布、花かつお、麩、高野豆腐
調 味 料	しょうゆ、味噌、砂糖、塩、ソース、ジャム (人工甘味料使用、減塩用も考慮する)
そ の 他	経管栄養剤(液状・粉末)、ベビーフード、粉ミルク

備蓄品(一般家庭用)リスト

突然の災害から自分や家族の命を守るためには、まず、家庭内での対策が重要です。特に地震の直後は、道路も遮断され食料の確保が難しくなります。また、水道・ガス・電気などのライフラインも寸断する可能性が高く、救援活動が受けられるまでの間の食料は各家庭で備えておく必要があります。

○ 何をどれだけ備蓄すればよいか？

食料の備蓄を考えるときは、家族の人数や構成に応じて、①防災袋に入れる持ち出し用と、②長年にわたる災害に対応するため家に備蓄するものに分けて用意しておくことが有効です。

【① 非常持ち出し袋に入れるもの】

- ★ 家族の人数に応じて、緊急用に2～3日分を用意しておく。
- ★ 重すぎず、大きすぎず袋の重さは5～6kg位(最大10kgまで)にまとめる。
- ★ 保管場所は、取り出しやすく、目につきやすい場所にする。
- ★ 家族全員が保管場所を知っておくことが大切です！

(例) 非常用食料1人分		1日分	3日分	保存期間	備考
食 品	飲料水	3ℓ	9ℓ	3年	
	野菜ジュース (200 cc)	1缶	3缶	1年	
	乾パン (100g)	1缶	2缶	5年	
	缶入り味付けご飯 (350g)	1缶	2缶	5年	レトルトご飯や粥でも可
	水戻し餅 (10個入り)	1袋	2袋	5年	真空パックの餅、α米でも可
	肉・魚の缶詰 (225g)	1缶	3缶	3年	
	野菜の缶詰 (225g)	1缶	3缶	3年	
	固形はちみつ・板チョコなど	1個	1個	1～2年	
そ の 他	食器セット (コップ・スプーン・フォーク・皿・碗・缶切り・万能ナイフなど)				
	折りたたみポリ容器 (飲料水用)				
	固形燃料・ライター (マッチ) など				
	ラップフィルム・アルミ箔・ビニール袋				

【② 長期にわたり家に備蓄するもの】

災害が長期化し、ライフラインの復旧遅延、食料や飲料水の確保が困難な場合に備え、非常用持ち出し袋以外に、家に食料を数日分備蓄しておくこと有効です。備蓄方法は、①日頃使う保存の効く食品を「買い置き」しておく。②長期保存できる食品を一定期間ごとにチェックし回転保存する。この2方法に分けておくと便利です。

		①日頃使う保存の効く食品	②長期間保存できる食品
主食用		米、ご飯・五目御飯・お粥（レトルト）、餅（真空パック）、即席麺（袋・カップ）、乾麺（素麺・うどん・そば）、マカロニ・スパゲティー、いも類（さつまいも・じゃが芋）、どんぶりの具（レトルト）、カレー（缶詰・レトルト）、コーンフレーク、ビスケットなど	乾パン、ご飯・五目御飯・お粥・雑炊・どんぶり（缶・フリーズドライ）、アルファ米、水戻し餅など
副食用	主 菜	魚・肉の缶詰、レトルト（ツナ・オイルサーディン、大和煮・コーンビーフ）、シチュー（缶・レトルト）など	〃
	副 菜	大豆、切り干し大根、干椎茸、昆布・のり、わかめ、スープ（缶・レトルト・インスタント）、即席汁物など	野菜の水煮（缶）、乾燥野菜・煮物・漬け物（フリーズドライ）、佃煮など
飲 料		飲料水（ペットボトル）、果汁（100%果汁）、野菜ジュース・お茶類（ペットボトル・缶）、LL牛乳など	缶入り飲料水、スキムミルク、果汁（100%果汁）・野菜ジュース・お茶類（缶）など
その他		果物（青果・缶）、サラダ油（缶）、チーズ、ナッツ類（ピーナッツ・アーモンド）、チョコレート、あめ・キャラメル、するめ、調味料類、はちみつ（パック・袋）など	固形はちみつ、氷砂糖・水あめ、缶入りドロップ

CHECK !

～ 赤ちゃんのいる家庭では ～
ミルク、哺乳ビン、離乳食、スプーン、オムツ、清浄綿、おぶい紐、バスタオル、ベビー毛布、ガーゼなどを追加しておくといでしょう。

CHECK !

～ 妊婦さんのいる家庭では ～
脱脂綿、ガーゼ、さらし、T字体、清浄綿、新生児用品、チリ紙、ビニール風呂敷、母子手帳、新聞紙などを追加しておくといでしょう。

CHECK !

～ 高齢者のいる家庭では ～
柔らかくて食べやすい食品（レトルトお粥など）を備蓄するようにしましょう。濃厚流動食なども追加しておくといでしょう。

CHECK !

～ 慢性疾患患者のいる家庭では ～
普段の食事内容を確保することは難しくなります。疾患症状に合う非常食を準備しておくことが大切です。

災害時給食マニュアル(例)

項目	災害時における対応マニュアル
1. 目的	非常時においては、ライフライン（ガス・水道・電気等）の供給が不能となり、調理器具も破損し一部又は全部使用できないことが想定される。給食施設の機能が停止してしまうような緊急時において、食事提供の混乱を回避することを目的とする。
2-1 備蓄食品量 -2 非常時献立表 -3 配置場所	2-1 参考資料2-2 参照 -2 参考資料3-1、3-2 参照
3. 設備の使用方法	非常時の設備使用方法を危機管理マニュアルの中に組み込む
4. 燃料等の用意	災害の状況に応じて安全には十分に留意して使用する プロパン、ガスボンベ、卓上カセットコンロ、熱源資材（マッチ、点火ライター、固形燃料、薪、炭、灯油）
5. 水の確保	耐震性貯水槽、ビニール水槽、ポリ容器、ペットボトル等により1人1日2ℓ以上を用意（飲料・調理用として） 給水ポンプ、浄化器等の整備
5. 代替調理器具	電気炊飯器、電磁調理器、簡易かまど（ブロックドラム缶等の利用）、大鍋、やかん、野外炊飯器、ドラム缶、薪炭直火釜
6. 食器容器類	使い捨て容器、用具類（紙皿、紙コップ、割り箸、ストロー、プラスチックスプーン、フォーク、ホイル、ラップ、ビニール小袋、輪ゴム、缶切り、調理済食品搬出用コンテナ等）
7. 衛生管理	二次的な衛生管理手段を検討 参考資料6 参照
8. 初期対応	担当者（責任者：勤務調理師） 1. 災害が発生したらガスの元栓を閉める 2. 火災が発生した場合は消火器を使って初期消火作業にあたる 3. 各方面への連絡
9. 出勤体制	
10. 外部との連携体制	

*各施設の特性に合せて作成すること

*備蓄する物品（食料を含む）は必ず備蓄配置場所を明記しておくこと

備蓄食料基準量(例)

品目(1人1食分)	2日分使用量	必要量合計	備蓄量	保管場所
全粥(1缶)	(1缶×300人)×3回	900缶	24缶/C×38C	
パン	(1袋×300人)×3回	900袋	20袋/C×45C	
かに水煮缶(1缶)	(1缶×300人)×1回	300缶	48缶/C×7C	
鮭水煮缶(1缶)	(1缶×300人)×2回	600缶	48缶/C×14C	
まぐろ水煮缶(1缶)	(1缶×300人)×1回	300缶	24缶/C×13C	
パイ缶(1缶)	(1缶×300人)×1回	300缶	48缶/C×7C	
白桃缶(1缶)	(1缶×300人)×2回	600缶	24缶/C×25C	
みかん缶(1缶)	(1缶×300人)×2回	600缶	12缶/C×50C	
りんご缶(1缶)	(1缶×300人)×1回	300缶	24缶/C×13C	
スープ(1袋)	(1袋×300人)×2回	600袋	30袋/C×21C	
ペットボトルお茶(1本)	(1本×300人)×2回	600本	30本/C×20C	
ふりかけ(1袋)	(1袋×300人)×4回	1,200袋	50個/袋×24	
形態調整デザート(1個)	(1個×20人)×2回	40個	40缶/C×1C	
形態調整果物(りんご)	(50g×20人)×4回	4kg	1kg/袋×4	
形態調整果物(もも)	(50g×20人)×2回	2kg	1kg/袋×2	
形態調整そうざい缶(1缶)	(1缶×20人)×2回	40缶	24缶/C×13C	

*全粥缶は温めて提供する必要があり、食器も必要となる。中越大震災時のように停電(エレベーター使用不可)ガス、ボイラー停止(加熱ができない)、断水(食器洗浄不可)を想定した場合には、主食はパンが最適ということが分かった。(軽いので配膳がしやすい、加熱不要、食器不要)

食品以外の備蓄品

品目	数量	保管場所
カセットコンロ	20台	
カセットコンロ用ガスボンベ	48本	
紙コップ	約500ヶ	
割り箸	約500膳	
折箱	400枚	

非常時献立例1

※火も水も使えない場合

○ 一般食

災害発生当日			災害発生翌日		
災害発生から 1食目	パン パイン缶 牛乳 (調理済みの副菜)	1袋 1缶 (110g) 200cc 災害発生時間帯により 出来たおかずがあれば	朝食	全粥 まぐろ水煮缶 白桃缶 ふりかけ	1缶 (280g) 1缶 (80g) 1缶 (110g) 1袋 (2g)
災害発生から 2食目	パン スープ 白桃缶 ペットボトルお茶	1袋 1袋 (200g) 1缶 (110g) 1本 (250g)	昼食	全粥 スープ りんご缶 ペットボトルお茶	1缶 (280g) 1袋 (200g) 1缶 (110g) 1本 (250g)
災害発生から 3食目	パン 鮭水煮缶 みかん缶 乳酸菌飲料	1袋 1缶 (150g) 1缶 (110g) 1本 (65ml)	夕食	全粥 鮭缶 みかん缶 ふりかけ	1缶 (280g) 1缶 (150g) 1缶 (110g) 1袋 (2g)

* 災害翌日はプロパンガスコンロ、またはカセットガスコンロ（20台 備蓄あり）を使用し、缶入り全粥を湯煎にかけ温めて提供する。

○ うらごし・嚔下困難

災害発生当日			災害発生翌日		
災害発生から 1食目	全粥 形態調整デザート 形態調整果物 ふりかけ	1缶 (280g) 1缶 (70g) 50g 1袋 (2g)	朝食	全粥 形態調整デザート 形態調整果物 ふりかけ	1缶 (280g) 1缶 (70g) 50g 1袋 (2g)
災害発生から 2食目	鮭かゆ スープ 形態調整果物 ペットボトルお茶	1缶 (280g) 1袋 (200g) 50g 1本 (250g)	昼食	鮭かゆ スープ 形態調整果物 ペットボトルお茶	1缶 (280g) 1袋 (200g) 50g 1本 (250g)
災害発生から 3食目	全粥 形態調整惣菜缶 形態調整果物 ふりかけ	1缶 (280g) 1缶 (95g) 50g 1袋 (2g)	夕食	全粥 形態調整惣菜缶 形態調整果物 ふりかけ	1缶 (280g) 1缶 (95g) 50g 1袋 (2g)

* 全粥はカセットコンロを利用し、缶入りの全粥を湯煎にかけ温めて提供する。

※火と水が使える場合

○ 献立1

	材料	1人分(g)	100人分(kg)	200人分(kg)	備考
ご飯	米	100			*野菜はあるものを使用
味噌汁	みそ	12			
	玉ねぎ	30			
	にんじん	10			
	水	150			
	簡易だし				
鮭缶	鮭水煮缶	50			
果物缶	白桃缶	50			
梅干	梅干	1個			

1人分：エネルギー 520kcal たんぱく質 19g

○ 献立2

	材料	1人分(g)	100人分(kg)	200人分(kg)	備考
帆立ご飯	米	100			*野菜は当日あるものを使用
	帆立缶	20			
	にんじん	10			
	しょうゆ	5			
	塩	0.5			
	酒	3			
わかめスープ	生わかめ	10			
	玉ねぎ	20			
	コンソメ	1			
	しょうゆ	1			
車麩煮	水	150			
	車麩	1ヶ			
	しょうゆ	5			
	砂糖	2			
果物		1本			*当日あるものを使用

1人分：エネルギー 540kcal たんぱく質 18g

○ 献立3

	材料	1人分(g)	100人分(kg)	200人分(kg)	備考
カレーライス	米	100			*なければ在庫鮭缶
	ポテト	50			
	にんじん	30			
	玉ねぎ	60			
	ささみレトルト	30			
	油	3			
	即席カレールー	20			
ゆで卵	卵	1ヶ			*在庫あるものを使用
果物缶	みかん缶	50			

1人分：エネルギー 650kcal たんぱく質 22g

◎水、調味料は状況に応じて加減する

非常時献立例2

※火も水も使えない場合

	食品名	1人当たり量	賞味期限	保管場所
1食目	缶入りパン フリーズドライ卵スープ さんま蒲焼缶	1缶 1人分 1缶		各寮配置
2食目	白米（アルファ米） サバイバルフードシチュー さば味噌煮缶	1食 1ケ 1缶		厨房倉庫
3食目	五目御飯（アルファ米） サバイバルフードチリマック すき焼缶	1袋 1人分 1缶		厨房倉庫
4食目	白米（アルファ米） フリーズドライ卵スープ 牛じゃが缶	1袋 1ケ 1缶		厨房倉庫
5食目	山菜おこわ（アルファ米） サバイバルフードシチュー さば味噌煮缶	1袋 1人分 1缶		外備蓄倉庫
6食目	白米（アルファ米） フリーズドライ味噌汁 すき焼缶	1袋 1ケ 1缶		外備蓄倉庫
その他	果物缶詰 野菜ジュース ミネラルウォーター		日常管理	厨房倉庫 外備蓄倉庫 寮・厨房・外

備蓄品一覧

- ・ 白米（アルファ米） 50食×4C
- ・ 五目御飯（アルファ米） 50食×1C
- ・ 山菜おこわ（アルファ米） 50食×1C
- ・ 缶入りパン 24缶／C×3C
- ・ さんま蒲焼缶 60缶／C×2C
- ・ さば味噌煮缶 48缶／C×3C
- ・ すき焼缶 24缶／C×5C
- ・ 牛じゃが缶 24缶／C×3C
- ・ サバイバルフードシチュー 6缶
- ・ サバイバルフードチリマック 2缶
- ・ フリーズドライ卵スープ 1ケース
- ・ フリーズドライ味噌汁 1ケース
- ・ 野菜ジュース
- ・ ミネラルウォーター（2ℓ） 6本／C×20C

- ・ レトルト粥（厨房）
 - ・ 高カロリーゼリー（厨房）
- （厨房倉庫・外備蓄倉庫）
- ・ カセットコンロ、ガスボンベ
 - ・ ディスポ食器、紙コップ
 - ・ 割り箸、スプーン
 - ・ ラップ、アルミホイル
 - ・ 手指消毒用アルコール
 - ・ ウェットティッシュ
 - ・ ペーパータオル
 - ・ ディスポ手袋、マスク
 - ・ ゴミ袋
 - ・ やかん

* 災害発生の時間帯により、栄養士・厨房職員が不在の場合は各寮対応とする（お湯が用意できなければスープは除く）

* 1食目持ち出し困難な場合は順番を変えて実施

* 果物缶詰は皿に取り分ける

* 厨房が使用不可の場合、自活訓練等を活用する

備蓄品(給食施設用)リスト

項目	想定されること	備蓄内容
備蓄食品	食材納入ルート遮断 ライフライン寸断 支援体制の確立までの時間	2～3日分の備蓄が望ましいが、最低でも1日分は整備(この他、在庫食品や配達済み食品を活用する) 備蓄食品は各施設の特性に見合ったものを用意する
水	ライフライン寸断(断水) 貯水槽の破損 給水車到着までの時間	最低1人1日2ℓを目安に用意 調理、飲料共に必要となるため、調理(アルファ米、インスタントスープ等)に必要な量を考慮し用意する(手洗い用は含まない)
ディスポ容器等	食器の破損・散乱により使用不可 断水により食器の洗浄不可	備蓄品と同様に2～3日分用意 ディスポ食器・折箱・アルミカップ(小分け用)・紙コップ・箸・スプーン、ストロー ラップ、アルミホイル(調理・食器にかぶせる等使用頻度は高い) 缶切り(缶切り不要な備蓄が望ましいが、内容によっては用意) ビニール袋、輪ゴム(調理、ゴミ処理等に使用) ビニールシート、調理済食品搬出用コンテナ等、施設の特性に合わせて用意する
衛生管理用品	断水により手洗い不可 衛生状態の悪化	手指消毒用アルコール、逆性石けん、ウェットティッシュ、ペーパータオル、 ディスポ手袋、ディスポマスク、ゴミ袋
電気	ライフライン寸断(停電) エレベーター使用不可 パソコン使用不可	非常用コンセント(厨房内に配置されているか) 自家発電器の有無 発電装置の整備 食事運搬方法の検討 食事箋、食数把握方法の検討
ガス	ライフライン寸断(供給不可)	プロパンガス、コンロ等は地元業者と事前に契約(依頼) カセットコンロ、ガスボンベの準備 マッチ、点火ライター、固形燃料、灯油 二次的な熱源を確保しておく

* 備蓄品は保存期限を確認し、定期的に入れ替えることが必要です

【その他事前に協議しておくこと】

項目	想定されること	内容
職員体制	交通網遮断による出勤困難 人員不足	緊急連絡網の整備 通信手段の確保 交通網寸断時の出勤方法の事前検討 指示を出せる人の確保(栄養士が現場に行けない場合も想定)
調理場所	厨房内破損により使用不可	厨房が使用できない場合の調理場所を施設内で事前協議

[施設内での備蓄の留意点]

まずは各施設に備わっている設備を確認し、操作可能な状態にしておくことが大切です
備蓄品は配置場所を明確にし、いつでも・だれでも使用可能にしておきましょう

○ 備蓄食品の条件

- ・調理済みで開封するだけで食べることができる
- ・ライフラインに頼らず、美味しく食べやすい食事であること
- ・常温保存が可能で、個別包装であること
- ・喫食対象者が明確で、ニーズに対応していること

○ 備蓄の留意点

- ・災害発生直後は混乱や調理の制限が予想されます。加熱・調理の必要のないもの（缶入りパン・そうざい缶等）を備えておくとう便利です
- ・停電時の対応から、備蓄品の保管場所には懐中電灯を常備しておきましょう
- ・危機管理マニュアルの中に、定期点検を義務付けましょう

○ 衛生管理について

災害発生時はライフライン遮断等により、通常の衛生管理が実施できず衛生面の悪化が想定される。食中毒や伝染病を防止するために、平常時の備えとして手洗い方法等の代替方法を施設内で検討し、体制を整えておく必要がある。

* 不明な点があれば、保健所等に相談しておく

給食施設種別の備え

施設区分	備蓄量	具体例と留意点
病院	2～3日分の備蓄が望ましいが、最低でも1日分は整備（この他に在庫食品、配達済み食品を活用）	<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯の缶詰、レトルトご飯、アルファ米、パン缶等の主食、そうざいの缶詰、野菜ジュース、インスタント汁物等 ・ エネルギー制限食、たんぱく質制限食、脂肪制限食、アレルギー除去食、経管栄養等の厳重な栄養管理を必要とする特別食患者への備えが必要 ・ 水（調理・飲料用として）必要量を準備 ・ 病院の種類によっては、特殊調整粉乳（粉ミルク）、アトピー用粉ミルク、ミネラルウォーター、乳幼児用の缶ジュース、ベビーフード、乳幼児用菓子類
老人福祉施設	2～3日分の備蓄が望ましいが最低でも1日分は整備（この他に在庫食品、配達済み食品を活用）	<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯の缶詰、レトルトご飯、アルファ米、パン缶等の主食、そうざいの缶詰、野菜ジュース、インスタント味噌汁等 ・ 水（調理・飲料用として）必要量を準備 ・ 高たんぱく、高カロリーの流動食、スープ、レトルト粥、ベビーフード等の咀嚼、嚥下障害に対応した備えが必要 ・ 摂取障害があっても使用可能なディスプレイ容器等を準備する
社会福祉施設	2～3日分の備蓄が望ましいが最低でも1日分は整備（この他に在庫食品、配達済み食品を活用）	<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯の缶詰、レトルトご飯、アルファ米、パン缶等の主食、そうざいの缶詰、野菜ジュース、インスタント汁物等 ・ 水（調理・飲料用として）必要量を準備 ・ 高たんぱく、高カロリーの流動食、スープ、レトルト粥、ベビーフード等の咀嚼、嚥下障害に対応した備えが必要 ・ 食事にこだわりのある対象者がいる場合、極力対応できるよう配慮する ・ 缶入りのものは怪我の危険性があるため、ディスプレイ容器に移して提供する
児童福祉施設	1食分程度	<ul style="list-style-type: none"> ・ 交通網遮断や帰宅時の安全が確保されない等の緊急時を想定し、施設内で検討が必要 ・ 特殊調整粉乳（粉ミルク）、アトピー用粉ミルク、ミネラルウォーター、乳幼児用の缶ジュース、ベビーフード、乳幼児用菓子類 ・ 使い捨て哺乳瓶等調乳セット一式、離乳児食用にすりつぶすための用具
学校 学校給食センター	1食分程度	<ul style="list-style-type: none"> ・ 交通網遮断や帰宅時の安全が確保されない等の緊急時を想定し、1食分程度備蓄しておくことが望ましい
事業所 寄宿舎		<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食提供回数や施設特性に併せ、外部からの支援体制等、平常時から検討が必要

～ 災害時（地震・水害等）の炊き出し時等の衛生管理に関する注意点 ～

1 炊き出し時の最低限の実施要件の確保

- (1) 飲用に適する水
- (2) 手指の消毒用薬剤
- (3) 調理用グローブ

2 炊き出し実施時の注意点

- (1) 健康な要員による調理の実施
- (2) 加熱調理食品の提供に限定
 - 調理施設の衛生レベルにより決定
- (3) 提供食品の表示
 - 調理日時、調理実施者名及び所在地等

3 支援食品の受入・提供時の注意点

- (1) 適切な保管場所の確保
 - 要冷食品や冷凍食品は対応するハードが必要
- (2) 食品分類毎に整理保健
 - 日付等の確認 → 先入れ先出し
- (3) 食品提供時の官能検査の実施

4 給食施設の災害発生時及び給食再開時の注意点

- (1) 使用水の安全確認
- (2) 食材の安全確認
 - 停電による冷蔵設備内の食材等の品質確認
- (3) その他 炊き出し実施時に同じ

※詳細は、大量調理施設衛生管理マニュアルによる

活動事例

～ 中越大震災時の避難所（小学校）での炊き出しの活動状況 ～

◎炊き出しの従事者

学校栄養職員、給食調理員（委託業者）、学校職員、PTA、地域住民、ボランティア

◎炊き出しの対象者

避難所の住民、公園避難者、自宅避難者 → 約 300 人

※この地域は、ガスの復旧が遅かったため、地域全体に対する炊き出しを避難所で行っていることを伝える。

◎衛生管理で配慮した点（学校栄養職員が指示した事項）

- ・食材の下処理から配食までの調理の流れを円滑に行うこと。
- ・肉を取り扱う場所は、野菜を取り扱う場所から離れた場所とすること。
- ・肉を取り扱う従事者を限定する（給食調理員のみとすること）。
- ・肉を取り扱う場合は、給食で使用していた使い捨て手袋を使用すること。
- ・ポリ袋を食材の保存用として使用すること。
- ・保冷庫内では、肉とその他の食材を分けて格納すること。
- ・炊き出しの最初の頃は学校給食用の汁椀を使用していたが、衛生面の配慮から使い捨ての容器に変更すること。
- ・調理指導（300人分くらいの大量調理なので、切り方を揃える、食材の調理の順序を工夫する等）

◎経過

日時	市教育委員会の対応等	学校の対応等
10月23日(土)		
17:56	(中越大震災発生)	
19:20	●総務課が避難所開設の指示をする。	●転倒した冷蔵庫を起こす。
21:00		●給食室の点検をする。
10月24日(日)		
9:00		●給水車から水を食缶に入れる。
20:30	●総務課が「みそ汁などの炊き出しを校長の裁量で行ってほしい」と要請する。 ●保健給食係が学校給食調理の民間委託業者に炊き出しの協力依頼をする。(学校給食の調理部門を委託しているため)	●PTA会長等の協力を得ながら、食材や器具の調達・職員の作業内容、ボランティアの勧誘等の計画をたてる。
22:50		●電気、水道復旧

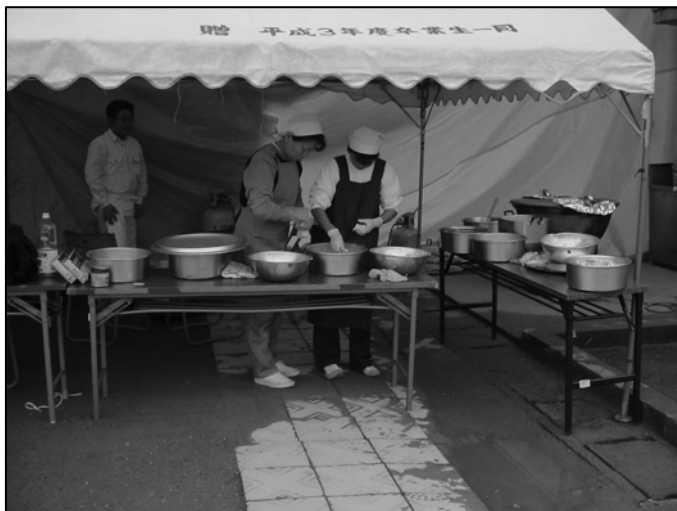
日 時	市教育委員会の対応等	学 校 の 対 応 等
10月25日(月)		
7:00		●炊き出しの準備（家庭科室にて食材の仕込み）をする。 ●教務室脇の非常口に運動会用テントを張り、炊き出し用の釜場を設置する。（校区の町内会より釜とプロパンガスを借りる。：写真1参照）
8:00		●第1回炊き出し（みそ汁）
18:00		●第2回炊き出し（豚汁）
10月26日(火)		
8:00		●第3回炊き出し（豚汁）
18:00		●第4回炊き出し（豚汁）
10月27日(水)		
8:00		●第5回炊き出し（豚汁）
12:00		●第6回炊き出し（すいとん汁：写真2,3参照） *材料がなくなったため、炊き出しを終了する。
10月30日(土)		
10:20	●保健給食係が「食材を購入し再度炊き出しを行って欲しい」と要請をする。	●釜を体育館のグラウンド側非常口に移し、地域のボランティア（避難者）が中心となって運営していくこととする。
16:00		●地域のボランティアとの打合せ ・保冷庫の使い方、汁の材料を決める。 ●食材を発注する。
10月31日(日)		
18:00		●第7回炊き出し（八宝菜）
11月1日(月)		
18:00		●第8回炊き出し（白菜のみそ汁）
11月3日(水)		
9:05		●ガスの復旧
17:30		●第9回炊き出し（麩のみそ汁） *翌日から学校が再開されるため炊き出しを終了する。

(写真1)



※校区の町内会から借りた炊き出しの道具です。

(写真2)



※テントを張って野外で調理しました。
(すいとん汁)

(写真3)



※10月27日(水)は、震度6弱の余震があり、調理を一時中断しましたが、どうにかお昼に間に合いました。

平成16年11月4日

栄養指導班設置要領

健康対策課

1 目的

災害による長期避難生活により、適切な健康及び栄養状態を維持できない被災者に対し、適切な食生活の確保のための調整及び避難生活における食生活に関する相談を行う。

2 実施主体

新潟県

※新潟県栄養士会と協力し実施するものとする。

3 栄養指導班の設置

平成16年新潟県中越地震により、食事・栄養面での支援が必要な被災者が多数いる市町村を所管している地域振興局健康福祉（環境）部及び健康福祉（環境）事務所（以下「当該地域機関」という。）において、新潟県地域防災計画における下記の栄養指導対策を実施する上で必要な場合は、当該地域機関に栄養指導班を設置する。

また、栄養指導班を設置した際は、健康対策課へ報告すると共に栄養指導班員の調整を要請する。

- (1) 炊き出しの栄養管理指導
- (2) 巡回栄養相談の実施
- (3) 食生活相談者への相談・指導の実施

4 栄養指導班員

当該地域機関の栄養指導員を班長とし、必要に応じて、他の地域機関の栄養指導員及び新潟県栄養士会へ派遣要請を行うが、その調整は健康対策課が行う。

班長 当該地域機関の栄養指導員

班員 地域機関の栄養指導員

新潟県栄養士会の会員 等

5 実施内容

被災市町村と連携を図りながら各避難所を巡回し、長期間の避難生活により適切な食生活が行われない状況にある被災者に対し、食料の確保の為の調整及び食生活相談等を行う。

- (1) 適正な食生活を維持するための食料確保の調整
 - 避難所巡回を行い、提供されている食事内容のバランスが適当であるか確認し、必要に応じて、食事バランスが図られるための調整を行う。
- (2) 食生活相談
 - ア 対象者
 - (ア) 被災者健康相談から栄養管理が必要であるとスクリーニングされた被災者
 - (イ) 栄養相談を希望する被災者
 - (ウ) 医師、保健師等が栄養管理が必要であると認めた被災者
 - イ 相談記録
 - 別紙様式により個別相談票を作成し、その個人情報適切に管理する。

6 報告

栄養指導班長は活動内容を次の項目によりまとめ、健康対策課へ報告する。

(様式任意)

- ・栄養指導班員氏名及び所属
- ・活動期間
- ・活動内容
- ・食生活相談対象者数（実及び延べ）
- ・食生活相談内容
- ・活動時の反省及び課題
- ・その他

3 各種調査結果概要

調査名等	頁
◎新潟県中越大震災食生活実態調査「食生活状況調査」	86
◎給食施設災害対応状況調査	91
◎市町村における災害時栄養・食生活支援活動等状況調査	98

新潟県中越大震災食生活実態調査「食生活状況調査」結果概要

(平成17年新潟栄養・食生活学会発表資料 改変)

【目的】

新潟県中越大震災により、被災地域の食環境が大きく変化し、多くの被災者の食生活に支障をきたしていることが予想されたことから、震災前後の地域住民の食生活状態を把握し、今後の食生活支援の方策及び災害時における食生活支援対策を推進するための基礎資料を得ることを目的とした。

【対象】

新潟県中越大震災により被災した世帯及び被災により仮設住宅に入居している世帯のうち協力を得られた629世帯(仮設住宅384世帯、被災住宅245世帯)の調理担当者を対象とし、震災前1か月間と震災直後及び震災後4～5か月後の調査時点1か月間(以下「震災後最近1か月間」という。)の食生活の変化を比較した。

【方法】

平成17年2月から3月に栄養士が戸別訪問し、自記式質問紙の配布及び回収を行った。

【調査内容】

(1) 震災による食生活の変化

食品(18品目)の入手状況、食品の入手ルート(9項目)、調理器具や設備(10項目)、食品(19品目)の摂取頻度

(2) 食生活上の課題と工夫(震災直後と現在)

栄養・食生活に関する情報の入手状況、食生活上の課題と工夫

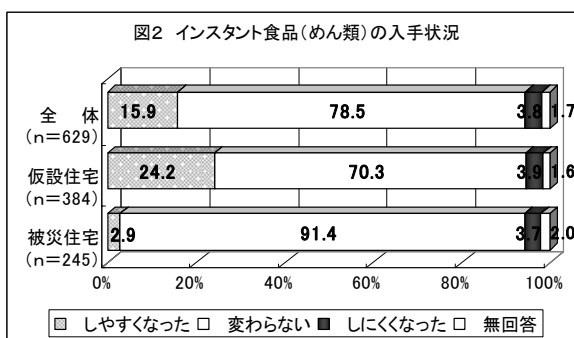
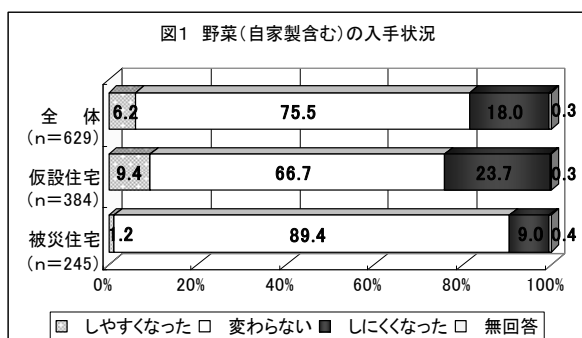
【結果】

(1) 震災による食生活の変化

ア 食品の入手状況の変化

震災前と比べて震災後最近1か月間で入手しにくくなったものとしては、「野菜」が全体で18.0%と最も高かった(図1)。

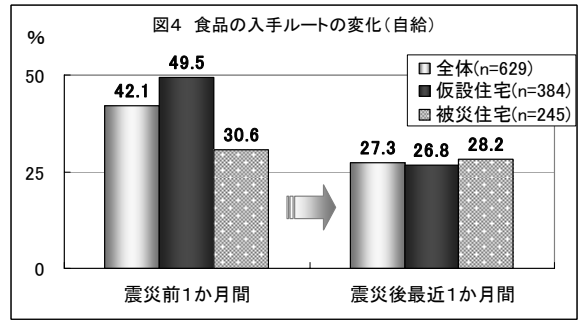
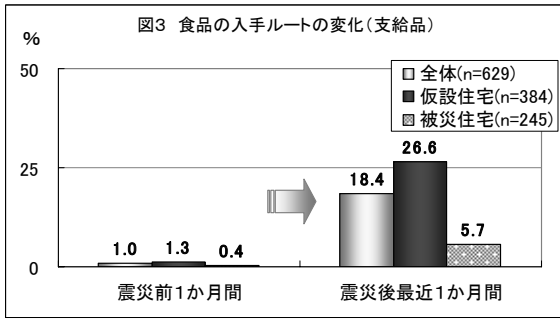
一方、入手しやすくなったものとしては「インスタント(めん類)」が、全体で15.9%と最も高かった(図2)。



イ 食品の入手ルートの変化

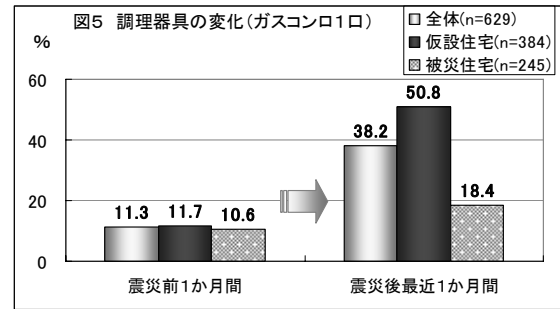
震災前1か月間と震災後最近1か月間共に、スーパーマーケットでの食品入手が最も多かった。

前後を比較し、最も増加した入手ルートは「支給品」で、全体で1.0%から18.4%まで増加し、一方、最も減少したのは「自給」で、全体で42.1%から27.3%まで減少した(図3,4)。



ウ 調理器具の変化

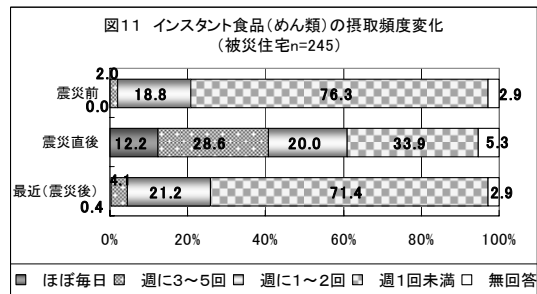
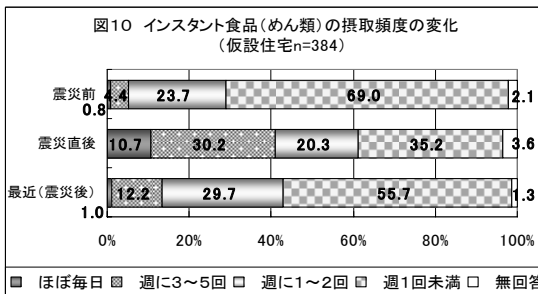
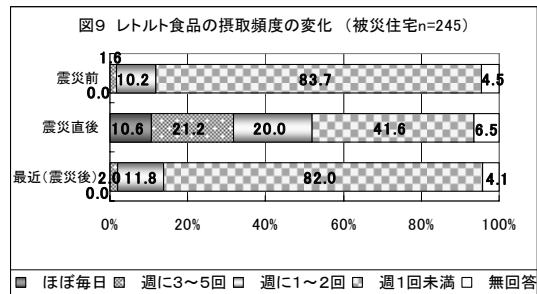
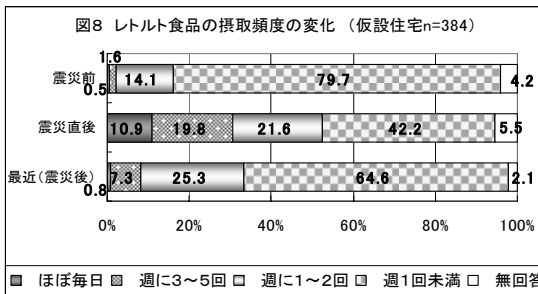
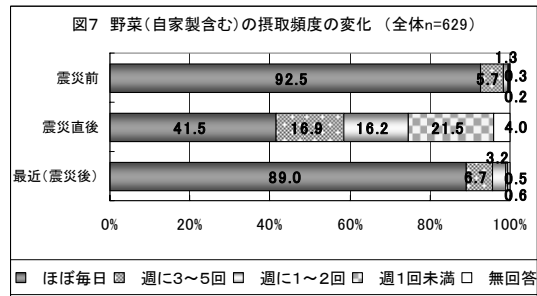
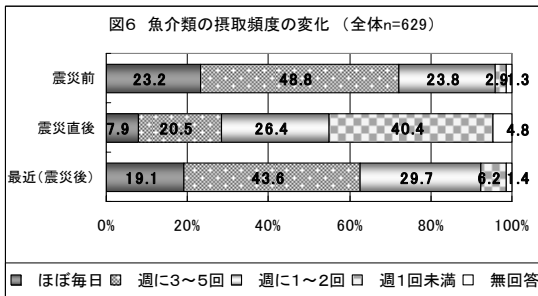
震災前後を比較して使用している調理器具で最も変化したのは「ガスコンロ1口」で、全体で11.3%から38.2%まで増加した(図5)。



エ 食品の摂取頻度の変化

震災前、直後、最近1か月間の食品摂取頻度について、震災直後において摂取頻度が少なかった食品は「魚介類」及び「野菜類(自家製含む)」であった(図6,7)。

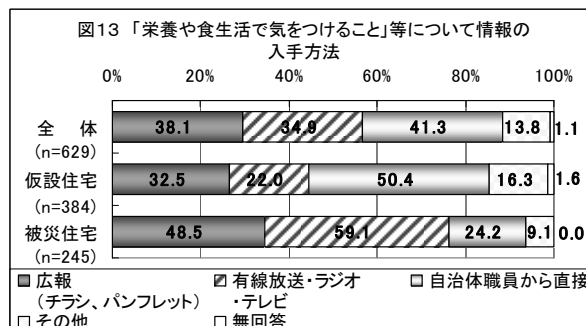
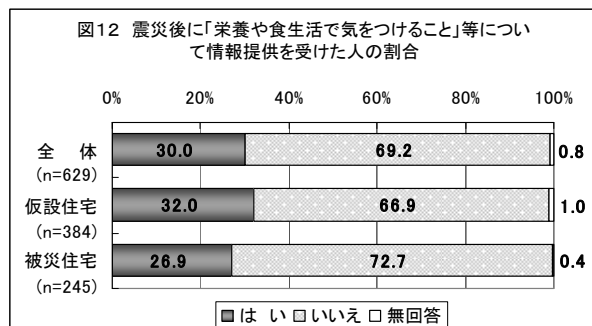
また、震災前後で比較して摂取頻度が増加した食品はレトルト食品(図8,9)、インスタント食品(めん類)(図10,11)で、仮設住宅においては、4~5か月後においても被災住宅に比べ摂取頻度が高い状況であった。



(2) 食生活上の課題と工夫等

ア 栄養・食生活に関する情報の入手状況

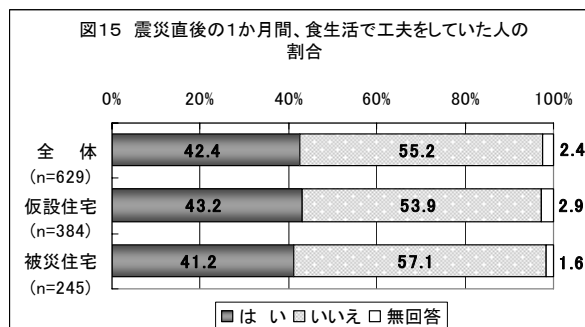
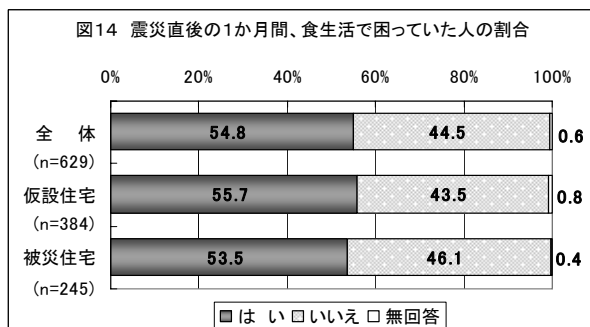
震災後に「栄養や食生活で気をつけること」等に関する情報の提供を受けた人の割合は、全体で30.0%（図12）で、情報の入手方法は仮設住宅では「自治体職員から直接」が50.9%と最も多く、被災住宅においては「有線放送・ラジオ放送・テレビ」が59.1%と最も多かった（図13）。



イ 食生活上の課題と工夫

震災直後、食生活で困っていた人の割合は全体で54.8%（図14）であり、その内容は、野菜、肉・魚料理の不足等の栄養バランスの偏り、ガス、水道、電気などのライフラインの欠如、調理設備の不備、調理をする意欲の低下などであった。

また、食生活で工夫していた人の割合は全体で42.2%（図15）であり、その内容は野菜ジュースや栄養ドリンクの活用や集落での共同調理などであった。



【考察】

被災直後は、仮設住宅においては「生鮮食品の不足」、被災住宅では「ライフラインの欠如」が課題となっていたが、被災4か月後には、仮設住宅では「食品の入手困難」や「調理設備の狭さ」が課題と変化していた。また、被災住宅と共通して見られたことは「調理をする気力がない」など精神面での課題があるが、これらに対し、住民自身の工夫がみられ、近所との相互扶助などで対応していた。

以上のことから、災害時の栄養・食生活支援は、災害発生時期や時間経過、居住条件等を考慮する必要があり、食環境の整備について災害発生時のみならず長期的な支援が必要であることが示唆された。

また、住民自身が行う工夫を活かし、「食べる意欲」や「食事を作る意欲」を維持向上させる視点からも重要であると考えられる。

A. あなたのお客での食品の入手方法、調理状況についてお伺いします。

〈問1〉震災前とくらべて最近1ヶ月間(震災後)、次の食品(食材や調理加工食品)の入手状況についてお聞きします。
それぞれその食品について、「1」～「3」の二つに○をつけて下さい。

	1. ほとんど買わない	2. 変わらない	3. ほとんど買った
食	1) 米	2) パン・めん	3) 肉
材	4) 魚介類	5) 卵	6) 豆や大豆製品
料	7) 牛乳や乳製品	8) 野菜(自家製含む)	9) 果物
	10) 市販等の弁当	11) 調理パン	12) 惣菜
調理加工食品	13) レトルト食品	14) インスタント食品(めん類)	15) インスタント食品(その他)
	16) 缶詰	17) 冷凍食品	18) 菓子

〈問2〉最近1ヶ月間(震災後)と震災前1ヶ月間において、どこから食品を入手していますか(いましたか)。次の「1」～「19」のうち、主なものを2つに○をつけて下さい。

最近(震災後)	震災前
1. 個人商店 2. スーパーマーケット 3. コンビニエフスタフ 4. 市場 5. 移動販売車 6. 宅配(生協等) 7. 自給 8. もらいもの 9. 支給品	1. 個人商店 2. スーパーマーケット 3. コンビニエフスタフ 4. 市場 5. 移動販売車 6. 宅配(生協等) 7. 自給 8. もらいもの 9. 支給品

〈問3〉最近1ヶ月間(震災後)と震災前1ヶ月間において、どのような調理器具を使って料理をしていきますか(していましたか)。「1」～「10」のうち、あてはまるものをすべてに○をつけて下さい。

最近(震災後)	震災前
1. ガスコンロ(1口) 2. ガスコンロ(2口以上) 3. 電子レンジ 4. オートストーパー 5. 石油ストーブ 6. 炊飯器 7. 電気ポット 8. 電磁調理器 9. ホットプレート 10. 電気魚焼き器	1. ガスコンロ(1口) 2. ガスコンロ(2口以上) 3. 電子レンジ 4. オートストーパー 5. 石油ストーブ 6. 炊飯器 7. 電気ポット 8. 電磁調理器 9. ホットプレート 10. 電気魚焼き器

新潟県中越大地震被災生活実態調査
食生活状況調査票
(平成17年調査)

* 世帯の食事作り担当者の方がご記入下さい。

市町村名	保健所番号
市町村番号	地区番号
住宅区分番号	世帯番号

※調査員記入欄
 栄養士会支部名 _____
 調査日 平成17年__月__日
 調査員名 _____

実施機関 新潟県 新潟県栄養士会
 協力機関 独立行政法人国立健康・栄養研究所
 新潟医療福祉大学

〈問 6-1〉震災後の1ヶ月間、一番長く食事の場となっていた所を次の中から選択し、一つに○をつけて下さい。その他の場合は具体的に記入下さい。

1. 避難所 2. 親戚・友人宅 3. 自宅 4. その他 ()

〈問 6-2〉その時、食生活で困っていたことはありますか。

1. はい 2. いいえ
※「1. はい」の場合は、具体的に記入下さい。

記入例：野菜が足りなかった。

〈問 6-3〉その時、食生活で工夫していたことはありますか。

1. はい 2. いいえ
※「1. はい」の場合は、具体的に記入下さい。

記入例：野菜ジュースを買って飲んでいました。

〈問 7-1〉現在のあなたの食生活で困っていることはありますか。

1. はい 2. いいえ
※「1. はい」の場合は、具体的に記入下さい。

記入例：越冬野菜が充分に使えない。

〈問 7-2〉現在のあなたの食生活で工夫していることはありますか。

1. はい 2. いいえ
※「1. はい」の場合は、具体的に記入下さい。

記入例：薄味をこころがけている。

〈問 8〉被災直後から現在において、あなたの食生活でお困りのこと、また、その他のお困りのことについて、行政（新潟県）にご要望などがあれば、ご自由にお書き下さい。

～ ご協力ありがとうございました。～

B. あなた(ご自身)の食品の摂取頻度、食生活の状況についてお伺いします。

〈問 4〉最近の1ヶ月間と震災直後・震災前において、次の食品をどれくらいの頻度で食べていますか(はいでしたか)。それぞれの食品について「1」～「4」の一つに○をつけて下さい。

	最近(震災後)				震災直後 (避難所、テント等)				震災前			
	1. ほぼ 毎日	2. 週に 3回	3. 週に 1回	4. 週に 1回 未満	1. ほぼ 毎日	2. 週に 3回	3. 週に 1回	4. 週に 1回 未満	1. ほぼ 毎日	2. 週に 3回	3. 週に 1回	4. 週に 1回 未満
1)ご飯	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
2)パン・めん	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
3)肉	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
4)魚介類	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
5)卵	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
6)豆や大豆製品	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
7)牛乳や乳製品	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
8)野菜	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
9)果物	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
10)市販等の弁当	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
11)調理ハシ	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
12)惣菜	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
13)外食	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
14)インスタ食品(めん類)	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
15)インスタ食品(その他)	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
16)缶詰	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
17)冷凍食品	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
18)ビタミン・ミネラル等の補給剤(錠剤、カプセル、ドリンク等)	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
19)菓子	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

〈問 5-1〉震災後に「栄養や食生活で気をつけること」等について情報提供を受けましたか。
1. はい 2. いいえ

※ 〈問 5-2〉「1. はい」の場合、それはどのような形で伝えられましたか。
次のうち、あてはまるものすべてに○をつけて下さい。
その他の場合は具体的に記入下さい。

1. 広報(チラシ、パンフレット) 2. 有線放送・ラジオ・テレビ
3. 自治体職員から直接 4. その他 ()

「給食施設における災害対応状況調査」

一新潟県中越大震災における給食施設災害対応状況調査の報告概要一

(※厚生労働省科学研究費補助金「特定給食施設における栄養管理の実施状況とその基準に関する研究」班報告書 改変)

A 調査目的

新潟県中越大震災における給食施設の被害状況、給食提供状況、備えの状況等を把握し、災害時の栄養・食生活支援活動の検証及び給食施設への指導・助言をおこなう際の基礎資料を得ること。

B 方法

1 実施機関

実施主体：新潟県

協力機関：厚生労働省科学研究費補助金「特定給食施設における栄養管理の実施状況とその基準に関する研究」班

2 方法

- (1) 回答数 計 1,110 施設
 - ①新潟県中越大震災で被災した中越地域の全給食施設
675 (1日1食以上3食未満：520、1日3食以上：155)
 - ②①以外の県内の特定給食施設
435 (1日1食以上3食未満：336、1日3食以上：99)
- (2) 調査方法
 - ①調査方法
質問紙を用いた郵送法で調査を実施
 - ②調査期間
平成17年8月1日送付、8月末回収
- (3) 調査項目
 - ①中越地域のみ
災害被害状況、災害後の時間経過ごとの課題、給食利用者の変化の把握、栄養指導の実施
 - ②共通項目
他の給食施設や住民への支援、今後の備えや体制の必要性、震災前後の備蓄状況の変化

C 調査対象の概要

1 被害状況（中越地域のみ）

- (1) 災害被害があった施設は417(62%)であった。また、通常の給食を提供することが困難な時期があった施設は376(56%)であった。
- (2) 病院では、「震災から1週間未満」に14(70%)に通常の給食が提供できていたが、老人福祉施設は34(60%)、社会福祉施設では10(42%)であった。
学校、児童福祉施設が通常に給食ができた時期は、「1週間から1ヶ月未満」が6割で、その間は休校や休園をしていた施設が多かった。

2 災害後の時間経過ごとの課題（中越地域のみ）

（1）給食提供に必要な資源の機能状況（1日3回以上提供のみ）

災害後の時間経過ごとの課題を明らかにするため、地震発生から継続して給食を提供した「1日3回以上提供」の施設で課題をまとめた。

①震災直後から24時間未満の機能状態は、ライフラインとそれを用いる調理設備は2割から3割の機能であり、電気21(21%)、ガス35(35%)、上水道37(37%)であった。調理器具は、洗浄機器21(21%)、調理機器26(26%)であり、食材は、生鮮食品42(42%)、備蓄食品48(48%)が機能していた。

②24時間から72時間未満では、ライフラインは4割の機能であり、上水道44(44%)、ガス50(51%)、電機52(53%)であった。

③72時間から1週間未満では、自家発電と備蓄食品を除く、ほとんどの資源が6割程度機能していた。特に電気の回復が早く、88(89%)が機能していた。他は、ガス60(61%)、上水道62(63%)、生鮮食品は65(66%)であった。

④自家発電、備蓄食品を除くほとんどの資源は1週間から1ヶ月未満で8割、1ヶ月以降は9割が機能していた。

（2）施設別回復状況の格差（1日3回以上提供のみ）

①24時間未満で、「機能していた」項目が多い施設は病院であった。自家発電、備蓄食品、上水道、洗浄機で多かった。

②24時間から72時間未満では、介護老人保健施設であった。ガス、電気、上水道、調理機器で機能している割合が高かった。

③地震発生から72時間未満を通して、老人福祉施設、社会福祉施設が機能していた状況が少なかった。

（3）給食提供をする上での困難とその対応について（自由記載欄から）

困難なことでは①情報確認：連絡が取れない。②余震：不安感の継続。③器具：壊れても修理できない。エレベーターが使えない、洗浄機が使えない。④ライフライン停止による水、熱源、それに伴う各種の困難。⑤食材が入手できない。⑥調理：スタッフの人手不足、疲労感等が明らかになった。また、学校や児童福祉施設では、給食再開に向けて、衛生面での安全確認などに関する事で困っていた。

困難なことに対する対策では、①献立の変更：揚げ物の献立から焼く、蒸す等の献立に変えた。生徒の危険防止から汁物を避けた。②エレベーター：人海戦術で運ぶ。③ライフライン：カセットコンロ、プロパンガス、水が使えないのでサランラップやディスポの食器使用などで対応していた。

（4）給食を提供するために受けた支援

地震発生から継続して支援を受けていたのは老人福祉施設で、24時間から72時間で支援件数が多く、内容は飲料水、食材、備蓄品、熱源ポンベの順であった。

3 給食利用者の変化の把握、栄養指導の実施（中越地域のみ）

①給食利用者に健康や食事に関する把握を行った施設は、180(48%)であった。介護老人保健施設10(63%)、学校70(54%)、老人福祉施設30(53%)の順で行っていた。健康状態の変化があった施設は116(64%)であり、食欲不振、活動量の低下、体重の増減が多く見られた。行わなかった理由は、必要ないと判断した98(51%)、職員不足で実施できなかったが、56(29%)であった。

②給食利用者に栄養情報の提供や栄養指導を行った施設は74(20%)であった。行わなかった理由は、必要ないと判断した177(60%)、職員不足で実施できなかったが、67(23%)であった。

4 今後の備えや体制の必要性（中越地域とその他県内の施設）

- (1) 災害に対する、給食提供に関するマニュアルの整備
①マニュアルは、病院 55(73%)と介護老人保健施設 27(66%)、社会福祉施設 11(24%)、老人福祉施設 27(21%)であった。学校 21(5%)、児童福祉施設 9(3%)でほとんど整備されていなかった。
- (2) 災害に対する、給食提供に関する取り決めの整備
①災害に対する、給食提供に関する取り決めは、病院 45(60%)、介護老人保健施設 27(66%)、社会福祉施設 10(22%)、老人福祉施設 36(27%)であった。学校、児童福祉施設では殆ど取り決めが無かった。
②取り決めの具体的な内容は、食事の提供 80(58%)、備蓄食品の提供 62(45%)、飲料水の提供 49(35%)、人的な支援 46(33%)の順であった。
③中越大震災前後の備蓄状況の変化は、病院、介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設では、震災後、殆どの備蓄状況が伸びていたが、学校や児童福祉施設では殆ど整備されている施設がなかった。特に病院は、他の施設と比べて、非常献立が整備されており、さらに震災後整備が進んだものは、ディスプレイ食器、飲料水であった。老人福祉施設や社会福祉施設では、食品や緊急用熱源の整備が進んだ。

5 中越大震災を通じて今後どのような体制や備えが必要か（全施設、自由記載）

*災害対応マニュアルや備蓄品の整備以外

- (1) 給食施設で必要なこと
①施設間や行政への緊急連絡網の整備
野外調理設備等の用意。施設や業者との人・備蓄・熱源に対する連携や調整。日ごろからの防災訓練。
②災害時に関係組織に行つて欲しいこと
ミルク、離乳食、高齢者、病人食の提供や食材納入可能業者の周知と調整。
食事介助者や調理業務代替者の派遣。
被害状況の把握と周知（支援が必要なら対応も考えられる）
③災害時に行政（県、保健所）に行つて欲しいこと
早急な現状把握と正確な情報提供、現場に来て、アドバイスが欲しい。支援を必要としている施設があれば、知らせたい。
水道水や衛生面での指導、消毒。保育園、学校など、避難所になる施設の給食施設の利用についてのマニュアル。地域の給食施設のネットワーク（支援できる施設が協力する体制づくり）。などが記載されていた。

D 考察

被害状況については、学校・児童福祉施設は、休校・休園で対応していたため明らかにできなかった。しかし、継続した給食を続ける必要のあった病院、老人福祉施設の「1日3回以上提供」の施設では、ライフラインの水道、ガス、電気は地震発生後72時間経過しても半数が機能できていなかったことが明らかになった。それに伴い、洗浄機器やエレベーターも機能できなく、食事提供には洗浄、配膳等に通常よりも多くの人手が必要であった。また、復旧状況では、施設格差も見られ病院は比較的早く復旧できていたが、老人福祉施設や社会福祉施設は遅く、また、援助を受けている期間も長かった。

マニュアルや備蓄食品等の備えは、学校や児童福祉施設では殆ど整備されていなかった。また、「1日3回以上提供」の施設でも差が見られ、老人福祉施設や社会福祉施設では病院と比べると整備の割合が低かった。

病院では、6割から7割の施設で「マニュアル」「取り決め」「備蓄食品等」が整備されていたが、老人福祉施設や社会福祉施設等は、それらの整備割合が低かった。今後は震災被害に対する備えと被害の関係について検討を加えるとともに、整備が遅れている老人福祉施設や社会福祉施設に働きかけて行く取り組みが必要と考えられる。

この調査から、学校や児童福祉施設の被災を受けての給食提供に係る「マニュアル」や「取り決め」の割合が5%未満であり、「備蓄食品」の整備もほとんどなかった。しかし、災害で保護者が向かえに来られなかったケースもあったことから、災害に対する備えが全く必要ないか検討を要する所である。

行政や関係機関に関しては、困難状況の自由記載欄等で、早急な現状把握と正確な情報提供と水や食品の衛生面での指導なアドバイス、災害が起きても特殊食品等が調達できる調整機能、被害状況を共有し援助できる援助体制の整備などが望まれていた。

E まとめ

給食提供に必要な資源の機能状況から、上水道、ガス、電気は地震発生後72時間経過しても半数が機能できていなかった。給食施設は、最低でも2日間は自力で給食を提供できる備蓄品を備えることが必要と考えられる。災害に対する備えがあった、病院等が回復状況も比較的早かったことから、施設全体の中での給食のあり方を位置づけたマニュアルや取り決めが必要である。

給食施設の災害対策に必要なことをまとめると、情報、物、人、衛生、施設内の体制、施設外の体制整備の構築を図ることが必要である。

これらのことを受け、新潟県では、調査報告書を作成するとともに、行政関係者のみならず、給食施設の対応も含めた被災者支援に当たる栄養・食生活支援活動ガイドラインを作成することとしている。

給食施設災害対応状況調査票①		平成17年 月 日
記入者		職種
施設名	(〒 -) TEL - -	所在地 新潟県
施設の種類	※該当する番号に○を付けてください。 1 学校 2 病院 3 介護老人保健施設 4 老人福祉施設 5 児童福祉施設 6 社会福祉施設 7 矯正施設 8 寄宿舍 9 事業所 10 一般給食センター 11 その他 ()	
給食数	※新潟県中越大地震発生前(日16.10.1)の食数で該当する番号に○を付けてください。 1 1回300食以上または1日750食以上 2 1回100食以上または1日250食以上 3 1回50食以上または1日100食以上 4 1回20食以上または1日50食以上	
給食提供回数	※新潟県中越大地震発生前(日16.10.1)の回数で該当する番号に○を付けてください。 1 1日に1回以上3回未満提供 2 1日に3回以上提供	
給食の運営方法	※新潟県中越大地震発生前(日16.10.1)の運営方法で該当する番号に○を付けてください。 1 直営 2 全面委託 3 一部委託 (献立作成・材料購入・調理・配膳・下膳・食器洗浄 他)	
		地域機関名:
		新 潟 県

問2 新潟県中越大地震の被害状況についてお聞きします。

(1) 新潟県中越大地震により、貴施設は被害を受けましたか。該当する番号に○を付けてください。
 1 はい 2 いいえ → 問4へお進みください。

(2) 新潟県中越大地震の影響により、通常の給食を提供することが困難であった時期がありましたか。該当する番号に○を付けてください。
 1 はい → 2 いいえ (通常どおり提供できた) → 問4へお進みください。

(2)→2「1 はい」場合、通常の食事が提供できるようになった時期について、該当する番号に○を付けてください。
 1 24時間未満 2 24時間～72時間未満 3 72時間～1週間未満
 4 1週間～1か月未満 5 1か月以降

(3) (2)で「1 はい」と答えた施設のみお答えください。
 新潟県中越大地震による被害状況と給食提供への影響について時間の経過を追ってお聞きします。
 ア 給食を提供するために必要な資源の状況について、下記の中から該当する番号を時系列毎に選択し、下表へ記入してください。
 1 機能していた 2 一部機能していなかった 3 全く機能していなかった
 4 施設の閉鎖により不明

ア 被災の資源の状況 (該当する番号を記入)

時間	経過				1か月以降 (11/23～)
	24時間未満 (10/23)	24時間～ 72時間未満 (10/24,10/25)	72時間～ 1週間未満 (10/26～)	1週間～ 1か月未満 (10/30～)	
設 備	3	3	2	1	1
水					
電 気					
熱 源					
食 材					
備 蓄 食 品					
そ の 他 の 食 品					
給 食 促 進 事 務					

問1 貴施設の災害時における給食提供に関する備えについてお聞きします。

(1) 災害時における給食提供に関するマニュアルはありますか。該当する番号に○を付けてください。
 1 ある 2 ない

(2) 災害時等に給食を提供するために他の給食施設や外部業者との取り決めはありますか。
 該当する番号に○を付けてください。回答が1の場合には、その内容も具体的に記入してください。
 1 ある → 2 ない

(1)→2「1 ある」場合、その内容についてはまる番号全てに○を付けてください。
 1 食事の提供 2 飲料水の提供 3 食材料の提供
 4 備蓄食品の提供 5 熱源 (ボンベ等) の提供
 6 鍋・釜などの調理器具の貸し出し 7 人的な支援
 8 その他 ()

(3) 新潟県中越大地震前と現在の備蓄品等の状況について、下記の中から該当する番号を選択し下表の「備蓄状況」欄へ記入してください。また、備蓄品等がある場合にはその内容も記入してください。

1 無し 2 1日分備蓄 3 2日分備蓄 4 3日分以上備蓄

	震災前		現 在	
	備蓄 状況	内 容	備蓄 状況	内 容
(記入例)	1		4	アルファ米、 パン缶
主 食				
主 菜				
副 食 用				
副 菜				
デイスボ 食 器				
飲 料 水		※1人1日につき		※1人1日につき
調 理 用 水				
緊 急 用 熱 源				
非 常 用 献 立		※回答が「1」以外の場合は献立表 を添付願います。		※回答が「1」以外の場合は献立表 を添付願います。
そ の 他				

※飲料水を備蓄している場合には、1人1日あたり備蓄している量を下線部に記入してください。
 ※その他の例：離乳食、濃厚流動食、糖尿病調整食 等

(2) (1) で「1 行った」と答えた施設にお聞きします。給食利用者（対象者）の健康状態等に変化がありましたか。該当する番号に○を付けてください。

- 1 あった ↓ 2 特になかった
- (2)-2 「1 行った」場合、その内容についてあてはまる番号全てに○を付けてください。
- 1 食欲不振 2 活動量の低下 3 体重の増減 4 便秘
5 病状悪化 6 その他 ()

(3) 震災後、貴施設の給食利用者（対象者）へ、栄養情報の提供、個人又は集団に対する栄養指導等を行いますか。該当する番号に○を付け、必要な事項を記入してください。

- 1 行った 2 行わなかった ↓
- (1)-2 「1 行わなかった」場合の理由について、あてはまる番号1つに○を付けてください。
- 1 職員不足等で実施できなかった 2 必要ないと判断した
3 その他 ()

※以下の間は全ての給食施設にお聞きします。

問4 貴施設が新潟県中越大地震で、他の給食施設や地域住民等に行った支援等についてお聞きします。

- (1) 他の給食施設等への支援を行いましたか。1 または2 で該当する番号に○を付けてください。
- 1 行った ↓

- (1)-2 「1 行った」場合、その内容についてあてはまる番号全てに○を付けてください。
- 1 食事の提供を行った（炊き出し） 2 飲料水の提供 3 食料品の提供
4 備蓄食品の提供 5 熱源（ボンベ等）の提供
6 鍋・釜などの調理器具の貸し出し 7 人的な支援
8 その他 ()

- 2 行わなかった ↓
- (1)-3 「2 行わなかった」場合、その理由についてあてはまる番号全てに○を付けてください。
- 1 実施できなかった 2 特に必要なないと判断した
3 その他 ()

- (2) 被災住民等への支援を行いましたか。1 または2 で該当する番号に○を付けてください。
- 1 行った ↓

- (2)-2 「1 行った」場合、その内容についてあてはまる番号全てに○を付けてください。
- 1 食事の提供を行った（炊き出し） 2 飲料水の提供 3 食料品の提供
4 備蓄食品の提供 5 熱源（ボンベ等）の提供
6 鍋・釜などの調理器具の貸し出し 7 避難所の炊き出しへの人的な支援
8 その他 ()

- 2 行わなかった ↓
- (2)-3 「2 行わなかった」場合、その理由についてあてはまる番号全てに○を付けてください。
- 1 実施できなかった 2 特に必要なないと判断した
3 その他 ()

イ 給食の提供状況について、下記の中から該当する番号を時系列毎に選択し下表へ記入してください。

- 1 予定献立どおり提供した 2 献立等を変更し提供した 3 提供できなかった
4 施設の閉鎖により提供しなかった

時間の経過	24時間未満 (10/23)	24時間～ 72時間未満 (10/24,10/25)	72時間～ 1週間未満 (10/26～)	1週間～ 1か月未満 (10/30～)	1か月以降 (11/23～)
↑					
イ 給食提供状況 (該当番号を記入)	4	3	2	2	1

ウ 給食を提供する際に困ったこと及びその対応内容について、時系列毎にその内容を下表へ記入してください。

時間の経過	24時間未満 (10/23)	24時間～ 72時間未満 (10/24,10/25)	72時間～ 1週間未満 (10/26～)	1週間～ 1か月未満 (10/30～)	1か月以降 (11/23～)
↑					
ウ 給食を提供する際に困ったこと (内容を記入)					
その対応内容 (内容を記入)					

エ 給食を提供するために貴施設が受けた支援について、下記の中から該当する番号を全て時系列毎に選択し、下表へ記入してください。

- 1 食事の提供（炊き出し） 2 飲料水の提供 3 食料品の提供
4 備蓄食品の提供 5 熱源（ボンベ等）の提供 6 鍋・釜などの調理器具の貸し出し
7 避難所の炊き出しへの人的な支援 8 その他（内容を記入してください）

時間の経過	24時間未満 (10/23)	24時間～ 72時間未満 (10/24,10/25)	72時間～ 1週間未満 (10/26～)	1週間～ 1か月未満 (10/30～)	1か月以降 (11/23～)
↑					
オ 給食を提供するために受けた支援					

問3 問2(2)で「1 はい」と答えた施設のみお答えください。
新潟県中越大地震後の給食利用者（対象者）の変化及び栄養指導等の状況についてお聞きします。

(1) 震災による影響を確認するため、貴施設の給食利用者（対象者）の健康状態や食事に関する把握を行いましたか。該当する番号に○を付け、必要な事項を記入してください。

- 1 行った 2 行わなかった ↓
- (1)-2 「2 行わなかった」場合の理由について、あてはまる番号1つに○を付けてください。
- 1 職員不足等で実施できなかった 2 必要ないと判断した
3 その他 ()

問5 貴施設では、新潟県中越大地震を通じて給食提供面で今後どのような体制及び備えが必要であると考えますか。

(1) 給食施設における備えで必要と考えるものについて、災害マニュアルの整備、備蓄品の整備以外でありましたら、ご記入ください。

(2) 災害時に、関連組織（栄養士会、食生活改善推進委員協議会等）に炊き出し、栄養・食生活相談以外で行ってほしいことについて記入してください。

(3) 災害時に、行政（新潟県、保健所）に行ってほしいことについて記入してください。

～ ご協力ありがとうございました ～

市町村における災害時栄養・食生活支援活動等状況調査集計結果

(※ガイドライン策定委員会時資料 改変)

I 目的

「新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン（仮称）」を作成するため、県と市町村の連携に関する検討を進める際の基礎資料とすることを目的とし実施した。

II 調査方法

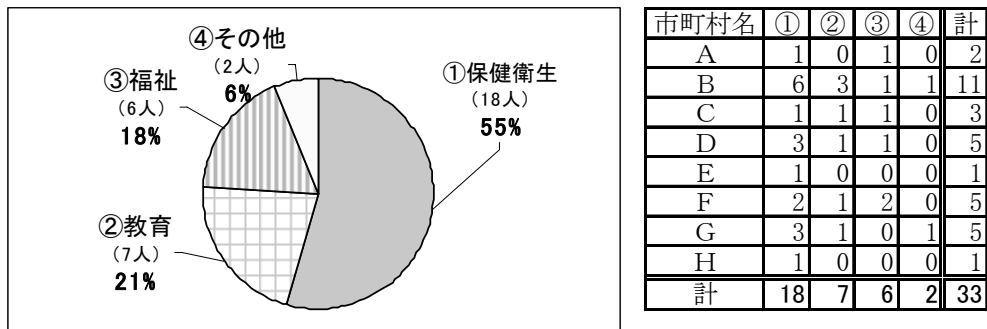
1 調査時期

平成17年12月～平成18年1月

2 調査内容及び対象

	(1) 調査内容	(2) 対象（中越大震災被災市町村）
ア	現在の災害対策の状況	平成18年1月1日現在の市町村：8
イ	中越大震災時の炊き出し等の状況	平成16年10月23日現在の市町村：19

<参考> 調査対象市町村における栄養士配置状況（平成18年1月1日現在）



III 結果

1 現在の災害対策の状況

※対象：平成18年1月1日現在：8市町村

(1) 食糧供給担当部（局）課

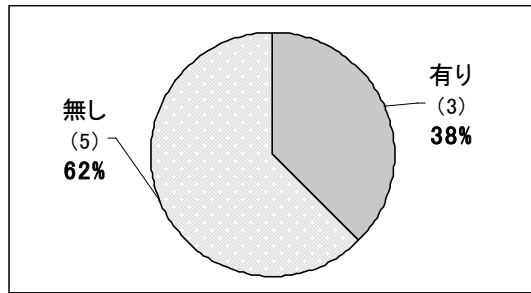
①単一課が担当 ⇒ 4市村

市町村名	担当部（局）課名
A	市民生活課
D	災害復興室
F	
H	農政商工課

②複数課が担当 ⇒ 4市町

市町村名	担当部（局）課名
B	福祉相談課、児童福祉課、介護保険課、市民課、商業振興課
C	会計課、農林課、商工観光課、市民生活課、学校教育課学校給食センター
E	総務課、教育委員会、議会事務局
G	産業振興部商工振興課、教育委員会教育総務課

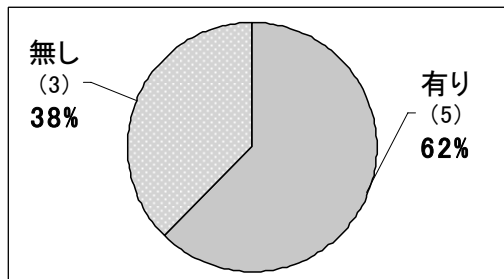
(2) 市町村防災計画における「栄養対策」に関する記述



市町村名	有り	無し
A	●	
B	●	
C		●
D	●	
E		●
F		●
G		●
H		●
計	3	5

(3) 災害時用備蓄品の状況

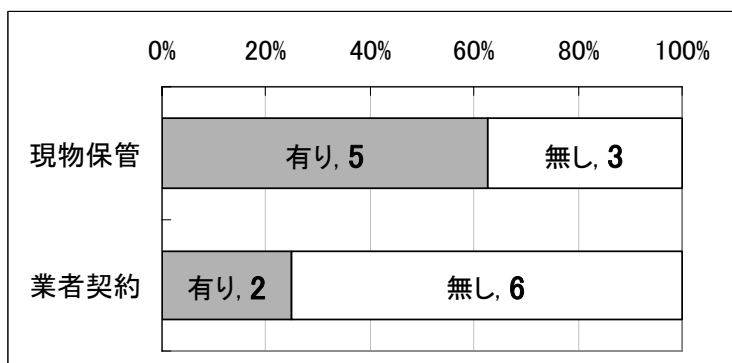
ア 備蓄食品（水を含む）の有無



市町村名	有り	無し
A	●	
B	●	
C	●	
D	●	
E		●
F		●
G	●	
H		●
計	5	3

イ 備蓄方法

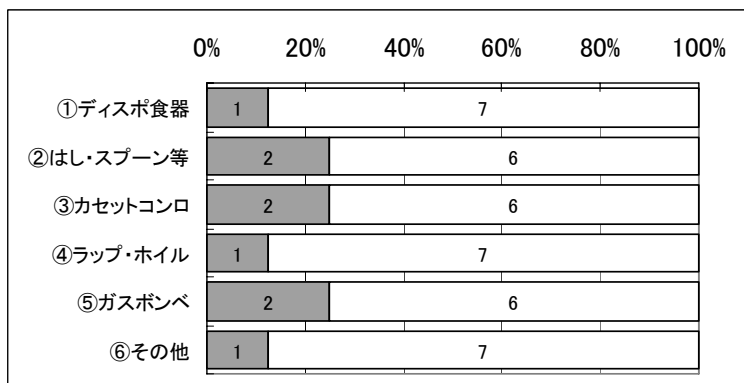
※複数回答



市町村名	現物	業者
A	●	
B	●	●
C	●	
D	●	●
E		
F		
G	●	
H		
計	5	2

ウ 食品（水を含む）以外の食事提供に関する備蓄品の状況

※複数回答



市町村名	①	②	③	④	⑤	⑥
A			●		●	
B	●	●	●	●	●	●
C						
D		●				
E						
F						
G						
H						
計	1	2	2	1	2	1

2 中越大震災時の炊き出し等の状況

※対象：平成16年10月23日現在：19市町村

(1) 炊き出し（弁当等含む）の状況

ア 炊き出し（弁当等含む）に関することを担当した部（局）課

①単一課が担当 ⇒ 10市町村

市町村名	担当部（局）課名
o	災害対策本部
p	
j	総務課
m	
h	福祉課
k	
i	福祉保健課
r	
e	農林課
s	農政商工課

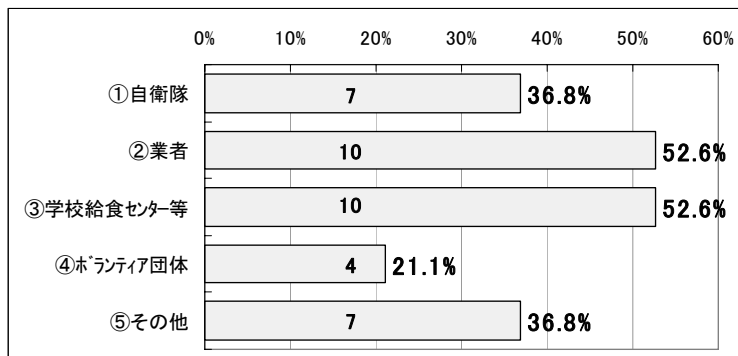
②複数課が担当 ⇒ 8市町村

市町村名	担当部（局）課名
a	健康福祉課、市民生活課
b	財務部、福祉保健部、商工部、農林部、都市整備部、教育委員会、議会事務局、会計課、選挙管理委員会事務局、監査委員会事務局、企画部市民センター
f	総務課、保健福祉課
d	総務課、村民課
g	会計課、農林課、商工観光課、市民生活課、学校教育課学校給食センター
l	総務課、保健課、教育委員会
n	総務課、教育委員会、議会事務局
q	産業振興部商工振興課、教育委員会教育総務課

③担当部（局）課なし ⇒ 1町

イ 炊き出し（弁当等含む）の方法

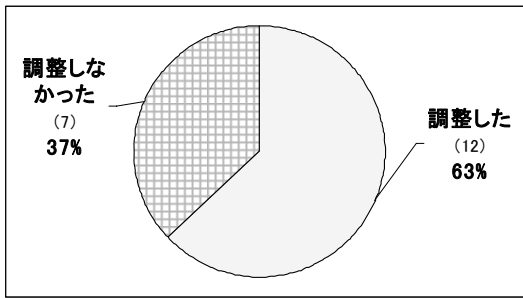
※複数回答



市町村名	①	②	③	④	⑤
a		●		●	
b	●	●	●	●	●
c	●	●			
d	●				
e				●	
f		●	●		●
g	●	●	●		
h	●	●			●
i			●		
j			●		
k				●	
l			●		
m		●			
n	●				
o	●	●			●
p		●			●
q			●		
r					●
s		●	●	●	
計	7	10	10	4	7

ウ 炊き出し（弁当等含む）の調整

(ア) 炊き出しの内容や量等に関する調整の有無



市町村名	調整有り	調整無し
a		●
b	●	
c	●	
d	●	
e		●
f	●	
g	●	
h	●	
i		●
j		●
k		●
l	●	
m		●
n	●	
o	●	
p	●	
q		●
r	●	
s	●	
計	12	7

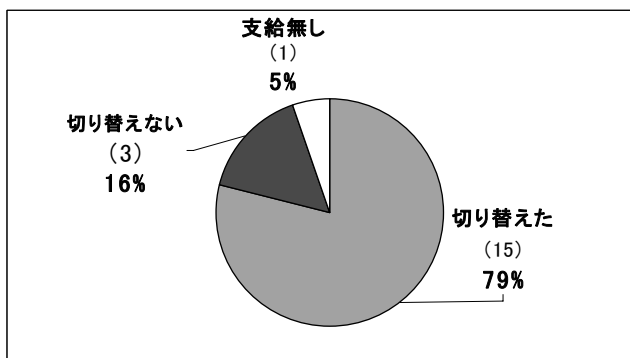
(イ) 調整した内容

※複数回答

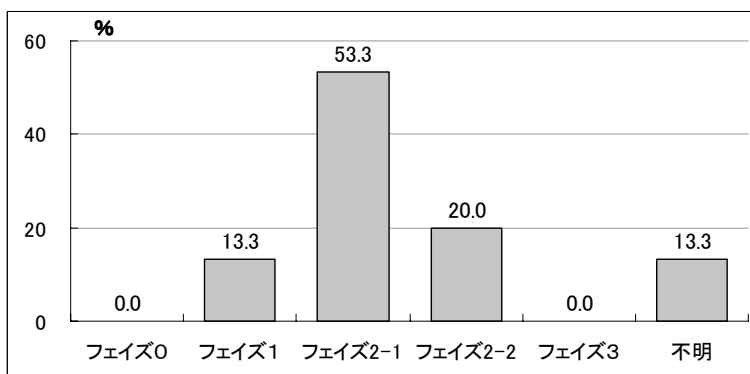
調整内容	市町村数
・全体量の調整	5
・野菜の増量	4
・おかゆの提供	2
・配膳時に量や味付けを調整	1
・糖尿病患者対応	1
・参考献立の提供	1

(2) 被災住民へ提供した食事内容について

ア おにぎり・パン等の主食から、野菜等の副食を含めた食事（弁当等）への切り替えの有無



イ 切り替えた時期



フェイズ0	10/23～
フェイズ1	10/24～25
フェイズ2-1	10/26～11/5
フェイズ2-2	11/6～23
フェイズ3	11/24～

市町村名	切換有り(フェイズ)						切換無し	支給無し
	0	1	2-1	2-2	3	不明		
a				●				
b						●		
c				●				
d			●					
e							●	
f			●					
g				●				
h			●					
i		●						
j							●	
k			●					
l		●						
m			●					
n			●					
o			●					
p						●		
q			●					
r								●
s							●	
計	0	2	8	3	0	2	3	1

ウ 切り替えなかった理由

- ・ボランティアによる炊き出しが入っており、また、自家製野菜が利用できる状態であったこともあり、避難住民も主食の提供のみでよいと言ったため。
- ・被害が比較的小さかったため。
- ・支給する食料は水と炊き出しと決められていた。また、被災者からの希望の声がなかった。

3 災害時の栄養・食生活支援対策について、地域にどのような仕組みが必要であるか。また、県（地域機関）（保健所）との連携や役割分担をどのように考えるか。

※自由回答

(1) 地域の仕組み

ア 地区組織との連携

- ・保健委員（食推）が中心となって地域を支援できる体制づくりが必要。
- ・地域の自主防災組織の活用（備蓄品の確認、情報交換）。
- ・常に動ける体制の地区組織の確立。
- ・食推等の地域ボランティア団体との連携や支援活動時に必要な人材（ボランティア）の確保。

イ 食糧供給・備蓄に関すること

- ・行政側で考える備蓄食糧は、外部からの支援が届く間程度の量（概ね1～2日分）でよいのではないかと思われた。
- ・主食となる米の備蓄に関しては農協等の団体と契約を結び、その他の物資は民間の事業及び輸送会社、青果市場、県内外市町村と相互応援協定等を結んでおくとうい。
- ・集団給食施設を活用した炊き出し体制を考えておくべきだと思う。
- ・一般家庭においても、防災に対するきちんとした意識付けとある程度の食糧備蓄の必要性を認識できるような予防的体制を整備していくことが必要だと思われる。
- ・食糧供給について、県内の惣菜製造・販売店等と協議し、非常時の低塩・非高脂肪食の製造販売に協力を得て食品開発に努めて頂きたい。
- ・各避難所に大きな釜、プロパンガス、水、毛布を用意しておくことが必要。

- ・地域の各集団給食施設の食品の備蓄量等の情報を共有する。
- ・住民の食糧調達システム
市（必要数）→県（24時間対応）→業者→食糧到着（今回翌日昼到着）
- ・救援物資としての食糧の内容のPRを行う（県）。
（不足する食品を含めたもの）
- ・避難所で支給される非常食や乾パンや乾燥米が大半であり（支援物資も同様）、それを補うためにも各家庭や地域の自主防災組織で乾燥野菜、缶詰等を備えることが必要。
- ・栄養士や食推とともに、非常食を使った料理の研究や、災害時に地域住民自ら食糧の支援ができればよい体制を整えておくことが必要。

ウ 情報の流れに関すること

- ・避難所の年齢階層別の人数を把握し、何が必要かを確認し、県、保健所へ連絡し、必要物品の支給を受けるシステム
- ・地域住民が被災しているなかで、地域の人で組織づくりをしても活動するのは大変だと思うが、地域の状況を把握するために、情報を提供してもらい担当者を決めておく（集落の区長など）。情報をもとに支援を決めていく。

(2) 県（地域機関）（保健所）の役割

- ・他職種や栄養士会等の関係機関との窓口
- ・正しい情報の発信の場
- ・保健所が中心となり指示
- ・地域栄養士の連携、情報交換を常に実施し、見直しをする。
- ・関係機関との調整を図り、物資や人材の提供がスムーズに行われるような体制整備
- ・広域を担当する県が広角的な視野にたって対応する必要がある。
- ・県も市町村もマンパワーが不足している状況であるので、県は県栄養士会等と連携し、市町村の意向に関わらず、大量の人員を動員し各避難所に複数の栄養士を配し、当面の対応ができればと思う。
- ・保健所は市町村に栄養・食生活支援対策の確認をしてもらいたい。
（市町村栄養士を活用して、適切な食糧供給ができるような体制ができているかを確認するマニュアルを保健所を中心に広域的に作ってもらいたい）

(3) その他

- ・大規模災害が発生した場合、市町村の職員は各市町村のマニュアルに沿って行動することになり、栄養・食生活支援活動は二の次になってしまう。
- ・震災後、通信手段が遮断されたこともあるが、このような災害が起こることを想定していなかったため、他市町村や保健所への連絡は考えられなかった。
- ・庁舎内に入れないため、連絡先も分からず、しばらくしてから連絡手段は携帯電話のみ。
- ・ライフラインの被害状況により、炊き出しも困難となる場合もある。
- ・色々な状況を想定し、その状態に沿った支援対策を考える。
（他市町村、県（地域機関）、関係団体と連携を含め）
- ・支部の中で組織づくりをしても実際の活動は、地域ごとに実施されなければならないが、ある程度の人数が必要になってくる。

II 中越大震災時の状況について

※旧市町村毎に1枚ずつ対応状況をご記入ください。
(用紙はコピーして使用してください)

旧市町村名:

問4 炊き出しの状況について

(1) 炊き出し(弁当等含む)に関する部(局)課名

※複数ある場合は全てご記入ください。

(2) 炊き出しの方法について該当する□にチェックをしてください。

- 市町村が主体となって実施した
- 上記にチェックした場合、下記の間にお答えください。

(2)-1 炊き出しの方法について該当する□全てにチェックをしてください。

- 自衛隊に炊き出しを要請した
- 業者へ委託した
- 学校給食センター等を活用し炊き出しを実施した
- ボランティア(団体)へ炊き出しを依頼した
- その他()

(2)-2 炊き出しの内容や量等について、何らかの調整をされましたか。該当する□にチェックをしてください。

- はい
- 「はい」の場合、調整した内容をご記入ください。
- ()
- いいえ

地区の判断に任せ

※炊き出しに関して、参考となる既存の資料がありましたら添付願います。

問5 食料供給に関して

(1) 旧市町村が被災住民へ提供した食事内容について、おにぎり、パン等の主食から、野菜等の副食を含めた食事(弁当等)へ切り替えについて、該当する□にチェックしてください。

- 切り替えた
- 切り替えした時期をご記入ください。
- ()
- 切り替えなかった
- その理由をご記入ください。
- ()

市町村における災害時栄養・食生活支援活動等状況調査票

市町村名:

※ご回答頂きました内容につきましては、関係者のプライバシーを十分に尊重し、匿名化を図るとともに、本調査の目的以外には使用致しません。

《参考》栄養士の配置状況

※該当する全ての□にチェックをし、人数をご記入ください。

分野	人数	分野	人数
<input type="checkbox"/> 保健衛生		<input type="checkbox"/> 教育	
<input type="checkbox"/> 福祉		<input type="checkbox"/> その他()	

I 現在の状況について

問1 災害時に食糧供給に関する部(局)課名

※複数ある場合は全てご記入ください。

問2 市町村の防災計画における栄養対策の位置づけについて

(1) 防災計画に栄養対策に関する記述の有無について、該当するものに○をつけてください。

有 無

(2) (1)において「有」の場合、内容に関する資料を添付して頂くか、または、その内容をご記入ください。

問3 災害時における備蓄品の状況について

(1) 備蓄食品(水を含む)の有無について、該当するものに○をつけてください。

有 無

(2) (1)で「有」の場合、該当する全ての□にチェックをし、内容に関する資料を添付して頂くか、または、その内容等をご記入ください。

備蓄方法	内容
<input type="checkbox"/> 現物保管	
<input type="checkbox"/> 業者契約	

(3) 食品(水を含む)以外の食提供に関する備蓄品の状況について、該当する全ての□にチェックしてください。

- デイスポ食器
- はし・スプーン等
- カセットコンロ
- ラップ・ホイール
- ガスボンベ
- その他()

Ⅲ 今後について

問6 災害時の栄養・食生活支援対策について、地域にどの様な仕組みが必要であるか、また、県地域機関(保健所)との連携や役割分担をどの様に考えるかご記入ください。

※質問は以上です。質問に関して参考となる資料がありましたら添付願います。

～ ご協力ありがとうございました～

問6 中越大地震災害時の栄養士の時系列別対応状況について

※栄養士が配置されている市町村のみご記入ください。
 ※栄養士1人につき1枚ご記入ください。(用紙はコピーして使用してください)

所属部(局) 課名:

時間	中越大地震災害時の対応状況	課題、反省点、対応案、提案、要望等
フェイズ0 (概ね発生後24時間以内) H16.10.23	①食糧供給に関すること ②被災住民(特に高齢者、乳幼児、障害者の弱者)に対する栄養・食生活支援に関すること ③その他	
フェイズ1 (概ね発生後72時間以内) H16.10.24～10.25	①食糧供給に関すること ②被災住民(特に高齢者、乳幼児、障害者の弱者)に対する栄養・食生活支援に関すること ③その他	
フェイズ2 (概ね発生後1か月まで) H16.10.26～11.23	①食糧供給に関すること ②被災住民(特に高齢者、乳幼児、障害者の弱者)に対する栄養・食生活支援に関すること ③その他	
フェイズ3 (概ね1か月以降) H16.11.24～	①食糧供給に関すること ②被災住民(特に高齢者、乳幼児、障害者の弱者)に対する栄養・食生活支援に関すること ③その他	

参考・引用文献

- 1) 災害時食生活改善活動ガイドライン、兵庫県、平成8年3月
- 2) 命を支える食生活を支える守るために 阪神・淡路大震災栄養士の活動記録と対策、(社)兵庫県栄養士会、1997年5月
- 3) 災害時における栄養指導マニュアル、静岡県、1996年3月
- 4) 災害時健康支援ガイドライン、静岡県、平成17年5月
- 5) 食の科学 (No.305)、光琳、2003年7月
- 6) 災害時保健師活動ガイドラインー新潟県ー、新潟県、平成17年3月
- 7) 平成3年度版防災白書、国土庁防災局、平成3年

「新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン」策定委員会名簿

(敬称略)

所 属	役 職 名	氏 名	備 考
独立行政法人 国立健康・栄養研究所	健康・栄養調査研究部長 研究企画評価主幹	吉池 信男	アドバイザー
新潟医療福祉大学	教 授	村山 伸子	策定委員長
新潟県栄養士会	副 会 長	阿部 久四郎	
長岡市	主 査	小林 佳代子	ワーキング
川口町	係 長	陣内 美江	ワーキング
新潟県立小出病院	栄 養 課 長	田中 ゆり子	
新潟県教育庁保健体育課	主 査	児玉 明子	
長岡地域振興局 健康福祉環境部	課長代理	杉田 弘子	
魚沼地域振興局 健康福祉部	課長代理	渡邊 修子	ワーキング
十日町地域振興局 健康福祉部	主 査	鈴木 一恵	ワーキング
柏崎地域振興局 健康福祉部	主 任	土田 直美	ワーキング
三条健康福祉環境事務所	主 任	原 聡子	
新潟県立あけぼの園	管理栄養士	逸見 幸恵	ワーキング

(順不同)

平成 18 年 3 月 31 日現在

事務局

新潟県福祉保健部健康対策課健康増進・歯科保健係

【 想定される時系列別・組織別の概要表 】

※フェイズごとの対応はあくまでも目安であり、災害の規模や地域の実情によって異なりますので、弾力的に活用してください。

区分	平常時の対策	フェイズ0 (概ね災害発生後 24 時間以内) 初動体制の確立	フェイズ1 (概ね災害発生後 72 時間以内) 緊急対策	フェイズ2 (概ね4日目から1か月まで) 応急対策	フェイズ3 (概ね1か月以降) 復旧・復興対策
想定される状況		○ライフラインの寸断 ○野外等への避難者増大 ○情報収集困難、情報の途絶(停電等) ○電話不通、登庁者の限定 ○道路の遮断 ○避難所の開設 等	○被災者の増加等に伴う混乱 ○負傷者等の増加 ○食料の絶対的不足 ○災害弱者用食品(乳児用ミルク、離乳食、高齢者用食等)の不足 ○トイレの不足(おむつの不足) ○衛生管理不徹底	○便秘者の増加 ○慢性疲労、体調不良者の増加 ○水分摂取制限の恐れ ○生鮮食品の不足 ○塩分摂取量の増加 ○調理意欲の減退 ○仮設住宅の建設、入居の可否の決定	○仮設住宅への入居 ○慢性疾患の悪化の恐れ ○災害後の将来への生活不安 ○生鮮食品の不足 ○救援物資の過剰 ○調理設備の不足 ○調理意欲の減退
市町村	◎災害時における栄養・食生活支援活動が イドラインに基づく状況把握と体制整備 ● 防災計画における適正な食料供給体制 の整備 ● 適正な食料の備蓄(市町村) ● 炊き出しの体制整備 ● 一般家庭における食料備蓄の促進 ● 災害弱者の把握	● 状況把握 ・被災者数 ・ライフラインの被害状況 ・食料・水供給源の被害状況 ● 食料・水供給の支援要請 ● 備蓄食品の活用 ● 炊き出しの計画	● 状況把握 ・被災者数 ・ライフラインの被害状況 ・食料・水供給源の被害状況 ● 被災者の栄養管理の検討 1 普通の食事ができない人への対応 2 避難所における巡回栄養相談の計画 ● 食料・水供給の支援要請 ● 備蓄食品の活用 ● 炊き出しの実施と配分計画	● 状況把握 ・被災者数(避難所、自宅滞在者) ・ライフラインの復旧状況 ・食料・水供給源の被害状況 ● 被災者の栄養管理の実施支援 1 普通の食事ができない人への対応 2 避難所における巡回栄養相談の計画 ● 炊き出しの実施と栄養管理 ● 被災者の食生活支援 1 避難所における世帯への食生活支援 2 一般被災世帯への食生活支援	● 状況把握 ・仮設住宅世帯数 ・地域の食料供給源 ・被災世帯の状況 ● 仮設住宅入居者への食生活支援 1 食環境の変化に対応するための支援 2 訪問栄養指導の実施 3 運動・食生活相談の実施 ● 被災地域全体への食生活支援 1 地区健康教育の実施 2 災害時の食生活のまとめ活用
県	◎災害時における栄養・食生活支援活動が イドラインに基づく状況把握と体制整備 ● 地域機関内の体制整備 1 災害時の栄養指導対策と食料供給体制 の把握と情報収集 2 災害時の所内体制の整備 ● 市町村への普及 1 適正な食料供給体制の整備 2 適正な食料の備蓄 3 炊き出しの体制の整備 4 一般家庭における食料備蓄の促進 ● 地域内の支援体制の整備	● 状況把握 ・被災者数 ・ライフラインの被害状況 ・食料・水供給源の被害状況 ● 食料・水供給に関する人的支援要請計 画 ● 炊き出しの計画策定支援	● 状況把握 ・被災者数 ・ライフラインの被害状況 ・食料・水供給源の被害状況 ・災害弱者等 ● 被災者の栄養管理の検討支援 1 普通の食事ができない人への対応 2 避難所における巡回栄養相談の計画 ● 食料・水供給に関する人的支援要請 ● 炊き出しの栄養管理指導	● 状況把握 ・被災者数(避難所、自宅滞在者) ・ライフラインの復旧状況 ・食料・水供給源の被害状況 ・被災者の健康状態 ● 被災者の栄養管理の実施支援 1 普通の食事ができない人への対応 2 避難所における巡回栄養相談の計画 ● 食料・水供給に関する人的支援要請 ● 炊き出しの実施と栄養管理 ● 被災者の食生活支援活動に向けた支援 1 避難所における世帯への食生活支援 2 一般被災世帯への食生活支援	● 状況把握 ・仮設住宅世帯数 ・地域の食料供給源 ・被災世帯の状況 ・被災者の健康状態 ● 仮設住宅入居者への食生活支援 1 食環境の変化に対応するための支援 2 訪問栄養指導の実施 3 運動・食生活相談の実施 ● 被災地域全体への食生活支援 1 地区健康教育の実施 ● 災害時食生活実態調査の実施
	◎災害時における栄養・食生活支援活動が イドラインに基づく状況把握と体制整備 ● 防災計画における適正な食料供給体制 の整備 ● 適正な食料の備蓄	● 状況把握 ・被災者数 ・ライフラインの被害状況 ・食料・水供給源の被害状況 ● 食料・水供給に関する人的支援体制の 整備	● 状況把握 ・被災者数 ・ライフラインの被害状況 ・食料・水供給源の被害状況 ・災害弱者等 ● 被災者の栄養管理の検討支援 ● 食料・水供給に関する人的支援計画 ● 地域への支援活動	● 状況把握 ・被災者数(避難所、自宅滞在者) ・ライフラインの復旧状況 ・食料・水供給源の被害状況 ・被災者の健康状態 ● 被災者の栄養管理の実施支援 ● 食料・水供給に関する人的支援計画 ● 被災者の食生活支援活動に向けた支援 ● 被災者の栄養・食生活支援のための施 策化・予算措置	● 状況把握 ・仮設住宅世帯数、被災世帯の状況 ・地域の食料供給源 ・被災者の健康状態 ・関係機関の対応状況 ● 被災者の栄養・食生活支援のための施 策化・予算措置 ● 災害時食生活実態調査の実施 ● 関係職員による情報交換会等の開催 ● 災害時活動に関する研修会、会議等