

## 第5編 災害への備え

施設における防災訓練は給食関係者が中心となっていくことが多いです。実際、被災時には施設職員が対応することが想定され、防災訓練を通して職員に周知しておく必要があります。日頃から防災訓練を通して、施設職員と災害時の対応を確認する事が災害時の備えとして重要になってきます。

### 1 事例

#### (1) 施設における防災訓練の取り組み事例

事例1 社会福祉法人光風会

事例2 社会福祉法人恵和

#### (2) 炊き出し訓練は行われていないが、マニュアルや非常食の使い方について取り組みを始めた施設の事例

事例3 社会福祉法人同愛会 てらん広場

てらん広場では今まで、災害時の食事について備蓄食保管はあるものの提供時のマニュアルがありませんでした。しかし実際の災害時を想定すると備蓄食保管場所、献立がきちんと整備されていたほうが炊き出し時の混乱を防げるのではないかと考えました。

その為この事例集作成プロジェクトに参加する事を機に、てらん広場でも「災害時の食事提供についてのマニュアル」を作成することとなりました。

そしててらん広場の防災委員会にも管理栄養士が参加するようになりマニュアル作成の為に様々な話し合いがされました。

炊き出し訓練などの実践的なところへ辿り着くにはまだまだ時間がかかりそうですが、職員間にもマニュアル作成や実践的な訓練の重要性が浸透してきているので、一歩前進したと思います。

事例4 社会福祉法人くるみ会

実際の災害時、また炊き出し訓練に向けて、数や作り方を詳細に記入しておくことで誰でも非常食が使用出来るようにマニュアルの整備しました。

#### (3) 帳票事例

事例5 横浜市松風学園

事例6 社会福祉法人偕恵 偕恵いわまワークス

## 事例1 社会福祉法人 光風会

当施設は保土ヶ谷区の最南端にあり緑豊かな小高い丘に位置しております。

津波の心配はないので災害備蓄物資は1階調理室食品庫と1階食堂横のプレハブ倉庫に保管しています。

避難訓練のうち年1回は炊き出し訓練を行っています。

炊き出し訓練を始めてからまだ数年しか経っていないので毎年少しずつステップアップを図っています。

炊き出しは誰でも調理ができるよう給食スタッフ以外の支援員が担当します。(資料1) 倉庫前面に「鍵は〇〇のキーBOXに入っています」と表示してあります。



非常食は130人分を3日分(9回分)備蓄しています。

賞味期限を定期的にチェックし期限が切れる前に給食に取り入れ買い替えをしています。

飲料水は1日1人3ℓを3日分確保(2ℓボトルなので小分けできるよう500mlペットボトルも130本購入)

食器は紙皿や割り箸を用意してありますが、通常使用の食器にラップを敷いて使用できるように、ラップも非常食倉庫に保管してあります。

実際、利用者がラップ敷食器を使用できるのか今後の訓練に取り入れていけたらと思います。



## 資料1-1

## 災害食訓練への法人での取り組み

## 災害食訓練の変遷

	目的	提供方法	課題
2012年度以前	①支援員による食事準備 ②利用者への災害食提供	①献立 非常食のみ ②保管庫より非常食を出庫(支援員) ③厨房での調理 (水道・ガスは通常通り使用) ④食堂での配膳・食事提供 ⑤食器使用⇒成人施設 (通常の食器を使用) ⑥食器不用⇒児童施設 (パッケージのまま提供)	①マニュアル不在 ②災害時状況との乖離 (ライフラインの使用、人員過多等) ③支援員全員への浸透 (同じ内容の訓練を繰返し実施)
2012年度	①大型熱源による食事準備 (災害時状況の再現) ②支援員による食事準備 ③利用者への災害食提供	①献立 非常食のみ ②保管庫より非常食を出庫(支援員) ③屋外で大型熱源をもちいて調理 (水道のみ通常通り使用) ④食堂での配膳・食事提供 ⑤食器使用⇒成人施設 (通常の食器を使用) ⑥食器不用⇒児童施設	①マニュアル不在 ②災害時状況との乖離 (ライフラインの使用、人員過多等) ③支援員全員への浸透 (同じ内容の訓練を繰返し実施)

## 今後の訓練方法について

(1)2012年度に導入した大型熱源(釜など)を用いた調理を継続し、将来的には水道に頼らない方法を訓練する。

また、現状は訓練の浸透を目的としている為人員過多にあるが、これも今後は適正人数にしていきたい。 ⇒ 課題②の改善

(2)災害食訓練は途上にあり(1)に連動して今後形態が変わってゆく可能性もある為、早急なマニュアル整備は難しいと思われる。現状では訓練フローの理解と職員の自主性による訓練の質の向上に努めたい。 ⇒ 課題①及び③の改善

資料1-2



## ＜災害時献立表＞

## 資料2

		分量(1人分)g	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	水分(g)	塩分
1日目 朝食	アルファ米 山菜おこわ	100g	422.0	8.5	1.9		
	野菜ジュース缶	190g	40.0	1.3	0.0		
	ツナ缶	200g	614.0	35.8	49.2		
	小計		1,076.0	45.6	51.1	0.0	0.0
1日目 昼食	リッツクラッカー缶	44g	223.0	3.0	11.4		
	野菜スープ缶 ミネストローネ	190g	264.0	7.6	12.5		
	カレー レトルト	200g	173.0	3.1	8.6		
	りんご缶	40g	31.0	0.1	0.1		
	小計		691.0	13.8	32.6	0.0	0.0
1日目 夕食	アルファ米 赤飯	100g	384.0	8.3	1.5		
	さんま かば焼き缶	105g	225.0	17.4	11.4		
	ニューコンミート缶	100g	218.0	19.5	15.1		
	野菜スープ缶 コーン	190g	198.0	4.4	11.2		
	小計		1,025.0	49.6	39.2	0.0	0.0
2日目 朝食	アルファ米 五目ごはん	100g	400.0	8.5	7.9		
	野菜ジュース缶	190g	40.0	1.3	0.0		
	鮭水煮缶	220g	343.0	46.0	15.8		
	小計		783.0	55.8	23.7	0.0	0.0
2日目 昼食	ソフトパン缶 オレンジ	100g	315.0	7.6	8.9		
	野菜スープ缶 パンプキン	190g	78.0	1.9	3.8		
	ビーフシチュー缶	200g	254.0	9.0	16.0		
	パイ缶	75g	61.0	0.2	0.4		
	小計		708.0	18.7	29.1	0.0	0.0
2日目 夕食	アルファ米 山菜おこわ	100g	422.0	8.5	1.9		
	ツナ缶	185g	531.0	44.4	36.4		
	野菜スープ缶 ミネストローネ	190g	264.0	7.6	12.5		
	小計		1,217.0	60.5	50.8	0.0	0.0
3日目 朝食	アルファ米 赤飯	100g	384.0	8.3	1.5		
	野菜ジュース缶	190g	40.0	1.3	0.0		
	ウインナーソーセージ缶	105g	218.0	13.7	16.0		
	小計		642.0	23.3	17.5	0.0	0.0
3日目 昼食	リッツクラッカー缶	44g	223.0	3.0	11.4		
	野菜スープ缶 コーン	190g	198.0	4.4	11.2		
	クラムチャウダー缶	200g	185.0	5.0	10.8		
	白桃缶	60g	49.0	0.4	0.1		
	小計		655.0	12.8	33.5	0.0	0.0
3日目 夕食	アルファ米 白飯	100g	389.0	7.0	1.4		
	牛丼の素 レトルト	180g	355.0	17.1	23.8		
	りんごジュース 缶	190g	110.0	0.5	0.3		
	小計		854.0	24.6	25.5	0.0	0.0
合計			7,651.0	304.7	303.0	0.0	0.0

※一日平均エネルギー 2,550kcal

## 事例2 社会福祉法人 恵和

恵和は障がい児のために昭和 29 年にキリスト教精神に基づき創設された施設です。入所施設、通所施設、グループホームのほか、計画相談事業、居宅介護事業も行っていません。

施設では計画的に避難訓練のほか、毎年、防災訓練を行っています。

当初は厨房スタッフのみで炊き出し訓練は行っていましたが、実際被災時には全職員が行う可能性があります。近年では参加したことのない職員を優先的に、炊き出し訓練を行っています。防災倉庫の鍵の場所から炊き出しの方法までマニュアルを見ながら訓練を行い、マニュアルの改善を行っています。

防災訓練の取り組みについて、実際使用した様式を用いて紹介します。

～施設配布様式引用～

### <実施要項>

#### 目的

- ・ 炊き出しや避難訓練を行なうことにより、職員や利用者の防災意識を高めます。
- ・ 防災倉庫内を職員と確認したり、炊き出しを実施したりすることにより、大規模災害時に備えます。

#### タイムテーブル (午前)

時間	内容	担当	場所	備考
10:00	防災倉庫確認	防災委員	総務前集合	支援員 各寮1名
10:30	炊き出し開始	栄養士	グラウンド	支援員 各寮1名
11:45	食事配布			グラウンドにて配布 支援員配膳
12:30	炊き出し片付け		グラウンド	支援員 各寮1名

#### 午前中のプログラムについて

- ・ 昼食は備蓄倉庫にある非常食になります。炊き出しに支援員各寮1名参加してください。



当日にその職員が中心となり非常食を作ります。

- ・ 午前中のプログラムに参加する職員から、防災備蓄や炊き出しに対する意見や提案を頂きたいと思っています。参加する方は他の職員からの疑問や意見をまとめておいて下さい。
- ・ 昼食は非常食になります。内容はご飯とおかず1品です。各寮で工夫して支援をして下さい。
- ・ 災害時をふまえ、備品、食事の運搬は基本、手運びで行ないます。ご協力をお願いします。
- ・ 利用者の参加を歓迎します。炊き出しの手伝いに興味がある方は是非参加して下さい。

#### タイムテーブル (午後)

時間	内容	場所	対応
13:40	地震想定 放送「地震がおきました。利用者の皆さん、頭を守って下さい。」	各寮	利用者対応→職員
13:50	グラウンドに避難 放送「建物が崩れて危険です。すぐにグラウンドに避難してください。」	グラウンド	利用者と一緒に避難
14:00	避難終了 全員避難が終了したら解散	グラウンド	避難終了後、 防災責任者に報告
14:45	反省会		

#### 午後のプログラムについて

- ・ 全館放送で地震のお知らせをします。放送があったら利用者が頭を守るよう支援をしてください。
- ・ 11:00頃から、非難の仕方について防災委員が寮を回り説明をします。  
(5分程度)
- ・ 避難訓練は全員参加します。怪我のないよう対応をお願いします。

#### <反省と課題>

##### 段取りについて

- ・ 去年よりスムーズに出来た。開始前に役割など打ち合わせを行い、役割分担をし

た。バーナーもあり、火がスムーズについた。

- ・ 器や容器に盛る人、数を分ける人と別れて作業したのがよかった。
- ・ お湯を沸かすのに、時間がかかった。水を使ってもお米（α米）は調理できるので一度試みたい。

#### 非常食について

- ・ 食べなれているものが利用者には評判がよく、美味しそうに食べていた。
- ・ 味が濃い料理は満足感がある様子がみられた。今年はボリュームもあり好評だった。
- ・ やわらか食の料理がおかゆとポテトサラダでは物足りない様子。
- ・ 非常食は栄養価が高い。
- ・ 非常食という想定でしたが汁物があるとよい。
- ・ 料理内容（9回分）は朝、昼、夕の分けかたをしなくて、番号で表記するように変更する。

#### 備品について

- ・ 今回より備蓄倉庫にナタ、模造紙、マジックペンは配置された。
- ・ 番重はとても役立った。備蓄倉庫に置く場所はないので置けない。
- ・ 計量できるお玉など、量を測る道具があると便利。
- ・ 台車があると運搬が楽だった。
- ・ バケツにビニールをかぶせて水を運ぶ等、アイデアを使った対応が出来た。
- ・ ハサミ、横レードル、計量カップなど備蓄倉庫に入れるよう検討する。
- ・ 薪を1回分でくくっておいた方がよい。

#### その他

- ・ 防災委員はいろいろな職員が経験した方がよい。
- ・ 利用者に手伝い（体験して）がよかった。
- ・ 薪の場所・防災倉庫の鍵の所在を明らかにする。

### <まとめ>

経験をしていない職員が行うことで、より多くの職員に炊き出しの方法を体験してもらうことができます。担当者がいないとできない！という事態にならないように職員全体に周知を行っていく必要があります。防災意識も高まり、大規模災害に備えることが出来るように、計画的な防災訓練（炊き出し）を行います。



# ～炊き出し訓練 開始～

○薪を使用しお湯をわかす

薪は細くしておくこと、火が付きやすい。新聞紙やチャッカマンの用意を忘れずに。



○献立にしたがって非常食の準備

ごはん(アルファ米)

おかず1品



1箱50人前。米・具などを開けて準備。



1号缶を缶きりで開け、蓋に入れ温める。

お湯を入れ20分放置

温める



お湯を加え、口を縛り20分放置。水の場合は60分放置。



パックに詰める

容器に入れる



人数分仕分ける

人数分仕分ける



食べる際ごとに人数を確認。人数を書いて貼っておくとわかりやすい。



おかゆは1人分で準備。

## 非常食 献立

備蓄対応人数 200人×3日分

	飲料水	朝	昼	夕
1日目	1人 1日3ℓ	若布ごはん チキンシチュー 約600kcal	白飯 牛丼のもと 約700kcal	赤飯 チリビーンズ リッツ 約650kcal
2日目	1人 1日3ℓ	若布ごはん 牛肉の大和煮 約600kcal	白飯 カレーライス 約600kcal	若布ごはん チキンシチュー リッツ 約700kcal
3日目	1人 1日3ℓ	五目ごはん 野菜シチュー 約630kcal	白飯 ビーフシチュー 約600kcal	赤飯 〔牛肉の大和煮 牛丼のもと リッツ 約650～750kcal

別途 一部やわらか対応の食事あり(別紙献立に記入)

・お粥 毎食20食対応

## 非常食の献立と分量

予定食数	品目	1人分	総量	作り方	
1日目 各200人	朝	わかめごはん	50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
		チキンシチュー	1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
		水	1日分 飲料用 3 <sup>リットル</sup> (2 <sup>リットル</sup> ×6)×50ケース	1日分として1人3 <sup>リットル</sup> 提供。	
	昼	白飯	50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
		牛井のもと	1号缶×12缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。	
		リッツ	S缶×26缶	1人5枚	
	夕	赤飯	50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
		チリビーンズ	1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
		カロリーメイト	1箱	1人1箱	
	朝	若布ごはん	50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
		牛肉の大和煮	1号缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。	
		水	1日分 飲料用 3 <sup>リットル</sup> (2 <sup>リットル</sup> ×6)×50ケース	1日分として1人3 <sup>リットル</sup> 提供。	
2日目 各200人	昼	白飯	50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
		カレー	1pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。	
		リッツ	S缶×26缶	1人5枚	
	夕	若布ごはん	50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
		チキンシチュー	1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
		カロリーメイト	1箱	1人1箱	
	朝	五目ごはん	50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
		野菜のシチュー	1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
		水	1日分 飲料用 3 <sup>リットル</sup> (2 <sup>リットル</sup> ×6)×50ケース	1日分として1人3 <sup>リットル</sup> 提供。	
	3日目 各200人	昼	白飯	50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
			ビーフシチュー	1号缶×12缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
			リッツ	S缶×26缶	1人5枚
夕		赤飯	50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
		牛肉の大和煮	1号缶×6	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。	
		牛丼の素	1号缶×6	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。	
カロリーメイト		1箱	1人1箱		

## やわらか食用 非常食の献立と分量

予定食数	品目	1人分	総量	作り方	
1日目 各30人	朝	梅がゆ	30PC	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。	
		チキンシチュー	1号缶×3缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
		水	(2ℓ×6)×8ケース	1日分として1人3ℓ提供。	
	昼	白粥	1PC	30PC	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
		カレー	1PC	30PC	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
		おろしりんご	1缶	30缶	1人1缶
	夕	エビ雑炊	100cc	2号缶×5缶	①缶を開け、中身を碎き羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
		野菜のシチュー	100cc	1号缶×3缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
		カロリーメイト	1箱	30箱	1人1箱
	朝	トリ雑炊	100cc	2号缶×5缶	①缶を開け、中身を碎き羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
		ソフト金時	1pc	30pc	1人1pc
		水	1日分 飲料用 3ℓ	(2ℓ×6)×8ケース	1日分として1人3ℓ提供。
白粥		1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。	
カレー		1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。	
おろしりんご		1缶	30缶	1人1缶	
夕	梅がゆ	1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。	
	チキンシチュー	100cc	1号缶×3缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
	クラッカー	5枚	3缶	1人5枚	
	エビ雑炊	1pc	30pc	①缶を開け、中身を碎き羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
	ソフト金時	1pc	30pc	1人1pc	
	水	1日分 飲料用 3ℓ	(2ℓ×6)×8ケース	1日分として1人3ℓ提供。	
朝	白粥	1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。	
	ビーフシチュー	180cc	1号缶×2缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。	
	おろしりんご	1缶	30缶	1人1缶	
	トリ雑炊	100cc	2号缶×5缶	①缶を開け、中身を碎き羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
	野菜シチュー	100cc	1号缶×3缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
	カロリーメイト	1箱	30箱	1人1箱	
2日目 各30人	朝	梅がゆ	30PC	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。	
		チキンシチュー	1号缶×3缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
		水	(2ℓ×6)×8ケース	1日分として1人3ℓ提供。	
	昼	白粥	1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
		カレー	1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
		おろしりんご	1缶	30缶	1人1缶
夕	梅がゆ	1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。	
	チキンシチュー	100cc	1号缶×3缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
	クラッカー	5枚	3缶	1人5枚	
3日目 各30人	朝	エビ雑炊	30pc	①缶を開け、中身を碎き羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
		ソフト金時	1pc	30pc	1人1pc
		水	1日分 飲料用 3ℓ	(2ℓ×6)×8ケース	1日分として1人3ℓ提供。
	昼	白粥	1pc	30pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める。
		ビーフシチュー	180cc	1号缶×2缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
		おろしりんご	1缶	30缶	1人1缶
夕	トリ雑炊	100cc	2号缶×5缶	①缶を開け、中身を碎き羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
	野菜シチュー	100cc	1号缶×3缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
	カロリーメイト	1箱	30箱	1人1箱	

## 非常食の献立と分量

予定食数	朝	昼	夕	朝	昼	夕
食種	品目	容器形状	1人分	総量	作り方	
共通	わかめごはん (梅がゆ)	箱		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
	チキンシチュー	1号缶	100cc	10pc ) 1号缶×18缶	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。 ①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
	水	ペットボトル	1日分 飲料用 3 <sup>リットル</sup>	(2 <sup>リットル</sup> ×6)×50ケース	1日分として1人3 <sup>リットル</sup> 提供。	
共通	白飯	箱		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
	(白がゆ)	アルミパウチ	1pc	10pc )	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。	
	牛井のもと	1号缶	180cc	1号缶×12缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。	
やわらか	カレー	レトルト	1pc	20pc	①羽釜にお湯を沸かし、レトルトを温める②プラ容器に盛り付ける。	
共通	赤飯	箱		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
	(白がゆ)	アルミパウチ	1pc	10pc )	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。	
	チリビーンズ	1号缶	100cc	1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
常食	リッツ	缶	5枚	S缶×26缶	1人5枚	
	おろしリンゴ	缶	1缶	20缶	1人1缶	
	わかめごはん (梅がゆ)	箱		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
常食	牛肉の大和煮	1号缶	180cc	1号缶×12缶	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。	
	ソフト金時	レトルト	1pc	20pc	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。	
	水	ペットボトル	1日分 飲料用 3 <sup>リットル</sup>	(2 <sup>リットル</sup> ×6)×50ケース	1人1pc そのまま食べられます 1日分として1人3 <sup>リットル</sup> 提供。	
共通	白飯	箱		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
	(白がゆ)	アルミパウチ	1pc	10pc )	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。	
	カレー	1号缶	180cc	1号缶×12缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。	
共通	わかめごはん (白がゆ)	箱		50人分×4箱	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。	
	白飯	アルミパウチ	1pc	10pc )	①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。	
	チキンシチュー	1号缶	100cc	1号缶×18缶	①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。	
常食	リッツ	缶	5枚	S缶×26缶	1人5枚	
	おろしリンゴ	缶	1缶	20缶	1人1缶	

		3日目		各 200人			
朝	共通	五目ごはん	箱		50人分×4箱		①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		( 白がゆ	アルミパウチ	1pc	10pc )		①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
	共通	野菜のシチュー	1号缶	100cc	1号缶×18缶		①缶を開け、中身を羽釜に入れる。水を入れ加熱し、沸騰したら火を止め、蓋をして10分蒸らす(水でも食べられます。かき混ぜ、10分蓋をして待ちます)②プラ容器に盛り付ける。
	共通	水	ペットボトル	1日分 飲料用 3リットル	(2リットル×6)×50ケース		1日分として1人3リットル提供。
	共通	白飯	箱		50人分×4箱		①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		( 白がゆ	アルミパウチ	1pc	10pc )		①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
	常食	ビーフシチュー	1号缶	180cc	1号缶×12缶		①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
	やわらか	ソフト金時	レトルト	1pc	20pc		1人1pc そのまま食べられます
	共通	赤飯	箱		50人分×4箱		①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約20分、水で約60分で食べられる。②パックに詰める。
		( 梅がゆ	アルミパウチ	1pc	10pc )		①熱湯または水を注水線まで入れる。熱湯で約10分、水で約40分で食べられる。
	常食	〔 牛肉の大和煮 牛丼の素	1号缶 1号缶	180cc 180cc	1号缶×6 1号缶×6		①缶を開け、中身を羽釜に入れる。温める(温めなくても食べられます)②プラ容器に盛り付ける。
	やわらか	ポテトツナサラダ	缶	1缶	20缶		1人1缶
常食	リッツ	缶	5枚	S缶×26缶		1人5枚	
やわらか	おろしリンゴ	缶	1缶	20缶		1人1缶	
		夕					

※ 水が出ない場合……プラ容器は使い捨てにせず、ラップをひいて繰り返し使用する。



事例3 てらん広場

てらん広場 災害時食事提供マニュアル

てらん広場では、てらん広場入所利用者、職員の約90名、近隣にお住いの障害者の方約60名計150名に対して災害時に食事提供をおこなう。

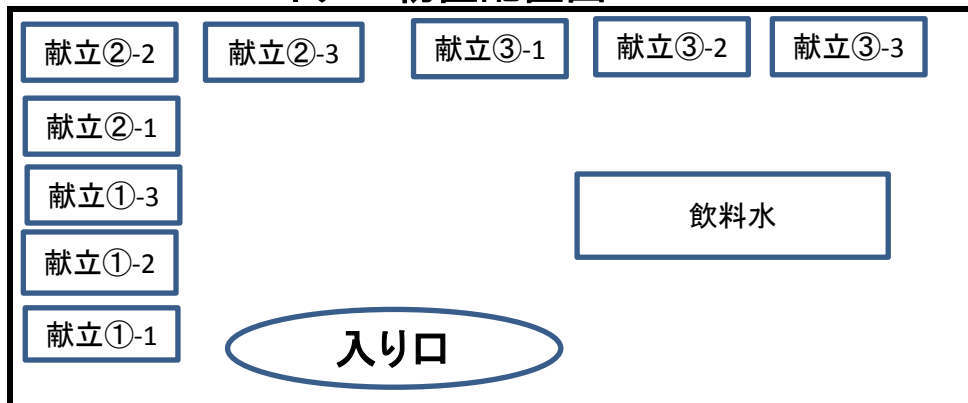
食事提供については施設長指導のもと、施設管理栄養士が主体となりおこなう。但し施設長、管理栄養士が不在の時に災害がおきてしまった場合、災害時にいる職員が食事提供マニュアルに従い食事提供をおこなう。

備蓄食は災害時備蓄食はてらん広場2棟裏にあるイナバ物置[別表配置図1]の中に約3日間分備えており、別表2に記載されている献立をもとに提供すること。

※尚、イナバ物置のカギはてらん広場〇〇〇で管理されている。

※別表1

イナバ物置配置図



※別表2

150食/回

備蓄食 献立 一覧

①-1	白米 肉じゃが	50食入×3 50食入×3	③-1	ワカメ御飯 けんちん汁	50食入×3 1号缶×8
①-2	五目御飯 豚汁	50食入×3 1号缶×8	③-2	白米 さんまの缶詰	50食入×3 150缶
①-3	赤飯 筑前煮	50食入×3 50食入×3	③-3	五目御飯 豚汁	50食入×3 1号缶×8
②-1	ワカメ御飯 けんちん汁	50食入×3 1号缶×8			
②-2	カレーライス 豚汁	30食入×5 1号缶×8			
②-3	白米 ハンバーグ	50食入×3 50食入×3			



## 事例4 くるみ会

\* 水は1人 1日 3リットルです

	献立名	一人分	備考	必要数	
	利用者・職員				
1	梅がゆ	1袋			*梅がゆ* 開封後、脱酸素剤とスプーンを袋から取り出し、お湯または水を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜてください。袋のチャックを閉め、お湯で5分、水で40分待つてできあがり。
	鶏スモーク	1袋			*鶏スモーク* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7~8分温める、できなければそのまま。
	さつま芋レモン煮	1袋			*さつま芋レモン煮* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7~8分温める、できなければそのまま。
	利用者・職員				
2	山菜おこわ	1袋			*山菜おこわ* 開封後、脱酸素剤とスプーンを袋から取り出し、お湯または水を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜてください。袋のチャックを閉め、お湯で15分、水で60分待つてできあがり。
	筑前煮	1袋			*筑前煮* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7~8分温める、できなければそのまま。
	フルーツミックス	1缶			*フルーツミックス* 1人1缶です。
	利用者・職員				
3	生命のパン (オレンジ)	1缶			*生命のパン* 1人1缶(2個入り)です。
	ハンバーグ	1袋			*ハンバーグ* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7~8分温める、できなければそのまま。
	ミネストローネ	1缶			*ミネストローネ* 1人1缶です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で温める、できなければそのまま。
	利用者・職員				
4	お赤飯	1袋			*お赤飯* 開封後、脱酸素剤とスプーンを袋から取り出し、お湯または水を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜてください。袋のチャックを閉め、お湯で15分、水で60分待つてできあがり。
	さばの味噌煮	1切れ 1/2袋	1袋 2切れ 入り		*さばの味噌煮* 1人1切れ(1/2袋)です。 お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7~8分温める、できなければそのまま。
	きんぴら	1袋			*きんぴら* 1人1袋です。
	利用者・職員				
5	パンの缶詰 (レーズン)	1缶			*パンの缶詰(レーズン)* 1人1缶(2個入り)です。
	なっとくの ビーフシチュー	1袋			*ビーフシチュー* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で温める、できなければそのまま。
	フルーツミックス	1缶			*フルーツミックス* 1人1缶です。

	献立名	一人分	備考	必要数	
	利用者・職員				
6	わかめごはん	1袋			*わかめごはん* 開封後、脱酸素剤とスプーンを袋から取り出し、お湯または水を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜてください。袋のチャックを閉め、お湯で15分、水で60分待つてできあがり。
	肉じゃが	1袋			*肉じゃが* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7～8分温める、できなければそのまま。
	豚汁	1袋			*豚汁* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7～8分温める、できなければそのまま。
	利用者・職員				
7	尾西のパン(黒糖)	1袋			*尾西のパン(黒糖)* 1人1袋です。
	ツナポテトサラダ	1缶			*ツナポテトサラダ* 1人1缶です。
	パンプキンスープ	1缶			*パンプキンスープ* 1人1缶です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で温める、できなければそのまま。
	利用者・職員				
8	カレーライス		1箱 30人分		*ごはん* アルファ米、1箱30人分です。ダンボールにビニール袋を広げ、その中にお米をあげ熱湯または水をいれてふたをし蒸らします。できあがったら1人分ずつ容器に分けてください。
	オニオンスープ	1缶			*カレー* カレーは2缶で30人分です。鍋にうつして温める、できなければそのまま。 *オニオンスープ* 1人1缶です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で温める、できなければそのまま。
	フルーツパイミン	1缶			*フルーツパイミン* 1人1缶です。
	利用者・職員				
9	五目ごはん	1袋			*五目ごはん* 開封後、脱酸素剤とスプーンを袋から取り出し、お湯または水を袋内側の注水線まで注ぎ、よくかき混ぜてください。袋のチャックを閉め、お湯で15分、水で60分待つてできあがり。
	鶏肉のうま煮	1缶			*鶏肉のうま煮* 1人1缶です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で温める、できなければそのまま。
	金時豆	1袋			*金時豆* 1人1袋です。お湯を沸かすことが可能なら湯煎で7～8分温める、できなければそのまま。

## 事例5 松風学園

## 松風学園災害備蓄食品献立表

		分量(1人分)g	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	水分(g)	塩分
1	アルファ米(五目飯)	100g	360	8.2	2.1	9.4	
	きんぴらごぼう缶	45g	45	0.9	1.5		0.6
	みそ汁	160g	21	1.4	0.5	154	1.4
	小計		426	10.5	4.1	163.4	2
2	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	鰯の味付け煮缶	40g	124	8.5	7.9	27.7	0.7
	みそ汁	160g	21	1.4	0.5	154	1.4
	小計		507	16.9	9.6	192.3	2.1
3	アルファ米(赤飯)	100g	368	7.2	1.2	10.6	
	きんぴらごぼう缶	45g	45	0.9	1.5		0.6
	みそ汁	160g	21	1.4	0.5	154	1.4
	小計		434	9.5	3.2	164.6	2
4	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	ビーフシチュー	190g	215	14.1	12.4	149	1.5
	小計		577	21.1	13.6	159.6	1.5
5	アルファ米(五目飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	野菜スープ(パンプキン ンスープ)	180g	169	6.5	7.2		2.1
	小計		531	13.5	8.4	10.6	2.1
6	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	鯖の味噌煮缶	70g	166	10.9	11.6		0.9
	小計		549	19.3	13.3	164.6	2.3
7	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	レトルトカレー	180g	169	6.5	7.2		2.1
	小計		531	13.5	8.4	10.6	2.1
8	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	鰯の味付け煮缶	40g	124	8.5	7.9	27.7	0.7
	みそ汁	160g	21	1.4	0.5	154	1.4
	小計		507	16.9	9.6	192.3	2.1
9	アルファ米(白飯)	100g	362	7	1.2	10.6	
	トン汁	200g	126	4.8	7	175	1.6
	小計		488	11.8	8.2	185.6	1.6
合計			4,459	134.2	73.6	1,215	17.3

※一日平均エネルギー 1500kcal

非常食用献立、食品リスト(平成25年4月1日現在)

番号	食品名	一人分量	規格量	総量	賞味期限	棚卸	購入予定等今後の予定
非常食Ⅰ	α米(五目御飯)	100g	50人分	4箱	16.9		
	きんぴらごぼう缶	1缶45g	24ヶ入り	9箱	14.8.10	14.4～5月	朝食メニュー(H26.3購入)
	みそ汁缶	1缶(160g)	24ヶ入り	8箱	15.6.28		
非常食Ⅱ	α米(白飯)	100g	50人分	4箱	17.11		
	みそ汁缶	1缶(160g)	24ヶ入り	9箱	16.3.19		
	鰯の味付け煮缶	1/2缶(50g)	30ヶ入り	4箱	14.5.1	H25.10	炊き出し、H25.9購入
非常食Ⅲ	α米(赤飯)	100g	50人分	4箱	H26.2	H25.10	炊き出し、H25.9購入
	みそ汁缶	1缶(160g)	24ヶ入り	8箱	16.3.19		
	きんぴらごぼう缶	1缶45g	24ヶ入り	9箱	14.8.10		
非常食Ⅳ	α米(白飯)	100g	50人分	4箱	H27.3		
	ビーフシチュー缶	190g	24ヶ入り	9箱	14.2.25	13.12～H14.1	給食メニュー(H25.11購入)
非常食Ⅴ	α米(五目御飯)	100g	50人分	4箱	17.11		
	野菜スープ(パンプキンスープ)	1缶	15ヶ入り	14箱	15.11.5		
非常食Ⅵ	α米(白飯)	100g	50人分	4箱	16.9		
	みそ汁缶	1缶(160g)	24ヶ入り	9箱	14.2.19	13.12～H14.1	給食メニュー(H25.11購入)
	鯖の味噌煮缶	1/2缶(95g)	24ヶ入り	4箱	15.10.2		
非常食Ⅶ	α米(白飯)	100g	50人分	4箱	17.11		
	カレー	180g	24ヶ入り	9箱	15.7.23		
非常食Ⅷ	α米(白飯)	100g	50人分	4箱	H26.2		
	鰯の味付け煮缶	1/2缶(50g)	30ヶ入り	4箱	14.5.1	H14.4～5月	給食メニュー(H26.3購入)
	みそ汁	1缶(160g)	24ヶ入り	9箱	14.2.19	H13.12～H14.1	給食メニュー(H25.11購入)
非常食Ⅷ	α米(白飯)	100g	50人分	4箱	17.11		
	トン汁	1缶(800g)4人用		56缶	14.7.21	H25.10炊き出し25缶	炊き出し25缶、H25.25缶購入
飲料水	水(ペットボトル2ℓ)	2ℓ	6本入り	86箱	15.9.7		1032ℓ(2ℓ×6本×86箱)
	水(ペットボトル2ℓ)	2ℓ	6本入り	73箱	15.9		876ℓ(2ℓ×6本×73箱)
その他	粥						

3日分必要水分量 1800ℓ(一人分1日3ℓとして)

平成 25 年度炊き出し訓練の様子（メニュー＝ 赤飯、魚の缶詰、 トン汁缶、 飲料水）



α 米に湯を注ぎ戻す



湯と米を混ぜ封をする



トン汁の盛り付け



副食缶詰盛り付け



赤飯の盛り付け



分別ごみの収集袋



火の始末



使用調理器具などの洗浄



平成 24 年度炊き出し訓練の様子



事例6 偕恵いわまワークス

非常食 献立 3日分 100人分

偕恵いわまワークス

1日目

No.1 2013/3/2現在

	品名	数	賞味期限	保管場所
朝食	水(小分け用) ペットボトル 500ml入り	100本	2016.4.7	3F会議室 右下
	ミニクラッカー 75g	100缶	2014.1.22	3F会議室 右2上
	コーンポタージュ 190g	120缶	2014.2.11	2F相談室
	ウインナー 105g	100缶	2014.10.26	3F会議室 右2上
	水(1日3L) ペットボトル 1.5L入り	200本		
昼食	赤飯α米 50食	2箱	2018.1月	3F会議室 右下
	つくねと野菜のスープ 175g	120缶	2015.6.7	3F会議室 右2下
	さば味噌煮 190g	100缶	2015.11.22	3F会議室 左2下
	フルーツミックス 110g	120缶	2015.9.26	3F会議室 右上
	赤飯用水(5.5L×2箱=11L) 2L入り	6本	NO.3下部表参照	
夕食	①白飯α米 50食	2箱	2017.6	3F会議室 左2上
	ビーフカレー200g(レトルト)	100個	2015.8.15	3F会議室 左2下
	竹の子かか煮 55g	96缶	2013.12.29	2F相談室
	①白飯用水(8L×2=16L) 2L入り	8本	NO.3下部表参照	

3F会議室棚の位置 ⇒

左天	左2天	右2天	右天
左上	左2上	右2上	右上
左下	左2下	右2下	右下

…平成25年度 入れ替え商品



2日目

No2

	品名	数	賞味期限	保管場所
朝食	水(1日3L) ペットボトル 1.5L入り	200本		No.3 下部表参照
	山菜おこわ $\alpha$ 米 50食	2箱	2018.1月	3F会議室 右下
	さんま味付け 140g	100缶	2014.11.7	3F会議室 右2上
	ミネストローネ 190g	120缶	2014.11.4	3F会議室 左2上
	山菜おこわ用水(5.5L $\times$ 2=11L) 2L入り	6本	No.3下部表参照	
昼食	②白飯 $\alpha$ 米 50食	2箱	2017.6	3F会議室 左2上
	ウインナーと野菜スープ煮 160g	120缶	2014.11.16	3F会議室 右2下
	ひじき煮 65g	100缶	2015.3.30	3F会議室 左2上
	②白飯用水(8L $\times$ 2=16L) 2L入り	8本	No.3下部表参照	
夕食	海鮮おこわ $\alpha$ 米 50食	2箱	2017.6	3F会議室 左下
	鉄板焼肉 65g	100缶	2015.11.26	3F会議室 左2下
	パイミン 190g	100缶	2015.11.1	3F会議室 左2下
	海鮮おこわ用水(5.5L $\times$ 2=11L) 2L入り	8本	No.3下部表参照	(予備用2本含む)

3日目

No.3

	品名	数	賞味期限	保管場所
朝食	水(1日3L) ペットボトル 1.5L入り	200本	No.3下部表参照	
	五目ごはんα米 50食	2箱	2018.1月	3F会議室 右下
	いわし味付き 110g	100缶	2015.3.7	3F会議室 左2上
	白桃 110g	120缶	2015.12.25	2F相談室
	五目ごはん用水(8L×2=16L) 2L入り	8本	No.3下部表参照	
昼食	ひじきご飯α米 50食	2箱	2017.6	3F会議室 左上
	鶏肉うま煮 70g	120缶	2015.5.21	3F会議室 右2上
	むらさき花豆 70g	100缶	2015.3.9	3F会議室 左2上
	ひじきご飯用水(8L×2=16L) 2L入り	8本	No.3下部表参照	
夕食	③白飯α米 50食	2箱	2017.6	3F会議室 左2上
	ビーフシチュー 180g (レトルト)	120個	2014.8.22	2F相談室
	切干大根煮 65g	100缶	2016.1.26	2F相談室
	③白飯用水(8L×2=16L) 2L入り	8本	No.3下部表参照	

【水の保管数 まとめ】

内容	保管場所	保管数
・α米用水 2L×60本(予備2L×2本含む)	3F会議室 右下・右2下	(2L×6本入り)各5ケース <b>賞味期限 2016.6.13</b>
・飲用水 1.5L×600本 (8本入り×75ケース=600本)	3F会議室 左上	(1.5L×8本入り)10ケース
	3F会議室 左下	(1.5L×8本入り)10ケース
	3F会議室 左2下	(1.5L×8本入り)8ケース
	3F会議室 右上	(1.5L×8本入り)8ケース
	2F自アシ室ラック	(1.5L×8本入り)24ケース
	3F和室押入れ	(1.5L×8本入り)15ケース <b>賞味期限 2017.7.19</b>

1人 1日 3L × 3日 = 9L(1.5L×6本)

100人分 × 9L = 900L (6本×100人=600本)

600本