

# 千葉県市川保健所管内給食施設災害対策に関する調査 報告書

## 1 はじめに

市川保健所管内給食施設の災害対策状況を把握するため、令和5年5月に本調査を実施しました。調査に御協力いただき感謝申し上げます。本報告では、調査の結果から見えた災害対策の課題から、給食施設において必要な備えについて報告します。

なお、各施設種別とも全施設から回答を得られていないため、あくまで回答を得た給食施設における報告であることを申し添えます。

## 2 調査目的

昨今、台風等自然災害による大規模な災害が発生し、長期の停電や断水等が生じ、医療機関や社会福祉施設等におけるライフライン等の確保について課題が顕在化したところです。

医療機関及び社会福祉施設等の利用者は、食事について配慮を必要とする者も多く、各給食施設が災害時も利用者の栄養を確保するためには、平常時から利用者の特性に応じた災害時の対応方法を検討することが必要となっています。

そこで、市川保健所管内病院及び社会福祉施設等を対象に、災害対策状況を把握し、各給食施設の災害時の備えの充実につながるよう支援するため、「給食施設災害対策に関する調査」を実施しました。

## 3 方法

### (1) 対象施設

乳幼児や高齢者等災害時に特別な支援が必要となる要配慮者を対象に、給食を提供している施設（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、有料老人ホーム）のうち、令和5年4月27日時点で（特定）給食施設開始届の提出があった199施設を対象としました。

### (2) 調査方法及び実施時期

令和5年4月下旬に、郵送により調査依頼文書、調査実施要領、調査票を各給食施設に送付し、令和5年5月1日時点における各給食施設の災害対策状況について、「ちば電子申請サービス」を活用したインターネットによる回答を依頼しました。インターネット回答不可の給食施設については、メール又は郵送による提出としました。

## 4 結果・考察

### (1) 回収施設数（回収率）

施設種別の回収状況は以下のとおりです。

表 1 施設種別 回収数及び回収率

| 施設種別         | 総施設数 | 回収数 | 回収率  |
|--------------|------|-----|------|
| 病院           | 16   | 13  | 81.3 |
| 介護老人保健施設     | 10   | 8   | 80.0 |
| 老人福祉施設       | 27   | 22  | 81.5 |
| 児童福祉施設       | 131  | 93  | 71.0 |
| 社会福祉施設       | 3    | 2   | 66.7 |
| その他（有料老人ホーム） | 12   | 7   | 58.3 |
| 総計           | 199  | 145 | 72.9 |

## (2) 調査回答者職種

表 2 回答職種

| 職種        | 人数  |
|-----------|-----|
| 施設管理者     | 22  |
| 管理栄養士・栄養士 | 117 |
| その他       | 6   |

(その他内訳)

- ・事務長
- ・事務
- ・生活相談員
- ・調理師・調理員
- ・主任
- ・会社員

## (3) 災害時における給食提供に関するマニュアル（以下、マニュアル）の整備状況

### 1) マニュアル策定の有無及び最終更新年

社会福祉施設を除き、各給食施設種別で「マニュアル策定有」が7～8割でした(図1)。

マニュアル策定有の施設(n=108)の内、過去5年以内にマニュアルを更新した施設は約7割でした(図2)。組織体制や施設の構造、災害時連絡先等、施設内外の変化に合わせてマニュアルは、定期的に更新する必要があります。

(%)

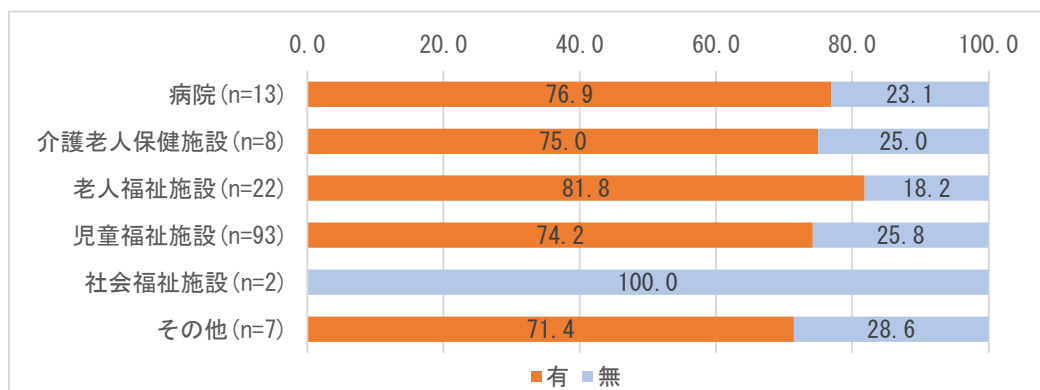


図 1 マニュアル策定の有無

(%)

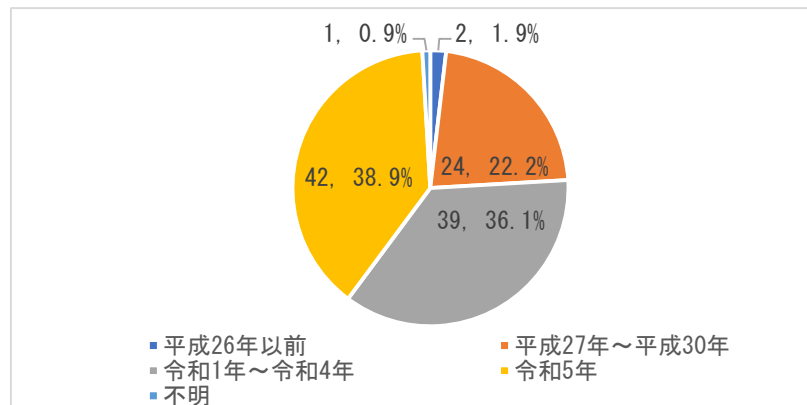


図2 マニュアルの最終更新年

## 2) マニュアルの共有状況

給食施設内におけるマニュアルの共有状況は、全ての施設種別で7割以上が共有「有」と回答していました。共有「有」と回答した施設の内、共有範囲は「給食担当部署」が、全ての施設種別で10割でしたが(図4)、一方「給食担当部署以外の関係部署」では、その他の施設種別を除き「給食担当部署内」の共有状況に比べて低い割合でした(図5)。災害時は、給食担当部署だけでは対応できない場面が多く出てきます。マニュアルを施設全体で共有し、災害対応について共通理解を図っておくことが重要です。

(%)

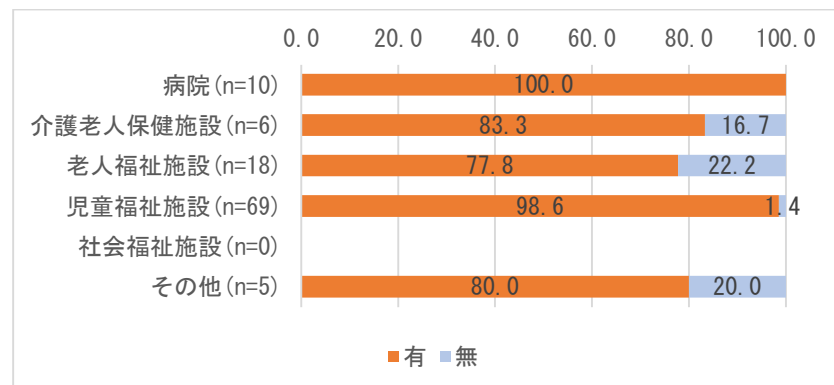


図3 マニュアル共有状況

(%)

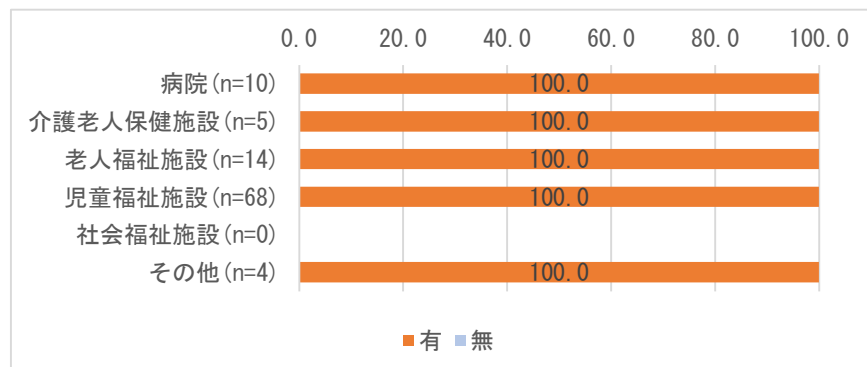


図4 共有範囲「給食担当部署」

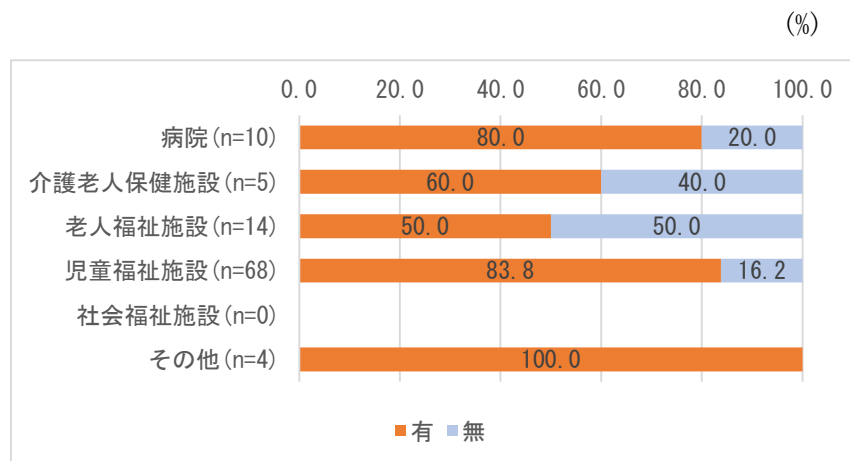


図5 共有範囲「給食担当部署以外の関係部署」

### 3) マニュアル策定の有無別 定期的に災害時における給食提供の訓練を行っている施設の状況

マニュアル策定「有」の施設の内、定期的に災害時における給食提供の訓練を行っている施設は約6割でした。マニュアルは策定済みだが、実際に訓練を行っていない施設は4割の状況でした(図6)。定期的に訓練を行うことで、関係部署とも災害時の対応について理解を深める機会となり、また内容を見直すきっかけとなります。一方、マニュアルがない施設にあっては、訓練の内容をマニュアルに整理し、給食施設における災害対応の手順を明確にしておきましょう。

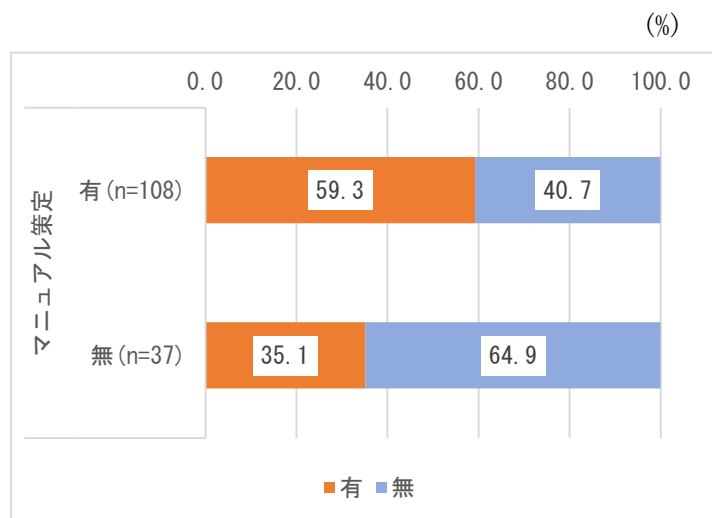


図6 マニュアル策定の有無別 定期的な給食提供訓練の実施の有無

## (4) 備蓄品の確保及び管理状況

### 1) 災害時も給食を提供するために必要な水及び食料の備蓄状況

全ての施設種別で約9割以上が水及び食料の備蓄を確保していました(図7)。

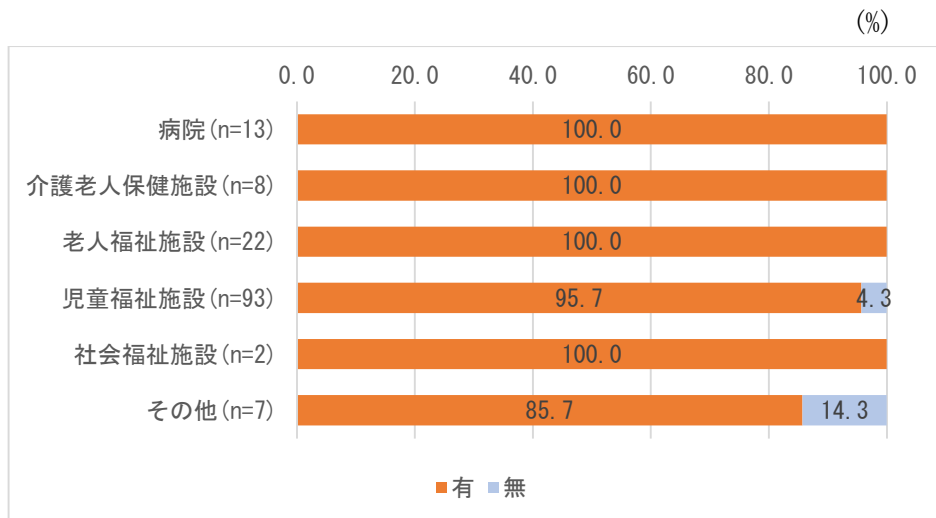


図7 災害時も給食を提供するために必要な水及び食料の備蓄の有無

## 2) 施設種別 飲料水及び食料の備蓄状況詳細

千葉県社会福祉施設防災対策の手引（令和3年度）では、「食料などは最低3日分、水は飲料水を一人当たり1日3リットル以上」を推奨していますが、推奨する備蓄量を備えている施設は少ない状況でした。各施設の特性に応じて必要な備蓄量について確認をお願いします。※別紙「施設種別 飲料水及び食料の備蓄状況（利用者・職員）」参照。

## 3) 備蓄食等の在庫管理

全ての施設種別で9割以上が、備蓄食等の在庫管理を実施していました(図8)。

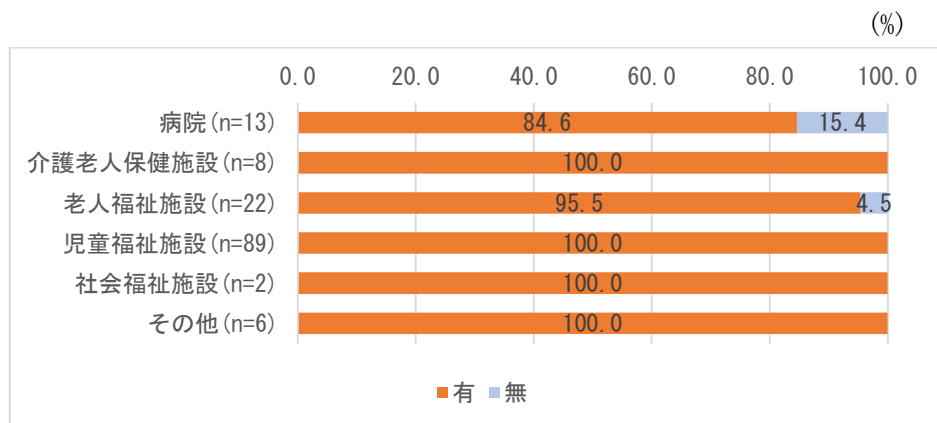


図8 備蓄食・飲料水等の定期的な在庫管理の状況

## 4) 備蓄食等の購入計画の作成

備蓄食等の在庫管理を実施している施設の内、各施設種別とも半数以上の施設が、購入計画を作成していない状況でした(図9)。賞味期限等の確認とともに、「消費計画」「購入計画」を作成し、突然の災害に備え、常に備蓄食が利用できるよう計画的に備えることが必要です。

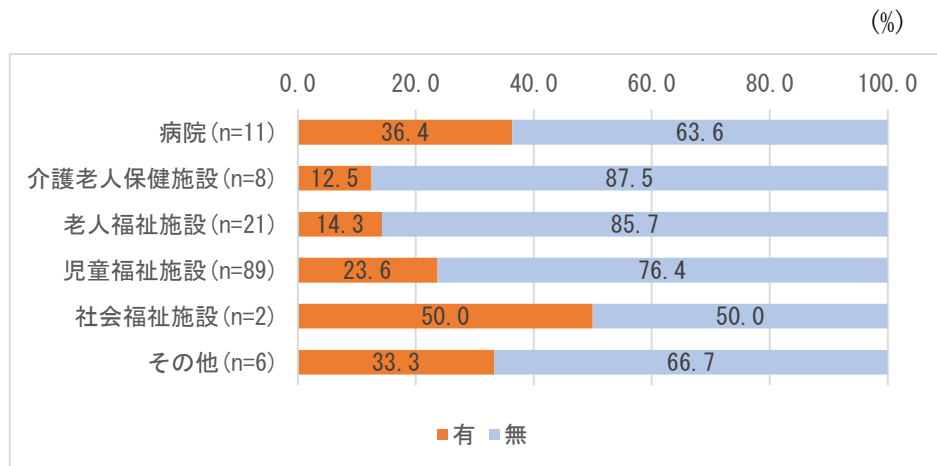


図9 備蓄食等の購入計画の作成

## (5) 災害時の給食実施体制の確保

### 1) マニュアル策定の有無別 備蓄食の提供方法における施設内や外部協力機関との共有

マニュアルが策定されている施設の内、約8割の施設が備蓄食の提供方法を施設内や外部協力機関と共有していました(図10)。備蓄食の提供にあたっては、保管場所から喫食場所までの運搬、喫食準備、喫食、片付けに至るまで多くの人手と時間を要します。マニュアルに備蓄食の提供方法を明記し、施設内や外部協力機関と平時から共有しておくことで、突然の災害時にも円滑に対応できるマニュアルとなります。

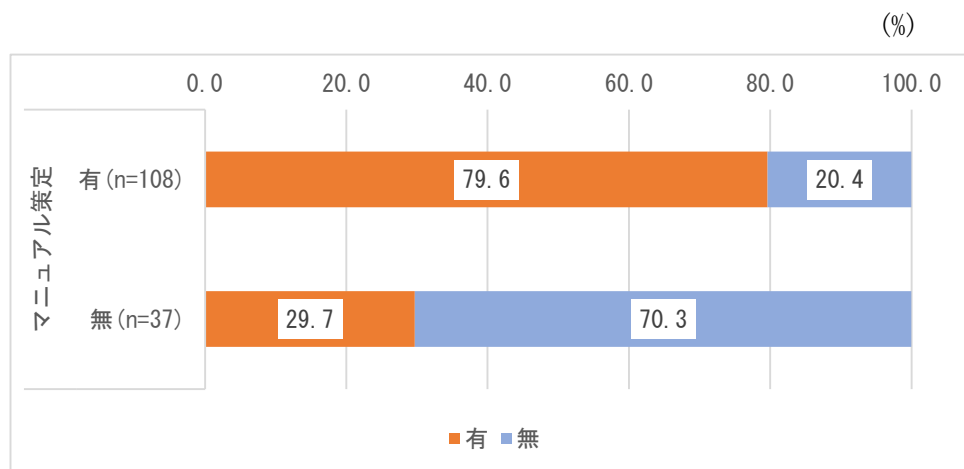


図10 マニュアル策定の有無別 備蓄食の提供方法における施設内や外部協力機関との共有

### 2) マニュアル策定の有無別 災害時に食材が不足した場合の依頼先

マニュアルが策定されている施設の内、災害時に食材が不足した場合の依頼先が検討されている施設は約5割でした(図11)。近年、災害の影響が長期化する傾向があり、備蓄食のみでは対応できない事例も出てきています。災害対応の長期化に備え、食材が不足した場合の依頼先についても検討しておくことが望まれます。

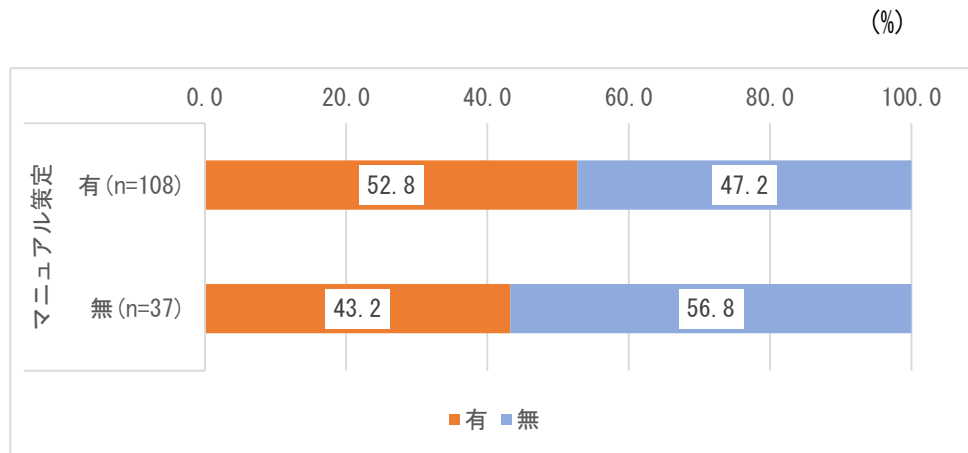


図 11 マニュアルの策定の有無別 災害時に食材が不足した場合の依頼

### 3) マニュアル策定の有無別 災害時に人員が不足した場合の依頼先

マニュアルが策定されている施設の内、災害時に人員が不足した場合の依頼先が検討されている施設は約 5 割でした (図 12)。災害時に出勤できる職員数は、平時に比べ限られ、職員の数によっては提供できる食事内容も見直しが必要となります。食事の準備から運搬、喫食、片付けまで、各場面で最低限必要な職員数を検討し、人員が不足する場合はその依頼先の検討が必要となる場合もあります。

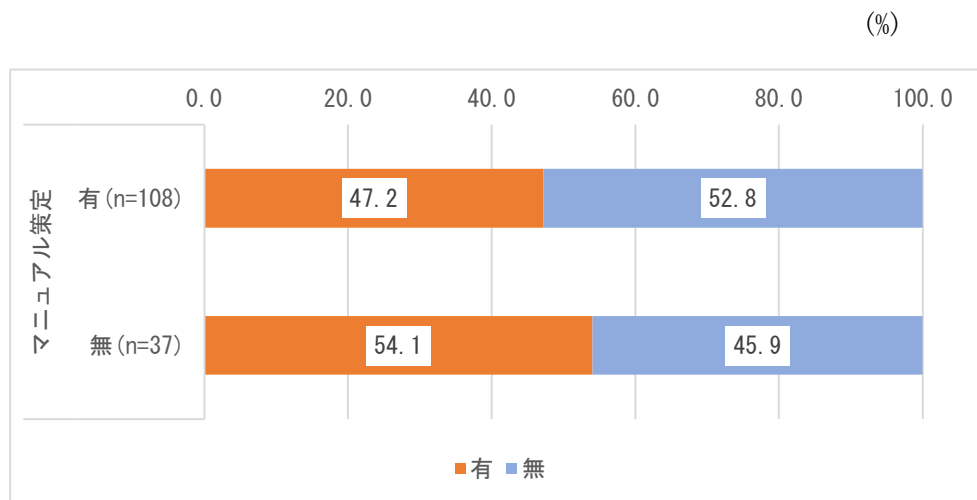


図 12 マニュアル策定の有無別 災害時に人員が不足した場合の依頼先

## 5 まとめ

災害時における「人員計画」と「備蓄計画」を考慮したマニュアルを整備し、その実効性を担保するために、定期的に訓練を行い、マニュアルを更新しましょう。

災害時に出勤できる職員数は限られ、職員の数によっては提供できる食事の内容も見直しが必要となります。人員計画と給食提供の内容、備蓄食等は連動して検討することが必要です。

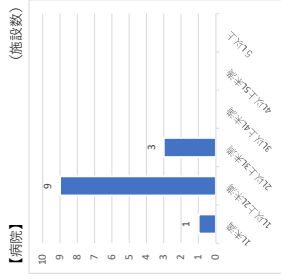
また人員計画や備蓄品の確保等の対応は、マニュアルに記載し、施設内関係部署及び外部協力機関等と平時から共有しておきましょう。

さらに給食提供に関わる環境は、人員や施設の構造等、年々変化していきます。マニュアルについても、訓練を通じてP（計画）、D（実施）、C（評価）、A（改善）サイクルを回していくことで、現状の組織体制や施設の構造等に合ったものになっているか、関係部署及び関係者と共有が図れているか等、給食施設の変化に対応した内容に更新していきましょう。

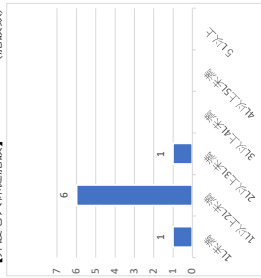


施設種別 飲料水及び食料の備蓄状況（利用者）

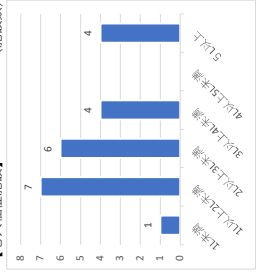
飲料水（1人1日当たりの備蓄総量）



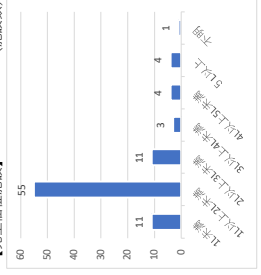
【介護老人保健施設】



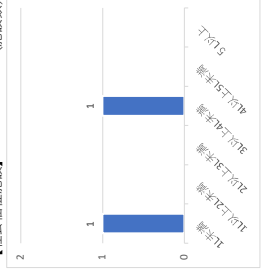
【老人福祉施設】



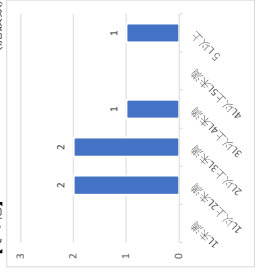
【児童福祉施設】



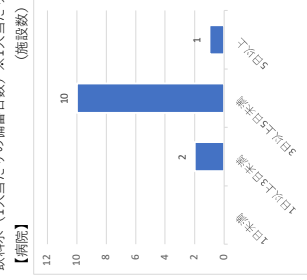
【社会福祉施設】



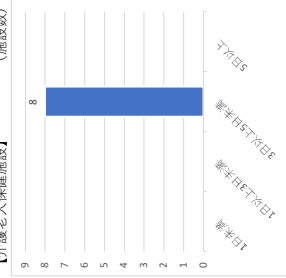
【その他】



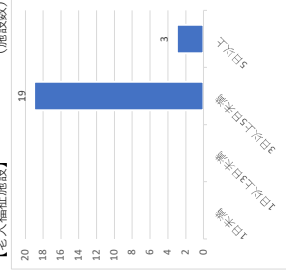
飲料水（1人当たりの備蓄日数）※1人当たりの飲料水1日の備蓄総量は、各施設異なるため、備蓄日数と備蓄総量は比例しません。



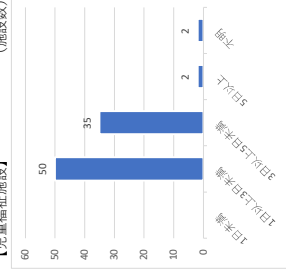
【介護老人保健施設】



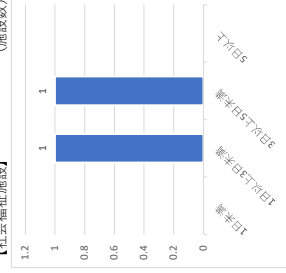
【老人福祉施設】



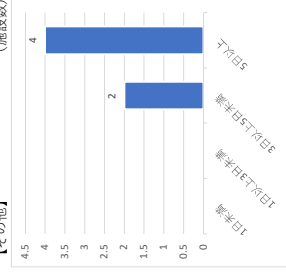
【児童福祉施設】



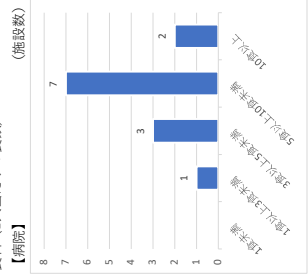
【社会福祉施設】



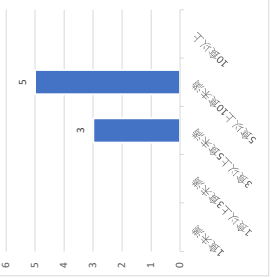
【その他】



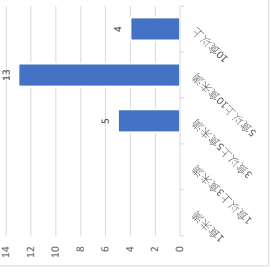
食料（1人当たりの食数）



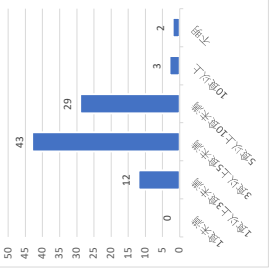
【介護老人保健施設】



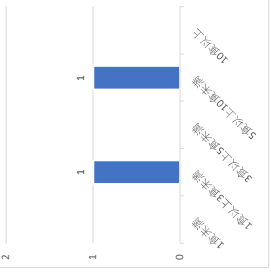
【老人福祉施設】



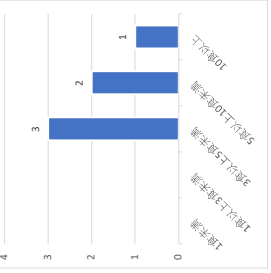
【児童福祉施設】



【社会福祉施設】



【その他】



施設種別 飲料水及び食料の備蓄状況（職員）

