

令和7年度習志野保健所管内給食施設災害対策に関する調査について（報告）

千葉県習志野保健所
地域保健課 栄養担当

1 調査について

昨今、自然災害が頻発化する中、利用者への食事提供の役割を担う給食施設においては、災害発生時でも利用者への継続的な食事提供及び栄養量の確保が求められており、平常時からの体制整備の必要性が一層高まっています。

当所ではこれまで管内給食施設を対象に災害対策に関する調査を実施してきたところですが、今年度は調査内容を一部見直し、乳幼児や高齢者等の災害時に特別な支援が必要となる方を対象とした施設を対象に、施設の状況を把握し、災害対策の充実につながるよう支援することを目的として「給食施設災害対策に関する調査」を実施しました。

このたび、各施設から御回答いただいた内容をとりまとめた報告書を作成しましたので、各施設の災害時の体制整備に御活用ください。

2 調査対象施設

習志野保健所に（特定）給食施設の届出を提出している施設のうち、学校（幼稚園）、病院、介護老人保健施設、介護医療院、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。

（令和7年5月1日現在、計156施設）

3 調査方法

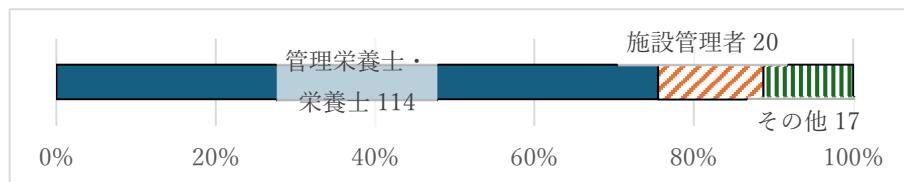
別紙調査票の内容について、「ちば電子申請サービス」又は「書面（FAX又はメール）」により回答を得ました。（提出期日：令和7年6月20日）

4 回答状況

（1）回答施設数及び回答率

施設種別	回答施設数	対象施設数	回答率
学校（幼稚園）	4	5	80.0%
病院	21	21	100.0%
介護老人保健施設	6	6	100.0%
介護医療院	1	1	100.0%
老人福祉施設	28	31	90.3%
児童福祉施設	70	70	100.0%
社会福祉施設	8	8	100.0%
有料老人ホーム	13	14	92.9%
計	151	156	96.8%

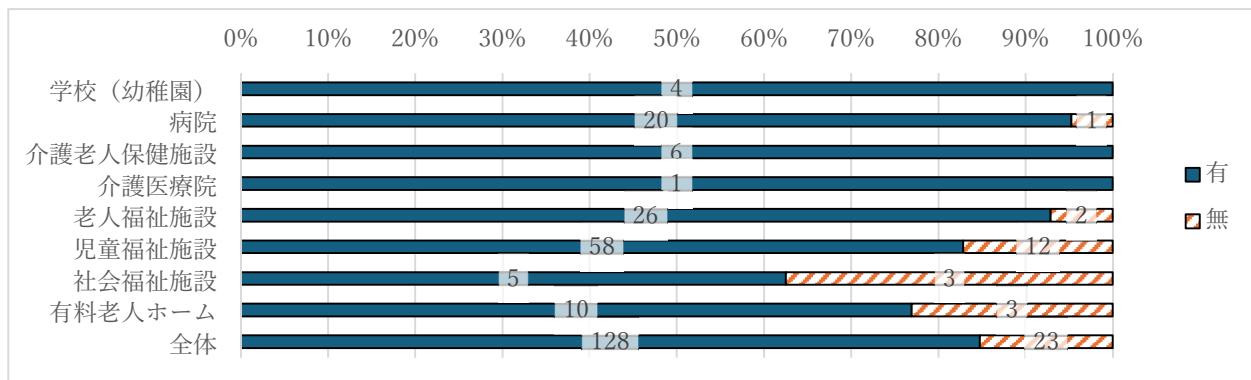
（2）回答者職種



（その他） 事務職員、保育士、支援員、調理員 等

5 集計結果

(1) 災害時における給食提供に関するマニュアルがある。

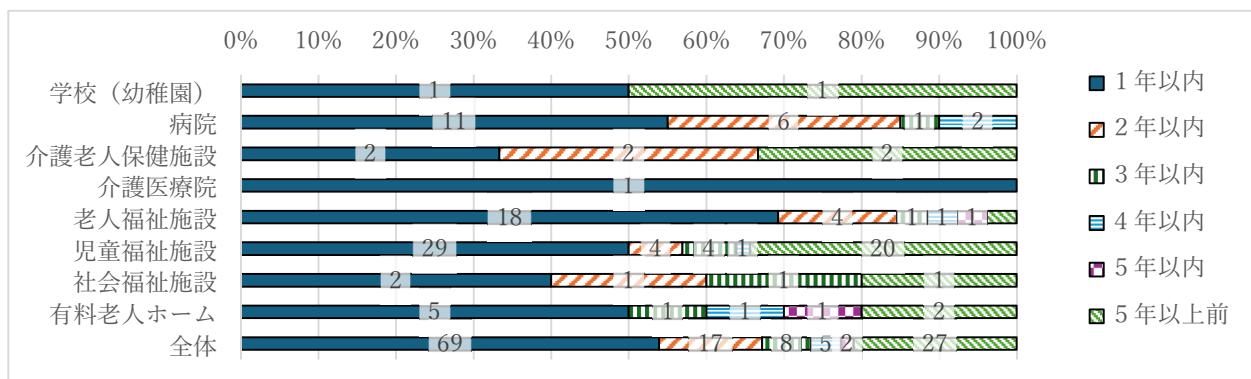


災害時における給食提供に関するマニュアルがある施設は、全体の 84.8% でした。

災害時には、普段給食業務に従事している職員が対応できるとは限りません。施設内の誰もが対応できるようあらかじめ内容を整備しておくとともに、施設内や外部の協力機関等と内容を共有しておきましょう。

また、マニュアルの内容は、施設の体制や利用者の状況等施設内外の変化に合わせて定期的に見直し、更新を行いましょう。

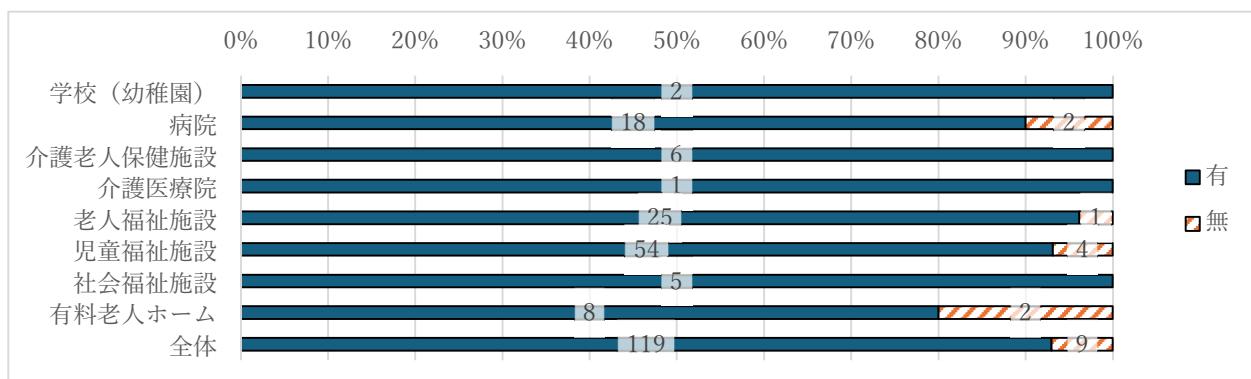
(1-1) マニュアルの最終更新時期 ※ (1) で有の施設（128 施設）のみ



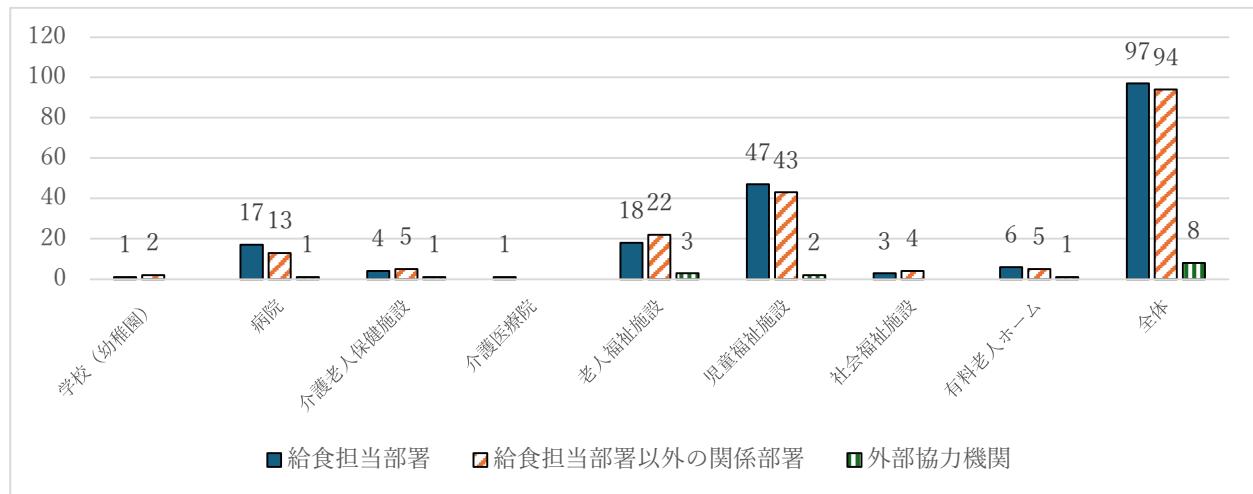
※令和7年5月1日（アンケート実施時点）を基準日として集計

(1-2) マニュアルの内容について施設内や外部協力機関と共有している。

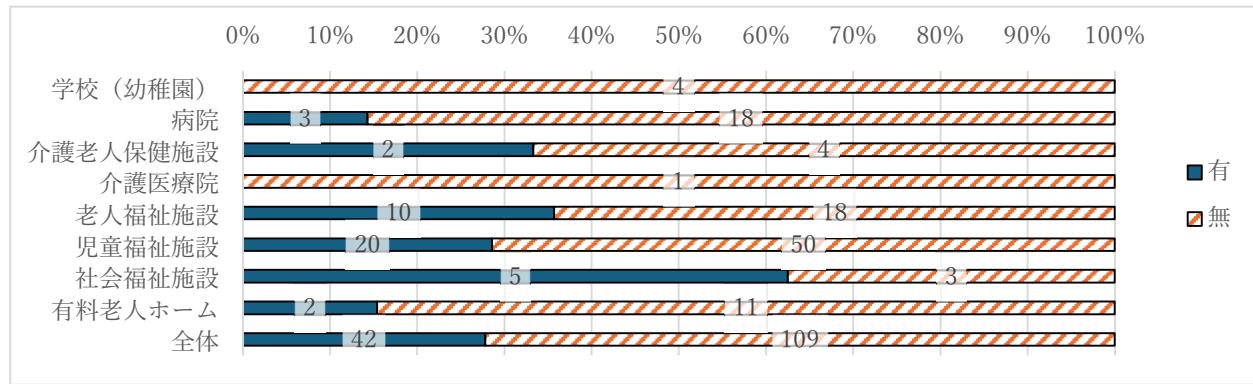
※ (1) で有の施設（128 施設）のみ



(1-3) マニュアルの共有範囲 ※ (1-2) で有の施設 (119 施設) のみ



(2) 施設全体で定期的に災害時の給食提供の訓練を行っている。



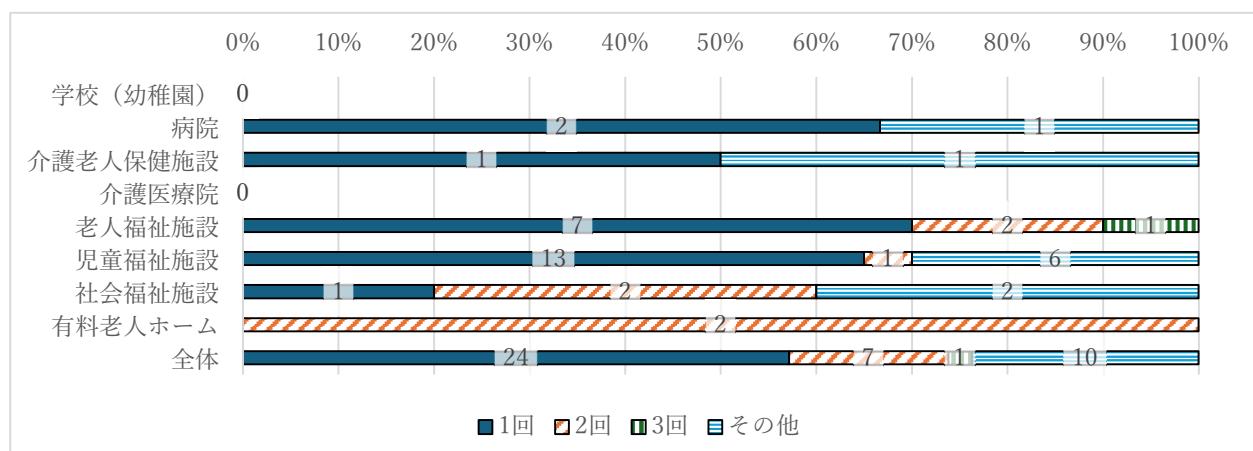
施設全体で定期的に災害時の給食提供の訓練を行っている施設は、全体の 27.8%でした。
社会福祉施設での実施割合が高い状況でした。

訓練を行っている施設のうち、年に1回実施と回答した施設が 57.1%でした。

マニュアルに記載された内容で、備蓄食料や物資が災害時に適切に使用できるか確認するためにも訓練は重要です。定期的な訓練を行なうことで、給食部門だけでなく施設全体で災害時の対応について理解を深める機会にもなります。

また、訓練時に改善が必要と認められた内容については、適宜マニュアルを見直すことで災害時のスムーズな対応に繋がると考えられます。

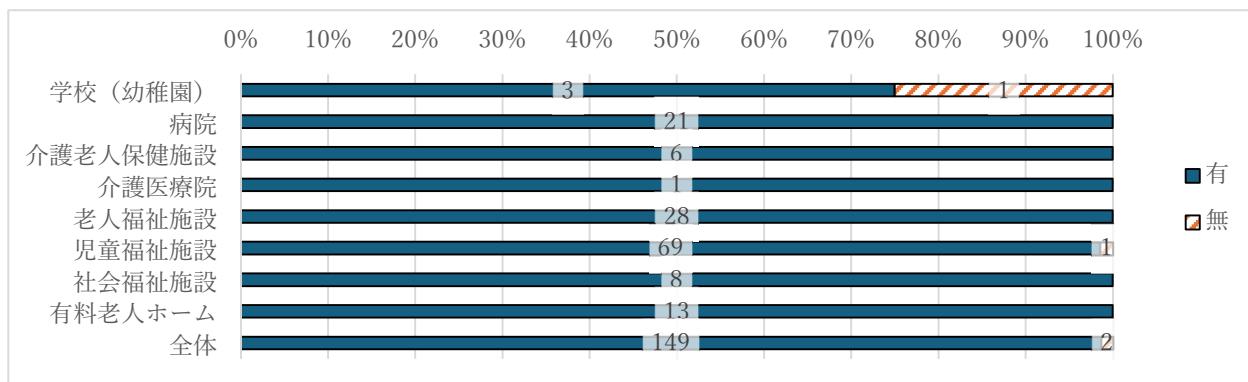
(2-1) 訓練の年間実施回数 ※ (2) で有の施設 (42 施設) のみ



(その他) 1～2年に1回、2年に1回、3年に1回、備蓄食の入れ替えのタイミングで実施 等

※ 年間実施回数が3回を超える施設はなし

(3) 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がある。



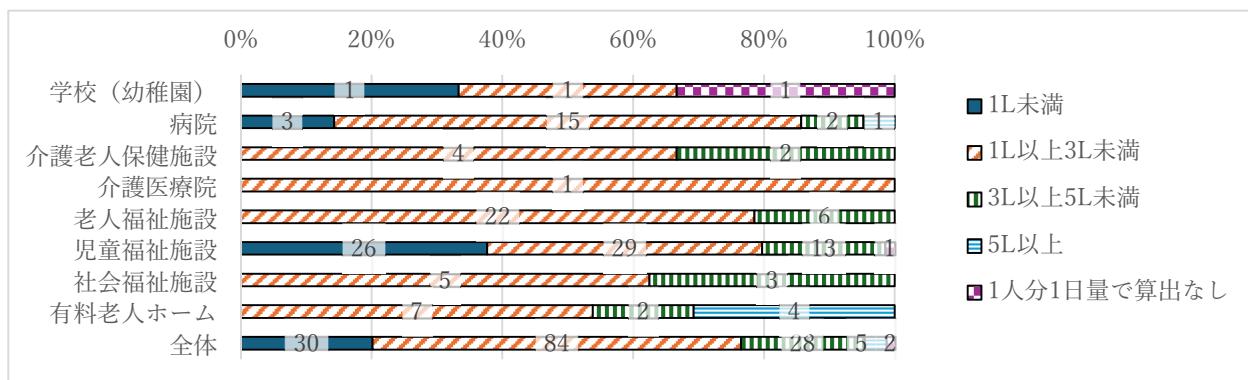
災害時も給食を提供するために必要な水及び食料の備蓄がある施設は、全体の 98.7% でした。

県の「社会福祉施設防災対策の手引」（令和3年2月改訂）には、「食料などは最低3日分、水は飲料水（一人当たり1日3リットル以上）を備蓄」と記載されています。

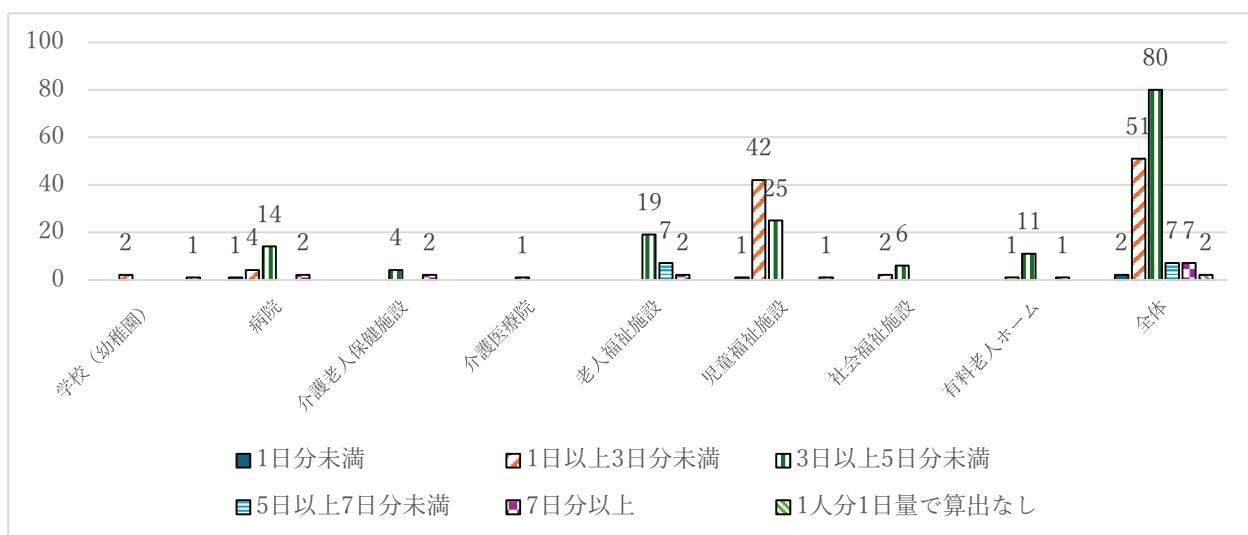
飲料水を1人1日当たり3リットル以上備蓄している施設は、備蓄があると答えた施設のうち 22.1%、食料を3日分（9食分）以上備蓄している施設は、備蓄があると答えた施設のうち 44.3% でした。

入所施設か通所施設なのか等、施設の特性に応じて必要な備蓄量となるよう確認をお願いします。

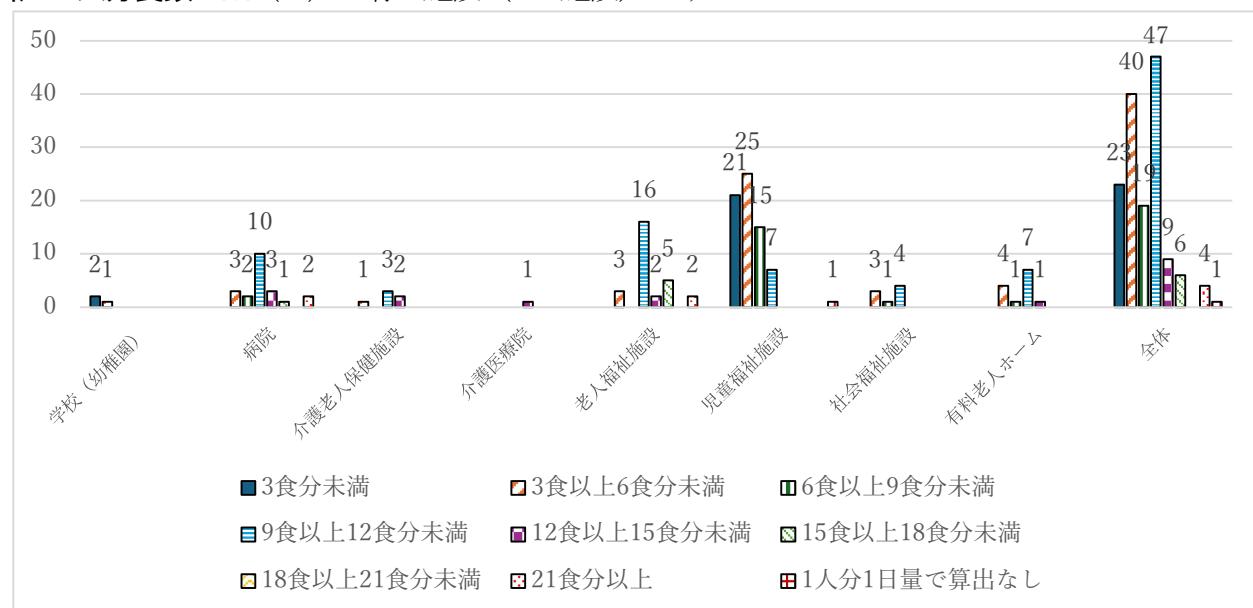
(飲料水) 1人1日分量 ※(3)で有の施設(149施設)のみ



(飲料水) 備蓄日数 ※(3)で有の施設(149施設)のみ

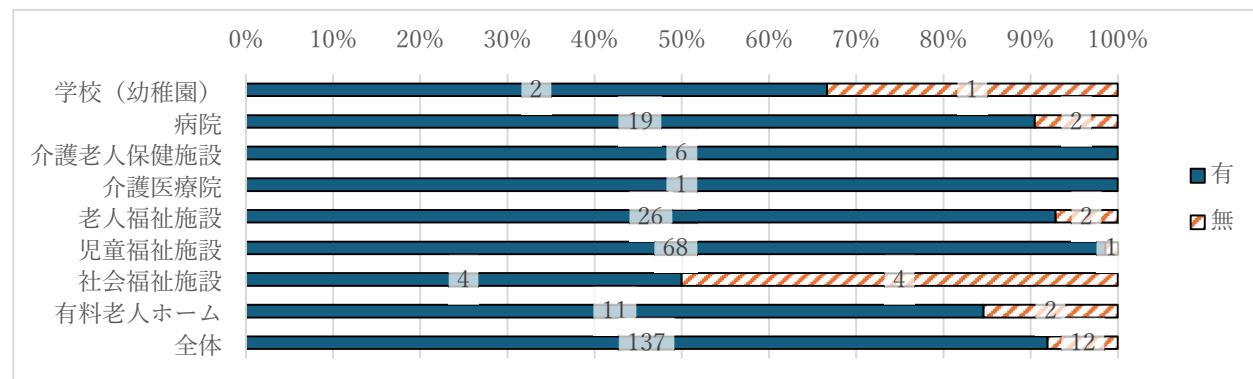


(食料) 1人分食数 ※ (3) で有の施設 (149 施設) のみ



(4) 備蓄食は利用者の特性に応じた食形態や病態に配慮している。

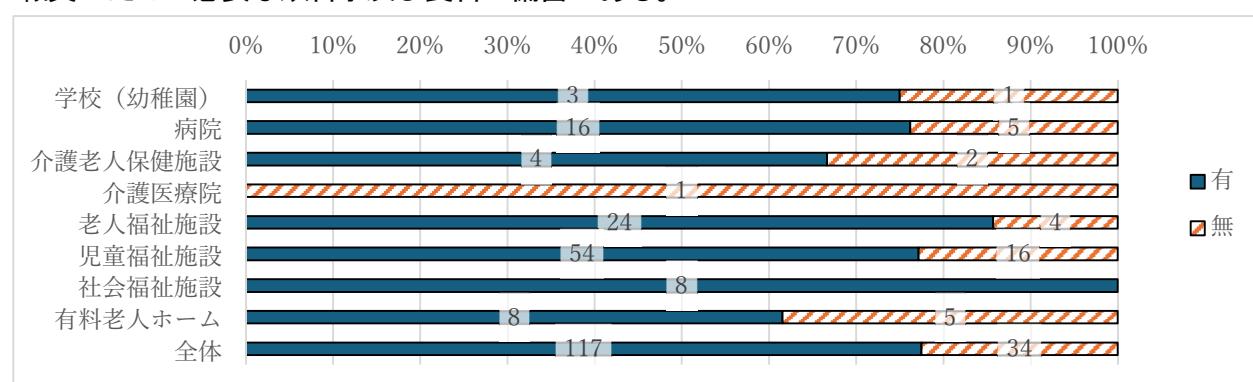
※ (3) で有の施設 (149 施設) のみ



災害時の水及び食料の備蓄がある施設のうち、利用者の特性に応じた食形態や病態に配慮した備蓄食としている施設は、全体の 90.7% でした。

食形態や病態に配慮した食品は、災害時において通常の食品以上に入手が困難になると考えられます。そのため、利用者の特性に合わせ、食形態や病態に配慮した備蓄食を用意しておきましょう。

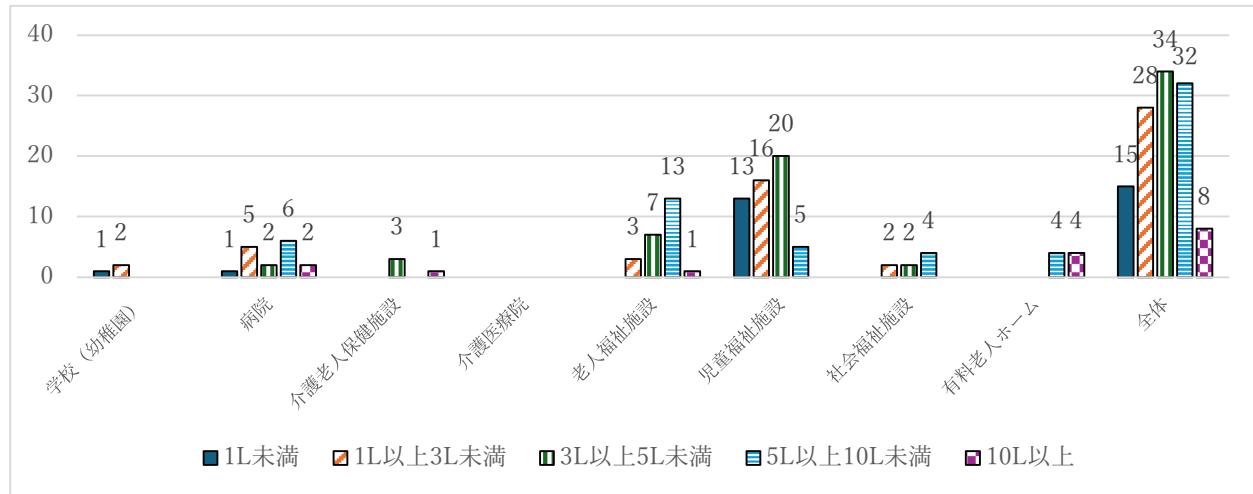
(5) 職員のための必要な飲料水及び食料の備蓄がある。



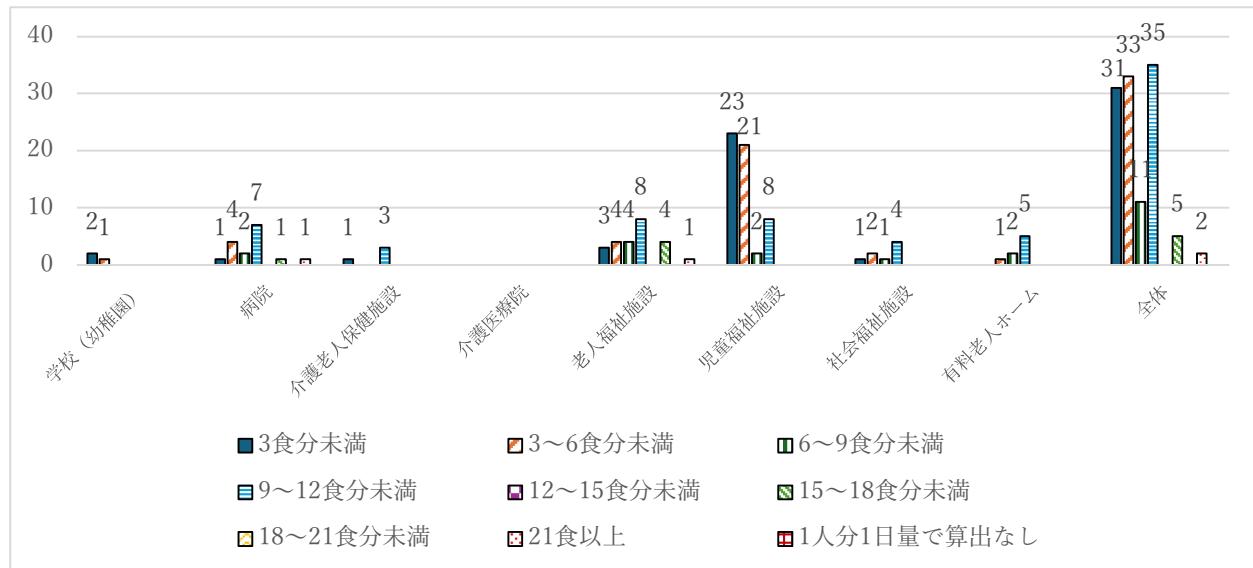
職員のための飲料水及び食料の備蓄がある施設は、全体の 77.5% でした。

災害時には非常時対応や交通網の遮断による帰宅困難などにより、職員の勤務時間の延長や業務内容の変更等も想定されます。その中で利用者への対応が十分に行えるよう、あらかじめ職員用の備蓄についても確保しておきましょう。

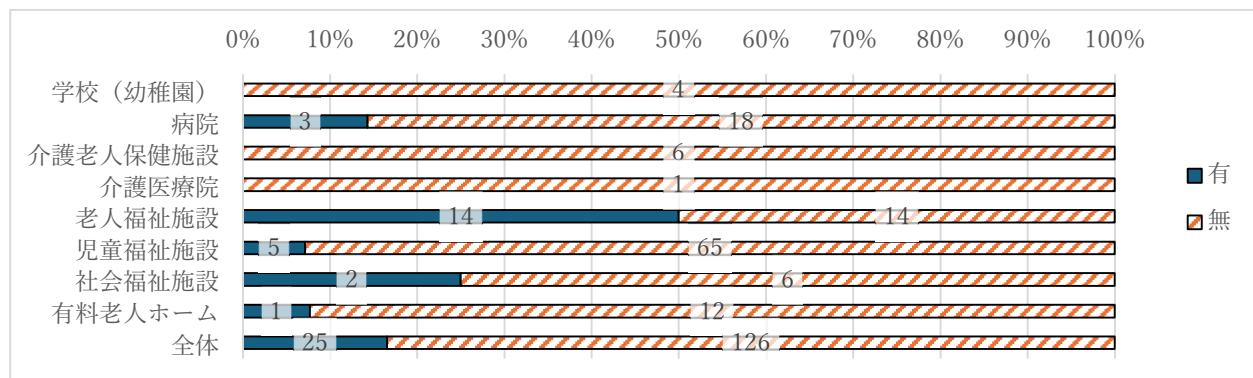
(職員の飲料水) 1人分総量 ※(5)で有の施設(117施設)のみ



(職員の食料) 1人分食数 ※(5)で有の施設(117施設)のみ



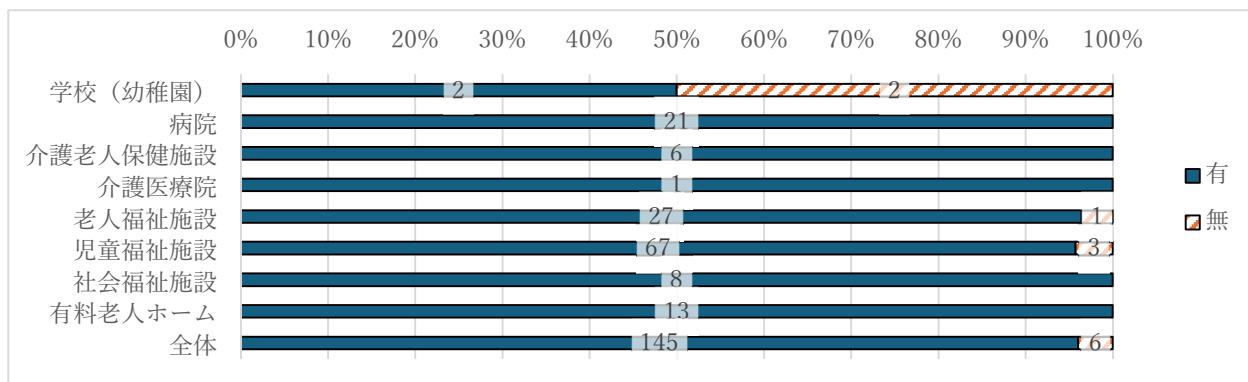
(6) 利用者及び職員以外の避難者分の備蓄食がある。



利用者及び職員以外の避難者分の備蓄食がある施設は、全体の 16.6%でした。

施設の特性や地域の実情に合わせ、自施設の利用者や職員以外の方が避難してきた場合の備えについて検討をお願いします。

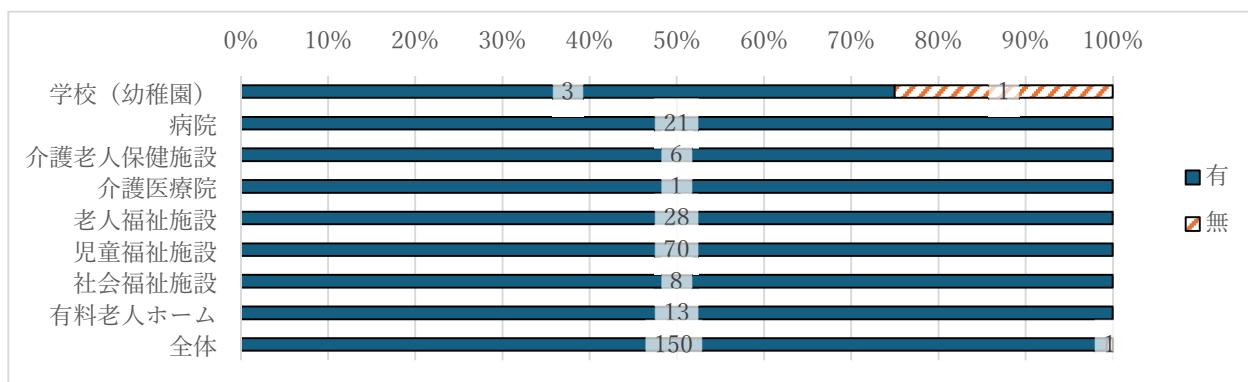
(7) 備蓄食・飲料水の一覧がある。



備蓄食・飲料水の一覧がある施設は、全体の 96.0%でした。

災害時には、給食部門担当者が施設にいるとは限りません。誰でも円滑な対応ができるよう備蓄している食料、水の内容や量、保管場所、提供方法等がわかるよう整理しておきましょう。

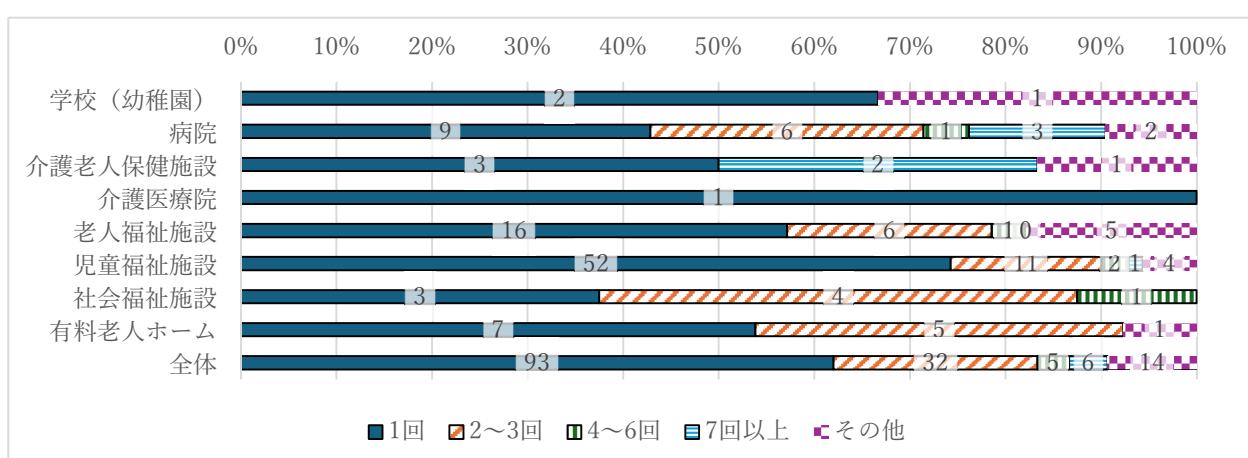
(8) 備蓄食・飲料水について定期的に在庫管理を行っている。



備蓄食・飲料水について定期的な在庫管理を行っている施設は、全体の 99.3%でした。

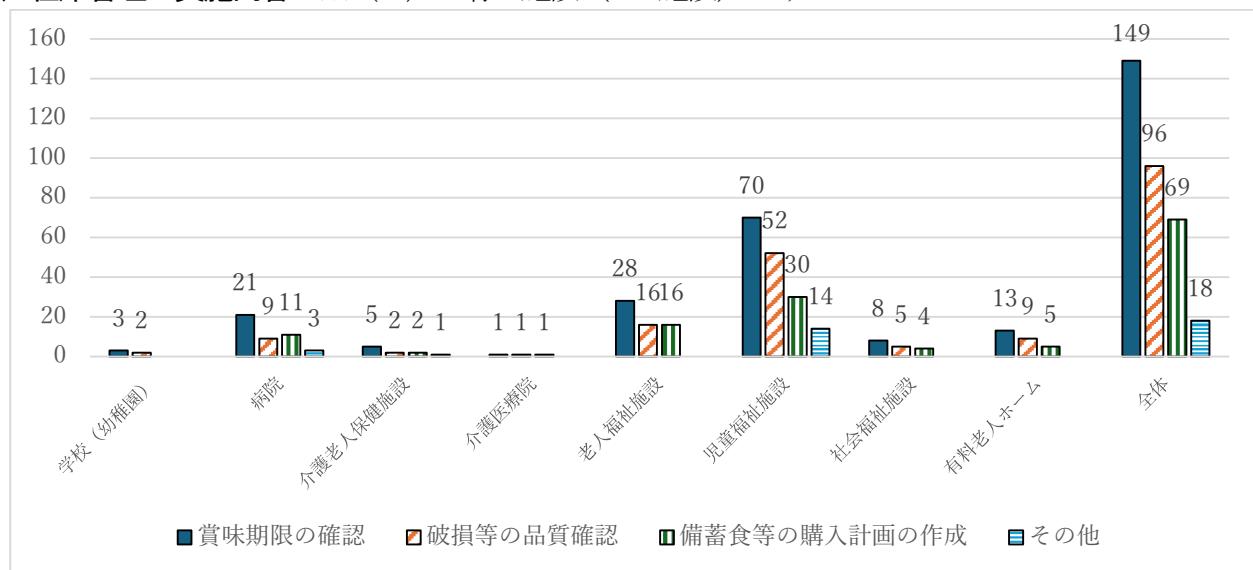
頻度としては年1回、賞味期限について管理しているという施設が多かったです。備蓄食は一般的な加工食品よりも保存期間が長期である場合が多いですが、期限の管理とあわせて保管状況などについても確認し、適切な在庫管理を行いましょう。

(8-1) 在庫管理の年間実施回数 ※ (8) で有の施設 (150 施設) のみ

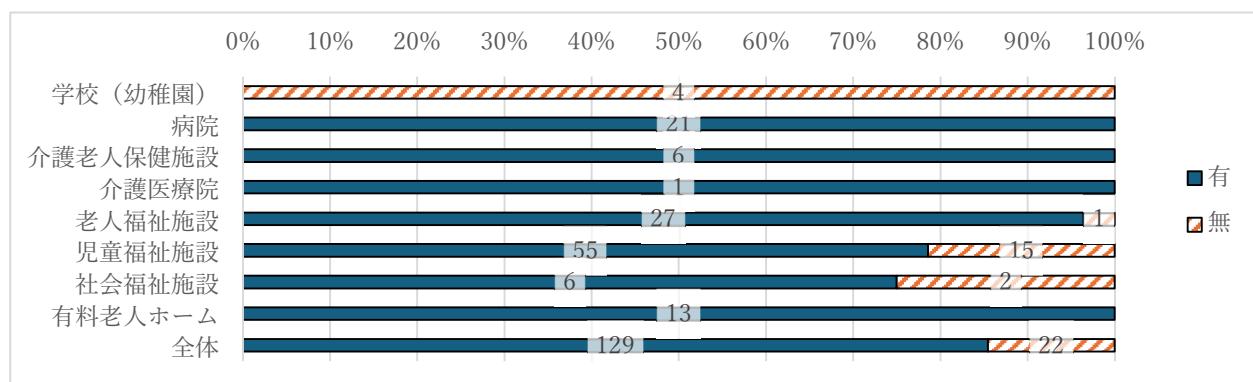


(その他) 5年に1回、ローリングストック（平常時使用）、賞味期限に応じて管理 等

(8-2) 在庫管理の実施内容 ※ (8) で有の施設 (150 施設) のみ



(9) 災害時に使えるディスポ（使い捨て）等の食器、食器具がある。

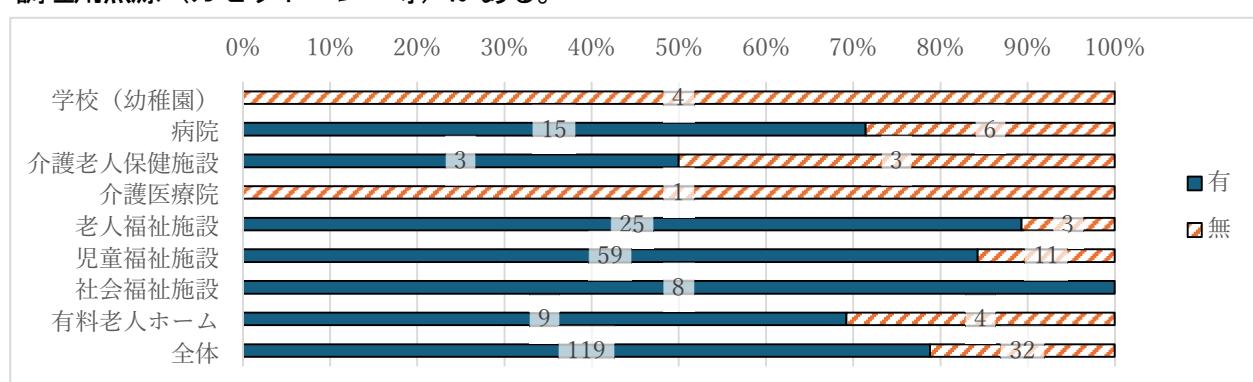


災害時に使えるディスポ等の食器、食器具があるという施設は、全体の 85.4% でした。

備蓄している食料の内容や量にあわせて、必要となる食器や食器具も異なります。

災害時、水道や電気・ガス等のライフラインが停止した場合も想定し、通常の食器が使用できない場合に備えておきましょう。

(10) 調理用熱源（カセットコンロ等）がある。

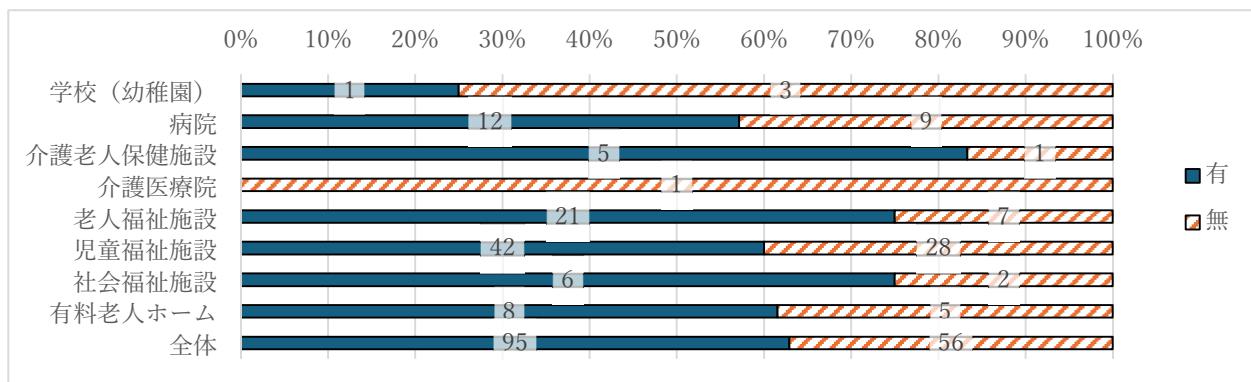


調理用熱源がある施設は、全体の 78.8% でした。

備蓄食には加熱せずそのまま提供できる製品も多くありますが、調理用熱源があれば、電気・ガス等が停止した際でも温かい食事の提供や通常の在庫食品の活用等が可能になります。

また、乳児用粉ミルクを提供する場合にも調理用熱源が必要となるため、提供する食品を想定した上で確保しておきましょう。

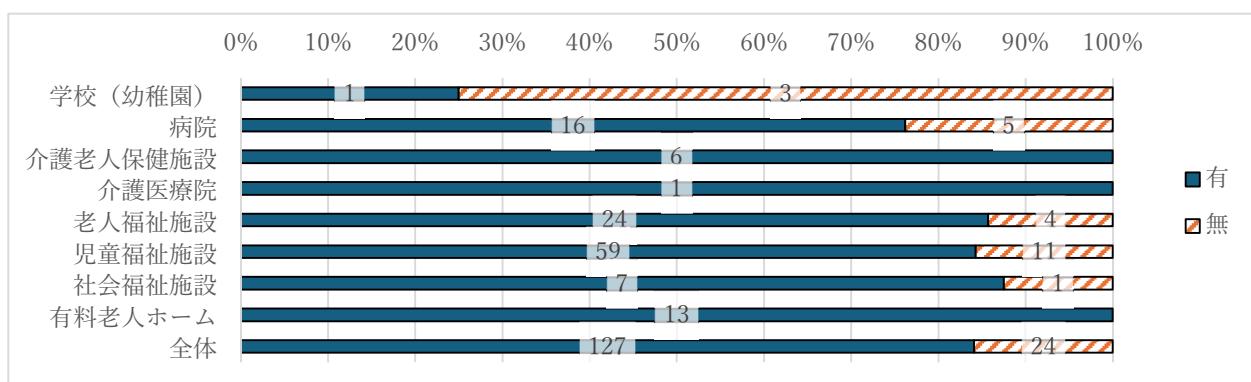
(11) 調理用水の備蓄がある。



調理用水の備蓄がある施設は、全体の 62.9%でした。

アルファ化米などの提供に調理用水が必要となる他、熱源が確保でき通常の食品を調理する際にも調理用水は必要となるため、食料とあわせて備蓄しておきましょう。

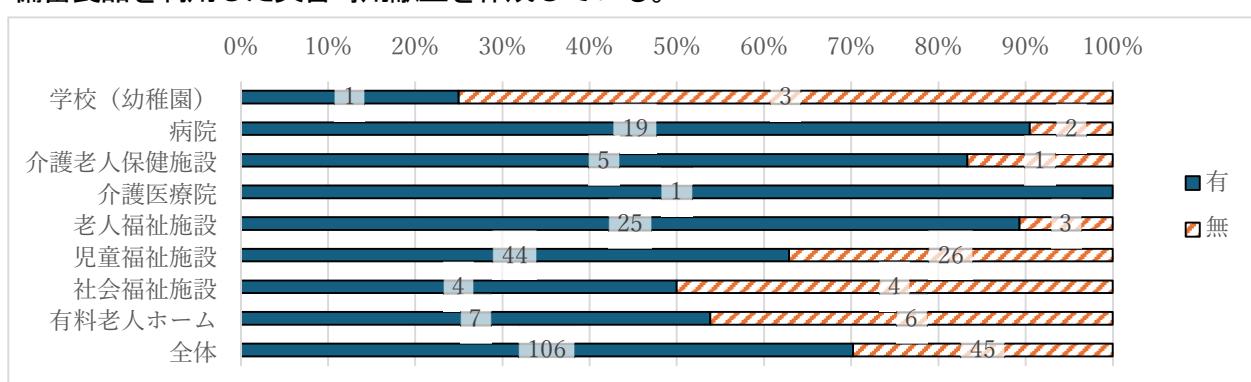
(12) 備蓄食・飲料水の保管場所は水害等に備えた場所となっている。



備蓄等の保管場所が水害等に備えた場所となっている施設は、全体の 84.1%でした。

備蓄品は管理しやすいこととあわせ、水害等の被害を受けないように配慮した場所に保管しておきましょう。

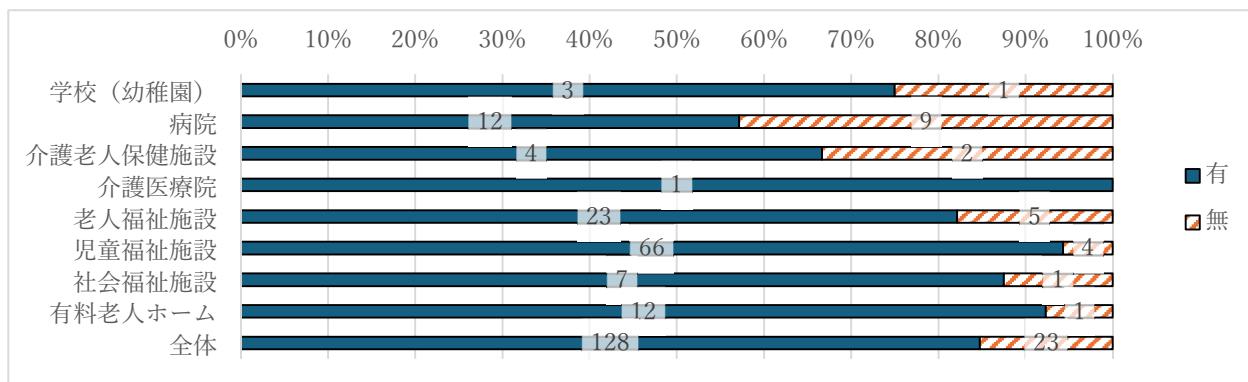
(13) 備蓄食品を利用した災害時用献立を作成している。



備蓄食品を利用した災害時用献立を作成している施設は、全体の 70.2%でした。

災害時には、給食部門担当者が施設にいるとは限りません。備蓄食を使用する場合、何を組み合わせて1食分として提供するのか等あらかじめ献立を作成して明確にしておきましょう。

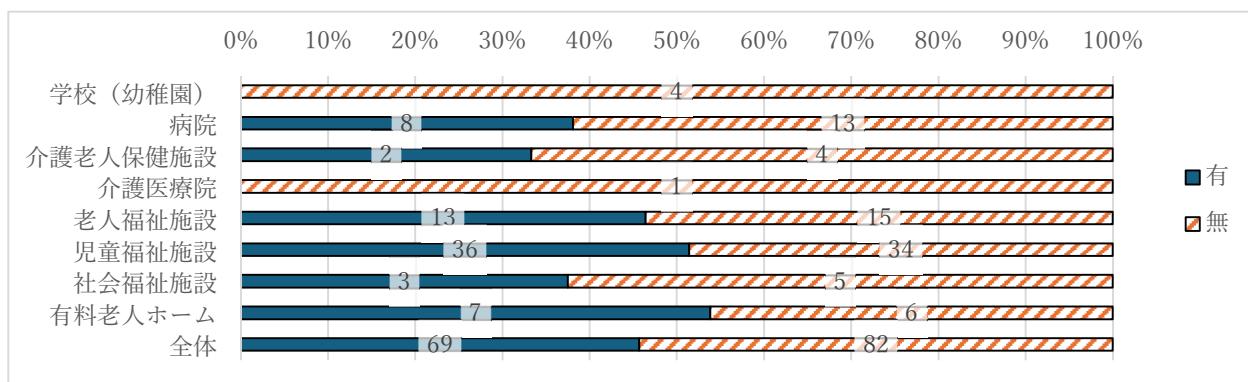
(14) 災害時に連絡すべき行政機関等緊急連絡先一覧がある。



災害時に連絡すべき行政機関等緊急連絡先一覧がある施設は、全体の 84.8%でした。

災害時は、停電やインターネットが不通になることも想定されます。関係機関の電話連絡先や住所について、あらかじめ一覧に整理しておきましょう。

(15) 災害時に食事を提供するスタッフの人員計画がある。

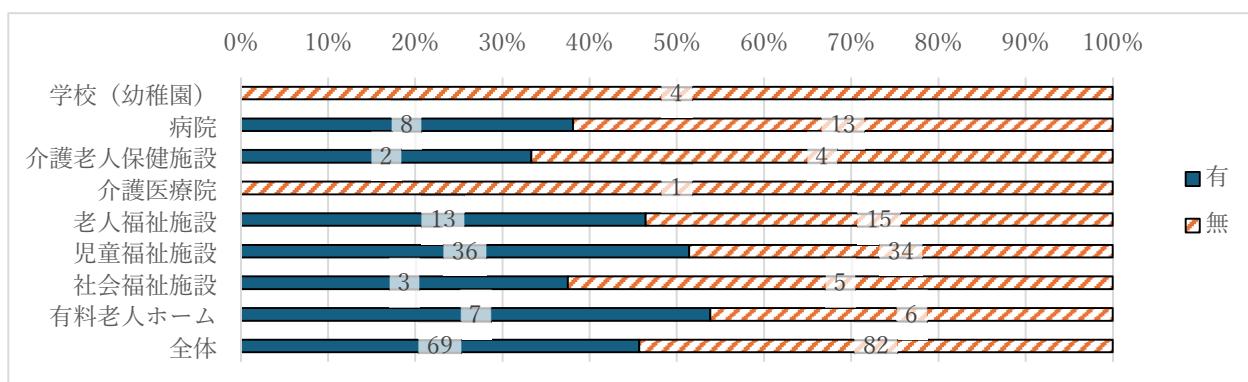


食事を提供するスタッフの人員計画がある施設は、全体の 45.7%でした。

災害時には交通網の遮断等により職員の勤務交代が困難になることの他、施設全体で非常時対応が必要となることから、人員の確保が難しくなることが想定されます。その中で備蓄食の提供にあたっては、保管場所からの物資等の運搬、準備、提供、片付けに至るまで多くの人手と時間を要します。

あらかじめ職員の補充や交代について検討し、計画しておくことが災害時の円滑な対応につながります。

(16) 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る。

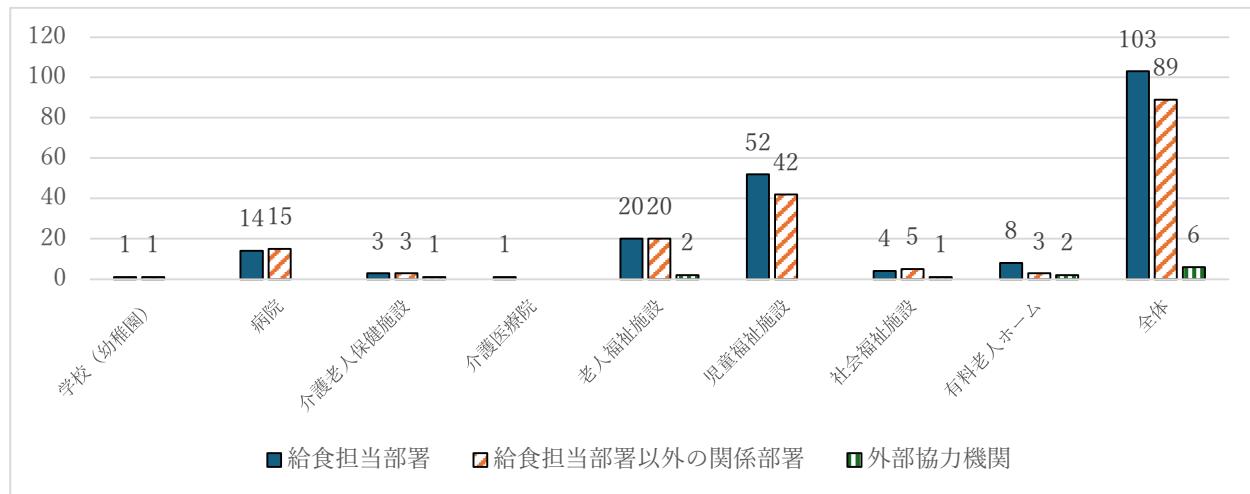


備蓄食の提供方法を施設内や外部協力機関と共有している施設は、全体の 82.8%でした。

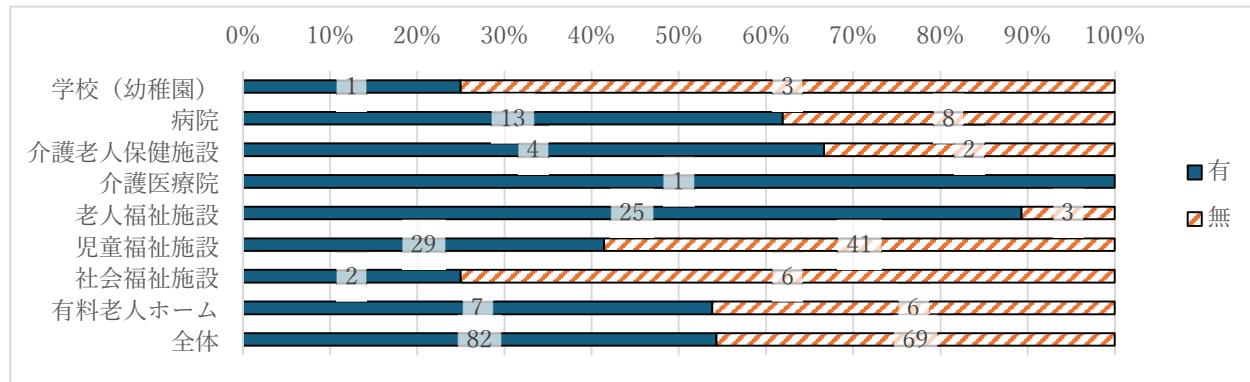
共有範囲は、「給食担当部署」だけでなく、「給食部署以外の関係部署」とも共有している施設が多くかったです。

災害時には、給食担当部署だけでは食事提供に対応する人員が不足することも想定されますので、提供方法等について事前に共有しておきましょう。

(16-1) 提供方法の共有範囲 ※ (16) で有の施設 (125 施設) のみ



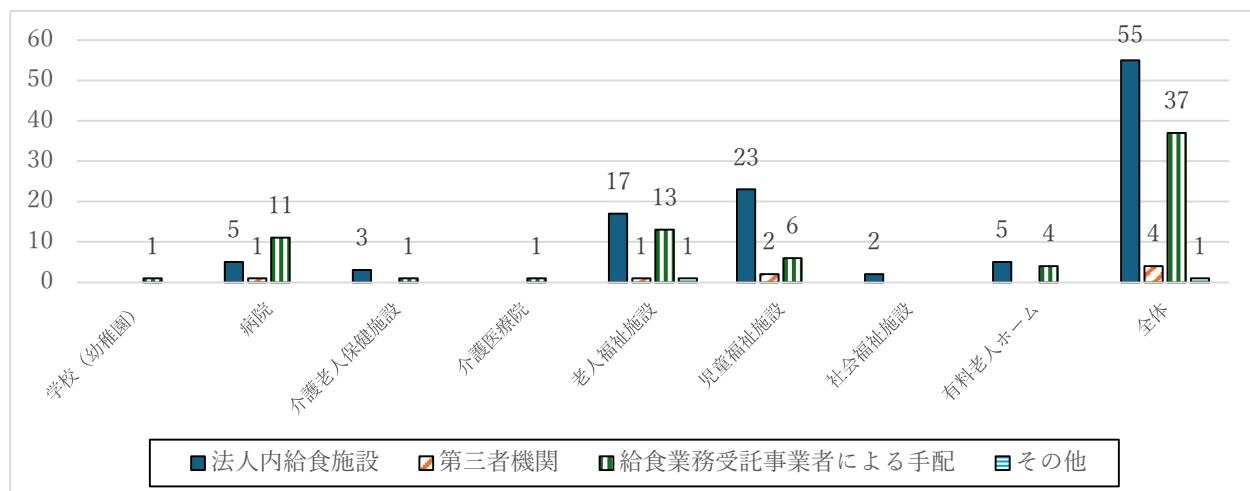
(17) 災害時に食材が不足した場合の依頼先がある。



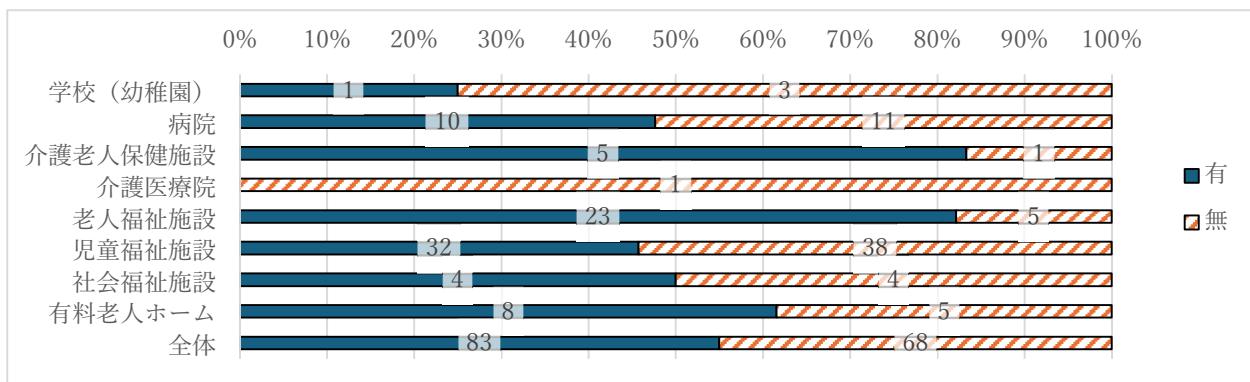
食材が不足した場合の依頼先がある施設は、全体の 54.3%でした。

病院や高齢者を対象とした施設で依頼先がある施設の割合が高く、依頼先については、法人内給食施設であると答えた施設が多かったです。

(食材が不足した場合の依頼先) ※ (17) で有の施設 (82 施設) のみ



(18) 災害時に人員が不足した場合の依頼先がある。



人員が不足した場合の依頼先がある施設は、全体では 55.0%でした。

介護老人保健施設と老人福祉施設で依頼先がある割合が高く、依頼先については、法人内給食施設であると答えた施設が多かったです。

(人員が不足した場合の依頼先) ※ (18) で有の施設 (83 施設のみ)

