

# IV 様式例



# 緊急時連絡網

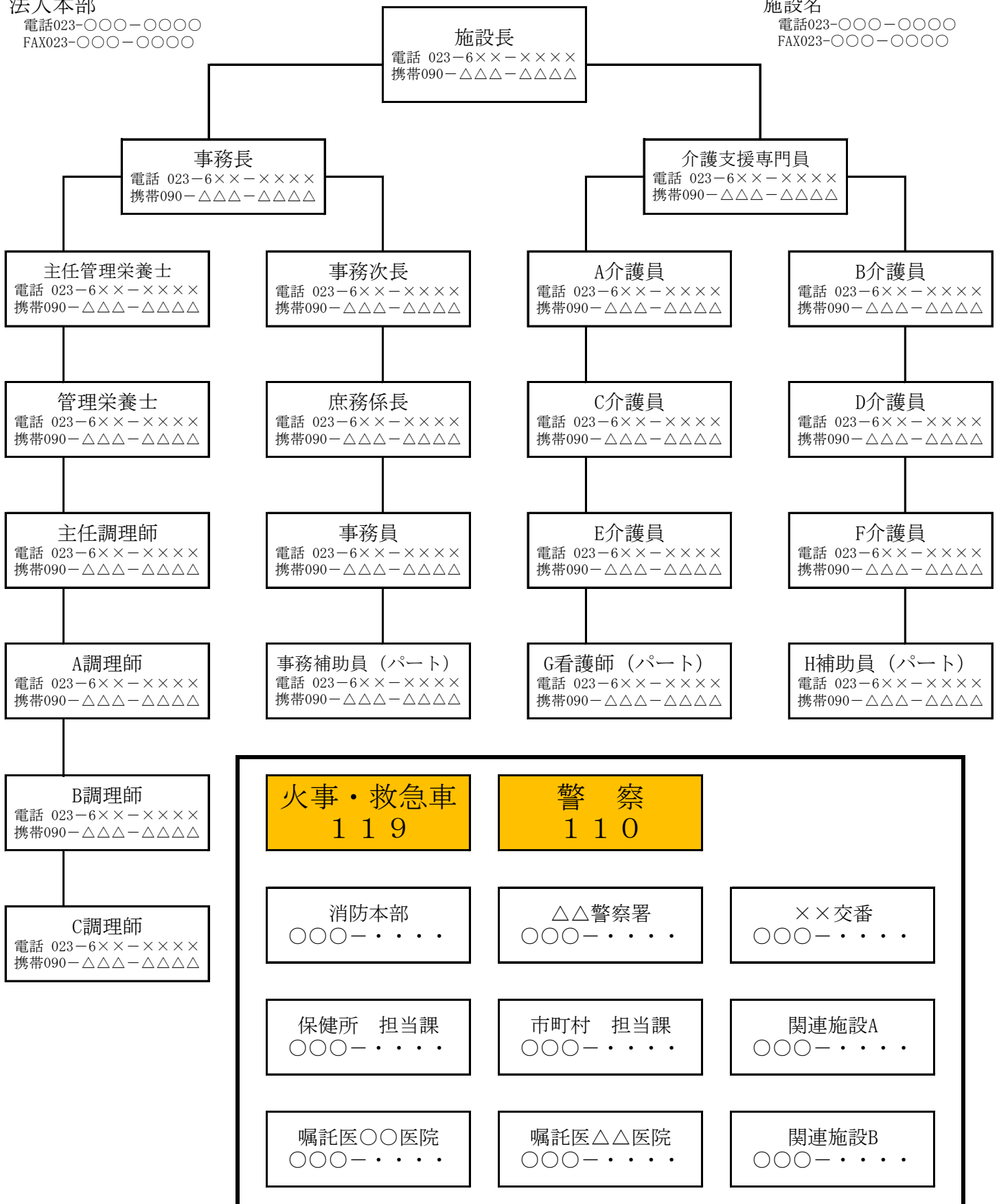
様式 1

法人本部

電話023-〇〇〇-〇〇〇〇  
FAX023-〇〇〇-〇〇〇〇

施設名

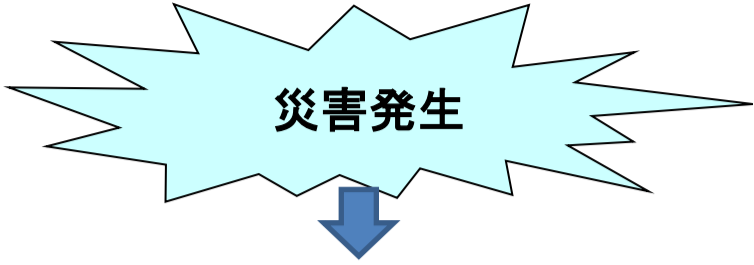
電話023-〇〇〇-〇〇〇〇  
FAX023-〇〇〇-〇〇〇〇



- ・震度5弱以上で主任以上集合。近隣に住む職員もできるだけ集合。
- ・主任以上が集合し判断。必要に応じて招集連絡をする。

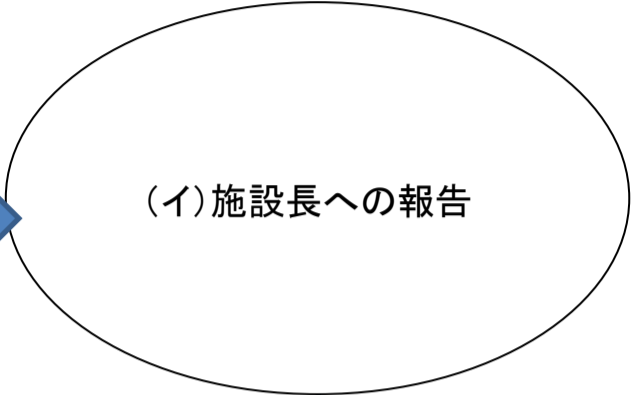
# 災害発生時のフローチャート

様式 2



**(ア) 被災状況の確認**

- 1 給食部門の状況
  - ・ 人員の状況（給食受託業者も含む）
  - ・ ライフライン（電気、ガス、水道等）
  - ・ 施設設備（調理機器、調理器具、食器等）
  - ・ 食材、備蓄品（納入済食品、備蓄食品等）
  - ・ 配膳関係（給食用エレベーター、配膳車、配膳ルート、食堂等）
  - ・ 通信手段（電話、ファックス、電算システム等）
- 2 入所者・利用者の状況
- 3 納入業者等の状況



食事提供の可否判断

**(ウ) 自力での食事提供が可能な場合**

<p><b>&lt;電気が使えないとき&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ ガスを熱源とする調理機器で調理する。</li><li>・ 缶詰、レトルト食品を使用する。</li><li>・ 冷蔵庫内の在庫食品を早めに使用する。</li><li>・ 使い捨て食器を使用する、食器にラップやアルミホイルを敷く。</li></ul>	<p><b>&lt;水が使えないとき&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 缶詰、レトルト食品を使用する。</li><li>・ 使い捨て食器を使用する、食器にラップやアルミホイルを敷く。</li><li>・ ウェットティッシュを活用する。（手やテーブルを拭く）</li></ul>
<p><b>&lt;ガスが使えないとき&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 電気を熱源とする調理機器やカセットコンロ、ガスボンベで調理する。</li><li>・ 缶詰、レトルト食品を使用する。</li><li>・ 冷蔵庫内の在庫食品を早めに使用する。</li><li>・ 使い捨て食器を使用する、食器にラップやアルミホイルを敷く。</li></ul>	<p><b>&lt;全て使えないとき&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 缶詰、レトルト食品を使用する。</li><li>・ 使い捨て手袋を使用する。</li><li>・ 使い捨て食器を使用する、食器にラップやアルミホイルを敷く。</li><li>・ ウェットティッシュを活用する。（手やテーブルを拭く）</li></ul>

**(エ) 自力での食事提供が不可能な場合**

- 代替給食（外部からの搬入）
- 物的支援、人的支援の要請

※外部（提携施設）への支援要請については、施設内のルールに従って行う

**(オ) 復旧状況に応じた対応**

- ・ フェーズ毎の対応
- ・ 災害時対応記録の作成

被災状況チェック表

( 科)

チェック 月日・時刻	平成 年 月 日 ( )	午前・午後 時 分 (災害発生後 日 時間)	
記入者	職種 ( 管理栄養士・栄養士・調理師・事務・その他 )	氏名	
人員状況	出勤可能者	施設側	受託側
	管理栄養士・栄養士 ( 人 中)	人	人
	調理師・調理員 ( 人 中)	人	人
			<b>食事提供の可否判断</b>
			<b>可 ・ 否</b>

被災状況				
項目	使用の可否	使用できない場合の対応状況		その他記入欄 (被災詳細状況等)
ライフライン	電気	可・否	<input type="checkbox"/> 自家発電 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> なし	
	ガス	可・否	<input type="checkbox"/> ポータブルコンロ <input type="checkbox"/> プロパンガス <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> なし	
	水道	可・否	<input type="checkbox"/> 備蓄品 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> なし	
施設	調理室	可・否	<input type="checkbox"/> 全壊(代替施設 )	
	給食用エレベーター	可・否	<input type="checkbox"/> 一般エレベーター使用 <input type="checkbox"/> 階段使用	
	冷蔵庫の使用	可・否		
	その他( )	可・否		
	調理機器	可・否		
	調理器具	可・否		
	食器	可・否	<input type="checkbox"/> 使い捨て食器 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> なし	
	食堂等	可・否	<input type="checkbox"/> 全壊 <input type="checkbox"/> 半壊 <input type="checkbox"/> 一部損壊(修理対応 )	
	配膳車	可・否		
配膳ルート	可・否			
食材 備蓄食品	調理済食品	可・否	月 日 (朝・昼・夕)使用	
	納入済食品	可・否	月 日 (朝・昼・夕)使用	
	在庫品	可・否	月 日 (朝・昼・夕)まで使用可	
	備蓄品	可・否	月 日 (朝・昼・夕)まで使用可	
	飲料用・調理用水	可・否	月 日 (朝・昼・夕)まで使用可	
	その他			
通信手段	電話	可・否		
	FAX	可・否		
	パソコン	可・否		
給食実施状況	<input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 休止 <input type="checkbox"/> 通常給食			
職員食の実施	<input type="checkbox"/> 有 ( 食 ) <input type="checkbox"/> 無			
一般被災住民の受け入れ	<input type="checkbox"/> 有 ( 食 ) <input type="checkbox"/> 無			
炊き出しの状況	<input type="checkbox"/> 実施 <input type="checkbox"/> 実施予定 <input type="checkbox"/> 予定無			
その他				

\* その他は気が付いたことを記入して下さい。

# 食数報告表

様式 4-1

【 階            フロア】

月            日            時現在

食形態	人数	氏 名				
米飯						
全粥						
嚥下Ⅲ						
合計						
その他 個別対応 など						

※食形態欄の構成は、施設の入所者・利用者の状況合わせて作成する。

参考:「特定給食施設における非常・災害対策チェックリスト 利用の手引き」  
宮城県保健福祉部健康推進課 平成26年8月作成

献立毎の食数集計表

平成 年 月 日 ( )

	食形態	献立 ※	1人分	使用食器	4階東	4階西	5階東	計	備考	
朝食	米飯	御飯(α 米)+ゆかり	1/50箱	そのまま配膳						
		とりそぼろ(缶)	1缶	そのまま配膳						
		味噌汁(あさげ)	1袋	紙コップ(200ml)						
				スプーン						
	全粥	お粥(α 米)+ゆかり			ディズボミニ丼					
		とりそぼろ(缶)	1缶	そのまま配膳						
		味噌汁(あさげ)	1袋	紙コップ(200ml)						
				スプーン						
	嚙下Ⅲ	お粥(α 米)+ゆかり			ディズボミニ丼					
		とりそぼろ(缶)	1缶	そのまま配膳						
				スプーン						
	職員	山菜おこわ(α 米)	1/50箱	そのまま配膳						
味噌汁(あさげ)		1袋	紙コップ(200ml)							
			箸							
昼食	米飯	若布御飯(α 米)	1/50箱	そのまま配膳						
		南瓜のいとこ煮(缶)	1缶	そのまま配膳						
		味噌汁(あさげ)	1袋	紙コップ(200ml)						
	全粥	洋風とり雑炊	1/6缶	ディズボミニ丼						
	嚙下Ⅲ	お粥+のり佃煮			ディズボミニ丼					
		鶏肉のうま煮缶	1缶							
		おいしくミキサーぶどう	1袋	紙コップ(200ml)						
	夕食	米飯	御飯(α 米)	1/50箱						
			カレー(レトルト)	1缶	ディズボミニ丼					
ポテトツナサラダ(缶)			1缶	そのまま配膳						
全粥		お粥(α 米)	1/50箱		ディズボミニ丼					
		カレー(レトルト)	1缶							
		ポテトツナサラダ(缶)	1缶	そのまま配膳						
嚙下Ⅲ		お粥(α 米)			ディズボミニ丼					
		豚肉のやわらか煮(ペースト)	1袋	紙コップ(200ml)						
職員		御飯(α 米)	1/50箱		ディズボミニ丼					
	カレー(レトルト)	1缶								

※献立は、ライフラインの状況、備蓄の状況により作成する。

参考:「特定給食施設における非常・災害対策チェックリスト 利用の手引き」  
宮城県保健福祉部健康推進課 平成26年8月作成

業者連絡先及び状況確認

様式 5

記入年月日	平成 年 月 日 ( )	時 分 (災害発生後 日 時間)
記入者	職名	氏名

分類	業者名	TEL	状況確認		
		FAX	通信	納品	備考
野菜			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
肉			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
魚			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
米			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
乳			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
乾物			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
水道			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
電気			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
ガス			(可・否)	(可・否)	
			(可・否)		
その他	気付いたこと等				



備蓄品リスト（在庫管理を含む）

様式 6

食品	規格	賞味期限	保管場所	数量	仕入先	在庫把握のため記入する		
						受	払	在庫
お粥(缶)	200g×24缶	2015.10.18	食品庫	57箱	〇〇屋	2012.4.4 57箱	2015.2.6 20箱	2015.2.6 37箱
さばトマト煮(缶)	1400g	2016.3.10	食品庫	14缶	△△フーズ			
さんまの蒲焼(缶)	1500g	2016.5.23	食品庫	18缶	△△フーズ			
肉大和煮(缶)	1750g	2016.8.9	食品庫	12缶	△△フーズ			
さば味噌煮(缶)	1400g	2016.4.16	食品庫	14缶	△△フーズ			
みかん缶詰	1700g	2015.11.30	食品庫	5缶	△△フーズ			
おろしリンゴ(缶)	870g	2016.10.24	食品庫	18缶	△△フーズ			
白桃缶詰	250g	2016.12.17	食品庫	30缶	△△フーズ			
フルーツカクテル(缶)	1850g	2016.9.24	食品庫	5缶	△△フーズ			
黄桃スライス(缶)	480g	2016.11.21	食品庫	16缶	△△フーズ			
うめびしお	8g×40袋	2015.4.3	食品庫	12箱	□□食品			
のり佃煮	8g×40袋	2015.5.11	食品庫	12箱	□□食品			
たいみそ	8g×40袋	2015.3.28	食品庫	12箱	□□食品			
高カロリー栄養飲料	125ml×24本	2015.4.15	食品庫	32箱	〇〇屋			
とろみ剤	2kg	2016.1.12	食品庫	5袋	〇〇屋			
飲料水(2L)	2L×6本	2018.2.8	A倉庫	57箱	□□食品			

※食材は150人分×3食×3日分として計算、飲料水は1人10×150人×3日分として計算。

食品以外の備蓄品（消耗品など）

品目	数量	備蓄
ディスポ丼(大)	500個	毎食使用
ディスポ丼(小)	500個	毎食使用
紙コップ	500個	毎食使用
使い捨てスプーン	500個	毎食使用
割り箸	500個	毎食使用
透明カップ	200個	デザート用(1日1回使用)
カセットコンロ	6台	各ユニット1台
カセットボンベ	18本	各ユニット3本
ディスポ手袋	6箱	各ユニット1箱
ラップ	6本	各ユニット1本

※参照：社会福祉法人金山厚生会 非常災害時献立

献立例 1

	食 品	1人分 提供量	全体量	栄養量(1人分)						
				熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミンC	食塩相当量 (g)
1 食目	お粥	1缶	150缶	142	2.2	0.2	0.02	Tr	0	0.0
	さばトマト煮缶	60g	7缶	130	9.8	8.3	0.02	0.22	0	0.7
	うめびしお	1袋	150袋	16	0.1	0.0	0.00	0.00	0	0.6
	高カロリー栄養飲料	125ml	1本	200	8.0	7.0	0.32	0.37	24	0.5
2 食目	お粥	1缶	150缶	142	2.2	0.2	0.02	Tr	0	0.0
	さんま蒲焼	60g	6缶	135	10.4	7.8	Tr	0.16	0	0.9
	みかん缶	40g	5缶	26	0.2	0.0	0.02	0.02	6	0.0
	たいみそ	1袋	150袋	22	0.4	0.2	0.01	0.01	0	0.3
	高カロリー栄養飲料	125ml	1本	200	8.0	7.0	0.32	0.37	24	0.5
3 食目	お粥	1缶	150缶	142	2.2	0.2	0.02	Tr	0	0.0
	肉大和煮	70g	6缶	109	13.4	3.1	0.01	0.10	0	1.3
	おろしリンゴ	50g	9缶	42	0.2	0.1	0.01	0.01	Tr	0.0
	のり佃煮	1袋	150袋	12	0.3	0.0	0.01	0.01	Tr	0.5
	高カロリー栄養飲料	125ml	1本	200	8.0	7.0	0.32	0.37	24	0.5
4 食目	お粥	1缶	150缶	142	2.2	0.2	0.02	Tr	0	0.0
	さんま蒲焼	60g	6缶	135	10.4	7.8	Tr	0.16	0	0.9
	のり佃煮	1袋	150袋	12	0.3	0.0	0.01	0.01	Tr	0.5
	高カロリー栄養飲料	125ml	1本	200	8.0	7.0	0.32	0.37	24	0.5
5 食目	お粥	1缶	150缶	142	2.2	0.2	0.02	Tr	0	0.0
	さばの味噌煮	60g	7缶	130	9.8	8.3	0.02	0.22	0	0.7
	白桃缶	30g	30缶	26	0.2	0.0	0.00	0.01	1	0.0
	うめびしお	1袋	150袋	16	0.1	0.0	0.00	0.00	0	0.6
	高カロリー栄養飲料	125ml	1本	200	8.0	7.0	0.32	0.37	24	0.5
6 食目	お粥	1缶	150缶	142	2.2	0.2	0.02	Tr	0	0.0
	さばトマト煮	60g	7缶	130	9.8	8.3	0.02	0.22	0	0.7
	フルーツカクテル	40g	5缶	26	0.2	0.0	0.00	0.01	1	0.0
	たいみそ	1袋	150袋	22	0.4	0.2	0.01	0.01	0	0.3
	高カロリー栄養飲料	125ml	1本	200	8.0	7.0	0.32	0.37	24	0.5
7 食目	お粥	1缶	150缶	142	2.2	0.2	0.02	Tr	0	0.0
	さんま蒲焼	60g	6缶	135	10.4	7.8	Tr	0.16	0	0.9
	うめびしお	1袋	150袋	16	0.1	0.0	0.00	0.00	0	0.6
	高カロリー栄養飲料	125ml	1本	200	8.0	7.0	0.32	0.37	24	0.5
8 食目	お粥	1缶	150缶	142	2.2	0.2	0.02	Tr	0	0.0
	肉大和煮	70g	6缶	109	13.4	3.1	0.01	0.10	0	1.3
	黄桃缶	30g	16缶	26	0.2	0.0	0.00	0.01	1	0.0
	たいみそ	1袋	150袋	22	0.4	0.2	0.01	0.01	0	0.3
	高カロリー栄養飲料	125ml	1本	200	8.0	7.0	0.32	0.37	24	0.5
9 食目	お粥	1缶	150缶	142	2.2	0.2	0.02	Tr	0	0.0
	さばの味噌煮	60g	7缶	130	9.8	8.3	0.02	0.22	0	0.7
	おろしリンゴ	50g	9缶	42	0.2	0.1	0.01	0.01	Tr	0.0
	のり佃煮	1袋	150袋	12	0.3	0.0	0.01	0.01	Tr	0.5
	高カロリー栄養飲料	125ml	1本	200	8.0	7.0	0.32	0.37	24	0.5

※参考: 社会福祉法人金山厚生会 非常災害時献立

## 献立例 2 と手順書

食目	食品名	備蓄量 (個)	1人分量 (g)	栄養量				賞味期限 (月数)
				エネルギー	蛋白質	脂質	塩分	
1食目	レトルト粥	300	280	199	3.1	0.3	0	12
	いわし缶詰	300	70	147	11.3	9.4	1.0	30
	ポタージュ缶詰	300	190	84	1.5	1.3	1.3	10
	小計			430	15.9	11.0	2.3	
2食目	レトルト粥	300	280	199	3.1	0.3	0	24
	なっとくハヤシ	300	220	242	5.1	15.6	2.8	18
	オレンジジュース	300	190	80	1.3	0	0	24
	小計			521	9.5	15.9	2.8	
3食目	レトルト粥	300	280	199	3.1	0.3	0	12
	なっとく麻婆丼	300	180	143	14.0	4.0	3.0	10
	野菜ジュース	300	190	61	0.6	0	0.2	12
	小計			403	17.7	4.3	3.2	
4食目	レトルト粥	300	280	199	3.1	0.3	0	12
	鮭フレーク缶詰	150	140	171	27.8	0.6	3.4	24
	ポタージュ缶詰	300	190	84	1.5	1.3	1.3	10
	小計			454	32.4	2.2	4.7	
5食目	レトルト粥	300	280	199	3.1	0.3	0	12
	なっとく中華丼	300	180	102	4.0	5.2	2.4	10
	野菜ジュース	300	190	38	1.5	0	0.2	12
	小計			339	8.6	5.5	2.6	
6食目	レトルト粥	300	280	199	3.1	0.3	0	12
	なっとくビーフシチュー	300	210	207	5.7	10.3	2.8	18
	スポーツ飲料	300	250	68	0	0	0	12
	小計			474	8.8	10.6	2.8	
7食目	レトルトご飯	300	200	338	5	0.6	0	36
	鮭フレーク缶	150	140	171	27.8	0.6	3.4	24
	野菜ジュース	300	190	61	0.6	0	0.2	12
	小計			570	33.4	1.2	3.6	
8食目	レトルトご飯	300	200	338	5.0	0.6	0	36
	なっとく豚丼	300	125	73	4.8	2.0	2.8	12
	杏仁フルーツ1号缶	30	100	110	4.2	2.9	0	12
	小計			521	14.0	5.5	2.8	
9食目	レトルトご飯	300	200	338	5.0	0.6	0	36
	なっとくカレー	300	220	207	4.0	11.7	3.0	18
	オレンジジュース	300	190	80	1.3	0	0	24
	小計			625	10.3	12.3	3.0	

※参考：山形県立新庄病院 災害時献立

※日本人の食事摂取基準（2015年版）では、東日本大震災の教訓として「ビタミンB1の不足が心配された」とされているので、ビタミン類（A、B1、B2、Cなど）についても算出しておく事が望ましい

## 災害時用献立表配膳例

### 《1食目》



- ・レトルト粥
- ・いわし缶詰
- ・ポタージュ缶

### 《4食目》



- ・レトルト粥
- ・まぐろフレーク缶
- ・ポタージュ缶

### 《7食目》



- ・レトルトご飯
- ・まぐろフレーク缶
- ・野菜ジュース

### 《2食目》



- ・レトルト粥
- ・ハヤシ
- ・オレンジジュース

### 《5食目》



- ・レトルト粥
- ・中華丼
- ・野菜ジュース

### 《8食目》



- ・レトルトご飯
- ・豚丼
- ・杏仁フルーツ

### 《3食目》



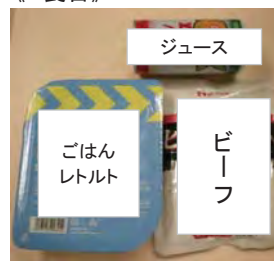
- ・レトルト粥
- ・麻婆丼
- ・野菜ジュース

### 《6食目》



- ・レトルト粥
- ・ビーフシチュー
- ・スポーツ飲料

### 《9食目》

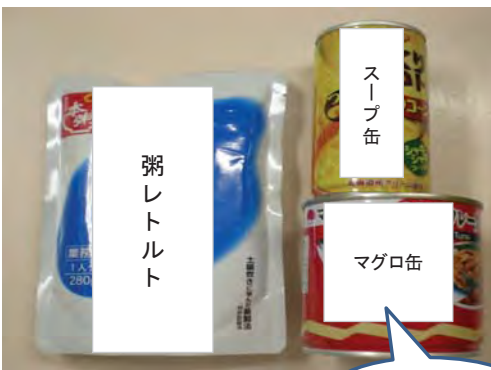


- ・レトルトご飯
- ・カレー
- ・オレンジジュース

参考：山形県立新庄病院

## 災害時用献立作成の手順書

### 《4食目》



#### ● 1人分

- ・レトルト粥 1袋
- ・スープ缶 1缶
- ・まぐろフレーク缶 1/2缶

- 1 レトルト粥は、温めてまたはそのまま1人1袋配膳。  
ディスポ食器に盛り付けることができればなお良い。
- 2 スープ缶は1人1缶配膳。
- 3 マグロフレーク缶は、1缶を半分に分けてディスポ食器に盛り付けて配膳。

2人分

### ポイント

- ・1回分の食品をまとめて保管し、写真等で分かりやすく表示しておきましょう。
- ・朝、昼、夕とは限定せず、〇食目として表示しておきましょう。
- ・一食ごとに栄養量を確認し、献立を作成しておきましょう。
- ・1缶を何人に配るのか、箱の外側や手順書に明記しておきましょう。  
(グラムで書いても分けられません。)
- ・食器や食具（箸やスプーン等）も考慮して備蓄品を準備しましょう。

○水道が復旧しない時

	< 飲用以外の水がない場合 >	< 備蓄用水や外部からの給水が使用可能な場合 > ※給水方法と保管に注意して、通常と同じ衛生管理を基本とする
調理従事者、配膳者の手指の衛生	汚れをウェットティッシュ等でふき取り、アルコールで消毒	石鹼を使って流水で手洗いをし、アルコールで消毒
	作業の際は使い捨て手袋を使用	→ 同様
エプロン・帽子等	使い捨てエプロン・帽子・マスクを使用	→ 同様
調理場の衛生	施設の安全を確認し、汚れをウェットティッシュ等でふき取り、アルコールで消毒 調理室以外で配膳等を行う場合も同様	→ 同様
食器	使い捨てのものを使用	→ 同様
器具	使い捨てのもので代用する	使用した食器は洗浄し、適切な消毒を行う
提供する水	備蓄用水等飲用に適するものを提供	→ 同様
提供する食事	備蓄食品を調理せずに提供	簡便な調理で提供（施設の状況にあわせて）
食品・野菜の下処理	下処理の必要ないものを使用	水を使用して洗浄、下処理を行う
室内の衛生	食事等を置く場所は、ウェットティッシュ等で汚れをふき取り、アルコールで消毒	→ 同様
利用者の手指の衛生	汚れをウェットティッシュ等でふき取り、アルコールで消毒	石鹼を使って流水で手洗いをし、アルコールで消毒

○ガス又は電気などの熱源が復旧しない時

調理に関すること	簡易調理（カセットコンロなど）の場合には火力が弱いので、中心まで温度を上げる工夫をする
食品の管理	冷蔵庫に保存してある食品は、庫内温度を確認して使用する 備蓄食品、支援物資などは賞味期限を確認してから提供する

参考：「特定給食施設における非常・災害対策チェックリスト 利用の手引き」  
宮城県保健福祉部健康推進課 平成26年8月作成

## 災害時対応記録表

## 災害時用給食日誌

		年月日	平成	年	月	日 ( )
記入者	職名	氏名				
食種	食数	朝食( : )	昼食( : )	夕食( : )	その他( : )	
	職員					
	その他①( )					
	その他②( )					
	一般被災住民の受け入れ					
	合計					

提供献立内容	対応事項等		
	納品状況	食器等	ガス・水・電気等
朝) <input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 通常給食 <input type="checkbox"/> 休止			
昼) <input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 通常給食 <input type="checkbox"/> 休止			
夕) <input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 通常給食 <input type="checkbox"/> 休止			
その他) <input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 通常給食 <input type="checkbox"/> 休止			
ボランティア等の炊き出しの記録			

勤務状況	栄養士	
	調理師等	
備考		

フェーズ毎の対応一覧

	フェーズ0 (災害発生から24時間以内) 初動体制の確立	フェーズ1 (災害発生から72時間以内) 緊急対応	フェーズ2 (概ね4日目から1カ月) 応急対応
状況把握	<p>①被災状況の確認</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設長への報告</li> </ul> <p>②施設内外の情報収集</p>	<p>①ライフライン復旧状況の把握</p> <p>②破損機器等の点検、修理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の早期平常化に向け、調理機器等の破損修理、ガス管・水道管等を含めた厨房設備の点検を行い修繕計画の検討をする。</li> </ul> <p>③必要に応じて関係機関へ連絡、相談</p> <p>④対応状況の検証</p> <p>災害時の対応記録として日誌等をつけておく</p>	
食事提供	<p>①給食業務可否判断</p> <p>②食事提供への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自力での食事提供が可能な場合は、災害時用献立に移行し、在庫食品、備蓄食品等を活用した食事の提供を行う。</li> <li>・自力での食事提供が不可能な場合は、代替給食や支援要請の検討を行う。</li> </ul>	<p>①災害時用献立の実施</p> <p>②非常食、ディスポ食器等の補充</p> <p>③復旧の状況に応じて、適温給食、栄養バランスへの配慮について 検討する</p>	<p>①通常の食事提供に向けた調整</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・復旧状況に応じて、徐々に通常の食事提供に戻して行く。</li> </ul> <p>②入所者の健康状態の把握と対応</p>
支援要請が必要な場合	<p>①要請の準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・被災状況の確認後、給食業務の可否を判断のうえ必要に応じて支援要請のための準備を行う。</li> <li>(準備が整い次第、協定先等に支援の要請を行う。)</li> </ul>	<p>①物的支援要請</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品、水、熱源等、不足の物資を協定先等に要請する。</li> </ul> <p>②人的支援要請</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務に携わる人員を協定先等に要請する。人員の受け入れにあたっては、健康状態の確認(衛生点検)を行う。</li> </ul>	

〈災害時に想定される状況〉

- ・ライフラインの寸断
- ・厨房設備破損
- ・衛生環境の悪化
- ・食材搬入ルートの遮断による物資の不足
- ・職員の出勤困難
- ・通信網の破損による連絡体制の困難
- ・施設利用者の増加(被災患者、被災住民等の受け入れ)

等

