

## 給食施設における災害対策の実態と課題

○湯池咲子<sup>1)</sup>、仲村律子<sup>2)</sup>、武田靖子<sup>3)</sup>、後藤由佳<sup>4)</sup>、瀧口俊一<sup>5)</sup>、古家隆<sup>3)</sup>

日南保健所兼中央保健所<sup>1)</sup>、県立宮崎病院<sup>2)</sup>、日南保健所<sup>3)</sup>、延岡保健所<sup>4)</sup>、中央保健所<sup>5)</sup>

### 1 はじめに

近年、各地で大規模な地震や災害が発生しており、今後も南海トラフを震源とする大地震など甚大な被害が想定されている。給食施設においては、災害時の状況下においても食事の提供業務を継続する必要があるため、平時から、災害時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めるよう求められている。

今回、給食施設を対象に、災害時における給食提供のための対策に関する実態調査を行い、調査結果をもとに今後の指導方針について検討したので報告する。

### 2 方法

- (1) 対象 日南保健所及び中央保健所管内の給食施設 計 149 施設
- (2) 調査項目 災害時の給食提供マニュアルの整備状況、備蓄の整備・運用方法、外部との相互支援（令和6年4月1日時点）
- (3) 調査方法 郵送にて調査票を配付し、郵送または FAX で回収した
- (4) 調査期間 令和6年4月

### 3 結果

- ・回答は 128 施設から得られ、回答率は 85.9%であった。
- 災害時の給食提供マニュアル（以下、マニュアル）の整備状況
  - ・81 施設（63.3%）がマニュアルを策定していた。
  - ・内容は、79 施設（97.5%）で連絡指示体制について記載されており、施設内の状況確認事項や被災状況に応じた食事内容、食数の把握方法、献立準備・調理・盛り付けに関する内容は 8 割以上の施設で明記されていたものの、衛生管理方法について記載している施設は約 7 割、食事運搬・下膳方法については約 5 割であった。
  - ・マニュアルについて検討する場がある施設は 92 施設（71.9%）であった。検討する場があるが、マニュアルを策定していない施設は 14 施設（10.9%）であった。
  - ・マニュアルの内容を施設全体で共有している施設は 40 施設（49.4%）であった。
- 備蓄の整備・運用方法
  - ・非常災害時用の食糧や物品の備蓄をしている施設は 119 施設（93.0%）であった。
  - ・備蓄の内容については、食糧を備蓄している施設は 8 割以上であったのに対し、熱源や衛生用品を備蓄している施設は約 6 割であった。
  - ・食糧については、入所施設では平均 3.5 日分、通所施設では平均 2.1 日分の備蓄をしていた。3 日分以上の備蓄をしている施設は 74 施設（62.2%）であった。通所施設では、1 日分以下の備蓄量である施設が最も多かった。
  - ・非常災害時用献立を作成している施設は 68 施設（57.6%）であり、管理栄養士・栄養士の配置状況別に見ると、管理栄養士又は栄養士を配置している施設のうち 53 施設（72.6%）が作成していた。

#### ○外部との相互支援

- ・食品納入業者や委託業者、系列施設等の外部業者との災害支援に関する取り決めがある施設は 46 施設（36.2%）であった（無回答を除く）。そのうち、取り決め先との支援内容が明確になっている施設は 20 施設（43.5%）、一部明確になっている施設は 22 施設（47.8%）であった。
- ・回答があった施設のうち、35 施設（27.3%）は給食業務を一部または全部委託している施設であり、そのうち外部業者との取り決めがある施設は 20 施設（57.1%）であった。

#### 4 考察

- ・マニュアルに衛生管理と食事運搬・下膳方法を記載している施設は少なく、備蓄についても、衛生用品を備蓄している施設は少なかった。非常災害時はライフラインの遮断により食品を低温保存できなくなったり、平時とは異なる方法で食事を準備し、運搬・下膳する可能性がある。非常災害時こそ衛生管理に注意を払う必要があるため、衛生管理方法、食事運搬・下膳方法について明確化し全職員で共有することが求められる。
- ・半数以上の施設が栄養科内でのマニュアル共有にとどまっており、施設全体で共有していないことが分かった。また、給食施設巡回指導時には、マニュアルを策定していても、備蓄品の一覧表や献立表のみの掲載にとどまっている施設も見受けられた。非常災害時に給食部門の職員が出勤できない場合を想定し、誰が見ても対応できる内容で記載したものを施設全体で共有しておくことが必要である。
- ・食糧を備蓄している施設の割合と非常災害時用献立を作成している施設の割合に乖離があった。栄養素の過不足による基礎疾患の悪化を防ぐため、食種・形態別に必要栄養量を満たす献立を作成しておく必要がある。
- ・今回の調査では、3 日以上以上の食糧を備蓄している施設は約 6 割であったが、災害の影響が長期に及ぶと 3 日分では不足する可能性があり、平時の対応として、備蓄量の増量または外部業者からの支援が必要になる。近年は、給食事業を委託する施設が増加しており<sup>1)</sup>、既製品を購入し、提供している施設もある。災害時、給食サービス事業者においては、メニューの種類や 1 施設あたりに派遣する職員数を減らす方針の事業者が多く、卸売事業者でも同様に、納品する食材の種類や納品回数を減らす方針の事業者が多いことが報告されている<sup>2)</sup>。このため、施設側と外部業者側との災害支援に関する取り決めに明確化しておくことは重要である。

#### 5 今後の指導方針

令和 6 年度、県栄養士は給食施設災害対策マニュアル策定のための手引きを作成した。この手引きに沿ったマニュアルの策定・見直しを促すことで、より充実したマニュアル策定を求めていく。また、施設全体でのマニュアルの共有を施設長へ直接進言するとともに、外部事業者との連携がうまくいっている事例の提供等、施設の実情に応じた具体的な体制整備の構築を個別巡回指導や研修会を通じて支援していく。

<参考文献>

1) 日本医労連・給食対策委員会：日本医労連 病院給食実態調査の概要、2024

2) 宇田川真之、田中淳：介護保険施設での給食事業の災害対策における実態と課題～南海トラフ地震の懸念される地域の事業者への調査から～、災害情報、No19-1、2021