

資料編

I 県民への普及啓発

(1) 一般家庭の備蓄

突然の災害から自分や家族の命を守るためには、まず、家庭内での対策が重要です。

特に地震の直後は、道路が遮断され食料の確保が難しくなることが想定されます。また、電気・ガス・水道などのライフラインも使えなくなる可能性が高いため、救援活動が受けられるまでの間の食料は各家庭で備えておきましょう。

○何をどれだけ備蓄すればよいか？

食料の備蓄を考えるときは、家族の人数や構成に応じて、次の2つに分けて用意しておくとう有効です。

A. 非常持ち出し用

B. 家に備蓄するもの（長期にわたる災害に対応するため）

A. 非常持ち出し用（非常持出袋に入れるもの）

- ★家族の人数に応じて、緊急用に2～3日分を用意しておく
- ★重すぎず、大きすぎず袋の重さは5～6kg（最大10kgまで）にまとめる。
- ★保管場所は、取り出しやすく、目につきやすい場所にする。
- ★家族全員が保管場所を知っておくことが大切です！

備えておきたいもの		備考
食品	水	人間が1日に必要とする水は、おおよそ3ℓ。それを、3日分準備するとよいでしょう。非常持ち出し袋には、1～2ℓ程度用意し、残りは「備蓄品」として、別に準備しておきましょう。
	食べ物 レトルトご飯や粥 α米、乾パン 肉や魚の缶詰 野菜の缶詰 など	非常食にこだわる必要はなく、缶詰やレトルト食品でも十分です。 できるだけ、加熱や調理が必要なく、そのまま食べられる物を選びましょう。
	嗜好品（甘い物） 板チョコ キャラメル 飴 など	チョコレートやキャラメル、飴などの甘い物は、疲れた体を癒してくれるだけでなく、疲労時の糖分補給にもなり、子供を落ち着かせる時にも役に立ちます。
その他	食器セット（はし・スプーン・皿・コップ・はさみ・缶切りなど）	
	折りたたみポリ容器（飲料水用）	
	固形燃料・ライター（マッチ）など	
	ラップフィルム・アルミ箔・ビニール袋・ウェットティッシュ	

※ただし、生死にかかわる一刻の猶予もない状況では、非常持ち出し袋の持ち出しにこだわらず、直ちに逃げてください。

B. 家に備蓄するもの（長期にわたる災害に対応するため）

災害が長期化し、ライフラインの復旧遅延、食料や飲料水の確保が困難な場合に備え、非常用持ち出し袋以外に、家に食料を数日分備蓄しておくことが有効です。備蓄方法は、①日頃使う保存の効く食品を「買い置き」しておく。②長期保存できる食品を一定期間ごとにチェックし回転保存する。この2方法に分けておくと便利です。

		①日頃使う保存の効く食品	②長期間保存できる食品
主食用		米、ご飯・五目御飯・お粥（レトルト）、餅（真空パック）、即席麺（袋・カップ）、乾麺（素麺・うどん・そば）、マカロニ・スパゲティ、いも類（さつまいも・じゃがいも）、どんぶりの具（レトルト）、カレー（缶詰・レトルト）、コーンフレーク、ビスケットなど	乾パン、ご飯・五目御飯・お粥・雑炊・どんぶり（缶・フリーズドライ）、アルファ米、水戻し餅など
副食用	主菜	魚・肉の缶詰、レトルト（ツナ・オイルサーディン、大和煮・コーンビーフ）、シチュー（缶・レトルト）など	同左
	副菜	大豆、切干大根、干椎茸、昆布・のり、わかめ、スープ（缶・レトルト・インスタント）、即席汁物など	野菜の水煮（缶）、乾燥野菜・煮物（フリーズドライ）、佃煮など
飲料		飲料水（ペットボトル）、果汁（100%果汁）、野菜ジュース・お茶類（ペットボトル・缶）、LL牛乳	缶入り飲料水、スキムミルク、果汁（100%果汁）・野菜ジュース・お茶類（缶）など
その他		果物（青果・缶）、サラダ油（缶）、チーズ、ナッツ類（ピーナッツ・アーモンド）、チョコレート、あめ、キャラメル、するめ、調味料類、はちみつ（パック・袋）など	固形はちみつ、氷砂糖・水あめ、缶入りドロップ

赤ちゃんのいる家庭では

ミルク、哺乳びん、離乳食、スプーン、オムツなどを追加しましょう。

妊婦さんのいる家庭では

出産用品、新生児用品、診察券、印章、母子手帳、保険証などをすぐに持ち出せるようにしましょう。

高齢者のいる家庭では

軟らかくて食べやすい食品（レトルトお粥など）を備蓄するようにしましょう。濃厚流動食なども追加しておくといでしょう。

慢性疾患患者のいる家庭では

普段の食事内容を確保することは難しくなります。病気の症状に合う非常食を準備しておくことが大切です。

(2) 赤ちゃんのいる家庭の備蓄

【生後～5、6か月ごろ（離乳食開始）まで】

- ・ミルク（普段用いているメーカーのもの）

小缶かスティックタイプが便利で、使用期限に留意して古くなる前に使い切り、新しい物と交換しましょう。特殊ミルクが必要な場合は、流通の事情が改善するまでは入手するのに時間がかかることが想定されるため、平常時から余分に購入し備えておきましょう。母乳育児の場合も、災害時には母親のストレス等から母乳分泌が不十分になることも予想されるので備蓄しておきましょう。

東日本大震災と熊本地震の経験から災害時にも使える乳児用液体ミルクが注目されています。

- ・予備の哺乳瓶と乳首
- ・ガーゼ
- ・生活用品（紙おむつ、おしりふき、着替え等）

【生後5、6か月ごろから1歳6か月ごろまで】

- ・上記【生後～5、6か月くらいまで】と同様のもの
- ・離乳食

レトルトのお粥、粉末スープ、フリーズドライのベビーフードなど
アレルギーのある乳児の場合は、アレルギー用の食品

生後	食事の目安	回数
5、6か月ごろ	なめらかにすりつぶした状態	1回
7、8か月ごろ	舌でつぶせる固さ	2回
9～11か月ごろ	歯ぐきでつぶせる固さ	3回
1歳から1歳6か月ごろ	歯ぐきでかめる固さ	

- ・食器類

使い捨ての皿やスプーン、ウェットティッシュなど

参考 岐阜県東濃・恵那保健所が作成した 全戸配布用リーフレット

（岐阜県公式
ホームページ
に掲載）

災害時の食に備えましょう
～「自助」「共助」が命を救う～

大規模な災害などが発生した場合は、水、電気、ガスなどのライフラインが途絶えることがあります。災害に際しては、食料の確保が最も重要です。このリーフレットを参考に、食料の「自助」「共助」を行い、自分の命を自分で守る「自助」を進めるとともに、地域で助け合いながら命を守る「共助」の輪を広げましょう。

まずは...
これだけは
備えましょう!

水
災害時に使用する水を確保して「人あたり1日3リットル」を確保しておきましょう。

缶詰
災害時は調理ができません。缶詰は災害時でもそのまま食べられるものを準備しましょう。

カセットコンロ
熱源は、食料を煮めたり、簡単な調理にも必要です。

米
【米】の備蓄量は「1食×3食×3日分×家族の人数（ ）人＝（ ）kg」
【食料】の備蓄量は「1食×3食×3日分×4人＝2.7kg」

岐阜県東濃保健所・恵那保健所

岐阜県関保健所管内行政栄養士研究会が 作成した広報用リーフレット

まめなかなっさん
9月1日は「防災の日」

「防災の日」の由来は、戦災に罹ったのが、赤ちゃんの泣き声、そして避難民の叫びです。

赤ちゃん・高齢者・妊婦さん
避難先で赤ちゃんの泣き声、高齢者の叫び、妊婦さんの泣き声が聞こえてくるのは、辛いことです。

お年寄り
避難先で食事の準備ができません。お年寄りの食料の確保は、避難先でも重要です。

避難先で赤ちゃん・高齢者・妊婦さん、お年寄りの食料の確保は、避難先でも重要です。

岐阜県関保健所管内行政栄養士研究会

II 栄養・食生活支援の留意点

(1) 被災支援者の心構え

支援する管理栄養士は派遣前に下記の事項について十分確認しておく。

(1) 基本姿勢

- 派遣先の管理栄養士等職員自身も被災していることを念頭におき、被災地の住民への支援活動と現地職員を支援する役割を認識して行動する。
- 被災地の職員に余分な負担をかけることがないように、筆記用具から報告書作成に至るまで、支援活動に必要な物品を持参するとともに、引継ぎなどについても自己完結を図る。
- 混乱の中で被災地職員が、具体的な指示をだすのは困難なことも想定されるため、割り当てられた業務のみではなく、栄養・食生活支援について、派遣管理栄養士が自ら考え、現地の了解を得た上で主体的に活動していく必要がある。
- 被災地は、勉強の場ではない。

(2) 支援活動の留意点

- 自分自身の健康管理に注意し、自分の身は自分で守るように心がける。
- 被災者のプライバシーの保護及び秘密の保持に配慮する。研究目的の調査は行わない。
- 避難所等への移動手段は自主的な行動に心がける。
- 支援活動等の状況共有を目的に行われるミーティングには必ず参加できるようにする。
- 栄養・食生活支援をした結果や栄養に関する問題がある被災者の状況等は、活動記録に必ず記入し、現地で担当する保健所管理栄養士等に提出し、情報をつなげる。
- 避難所支援をする場合は、各避難所のリーダー（責任者）に必ず挨拶をし、支援目的を明確に伝えて、まずは代表者等に食生活状況を聞く。リーダー（責任者）に無断で炊出し従事者や被災者の質問や栄養指導はしない。リーダーに支援した内容を簡単に説明し、「連絡票」の提示をする。

(3) 支援活動の実際

- 活動開始
被災者に負担をかけないように、共感的に、状況をよく見て思いやりのある態度で対応する。
最初の挨拶は重要であるので自己紹介をして役割を述べる。
- 安心感
説明は、わかりやすく十分に、ゆっくり話す。
- 使用しない言葉
以下の言葉は、心の傷を深め不安感を増すことになりかねないので注意する。
 - ・お気持ちはわかります。 ・きっと、これが最善だったのです。
 - ・彼は楽になったんですよ。 ・これが彼女の寿命だったのでしょうか。
 - ・頑張っただけを乗り越えないといけません。 ・できるだけことはやったのです。
- 互いの人権を認める言動を
避難所や親戚等に身を寄せている被災者、そこで支援活動をしている市町村職員やボランティアは毎日の緊張の中で精一杯の行動を繰り返しているため、現場の状況を見て批判するような発言、命令するような高飛車な発言は絶対しない。
- 支援者のケア
支援活動中は心身ともにストレスがかかるというリスクが生じるため、十分なセルフケアが必要だが、一人だけで対応しないよう、仲間に伝えるようにする。

(2) 派遣に係る必要物品

被災地への派遣時は、支援活動に必要な物品をできる限り持参し、現地で即座に活動できるように準備することが必要である。

<活動時の服装>

- 自治体の防災服、所属及び職名が記されたベストや腕章等
- 本人の名札（身分証明書）
- 靴は底の厚いもの、災害状況によっては安全靴（長靴）
- 防寒服（特に冬季は保温に留意）
- フード付き合羽（雨天時）
- 必要に応じてヘルメットや軍手

<携帯品>

- リュックサック（両手が使え、動作がしやすい）
- ウエストポーチ（貴重品など）

<栄養・食生活支援に必要な物品>

- 各種資料（離乳食、食物アレルギー、糖尿病・高血圧・腎臓病等、嚥下困難、褥瘡等）
- 食品成分表、食品 80kcal ガイドブック等
- ガイドライン、マニュアル等

<活動用品>

- 筆記用具等の事務用品
- 電卓
- 懐中電灯
- デジタルカメラ
- ノートパソコン
- 地図
- ラジオ
- 消耗品等
ビニール袋、ごみ袋、ウェットティッシュ、消毒用アルコール

<個人物品>

- 健康保険証、常備薬
- 宿泊セット、着替え、寝袋、カイロ（冬季）、上履き、マスク、タオル
- 水筒（水）、非常食、携帯食

<移動手段>

- 車輛（公用車等の手配）

(3) 食事における災害時要配慮者の特徴と支援のポイント

被災地ではさまざまな支援活動が多分野、多職種との関わりの中かで相互に進められており、栄養・食生活に関する支援活動もそのひとつである。

被災直後は医療救護活動が優先されることは言うまでもないが、早い時期から栄養・食生活支援活動を進めることは、被災住民の心の安定はもとより、栄養状態の悪化を最小限に止め、より早く回復させることができるなど、避難生活の健康保持のために重要である。

発生直後の被災地域では、一般被災住民への食料供給だけでも混乱するが、同時に「食事の配慮が必要な人」への栄養・食生活支援も重要である。

***「災害時要配慮者」「食事の配慮が必要な人」については、本編 P.3 を参照**

「食事の配慮が必要な人」は、一般被災住民より個別性が高く、対応も複雑である。被災後の初期対応は市町村災害対策本部だけでは調整が難しいことが予想されるため、保健所管理栄養士と連携し、その専門性や日頃のネットワークを活かした支援活動によって早期対応につなげることが重要である。

本マニュアルでは、「災害時要配慮者」に「食事に配慮の必要な人」を含めて記載した。

ア 健康管理面からみた避難所の一般的な課題

避難所になっている体育館などは、体力・気力のある若者でもつらい場所である。空調設備があってもライフラインの復旧までは使用できない。不十分な換気と雑魚寝に近い環境は、感染症の発生や持病を悪化させることになりやすい。

阪神・淡路大震災の発生は1月の極寒であったため、避難所から病院へ運ばれて死亡した高齢者の約半数の死因は、肺炎と報告されている。

イ 避難所で提供される非常食等の課題

ライフラインが寸断されているフェイズ1（緊急対策期）における食事の提供は、一般的には常温で冷たいものが多い。特に、フェイズ0～1にかけては、サバイバルフード、フリーズドライ食品などが提供される。これらの非常用備蓄食料は、健常者仕様のため、咀嚼・嚥下機能の低下している高齢者や食事制限が必要な者には問題が多い。

中越大震災では、発災から3日後に県栄養士会が入手して避難所に持ち込んだレトルトタイプの「米かゆ」や「ベビーフード」が食欲の低下した高齢者や乳児等に役立った経験がある。

ウ 水分摂取の課題

東日本大震災では、トイレを我慢することを理由に水分補給を控えている高齢者の姿が見られた。中でも、2,000人以上が非難していた体育館では、トイレを我慢→水分摂取制限→便秘増悪のケースが報告されている。また、車内など狭いところで寝泊りしている人たちの水分補給不足は、エコノミークラス症候群の危険性も増すことにも繋がる。

エ 救援物資食品と炊き出しメニューの課題

支給食品(救援物資)や炊き出しメニューの多くは高エネルギーで味付けの濃い食品が多く、糖尿病や腎臓病等慢性疾患患者で食事制限の必要な人の食事管理に問題となることが考えられる。

オ 災害時要配慮者の対策

以下の項では、①乳幼児、②高齢者、③高血圧、④糖尿病、⑤腎臓病、⑥食物アレルギーの食生活上の留意点に加え、栄養補助食品(保健機能食品)、咀嚼・嚥下困難等の介護食、病者用・乳幼児用等の特別用途食品などの使用例を取り上げる。

★災害時要配慮者別支援のポイント

乳幼児
<p>○ 食事の回数を多く 乳幼児は、日々の健康維持だけでなく、発育・発達のための栄養素等の摂取が必要である。体重当たりの必要量が多いにもかかわらず、消化器官などの内臓が未熟であるので、授乳回数や食回数も1日3回の他に間食を与えることが大切である。</p> <p>○ ストレスに注意 生活環境の変化を敏感に受けて、ストレスなどから食べなくなることや夜泣き等が現れることもある。保護者にとってもストレスになることから、遊び場の確保や保育ボランティアからの支援等を考慮することが重要である。</p> <p>○ 食物アレルギーを持つ乳幼児の場合 避難所では備蓄食品・救援物資等で対応を行い、それらでの対応が困難な場合は、アレルギー用食品の要請を行う。</p>
高齢者
<p>○ 脱水に注意 高齢者の場合は、体内水分量が少なく簡単に「脱水」になってしまう。一般に体内の水分が失われると疲労感、食欲不振に繋がる。 特に、災害発生後の避難所生活では、トイレが遠い等のために夜間頻尿、失禁を恐れるため意図的に摂取制限を行いやすい状況にある。また、風邪などの発熱や、糖尿病などの多尿、感覚機能低下のため口渇感の低下など、高齢者は容易に脱水に陥ってしまう。 水分は、安静にしている時でも1日1.5リットル、通常は2.5リットルが必要であり、心臓や腎臓に病気があって、医師に水の摂取を制限されている場合を除いては、食事以外にも水分補給を行う必要がある。そのため、日頃よりペットボトルなどを多く用意するとともに、トイレが遠い場合も考えて、排泄がしやすいポータブル用品などの備えも必要である。</p> <p>○ 低栄養に注意 高齢者の場合、食事の好みが淡泊になり、野菜の煮物や漬物などが中心の食事の場合はたんぱく質等の不足による低栄養が心配される。また、避難所の食事は冷たいことが多く、高齢者にとっては食べにくい。乳製品等を意識して取り入れることや、離乳食や嚥下困難者用の食事を活用するなどして積極的に食事を摂ることが大切である。</p> <p>○ 備蓄のポイント 普段軟らかいご飯やおかゆを食べている人は、かゆ缶詰やレトルトかゆを用意しておく。その他、市販の濃厚流動食、蜂蜜や飴等は食欲が無いときや、体調が悪いときに活用できる。 高齢者や虚弱者は水分が多いと飲み込みにくいことがあり、水分の多い食品やミキサーにかけた食品にトロミを付けるためにトロミ剤を活用(嚥下が困難な人の対応)する。</p> <p>【特別用途食品の利用】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ えん下困難者用食品 <p>* 医師、管理栄養士等の相談・指導を得て使用することが適当</p>
高血圧
<p>○ 血圧に注意 高血圧は動脈硬化を招き、さらに虚血性心疾患や腎臓病、脳血管疾患を引き起こす原因の一つである。避難所での生活は、環境の変化や被災によるストレスで血圧が高くなりがちである。</p> <p>○ 食生活のポイント 【食塩を控える】 ストレスが原因となる高血圧の場合は、減塩による大きな効果は期待できないが、食</p>

塩を控えることは重要である。

【体重管理】

肥満は血圧を上げる原因の一つである。避難所生活では活動量も減り、支給品は高エネルギー食品も多いことから体重管理は大切である。

【アルコール摂取】

アルコールの摂取が多すぎると、血圧が高くなる。

【服薬状況】

高血圧や心臓疾患などでワーファリンが含まれている薬が処方されている場合は、納豆、青汁等に含まれているビタミン K がワーファリンの効き目を打ち消してしまうことから、これらの食品は摂取しないようにする。緑黄色野菜や海藻類など通常の食事ではあまり問題にする必要はない。(クロレラ等健康食品に注意)

高血圧や狭心症などでカルシウム拮抗薬を処方されている場合には、グレープフルーツ及びグレープフルーツジュース等が薬の代謝を阻害し、薬の効果が強く出てしまうことがあるため、薬を飲む数時間前から摂取しないようにする。

糖尿病

○ **血糖のコントロール**

糖尿病は、血糖のコントロールが基本となる。被災した場合は、不規則な食事になり、また、支給品は高エネルギーの食品が多く、野菜が不足がちになる。

○ **食生活のポイント**

【バランスとリズム】

糖尿病の食事では、食べてはいけない食品はないが、エネルギー量を抑え、ビタミン、ミネラル、食物繊維を摂るようにする。エネルギーの範囲内の食事でも1食だけに集中して食べると血糖の変動が大きくなるので、1日3食、規則正しく適量食べるようにする。

【菓子・嗜好品】

甘いお菓子や菓子パン、アルコールは、食事が不規則になり、血糖の上昇に繋がるので控える。

【服薬状況】

インスリン薬を使用している場合は、低血糖になる場合もあるので、食事内容を守ってアルコールを控える。

腎臓病

○ **病態に応じた指導**

食事の基本は、腎臓の負担を少なくして病気の進行を遅らせるため、病態に対応した指導が必要である。

○ **たんぱく質の制限**

たんぱく質が代謝されると老廃物が体内に残るので、大量に摂取すると腎臓の負担が大きくなる。

たんぱく質の制限を伴う場合が多く、病者用の特別用途食品を用いるとよい。また、良質なたんぱく質を制限範囲内で摂取する必要がある。

○ **十分なエネルギー量**

エネルギー量が不足すると、体内のたんぱく質がエネルギー源として消費される。その結果、筋肉組織の細胞が壊れて腎臓の負担が大きくなる。また、細胞内のカリウムが血液に流出し、カリウム濃度の上昇が心臓に負担を与える。そのため、たんぱく質を制限している場合は、糖質や脂質でエネルギーを補う必要がある。油やでんぷんを使った揚げ物や炒め物を活用する。

○ **カリウムの制限**

腎臓の機能が低下するとカリウムが排泄できなくなり、血液中のカリウムが増加することがある。カリウムの増加は不整脈を起こす危険があるので、医師の指示がある者は制限を守ることが大切である。

※食品は水にさらす。ゆでこぼす。煮豆や果物はカリウムを多く含むので注意する。お茶の玉露、抹茶はカリウムが多いので注意を要する。

<p>【特別用途食品の利用】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・低たんぱく質食品の利用 ＊医師にたんぱく質の摂取量の制限を指示された場合に限り用い、医師、管理栄養士等の相談・指導を得て使用することが適当
<p>食物アレルギー</p>
<p>○ 指導のポイント</p> <p>乳幼児から成人に至るまで、食物アレルギーの症状を起こす人が増えており、重篤なアナフィラキシーショック症状を起こし、対応の遅れから死に至る人もいる。</p> <p>災害初期には個別対応が困難なことが予測されるので、平常時から家庭での備蓄(3日分程度)が何より重要である。また、災害時には避難所に、アレルギー用食品の手配や栄養相談を開設するなど素早く対応する。</p> <p>○ 特別用途食品の活用</p> <p>アレルゲン除去食品の手配(医師に特定のアレルゲンの摂取制限を指示された場合に限り用い、医師、管理栄養士等の相談・指導を得て使用すること)</p> <p>○ 加工食品に含まれるアレルギー表示の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・必ず表示される7品目(特定原材料、発症数の多い順) →卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに ・表示が勧められている20品目(特定原材料に準ずるもの) →いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、カシューナッツ、バナナ、やまいも、もも、りんご、さば、ごま、さけ、いか、鶏肉、ゼラチン、豚肉、オレンジ、牛肉、あわび、まつたけ

～食事の配慮が必要な人への対応～

【平常時の備え】

- 1 平常時より保健師等と連携し対象者をリスト化する。
- 2 災害時には特殊な食品の入手が困難なため、各家庭において必要な食料等の備蓄(3日分程度)を勧める。また、入手方法等に関する情報を提供する。

【災害時の対応】

- 1 リスト化した対象者の避難先を把握し、保健師等と連携し食事状況等を確認する。
- 2 必要な支援を行う。(特別用途食品の手配、栄養相談)
- 3 食事の困り事に対応するために、避難所に栄養相談のチラシ等を掲載し、広く周知する。(住民自らが申し出るような体制づくりが大切)

★栄養指導・相談の際に確認する身体所見のポイント

栄養指導・相談の際に確認する身体所見のポイント

(★身体観察ポイント ●問診の参考例 ■栄養指導ポイント)

立ちくらみ

- ★横になっていることが多い
- ★眼瞼結膜
- 食事量の不足はないか
- 貧血はないか
- 貧血予防の指導

肌荒れ

- ★吹き出物や肌乾燥がある
- 食事量の不足や栄養の偏りはないか
- 不足栄養素の増量指導
- 必要に応じたサプリ等の提供

味を感じない

- ★濃い味を好む
- 震災後に薬の変化はないか
- たんぱく質や亜鉛の不足がないか
- タバコが増えていないか
- たんぱく質・亜鉛不足がある場合、含有食品の増量指導
- タバコが増えた人は減煙指導

口内炎、口角炎

- ★口内及び口角の炎症がある
- 炭水化物偏重やビタミン不足がないか
- 不足栄養素の増量指導
- ビタミン強化米等の提供

体重増加

- ★太った
- 食事量・間食・飲料等が増えていないか
- 活動量が減っていないか
- 身体を動かすことに不自由はないか
- 適正な食事・間食・飲酒指導
- ゆっくりよく噛んで食べること
- 散歩等軽運動や日常活動量増加指導

下痢、便秘

- ★何度もトイレに行く
- ★腹痛を訴える、頻繁に放屁がある
- 食事量の不足や偏りはないか
- 食中毒等の危険のある食品の摂取はないか
- 極端な水分制限をしていないか
- 活動量が減っていないか
- 食物繊維の多い食品の増量指導
- 水分の適正化指導（1日2ℓ程度）
- 必要に応じた特保等の提供
- 軽運動や腹部マッサージ指導

体重減少

- ★やつれた（5%以上の体重減）
- 食事量に不足はないか（量・回数）
- 義歯をなくした、又は義歯が合わないという状況はないか
- 生活習慣病の悪化はないか
- 規則的な食事摂取や食事量確保の指導
- 過度の減少の場合には受診勧奨

足のむくみ、静脈瘤

- ★浮腫や静脈の腫れがある
- 水分や塩分の取り過ぎはないか
- 足の痛みはないか
- 腎臓や心臓に障害はないか
- 座りっぱなし等、活動量が極端に低下していないか
- エコノミークラス症候群のリスクが高いので受診勧奨
- 水分・塩分の適正指導
- 散歩や軽運動のすすめ

※食物アレルギー

「肌荒れ」、「口・首の周りが赤い」、「しっしん」、「目がはれている」などは食物アレルギーの症状の可能性があるので問取りをすること。

(カット・デザイン協力：岩手県一関保健所 互野裕子)

栄養障害を示す身体徴候と補給すべき食品

部位	主な徴候	低栄養	低たんぱく等	VA 欠乏	VB2 欠乏	ナイアシン欠乏	VC 欠乏	鉄欠乏	ヨウ素欠乏
顔面	蒼白、ムーンフェイス、鼻唇の脂漏		●		●			●	
眼	角膜乾燥、ビート斑、角膜軟化症			●					
唇、口	口内炎、口角瘻痕、口角症				●				
舌	水腫、鮮紅色舌、亀裂、舌乳頭萎縮				●	●			
歯肉	海綿状、出血、毛状乳頭の萎縮					●	●	●	
皮膚	乾燥、点状出血、ペラグラ、弾力消失	●	●	●		●	●		
爪	匙形爪							●	
分泌腺	甲状腺肥大								●
補給すべき食品		栄養素全般	肉類、卵、大豆製品等	レバー、緑黄野菜	レバー、牛乳等	レバー、魚肉、豆類	野菜、果物、芋類	レバー、赤身肉	レバー、チーズ、卵黄

Ⅲ 様式集 (記入様式編)

東日本大震災では、初めての管理栄養士の公的派遣支援が行われるとともに、日本栄養士会等のボランティア派遣が行われるなど、行政や団体が活動に関わった。

被災地及び応援・派遣管理栄養士等が常に顔を合わせ情報共有できる時間はない。何時、誰が支援に入ったのか、前任者はどのような活動をしたのかを知るため、巡回訪問や栄養指導は記録し、被災者への継続した支援をする必要がある。また、被災地食事調査のための様式も同様に被災地の栄養・食生活の状況の変化を確認する必要がある。

ここでは、過去の被災対応で使用した様式等を参考に、栄養・食生活支援をする関係者が共通認識のもと活用し、効果的な支援活動を実施することを目的として作成した。

避難所運営に関しては、「岐阜県避難所運営ガイドライン（岐阜県）」は、県内の市町村で避難所の運営に関するマニュアル策定を推進するため、その参考資料として各種様式、チェックリスト等を提示しているので、併せて確認しておく。

*参考) 食料・物資管理簿、食料依頼伝票建処理表、避難所生活ルール等

また、災害時の健康支援等保健活動に関しては、「岐阜県災害時保健活動マニュアル（岐阜県）」に基づき展開するとともに、「災害時保健活動に使用する様式集」も活用する。

*参考) 災害時保健活動関連情報の概要等

■ 主な様式の説明

【様式1】 栄養・食生活相談票

避難所、仮設住宅、一般住宅等を訪問し個別栄養相談をした記録を残す。保健師と連携し被災者とのコミュニケーションの中で身体や食欲の変化を確認する。一次指導記録は被災自治体栄養士に報告し、地区ごとにファイルすることで後続の派遣者も見ることが出来る重要な記録となる。

【様式2】 避難所駐在職員連絡票

各避難所には、市町村職員が配置され避難者の生活全般を統括している。個別栄養相談の実施報告をすることで要配慮者等の健康観察を依頼し、その後の栄養・食生活支援がスムーズに進む。

【様式3】 避難所の食事状況確認票

避難所等の炊き出し体制、調理施設備品、食材入手、食事回数、献立内容等を把握・分析・評価し、栄養改善課題を検討する。調理施設等は写真記録やイラストで残す。食事内容は献立、材料、量目（g）は確実に聞き取る。

【様式4】 栄養・食生活支援活動者記録

支援活動した管理栄養士の状況を把握するために作成する。地域保健従事者チーム室の一角に管理栄養士コーナーを設けて支援者が自分の名前を記入していく。

【様式5】 実施報告書

派遣支援に入った管理栄養士がどのように活動をしたか、その状況を日報としてまとめ報告する。県庁担当課への要望も併せて記入することができる。この様式で派遣元自治体

にメール添付して報告も可能とする。

【様式6・7】被災状況報告書（フェーズ0・1,2～3）

市町村の栄養士の安否状況、食料が不足している避難所の食事状況、配慮が必要な人の状況等、フェーズごとに情報収集した被災地の状況を保健所が県庁担当課へ報告する。

【様式8】栄養補助食品等要請書

市町村本部から支部総務班へ栄養補助食品等を要請する。

栄養・食生活相談票

相談日：平成 年 月 日 (曜日)

避難所等名： _____

相談支援者：所属 _____ 職名 _____ 氏名 _____

ふりがな 氏名		生年月日	明・大・昭・平	元の住所	被災前の居住地
既往歴		治療状態	医療機関名 _____ 主治医 _____ 現在の服薬状況 (中断・継続) 薬品名 _____		
生活習慣	<input type="checkbox"/> 全日避難所生活 <input type="checkbox"/> 昼間は仕事 被災場所片づけ <input type="checkbox"/> _____	身体状況	※無理な聞き取りはしない 身長 _____ cm 体重 _____ kg	普段の血圧	※無理な聞き取りはしない 収縮時 _____ mmHg ~拡張時 _____ mmHg
身体自覚症状	<input type="checkbox"/> 頭痛、頭重 <input type="checkbox"/> 不眠 <input type="checkbox"/> 倦怠感、疲労感 <input type="checkbox"/> 吐き気 <input type="checkbox"/> めまい <input type="checkbox"/> 動悸、息切れ <input type="checkbox"/> 肩凝り <input type="checkbox"/> 関節、腰痛 <input type="checkbox"/> 目の症状 <input type="checkbox"/> せき、たん <input type="checkbox"/> _____	栄養欠乏症状	<input type="checkbox"/> 体重減少 <input type="checkbox"/> 口内炎 <input type="checkbox"/> 口角炎 <input type="checkbox"/> 皮膚のあれ <input type="checkbox"/> 疲労感 <input type="checkbox"/> 貧血症状 <input type="checkbox"/> 便秘 <input type="checkbox"/> 下痢 <input type="checkbox"/> 頻尿 <input type="checkbox"/> _____	食事等の状況	避難所の食事提供状況 朝 <input type="checkbox"/> 炊出し <input type="checkbox"/> 他 昼 <input type="checkbox"/> 炊出し <input type="checkbox"/> 他 夜 <input type="checkbox"/> 炊出し <input type="checkbox"/> 他 食欲 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 食事制限 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 内容 _____ 水分摂取 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足
アレルギー、食事制限等	<input type="checkbox"/> 除去食：アレルギー特定原材料 〔乳・卵・小麦・えび・かに・そば・落花生・その他〕 <input type="checkbox"/> エネルギー制限 <input type="checkbox"/> 塩分制限 <input type="checkbox"/> たんぱく質制限 <input type="checkbox"/> 脂質制限 <input type="checkbox"/> 乳糖不耐症 <input type="checkbox"/> _____	相談内容			
		指導内容			
栄養・食生活支援ニーズの判断 <input type="checkbox"/> ①栄養指導支援が必要 (<input type="checkbox"/> 継続 <input type="checkbox"/> 随時 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等提供：品名 _____) <input type="checkbox"/> ②提供する食事に配慮が必要 (<input type="checkbox"/> 離乳食 <input type="checkbox"/> アレルギー対応食 <input type="checkbox"/> 慢性疾患 <input type="checkbox"/> 嚥下困難) <input type="checkbox"/> ③特に指導の必要はなし (一般的な食事提供で可能) ⇒上記①②について、駐在する避難所職員に連絡 職名： _____ 氏名： _____ さん					

参照：ガイドラインP.25

様式1(裏)

栄養・食生活相談票(経過要旨)

避難所		ふりがな 氏名	No.
月 日	相談内容	指導内容	担当者

参照：ガイドライン P.25

避難所駐在職員連絡票

避難所名 _____ 代表者及び駐在職員様

相談日：平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日 (_____ 曜日)

相談支援者：所属 _____

職名 _____ 氏名 _____

継続的な栄養・食生活支援が必要な方について特記しますので、よろしくお願ひします。

No.	氏名	傷病名	指導内容	今後の留意点
1			<input type="checkbox"/> 個別栄養指導 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等の提供 <input type="checkbox"/>	
2			<input type="checkbox"/> 個別栄養指導 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等の提供 <input type="checkbox"/>	
3			<input type="checkbox"/> 個別栄養指導 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等の提供 <input type="checkbox"/>	
4			<input type="checkbox"/> 個別栄養指導 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等の提供 <input type="checkbox"/>	
5			<input type="checkbox"/> 個別栄養指導 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等の提供 <input type="checkbox"/>	
6			<input type="checkbox"/> 個別栄養指導 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等の提供 <input type="checkbox"/>	
7			<input type="checkbox"/> 個別栄養指導 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等の提供 <input type="checkbox"/>	
8			<input type="checkbox"/> 個別栄養指導 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等の提供 <input type="checkbox"/>	
9			<input type="checkbox"/> 個別栄養指導 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等の提供 <input type="checkbox"/>	
10			<input type="checkbox"/> 個別栄養指導 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等の提供 <input type="checkbox"/>	

参照：ガイドライン P.25

様式3(表)

避難所の食事状況確認票			
		所属名	
確認年月日	平成 年 月 日	報告者	
避難所名		避難所リーダー・職名等	
避難者数		1回炊出し食数	
避難住民の状況	男()人 女()人 高齢者割合()% 乳幼児()%		
ライフライン	・電気() ・ガス() ・水道() ・下水道() ・冷蔵庫(有・無) (ライフラインの凡例) ○:被害なし又は(ほぼ)復旧 △:一部復旧 ×:使用不可 -:情報なし		
食事内容 (成人)	(月 日 曜)	(月 日 曜)	
	朝 主食・味噌汁・主菜・副菜①・副菜②・果物	朝 主食・味噌汁・主菜・副菜①・副菜②・果物	
	昼 主食・味噌汁・主菜・副菜①・副菜②・果物	昼 主食・味噌汁・主菜・副菜①・副菜②・果物	
	夕 主食・味噌汁・主菜・副菜①・副菜②・果物	夕 主食・味噌汁・主菜・副菜①・副菜②・果物	
炊出しの状況	炊出し実施者: 自衛隊 ・ ボランティア ・ 被災者 ・ その他()		
	朝・昼・夕 献立(あり・なし) 調理スタッフ 名		
給食管理リーダー	無 ・ 有	氏名	(職種:)
食料物資の 充足状況	たんぱく源(充足・不足)・・・調達部所(災害対策本部・その他_____)		
	野菜・果物(充足・不足)・・・調達部所(災害対策本部・その他_____)		
炊出し環境	マンパワーの状況	献立・栄養管理状況	設備・衛生管理状況
不足物資・設備	①		
	②		
	③		
	④		
炊出しの課題	エネルギー (不足・良好・過多)		
	たんぱく質 (不足・良好・過多)		
個別の食支援が 必要な方の状況	糖尿病	()人	()人
	高血圧	()人	()人
	腎臓病	()人	()人
	アレルギー	()人	()人
	離乳食	()人	()人
	嚥下障害	()人	()人
	腸整	()人	()人
	その他	()人	()人
栄養機能食品の 配布状況			
その他 特記事項等			
引継事項 今後の計画			

参照: ガイドライン P.25

様式3(裏)

避難所の食事記録表

区分	献立名	食材料名	量・概量	備考
朝食				
間食				
昼食				
間食				
夕食				
間食				

参照：ガイドラインP.25

栄養・食生活支援活動者記録

当地の栄養・食生活支援活動に協力いただいた管理栄養士等の方々に記入願います。
 活動期日ごとに行を変更してください。また、活動内容については、別綴「活動報告書」(一般的な様式は用意していますが、各自治体の所定のもので構いません)に記録して綴ってください。

期日				自治体派遣者等			栄養士会			県・市町村等		
年	月	日	曜日	所属	氏名	連絡先(携帯等)	所属	氏名	連絡先(携帯等)	所属	氏名	連絡先(携帯等)
計												
				人			人			人		

18

実施報告書

No.1

栄養・食生活支援実施報告書(日報まとめ)

【地域名】 平成 年 月 日() 担当者()

避難所・仮設住宅・訪問地区等名 (担当者)	相談 延 人数	相談内訳(延べ件数)											避難所の状況 (食事内容・回数・調理の状況・問題点・〇〇県や国等への伝達事項)				
		母子			生活習慣病			疾患			その他						
		離乳食・幼児食	アレルギー	母性	高血圧	糖尿病	その他	かぜ	慢性疾患	腎疾患	その他	高齢者		嚥下困難	便秘	下痢	その他
名称 【 】 栄養士氏名 ()																	
名称 【 】 栄養士氏名 ()																	
名称 【 】 栄養士氏名 ()																	
名称 【 】 栄養士氏名 ()																	
名称 【 】 栄養士氏名 ()																	
計																	

*相談延べ人数、内訳(重複可)を記録してください。

参照: ガイドライン P.25

様式5(裏)

No.2 担当者 ()			
◆現地の状況			
◆派遣管理栄養士 1日の栄養・食支援活動内容			
時間	活動場所	活動内容	特記事項
*活動開始から終了までの1日の活用内容を記載してください。			
◆現地栄養関係スタッフの状況			
◆現地担当(県担当者)へ連絡した事項→特記事項として全体報告に反映されます。			
◆〇〇〇〇課への連絡事項			
◆明日の予定			
◆特記事項			

参照：ガイドライン P. 25

被災状況報告書【フェーズ0～1】(保健所⇒県庁保健医療課：毎日)

県庁保健医療課長 様

保健所(報告者)

年 月 日 時現在

市町村名	1 市町村栄養士の安否状況	2 食料が不足している避難所の食事状況	備考
(市・町・村	総数()人 その状況 〔無事()人 不明()人 被災()人[軽症 人、重症 人、死亡 人]〕	避難所数()ヶ所 ※うち食料不足()ヶ所 不足している食料〔 <input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜() <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()〕 その対応状況〔 <input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()〕	
(市・町・村	総数()人 その状況 〔無事()人 不明()人 被災()人[軽症 人、重症 人、死亡 人]〕	避難所数()ヶ所 ※うち食料不足()ヶ所 不足している食料〔 <input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜() <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()〕 その対応状況〔 <input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()〕	
(市・町・村	総数()人 その状況 〔無事()人 不明()人 被災()人[軽症 人、重症 人、死亡 人]〕	避難所数()ヶ所 ※うち食料不足()ヶ所 不足している食料〔 <input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜() <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()〕 その対応状況〔 <input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()〕	
(市・町・村	総数()人 その状況 〔無事()人 不明()人 被災()人[軽症 人、重症 人、死亡 人]〕	避難所数()ヶ所 ※うち食料不足()ヶ所 不足している食料〔 <input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜() <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()〕 その対応状況〔 <input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()〕	
(市・町・村	総数()人 その状況 〔無事()人 不明()人 被災()人[軽症 人、重症 人、死亡 人]〕	避難所数()ヶ所 ※うち食料不足()ヶ所 不足している食料〔 <input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜() <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()〕 その対応状況〔 <input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()〕	
(市・町・村	総数()人 その状況 〔無事()人 不明()人 被災()人[軽症 人、重症 人、死亡 人]〕	避難所数()ヶ所 ※うち食料不足()ヶ所 不足している食料〔 <input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜() <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()〕 その対応状況〔 <input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()〕	
(市・町・村	総数()人 その状況 〔無事()人 不明()人 被災()人[軽症 人、重症 人、死亡 人]〕	避難所数()ヶ所 ※うち食料不足()ヶ所 不足している食料〔 <input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜() <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()〕 その対応状況〔 <input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()〕	

○その他特記事項

(原則毎日報告)

参照：ガイドラインP.13

被災状況報告書【フェーズ2～3】(保健所⇒県庁保健医療課：週1回)

県庁保健医療課長 様

保健所(報告者)

年 月 日 時現在

市町村名	1 避難所の食事に配慮が必要な人の状況			2 主食・主菜・副菜が3食揃っていない避難所の食事状況		備考
(市・町・村)	糖尿病 腎臓病 離乳食 腸整	人、高血圧 人、アレルギー 人、嚥下障害 人、その他	人、 人、 人、 人	避難所数()ヶ所 ※うち主食・主菜・副菜が3食揃っていない避難所()ヶ所 不足している食料 [<input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜()、 <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()] その他の要因 [<input type="checkbox"/> マンパワー不足、 <input type="checkbox"/> 設備・器具不足、 <input type="checkbox"/> その他()] その対応状況 [<input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()]		
(市・町・村)	糖尿病 腎臓病 離乳食 腸整	人、高血圧 人、アレルギー 人、嚥下障害 人、その他	人、 人、 人、 人	避難所数()ヶ所 ※うち主食・主菜・副菜が3食揃っていない避難所()ヶ所 不足している食料 [<input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜()、 <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()] その他の要因 [<input type="checkbox"/> マンパワー不足、 <input type="checkbox"/> 設備・器具不足、 <input type="checkbox"/> その他()] その対応状況 [<input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()]		
(市・町・村)	糖尿病 腎臓病 離乳食 腸整	人、高血圧 人、アレルギー 人、嚥下障害 人、その他	人、 人、 人、 人	避難所数()ヶ所 ※うち主食・主菜・副菜が3食揃っていない避難所()ヶ所 不足している食料 [<input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜()、 <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()] その他の要因 [<input type="checkbox"/> マンパワー不足、 <input type="checkbox"/> 設備・器具不足、 <input type="checkbox"/> その他()] その対応状況 [<input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()]		
(市・町・村)	糖尿病 腎臓病 離乳食 腸整	人、高血圧 人、アレルギー 人、嚥下障害 人、その他	人、 人、 人、 人	避難所数()ヶ所 ※うち主食・主菜・副菜が3食揃っていない避難所()ヶ所 不足している食料 [<input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜()、 <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()] その他の要因 [<input type="checkbox"/> マンパワー不足、 <input type="checkbox"/> 設備・器具不足、 <input type="checkbox"/> その他()] その対応状況 [<input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()]		
(市・町・村)	糖尿病 腎臓病 離乳食 腸整	人、高血圧 人、アレルギー 人、嚥下障害 人、その他	人、 人、 人、 人	避難所数()ヶ所 ※うち主食・主菜・副菜が3食揃っていない避難所()ヶ所 不足している食料 [<input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜()、 <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()] その他の要因 [<input type="checkbox"/> マンパワー不足、 <input type="checkbox"/> 設備・器具不足、 <input type="checkbox"/> その他()] その対応状況 [<input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()]		
(市・町・村)	糖尿病 腎臓病 離乳食 腸整	人、高血圧 人、アレルギー 人、嚥下障害 人、その他	人、 人、 人、 人	避難所数()ヶ所 ※うち主食・主菜・副菜が3食揃っていない避難所()ヶ所 不足している食料 [<input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜()、 <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()] その他の要因 [<input type="checkbox"/> マンパワー不足、 <input type="checkbox"/> 設備・器具不足、 <input type="checkbox"/> その他()] その対応状況 [<input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()]		
(市・町・村)	糖尿病 腎臓病 離乳食 腸整	人、高血圧 人、アレルギー 人、嚥下障害 人、その他	人、 人、 人、 人	避難所数()ヶ所 ※うち主食・主菜・副菜が3食揃っていない避難所()ヶ所 不足している食料 [<input type="checkbox"/> 米、 <input type="checkbox"/> パン、 <input type="checkbox"/> 水、 <input type="checkbox"/> 主菜()、 <input type="checkbox"/> 野菜、 <input type="checkbox"/> 特殊食品() <input type="checkbox"/> その他()] その他の要因 [<input type="checkbox"/> マンパワー不足、 <input type="checkbox"/> 設備・器具不足、 <input type="checkbox"/> その他()] その対応状況 [<input type="checkbox"/> 支援要請中、 <input type="checkbox"/> 未要請()]		

22

○その他特記事項

(原則週1回報告)

様式 8

栄養補助食品等要請書

_____ 支部総務班長 様

_____ 市町村本部長

補 助 食 品 名	内 容	要求数
ベビーフード (おかゆ)		
ベビーフード (魚)		
ベビーフード (野菜)		
ベビーフード (肉)		
ベビーフード ()		
ベビーフード ()		
野菜ポタージュ		
野菜粉末ふりかけ		
エネルギー補充食品		
糖尿病患者用	ビタミン添加食品・ミネラル添加食品・低カロリー食品	
高血圧者用	減塩食品・ビタミン添加食品・ミネラル添加食品	
腎臓病者用	減塩食品・ビタミン添加食品・ミネラル添加食品・ 低たんぱく質食品	
心臓病者用	減塩食品・ビタミン添加食品・ミネラル添加食品	
肝臓病者用	ビタミン添加食品・ミネラル添加食品	
消化器系の弱い人用	濃厚流動食・エネルギー補充食品・ビタミン添加食品・ ミネラル添加食品	
アレルギー者用		
高齢者用	濃厚流動食・おかゆ・野菜ポタージュ	

※欄に収まりきれない場合は別紙に記載のうえ添付のこと。

担当者 氏名 _____

連絡先 _____

参照：ガイドライン P.15

IV 様式集 (揭示・献立・チェックリスト編)

食事(栄養)のことで、ご心配がある方へ

食事や栄養のことで、不安なことや
相談したいことがある方は、
お気軽にご相談ください。

例えば・・・

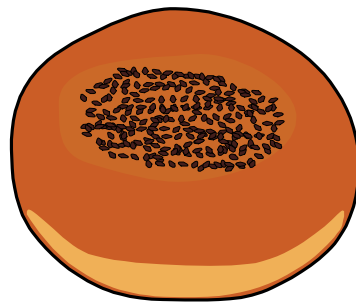
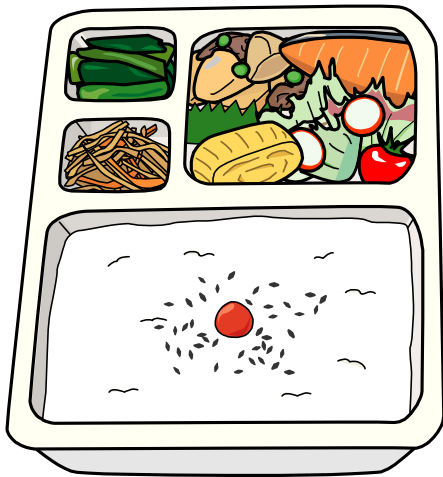
- ◆ 離乳食やミルクのこと
- ◆ 普段、糖尿病等で、食事制限をしている
- ◆ 固いものが食べにくい(ご高齢の方など)
- ◆ アレルギーがある など

上記以外でも食事や栄養のことで気になる
ことがあればご相談ください。避難所の食事
担当の方へお伝えいただいても結構です。

【相談先】

相談窓口	〇〇〇〇課		
連絡先	TEL	()	—
	FAX	()	—

残った食事は とっておかない！



**古くなった食物は食中毒の原因になります。
お手元にある支援物資の賞味期限を
よく見てから、食べてください。**

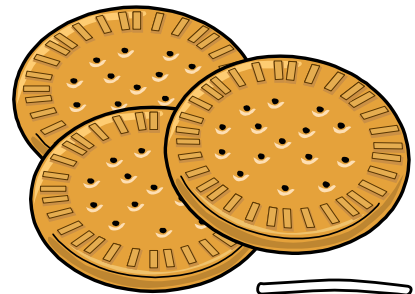
担当： 課

TEL

FAX

おやつを食べ過ぎに 気をつけましょう

甘いお菓子やスナック菓子、
甘い飲み物の飲みすぎと
食べ過ぎは栄養のバランスを壊し、
体調コントロールが難しくなります。



食べる時間(午前中1回、午後1回)と
自分の適量を考えて食べましょう。

詳しくは、

保健スタッフ(管理栄養士)にご相談
願います。

担当： 課

TEL

FAX

便秘に注意しましょう

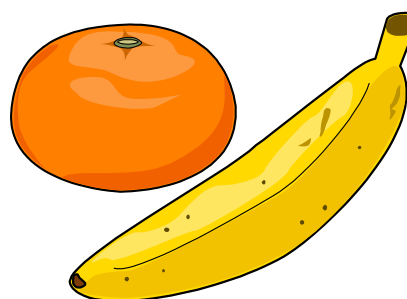
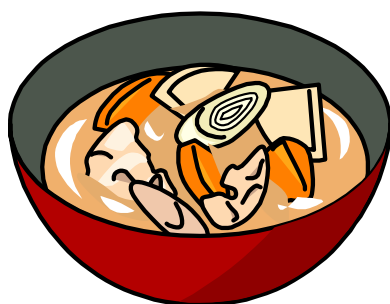
① 十分な水分摂取

② 軽い運動

③ 食物繊維の摂取



できるだけ野菜や果物を
食べましょう。



症状が気になっている方は、

保健スタッフ(管理栄養士)にご相談
願います。

担当： 課

TEL

FAX

1. 栄養・食生活リーフレット

避難生活を少しでも元気に過ごすために

食事はとれていますか

不安で食欲がない、飲食物が十分に届かないなど困難な状況が多いですが、まずはできるだけ食べて、身体にエネルギーをいれましょう。

- エネルギーは、寒さに対抗し、体力や健康の維持のために大切です。
- 食欲がない時には、エネルギーのある飲料や汁物、甘い食物を食べることから試してみましょう。
- 支援物資では、食物の種類が限られるので、ビタミンやミネラル、食物繊維が不足しがちです。野菜や果物のジュース、栄養を強化した食品などが手にはいたら、積極的にとりましょう。
- 食欲がない、かたい物が食べにくいなど、お困りの点がありましたら、医療・食事担当スタッフにご相談ください。

食べる時に

- できるだけ直接さわらずに、袋（包装物）ごと持って食べるようにしましょう。



- 配られた飲食物は早めに食べましょう。

水分をとりましょう

飲料水やトイレが限られており、水分をとることを控えがちです。飲み物がある場合には、我慢せずに、十分に飲んでください。水分が不足すると下記のような症状がおこりやすくなります。

- 脱水
- 心筋梗塞
- 脳梗塞
- エコノミークラス症候群
- 低体温
- 便秘



身体を動かしましょう

復興の作業のために、身体を動かしている方もいらっしゃいますが、避難所の限られた空間では身体を動かす量が減りがちです。健康・体力の維持、気分転換のために、身体を動かしましょう。

- 足の運動（脚や足の指を動かす、かかとを上下に動かす）
- 室内や外で歩く
- 軽い体操



など



食物アレルギーがある方、病気の治療で食事の制限が必要な方、妊婦さん等は、早めに避難所のスタッフや医療・食事担当スタッフにご相談ください。母子、高齢者（高血圧、糖尿病を含む）向けの資料もあります。必要な方はお知らせください。

2. 衛生管理リーフレット

避難生活を少しでも元気に過ごすために

避難所では同じ空間に多くの人が集まって生活しているため、食中毒などへの注意が必要です。また、風邪やインフルエンザなどの感染も広がりやすくなっています。感染予防には手洗いが基本。少しでもできることから心がけましょう。

食中毒に気をつけましょう

- 流水が使えるときは、調理の前、食事の前に流水と石鹸で手を洗いましょう。(断水しているときは、避難所の手指用アルコール剤または、ウェットティッシュを使いましょう)
- 缶詰などの加工食品は開封したら早めに食べましょう。

食事担当のスタッフの方へ

- 作業前に手洗いをしましょう
(枠内上記参照)
- 消費期限を確認しましょう。
- 食料品は冷暗所で保管しましょう。
- 下痢をしている場合、吐き気がある場合は、食事の担当はやめましょう。

調理をするときには...

- おにぎりは、ラップで握りましょう。(右図)
- 調理用ボウルやお皿等はラップを敷くなど、できるだけ汚さないようにしましょう
- 加熱が必要な食品は中までしっかり熱を通しましょう。
- 使った調理器具等はできるだけ洗浄し、清潔に保ちましょう。



病気の感染を予防するには

①手洗い

- 流水が使えるときは、こまめに流水と石鹸で手を洗いましょう。
- 断水しているときは、手指用アルコール剤(特に、トイレ後、食前)を使いましょう。



②うがい

- 流水またはペットボトルや給水車の水が使えるときはこまめにうがいをしましょう。



③マスクの着用

- マスクが足りない場合は、風邪の症状が出ている人にマスクをしてもらうことを優先しましょう。



下痢や風邪に

かかった時の栄養管理

- ① 脱水予防のために、こまめに水分をとりましょう
【例】水、お茶、果実ジュース、スポーツ飲料
- ② 消化がよく軟らかい食事をとりましょう
【例】レトルトおかゆ、缶詰(煮物)
- ③ ビタミン・ミネラル類を積極的にとりましょう
【例】野菜、果物、野菜・果実ジュース

具合が悪いと感じたときは...

発熱、咳、下痢、嘔吐、腹痛の症状がある方は、早めに避難所のスタッフまたは医療スタッフにご相談ください。



国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所
公益社団法人 日本栄養士会

厚生労働省 HP より

3. 赤ちゃん、妊婦・授乳婦リーフレット

避難生活を少しでも元気に過ごすために

1. ママ、がんばりすぎないで！

困ったことは、医療・食事担当スタッフに相談しましょう。



2. とれるときに水分を

飲み物が十分なかったり、トイレに行く回数を減らすため、水分を控えがち・・・

妊婦さんとおなかの赤ちゃんの健康、ママと赤ちゃんの健康や母乳のためにも、飲み物がある場合には、積極的に水分をとることが大切です！

3. 食べられるチャンスに少しずつでも

食事の回数や、一回当たりの食事量が限られてしまいます。食欲がないこともあるでしょう。食べられる時に、食べられる量から。

4. 食べ物の種類が増えてきたらビタミンを

食べ物の種類が増えてきたら、おにぎりやパン以外に、野菜、果物、果実ジュースや、栄養を強化した食品などをとり、ビタミンを補給しましょう。

5. 赤ちゃんはママのお乳を吸うと安心します

一時的に母乳が出なくても、赤ちゃんはママのお乳を吸っているだけで、安心します。また、吸わせ続けることで、また出てくるようにもなります。※気をつけるポイントは裏面をご覧ください。

6. 赤ちゃんやママはできる範囲であたたかく

毛布を巻いたり、抱っこしてあたためましょう。ママの抱っこで、赤ちゃんは安心します。

妊婦さんは、重ね着や毛布などで自分自身を巻いて温めることで、おなかの赤ちゃんと自分の体調を整えることにつながります。



国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所
公益社団法人 日本栄養士会

厚生労働省 HP より

3. 赤ちゃん、妊婦・授乳婦リーフレット

ママはがんばりすぎないで！

大事なことはママと赤ちゃんが元気であることです。

*ママが疲れてしまうと、母乳が減ったり、一時的に止まったりすることがあります。

そんな時は、がんばりすぎないで！足りない分は、粉ミルクを使いましょう。

(出典：How to Prepare Formula for Bottle-Feeding at Home (FAO/WHO) より抜粋・改変)

粉ミルクの作り方



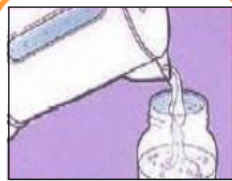
<準備するもの>

- ・哺乳ビン（なければ、コップ、スプーン等でもOK）

*使う前に、きれいに洗ってください

- ・軟水（井戸水は **×**
給水車の水は当日中に使いましょう
水道水が使えない時は、国産のミネラルウォーターで）

<ミルクの作り方> 手は清潔に



やけどに注意しながら、一度沸騰させたお湯を哺乳ビンに注ぎます



粉ミルクの缶の説明書を目安に、必要な量の粉ミルクを哺乳瓶に入れます



混ざったら、直ちに冷やします。
*水は、哺乳瓶のキャップより下に当てます



手首にミルクをたらし、生温かく、熱くなければ大丈夫です

離乳食はこんな方法でも

避難所では赤ちゃんのご飯も心配ですよ

5-6カ月の赤ちゃんなら、母乳やミルクで代用を

7-11カ月の赤ちゃんなら、スプーンでつぶしたり、お湯を加えて、おかゆ状に

12カ月以降の赤ちゃんなら、炊き出しのご飯に味噌汁を入れて「かんたんおじや」を

作ったり、よく煮た大根や芋なら大丈夫



*生モノと、十分に火が通っていない食べ物は、絶対あげない
てくださいね

*塩分はなるべく控えめに

*食器やスプーンは清潔に

アレルギーがあるお子さんに

炊き出しに含まれる和風だし（さば、えび等）やコンソメ・スープ類（卵・牛乳等）、味噌・醤油・バター（大豆）などの調味料にアレルギーを起こす成分が入っていることがあります。

医療スタッフにご相談ください

4. 高齢者リーフレット

あなたの元気がみんなの元気！！

ついつい、お子さんやお孫さんに配慮して、食事を遠慮してしまうかもしれません。でも、あなたが元気であることが、ご家族や周りの方の元気につながります。

1. 水分をしっかりとりましょう

避難生活では、飲料水の不足や、トイレの数の不足のために、水分摂取を控えがちです。食事の量が減ると、水分の摂取量も少なくなりがちです。水分が不足すると、疲れやすい、頭痛、便秘、食欲の低下、体温の低下などがおきやすくなります。血流を良くする、血圧や血糖をコントロールするためには、水分をしっかりとることが大切です。

2. しっかり食べましょう

食べ物が限られていることや慣れない環境などのために食欲が低下しがちです。体温や身体の筋肉を維持するためにも、出された食事はしっかり食べましょう。

ゼリー飲料や栄養素を強化した食品等が届いたら、積極的に食べましょう。ご飯類は、袋に入れてお湯につけて温める、汁に入れて雑炊のようにする、パン類は牛乳やジュースに浸すと食べやすくなります。

3. 飲みこみにくい方へ

日頃から飲みこみにくいと感じる方、食事や飲み物を飲んだ時にむせる方は、次のような工夫をしてみましょう。

- ◇ 食事をする時には、横になったままでなく、座って食べるか、少し身体を起こして食事をしましょう。
- ◇ 食事の前に少量の水で口を湿らせましょう。
- ◇ 食品と水分を交互にとりましょう。
- ◇ 袋に入っている状態の時に、つぶしたり、ちぎったりして、食べやすい大きさにしましょう。

4. 身体を動かしましょう

避難所生活では、身体を動かす量が減りがちです。食べるだけでなく、身体を動かすことも考えましょう。

- ◇ 脚や足の指を動かす。
- ◇ かかとを上下に動かす。
- ◇ 室内や外を少し歩く。
- ◇ 軽い体操



国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所
公益社団法人 日本栄養士会

厚生労働省 HP より

4. 高齢者リーフレット

高血圧、糖尿病などで普段から食事療法をしている方は、早めに避難所のスタッフや医療・食事担当スタッフにお知らせください。また、食べ物が飲みこみにくい方、義歯の状態が悪い方もご相談ください。

血圧が高めの方へ

寒さや、睡眠不足、不安感などでも血圧は高くなります。非常に難しいとは思いますが、できるだけ睡眠をとり、リラックスを心がけましょう。血圧のコントロールのためには、以下のようなことも大切です。

- 水分を十分にとりましょう。
- 少し身体を動かしましょう。
(軽い体操、室内や外を少し歩くなどがおすすめ！)
- 下半身を温めましょう。
- 野菜や果物が手にはいるようになったら、積極的に食べましょう。

血糖値が高めの方へ

普段は、上手にコントロールできている方でも、今は難しいかもしれません。血糖値の急な上昇や低血糖を予防するためには、以下の点に気をつけましょう。

- できるだけ糖分を含まない飲料を選び、水分を十分にとりましょう。
- 食事量が減っているので、薬を使っている人は低血糖に気をつけましょう。
- 食事は、一度にたくさん食べずに、少しずつ回数を分けて食べましょう。
- 食べる時には、良く噛んで時間をかけて食べましょう。

できていますか? 衛生的な手洗い



2度洗いが効果的です!
2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

©公益社団法人日本食品衛生協会

冬は特にご注意！

食品を取扱う方々へ

ノロウイルス

食中毒

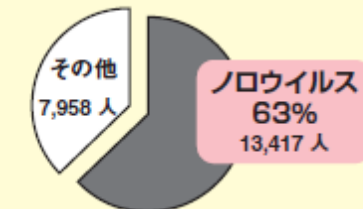
による

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に 多発しています!!!

データでみると

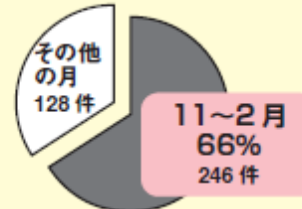
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



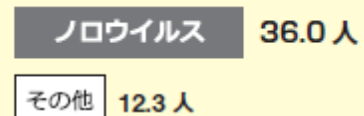
原因別の食中毒患者数(年間)

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計(平成24～28年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る)

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - トイレに行ったあと
 - 調理施設に入る前
 - 料理の盛付けの前
 - 次の調理作業に入る前
 - 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - 指先、指の間、爪の間
 - 親指の周り
 - 手首、手の甲

調理器具の

消毒

洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&A

検索



厚生労働省

厚生労働省 HP より

ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・ リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにのみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 感染した人が調理などをして汚染された食品 ● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<p><潜伏時間></p> <p>感染から発症まで24～48時間</p> <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

厚生労働省 HP より

炊き出しをされる方々へ

衛生面注意事項

食中毒予防のため、以下のことを必ず守ってください。

【調理前】

加熱していない食品は、出さない

生野菜(レタス、キャベツ、刻みネギ等)、刺身、和え物、生卵等

下痢、発熱、手指に傷のある方は調理や配膳を行わない

調理や配膳の前に、下痢、発熱、手指に傷がないか健康チェックを行う

【調理中】

調理の前には、よく手を洗う

水が十分確保できない場合は、ウェットティッシュでよく拭いた後、アルコール消毒を行い、使い捨て手袋を着用する

調理中も、こまめに消毒する

調理台にアルコール消毒薬を置き、作業の度に使用する

材料は、クーラーボックス(保冷剤入り)に保管する

クーラーボックスに入らない場合、直射日光の当たらない涼しいところに保管

【調理後】

調理後、概ね 2 時間を超えたものは提供せずに廃棄する
早めに食べるように伝えること

(注)詳細は、大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)を参考にする。

担当 :	課
TEL	
FAX	

避難所生活での食事のポイントについて

慣れない生活や限られた食事の中で、体調を崩している方も多くいらっしゃると思います。

これから復興に向けて大きな一歩を踏み出すために必要な体力・体調を維持していただくための食事のポイントです。

● まずは水分！お水はこまめに飲みましょう(特に高齢者)

- 寒さやトイレが気になり、水を控えがちになりますが、気付かないうちに脱水症状に陥る場合があります。食事の量が普段より減っている状況では特に危険ですので、意識して水分を補給しましょう。特に高齢者の方は「のどが渴いた」と感じる前に、こまめに水やお茶を飲むようにしましょう。

● 主食(ごはん、パン、めん等)以外の食品(主菜・副菜)も食べるようにバランスを意識しましょう。

- たんぱく源となる“おかず”は食べていますか？ 主食のみの食事になると、たんぱく質やビタミン類が不足してしまいます。体力や抵抗力を保つためにも、できるだけ食べるようにしましょう。肉や魚、大豆、卵などの加工品・缶詰などの他、チーズやソーセージ、カロリーメイトなども利用するとよいでしょう。
- 特に、主食に偏り、ビタミン B1が不足すると、糖質を上手に分解することができず、力の源であるエネルギーに変換されないため、乳酸などの疲労物質が溜まり、疲れやすくなります。
- ビタミン B1は、豚肉、大豆、卵、牛乳などから摂ることができますが、食事の配送、調理、保存場所の確保も難しい避難所では、常温でも長期保存できるロングライフ牛乳(LL 牛乳)等があると良いのではないのでしょうか。また、応急的な対応として、ビタミン B 群が含まれているサプリメントなども上手に使えると良いです。
- 被災地では、どうしても野菜や果物類が不足してしまうと思いますが、風邪や便秘予防のため、ビタミン C や食物繊維が摂れるよう、バナナやりんご、みかん等の果物が避難所に届けられたときは、意識して食べるようにしましょう。また、野菜ジュースなどがあれば、積極的に利用すると良いでしょう。
- 食べ物が届き始めたら、バランスを意識して、主食(ごはん、パン、めん等)の他に、主菜(お肉、お魚、卵料理)や副菜(野菜料理)等も食べるようにしましょう。

● 近くの人とお話をしながら一緒に食べたり、温かい物を食べたりすると、心がほっとします。

- 配給の食べ物は、場合によっては食べにくいと感じることがあると思います。そんな時は、1人より2人で食べた方がおいしく感じます。また、温かい食べ物は、心も温めてくれます。避難所でお湯や暖房などで温めることができるようなら、少し温めてみましょう。

※ 温めてからは、食中毒予防のためにすぐに食べましょう。

● 義歯の具合は大丈夫ですか？(特に高齢者)

- 歯やお口の具合が悪いと、思うように食べるできません。気になる症状がある場合は、歯科医師にお口の中を見てもらいましょう。
- おかゆや柔らかい食品などが必要な場合には、最寄りの医療スタッフや管理栄養士に遠慮しないで相談しましょう。
- 飲料水が確保できている場合には、できるだけ食後のうがいを行いましょう。

● アレルギーのある方、食事制限のある方、食欲がない方等食事でお困りの方は・・・

- 最寄りの医療スタッフや管理栄養士に遠慮しないで相談しましょう。 全国保健所管理栄養士会

下痢・嘔吐の食事

☆ 下痢

【食事】①出来るだけ水分を摂るようにしましょう。

お茶、飲料水、スポーツ飲料、栄養強化のジュース類

②温かい物を少量ずつ食べるようにしましょう。

特に冷たい物、炭酸、アルコールを含むものは避ける

③よく噛んで食べましょう。

④次の食品は控えましょう。

生食・・・刺身、生野菜サラダ

硬いもの、繊維の多いもの・・・貝類、干物、山菜類、漬物

⑤少し食べられる様になれば、お粥・煮込みうどんなどを食べてください。

【生活】①手洗いをしましょう。

特に排便後、便を取り扱った時は、石鹼で十分に洗い、よくすすぐ。

手ふきタオルも常に清潔な状態にする。

☆ 嘔吐

【食事】①乳製品・柑橘類は避けましょう。

②症状がおさま次第、下痢の食事に準じます。

【生活】①手洗いをしましょう。

特に吐しゃ物を取り扱った時は十分に洗う。

担当： 課

TEL

FAX

おかゆの作り方（3パターン）

1. レトルトの粥を提供する

2. さらに柔らかくするには

- ①レトルトの粥に、同量程度の水を加えて炊く。
- ②対象に合わせて、粥の部分と重湯を適度に混ぜる。

※1種類で各対象別に調整できます。

3. ご飯から炊く

- ①ご飯1：水3～4程度を用意する。
- ②鍋にご飯と水を入れ、煮立ったらさっとかき混ぜ、
ふたを少しずらして、弱火でゆっくり煮る。
- ③できあがったら5分程度蒸らす。
- ④対象に合わせて、粥の部分と重湯を適度に混ぜる。

※1種類で各対象別に調整できます。

担当： 課

TEL

FAX

避難所での1週間のサイクルメニュー（例示）

- 災害時には、市町村が主体として実施する炊出しや避難所での炊飯、また、自衛隊やボランティア団体等による炊出し支援も想定されるが、事前に献立を用意しておくことで、対応が容易になる。
- 献立例は、最低でも基本献立として1週間分作成しておくことで、基本献立をベースとしたサイクルメニュー化も可能になる。
ポイントとして、自衛隊の炊出しでは焼物用の調理器具がないことから、焼物料理を避けた献立とすることと、災害時に調達ができる業者を確認しておくことが必要である。
- **【炊き出し用】** 東日本大震災津波の際に実際に岩手県大船渡市で使用された献立を例示する。
「1回量」の欄は、人数分の発注量を記入して使用し、「発注の状況」は、物資の配送状況や調理のポイントが記述されている。
- 献立を立案する際は、食事に配慮が必要な方への対応のため、エネルギー及び食塩相当量は食事摂取基準を参考にコントロールし、全粥の食事の方でも食べられるような軟らかい食材を活用することや、アレルギー特定原材料をなるべく使用しないようにすること（例：レトルト玉子粥→普通のレトルト粥）、使用する場合もアレルギー表示を献立に示し、代替食も明記する等の配慮が必要である。避難所で計量することが出来ない場合は、概量（1個、ひとつまみ等）の併記が必要である。
- **【弁当発注用】** 熊本地震の際に実際に熊本県宇治市で使用された献立を例示する。モデル献立は愛知県・佐賀県からの派遣管理栄養士が立案した。献立の条件が併せて記述されている。
- 厚生労働省健康局健康課栄養指導室から熊本県及び熊本市に発出された事務連絡（平成 28 年 6 月 6 日）避難所における食事提供の評価・計画のための栄養の参照量

目的	エネルギー・栄養素	1歳以上、1人1日当たり
エネルギー摂取の過不足の回避	エネルギー	1,800~2,200kcal
栄養素の摂取不足の回避	たんぱく質	55g 以上
	ビタミン B ₁	0.9 mg 以上
	ビタミン B ₂	1.0 mg 以上
	ビタミン C	80 mg 以上

※日本人の食事摂取基準（2015年版）で示されているエネルギー及び各栄養素の値をもとに、平成 22 年国勢調査結果(熊本県)で得られた性・年齢階級別の人口構成を用いて加重平均により算出

- **【食品構成表】** 厚生労働省が示した避難所における栄養の参照量から、必要な栄養量が確保できるように岩手県大船渡市で使用された食料構成を例示する。

炊き出し用サイクルメニュー（例）

○曜日のメニュー

	献立名	材料	一人分量	1回量 (人数分)	留意点
朝	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所で炊飯
	魚肉ソーセージ	魚肉ソーセージ	1本	0本	配送予定 ワンポイント 薄切りにして油少々で炒めた後、ケチャップを絡めてもおいしいです。
	牛乳	牛乳(200ml)	1個	0個	毎日配送
	みそ汁	だしの素	1g	0g	避難所の在庫対応 ワンポイント
		味噌	10g	0g	コンソメや醤油など調味料を変えるだけで違う料理に変身します。
		きやべつ	30g	0g	配送予定
		玉ねぎ	20g	0g	
にんじん	10g	0g			
昼	パン	パン	1個	0個	毎日配送
	野菜ジュース	野菜ジュース	1個	0個	
夕	ご飯	精白米	100g	0g	配給または各避難所で炊飯
	煮物	魚缶詰など	50g	0g	配送予定 ワンポイント
		玉ねぎ	60g	0g	魚缶詰の汁の味を利用し不足分の調味料を足すのがお勧めです。味が濃すぎる場合は、一度水洗いしたものを使用してみましょう。
		ごぼう	10g	0g	
	野菜料理	野菜レシピ対応	1個	0個	ワンポイント 届いている野菜を活用し、事前にお配りしている簡単レシピ等活用しながら自慢の1品を作ってください。
	カットトマト	トマト	1/2個	0個	配送予定
	みそ汁	だしの素	1g	0g	避難所の在庫対応
		味噌	10g	0g	
なす		30g	0g	配送予定	
玉ねぎ		30g	0g		

この献立は、そのとおり作ってみてもよし、調理担当の皆様が腕をふるっていただき全く違うものを作ってもよしで、ご自由にお使いいただくものです。このような食材の組み合わせで食べていただくことで、栄養バランスがある程度確保されますので参考にしていただければ幸いです。なお、食材は計画どおり届かない場合もありますので、その際には届いた中で調整をお願いいたします。

○曜日のメニュー

	献立名	材料	一人分量	1回量 (人数分)	留意点
朝	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所
	おたのしみ				配送予定
	具たくさん汁	だしの素	1g	0 g	避難所の在庫使用
		味噌	10g	0 g	
		ごぼう	5g	0 g	配送予定 ワンポイント コンソメや醤油など調味料を変えるだけで違う料理に変身します。
		大根	20g	0 g	
		にんじん	5g	0 g	
	玉ねぎ	20g	0 g		
きのこ	10g	0 g			
牛乳	牛乳(200ml)	1 個	0 個		
昼	パン	パン	1 個	0 個	毎日配送
	野菜ジュース	野菜ジュース	1 個	0 個	
夕	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所
	カレー	レトルトカレー	1 袋	0 袋	配送予定 ワンポイント 野菜等があれば、別に茹でて混ぜれば、栄養バランスアップ！
	漬物	福神漬	10g	0 g	配送予定
	茹できゃべつのサラダ	きゃべつ	60g	0 g	ワンポイント きゃべつは茹でてもいいし、きゅうりと一緒に食べやすく切った後に塩もみし、水洗いして絞り、混ぜ合わせてもおいしいです。
		きゅうり	20g	0 g	
		ツナ缶	10g	0 g	
		コーン	20g	0 g	
	ドレッシング	15cc	0 cc	避難所の在庫使用	
カットトマト	トマト	1/2 個	0 個	配送予定	

この献立は、そのとおり作ってみてもよし、調理担当の皆様が腕をふるっていただき全く違うものを作ってもよしで、ご自由にお使いいただくものです。このような食材の組み合わせで食べていただくことで、栄養バランスがある程度確保されますので参考にいただければ幸いです。なお、食材は計画どおり届かない場合がありますので、その際には届いた中で調整をお願いいたします。

○曜日のメニュー

	献立名	材料	一人分量	1回量 (人数分)	留意点
朝	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所
	魚	魚缶詰	1個	0個	配送予定
	牛乳	牛乳(200ml)	1個	0個	毎日配送
	具たくさん汁	だしの素	1g	0g	避難所の在庫対応
		味噌	10g	0g	
		じゃがいも	30g	0g	配送予定
にんじん		5g	0g		
	玉ねぎ	20g	0g		
昼	パン	パン	1個	0個	毎日配送
	野菜ジュース	野菜ジュース	1個	0個	
夕	ご飯	精白米	100g	0g	配給または各避難所
	肉料理	レトルト製品等	1個	0個	配送予定
	野菜のお浸し	ほうれん草	100g	0g	
		焼海苔	0.1	0	
		しょうゆ	3cc	0cc	避難所の在庫対応
	浅漬け	大根	20g	0g	配送予定
		きゅうり	10g	0g	
		塩	0.2g	0g	避難所の在庫対応
	コンソメスープ	コンソメ	0.5g	0g	配送予定
		きゃべつ	30g	0g	
		きのこ	10g	0g	ワンポイント お肉が届く場合もあります。その時は、それも使ってください。
		玉ねぎ	20g	0g	
塩		0.3g	0g	避難所の在庫対応	

この献立は、そのとおり作ってみてもよし、調理担当の皆様が腕をふるっていただき全く違うものを作ってもよしで、ご自由にお使いいただくものです。このような食材の組み合わせで食べていただくことで、栄養バランスがある程度確保されますので参考にさせていただければ幸いです。なお、食材は計画どおり届かない場合がありますので、その際には届いた中で調整をお願いいたします。

○曜日のメニュー

	献立名	材料	一人分量	1回量 (人数分)	留意点
朝	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所
	おたのしみ				配送予定
	具たくさん汁	だしの素	1g	0 g	避難所の在庫対応
		味噌	10g	0 g	
		大根	30g	0 g	配送予定
		きのこ	10g	0 g	
	玉ねぎ	20g	0 g		
	牛乳	牛乳(200ml)	1 個	0 個	
昼	パン	パン	1 個	0 個	毎日配送
	野菜ジュース	野菜ジュース	1 個	0 個	
夕	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所
	魚料理	魚缶詰	1 個	0 個	配送予定 ワンポイント じゃが芋(1缶につき5個)と玉ねぎ(1缶につき3個程度)を薄切りにして鍋に入れ、缶詰を汁ごと加え、水を浸るくらい入れた後に火にかけ、汁気がなくなるまで煮ます。
	野菜炒め	ウインナー	20g	0 g	配送予定
		きゃべつ	50g	0 g	
		玉ねぎ	30g	0 g	
		ピーマン	10g	0 g	
		油	3cc	0 cc	避難所の在庫対応
	果物	果物	1 個	0 個	配送予定
	けんちん汁	だしの素	1g	0 g	避難所の在庫対応
		めんつゆ	6g	0 g	
		にんじん	5g	0 g	配送予定
大根		20g	0 g		
長ねぎ		10g	0 g		
ごぼう		10g	0 g		
	豆腐	50g	0 g		

この献立は、そのとおり作ってみてもよし、調理担当の皆様が腕をふるっていただき全く違うものを作ってもよしで、ご自由にお使いいただくものです。このような食材の組み合わせで食べていただくことで、栄養バランスがある程度確保されますので参考にしていただければ幸いです。なお、食材は計画どおり届かない場合がありますので、その際には届いた中で調整をお願いいたします。

○曜日のメニュー

	献立名	材料	一人分量	1回量 (人数分)	留意点
朝	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所
	納豆	納豆	1個	0 個	配送予定
	具たくさん汁	だしの素	1g	0 g	避難所の在庫使用
		味噌	10g	0 g	
		じゃがいも	30g	0 g	配送予定
		たまねぎ	20g	0 g	
	牛乳	牛乳(200ml)	1個	0 個	
昼	パン	パン	1個	0 個	毎日配送
	野菜ジュース	野菜ジュース	1個	0 個	
夕	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所
	魚料理	魚料理(レトルト)	1個	0 個	
	野菜のお浸し	きゃべつ	70g	0 g	配送予定
		にんじん	10g	0 g	
		しょうゆ	3cc	0 cc	避難所の在庫対応
	浅漬け	大根	20g	0 g	配送予定
		きゅうり	10g	0 g	
		塩	0.2g	0 g	
	豚汁	だしの素	1g	0 g	避難所の在庫対応
		味噌	10g	0 g	
		豚肉	20g	0 g	配送予定
		ごぼう	10g	0 g	
		にんじん	10g	0 g	
大根		20g	0 g		
長ねぎ		10g	0 g		

この献立は、そのとおり作ってみてもよし、調理担当の皆様が腕をふるっていただき全く違うものを作ってもよしで、ご自由にお使いいただくものです。このような食材の組み合わせで食べていただくことで、栄養バランスがある程度確保されますので参考にいただければ幸いです。なお、食材は計画どおり届かない場合もありますので、その際には届いた中で調整をお願いいたします。

○曜日のメニュー

	献立名	材料	一人分量	1回量 (人数分)	留意点
朝	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所
	おたのしみ			0	配送予定
	牛乳	牛乳(200ml)	1個	0 個	毎日配送
	具たくさん汁	だしの素	1g	0 g	避難所の在庫対応
		味噌	10g	0 g	
		きゃべつ	40g	0 g	配送予定
玉ねぎ		20g	0 g		
	カット高野豆腐	3g	0 g		
昼	パン	パン	1個	0 個	毎日配送
	野菜ジュース	野菜ジュース	1個	0 個	
夕	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所
	じゃがいもの 煮物	豚肉	40g	0 g	配送予定
		じゃがいも	80g	0 g	
		玉ねぎ	40g	0 g	
		にんじん	10g	0 g	
		サラダ油	3cc	0 cc	避難所の在庫対応
	めんつゆ	6cc	0 cc		
	レトルトの惣菜	レトルト惣菜	1個	0 個	配送予定
	果物	果物	1個	0 個	
	根菜汁	だしの素	1g	0 g	避難所の在庫対応
		めんつゆ	6g	0 g	
豆腐		20g	0 g		
ごぼう		10g	0 g		
にんじん		15g	0 g		
長ねぎ		10g	0 g		
大根	30g	0 g			

この献立は、そのとおり作ってみてもよし、調理担当の皆様が腕をふるっていただき全く違うものを作ってもよしで、ご自由にお使いいただくものです。このような食材の組み合わせで食べていただくことで、栄養バランスがある程度確保されますので参考にさせていただければ幸いです。なお、食材は計画どおり届かない場合もありますので、その際には届いた中で調整をお願いいたします。

○曜日のメニュー

	献立名	材料	一人分量	1回量 (人数分)	留意点
朝	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所
	おたのしみ				配送予定
	牛乳	牛乳(200ml)	1 個	0 個	毎日配送
	みそ汁	だしの素	1g	0 g	避難所の在庫対応
		味噌	10g	0 g	
		大根	30g	0 g	配送予定
玉ねぎ		30g	0 g		
にんじん	10g	0 g			
昼	パン	パン	1 個	0 個	毎日配送
	野菜ジュース	野菜ジュース	1 個	0 個	
夕	ご飯	精白米	100g	0 g	配給または各避難所
	魚料理	レトルト魚	1 個	0 個	配送予定
	サラダ	白菜	60g	0 g	
		きゅうり	20g	0 g	
		ツナ缶	20g	0 g	
		ドレッシング	15cc	0 cc	
	浅漬け	大根	20g	0 g	避難所の在庫対応
		きゅうり	10g	0 g	
		塩	0.2g	0 g	
	みそ汁	だしの素	1g	0 g	避難所の在庫対応
味噌		10g	0 g		
じゃがいも		30g	0 g	配送予定	
玉ねぎ		30g	0 g		

この献立は、そのとおり作ってみてもよし、調理担当の皆様が腕をふるっていただき全く違うものを作ってもよしで、ご自由にお使いいただくものです。このような食材の組み合わせで食べていただくことで、栄養バランスがある程度確保されますので参考にしていただければ幸いです。なお、食材は計画どおり届かない場合もありますので、その際には届いた中で調整をお願いいたします。

弁当発注用サイクルメニュー（例）

○ 献立はバランスや野菜の入れ方の目安ですので、必ずしもその通りに作る必要はありません。アレンジしたり（例：焼き魚→魚フライ、生姜焼き→とんかつなど）、副菜を別のメニューにさせていただくことは結構です。

○ ただし、主食・主のおかず・副菜1・2の品数はそろえていただくようにお願いします。丼物やカレー等のメニューは控えてください。

	品数	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	
昼食	主食	ごはん 200g	ごはん 200g	ごはん 200g	ごはん 200g	ごはん 200g	ごはん 200g	
	主のおかず	エビフライ	メンチカツ	煮魚（いわし）	チンジャオロース	とんかつ	酢豚風肉団子	
	副菜1	春雨の酢の物	もやし炒め	ほうれん草のごま和え	しらたきのたらこ和え	筑前煮	大根と人参のなます	
	副菜2	レンコン煮物	きゅうりのマヨネーズ和え	ごぼうサラダ	レンコンサラダ	ほうれん草のお浸し	キャベツと塩昆布の和え物	
	栄養価	エネルギー	543kcal	608kcal	613kcal	659kcal	600kcal	651kcal
		たんぱく質	11.1g	13.7g	22.5g	21.7g	20.4g	21.4g
		脂質	5.6g	17.7g	16.8g	21.3g	13.9g	15.5g
食塩相当量		2.1g	2.0g	2.3g	2.9g	3.2g	1.9g	
夕食	主食	ごはん 200g	ごはん 200g	ごはん 200g	ごはん 200g	ごはん 200g	ごはん 200g	
	主のおかず	豚のしょうが焼き	焼き魚	八宝菜	魚フライ	鯖の竜田揚げ	ハンバーグ	
	副菜1	野菜炒め	にらともやしの卵とじ	揚げ春巻き	千切りキャベツ	若竹煮	野菜炒め	
	副菜2	ブロッコリー・ミニトマト	きんぴらごぼう ブロッコリー・ミニトマト	南瓜の煮物 ブロッコリー・ミニトマト	ひじきの煮物 ブロッコリー・ミニトマト	キャベツのごま和え ブロッコリー・ミニトマト	切干大根の煮物 ブロッコリー・ミニトマト	
	果物	パイナップル	オレンジ	パイナップル	オレンジ	オレンジ	パイナップル	
	栄養価	エネルギー	661kcal	651kcal	665kcal	657kcal	606kcal	679kcal
		たんぱく質	24.0g	23.0g	24.0g	26.0g	23.0g	27.0g
脂質		18.0g	18.0g	16.0g	15.0g	15.0g	17.0g	
食塩相当量		1.8g	2.3g	1.8g	3.1g	1.8g	2.6g	

〔献立の条件〕

- 業者に支払う弁当単価は、1食分〇〇〇円 … 弁当単価から原材料にかけれる費用は〇〇〇円（〇〇％）として考える。
- 1食当たり700kcal程度とする。
- 主食は、男性にも対応できるように1食当たり「ご飯200g」とする。
- 野菜は、1食あたり120g程度取れるようにする。
- 食塩相当量は、1食当たり3g程度とする。
- 弁当、仕出し専門業者のみに発注しない（喫茶店等の規模が小さいところにも応援を依頼するため）特殊な調理法や調理器具がないとできないメニューは取り入れない。

食品構成 (例)

	1人当たり重量	留意点	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
穀類	330	保管する能力により の先渡し可	1038	22.2	5.8	36.6	1.9	1	0.3	0.1	0.1
種実類	5		27	0.8	2.3	6.0	0.1	0	0.0	0.0	0.1
いも類	80		56	1.3	0.2	16.9	0.4	0	0.1	0.0	11.1
砂糖類	5		18	0.0	0.0	0.2	0.0	0	0.0	0.0	0.1
菓子類	20	発注不要	62	1.1	1.4	6.5	0.2	6	0.0	0.0	0.1
油脂類	15	保管する能力により 先渡し可	121	0.1	13.1	0.8	0.0	29	0.0	0.0	0.0
豆類	50	豆腐類、納豆等の大豆製品等	68	4.8	3.5	55.4	1.2	0	0.0	0.1	0.0
果実類	150	・1人当たり毎日この 程度の量の確保必要 ・様々な種類の組み合わせが 良い	82	0.8	0.2	15.3	0.3	19	0.1	0.0	46.1
緑黄色野菜	120		34	2.5	0.2	72.2	1.9	650	0.1	0.2	50.9
その他の野菜	230		58	3.0	0.3	79.1	1.1	22	0.1	0.1	42.1
きのこ類	10	・乾物であればある程度の量の先渡し可 ・生鮮の場合、毎日の発注でなくて可	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0
海藻類	10		0	0.8	0.0	31.6	0.7	56	0.0	0.0	2.0
調味嗜好飲料	50	発注不要	33	0.8	0.0	5.1	0.2	1	0.0	0.0	0.9
魚介類	40	・冷蔵庫がない所には 缶詰や加工品が適 ・生鮮でいずれかの種類しか選択できない 場合は総数で1人当たり 120gの確保	61	7.9	2.5	33.3	0.6	17	0.0	0.1	0.1
肉類	40		91	7.3	6.3	2.8	0.6	93	0.1	0.1	2.2
卵類	40		65	4.9	4.5	22.0	0.7	86	0.0	0.2	0.0
乳・乳製品	200	・冷蔵庫がない場合LL (ロングライフ)牛乳が適	143	6.9	7.2	229.7	0.2	80	0.1	0.3	0.1
その他	5	発注不要	18	0.9	0.9	5.4	0.1	1	0.0	0.0	0.0
合計			1974	66.1	1974	618.9	10.2	1060	0.9	1060	155.9

平常時のセルフチェック表

(1) 市町村 平常時のセルフチェック表

		セルフチェック項目	チェック	チェックがつかない場合に取り組むこと	
1 市町村の整備 防災計画における栄養指導	(1) 市町村防災計画「栄養・食生活支援」内容の把握	① 自市町村防災計画内容を把握している (防災計画 担当課名) (防災計画内容を協議する会議名 、年 回 開催) →(会議の構成者:)		・自市町村防災計画を入手し、内容や協議の場を確認する	
		② 防災計画における所属課の役割を把握している			
		③ 防災計画に栄養・食生活支援の内容が記載されている			
		④ ③の栄養・食生活支援内容において栄養・食生活支援担当者(市町村栄養士等)の具体的な役割が決められている			
	(2) 連携体制の強化	① 所属内で災害時の役割分担を共有している		・所属内及び他課関係者で役割分担を共有する機会をつくる	
		② 庁内他課の栄養・食生活支援関係者(他課所属栄養士等)と災害時の役割分担を共有している			
		③ 災害時、栄養・食生活支援が必要な人がスムーズに栄養士等担当者へつながる体制があり、関係者(保健師等)と共有している			
		④ 災害時、栄養・食生活支援が必要な人がスムーズに栄養士等担当者へつながる体制があり、関係者(保健師等)と共有している			
2 の備蓄等の災害時食料	(1) 市町村備蓄状況の確認	① 市町村防災計画における食料・水供給方法、供給先・輸送方法を確認している		・防災担当課に確認し、把握する	
		② 災害時用食料・水の量・保管場所・種類を確認している			
	(2) 協定確認	① 食料についての協定内容を把握している			・通常業務や広報等を活用して普及啓発を行う
		② 家庭内で食品を備蓄する必要性を住民に普及啓発している(3日分程度)			
(3) 普及啓発	① 防災担当課等と連携し、災害時に不足しがちな食料や要援護者用の食料備蓄の種類、量について検討している		・備蓄に関する検討を関係機関と行う		
	② 防災計画における炊き出し内容(場所・熱源・調理器具・食器等の確保など)を確認している				
3 炊き出しの整備	(1) 炊き出し方法の確認	① 炊き出し用の献立例がある(1週間程度)			・炊き出しの内容を防災担当課等に確認し、適正な炊き出しが行われるよう、関係機関と検討する
		② 炊き出しを実施するための人材育成・研修をしている			
		③ 防災担当課及び公立給食施設(学校、保育園他)等と連携し、炊き出し体制が整備されている			
	(2) 連携	① 防災担当課及び公立給食施設(学校、保育園他)等と連携し、炊き出し体制が整備されている			
4 援体制の要配慮者の把握と支	(1)要配慮者の把握	① 災害時に食事に関する対応が必要となる対象者を把握する方法を関係者(保健師等)を共有している		・災害時に食事に関する対応が必要となる者について、通常業務・既存台帳の活用から対象者を把握できる方法を関係者と共有する	
		② 要配慮者に提供できる食品の備蓄内容を把握している			
	(2)要配慮者用の食料	① 要配慮者用食品を入手できる業者を把握している			・要配慮者用のリストから自分の市町村ではどのような備蓄が必要なのか把握し、県の担当者と連携をとりながら業者の把握する
		② 自ら食品を備蓄する必要性を対象者へ普及啓発している			
(3) 普及啓発	① 災害時に、栄養や食事の相談が栄養士にできることを対象者へ伝えていく		・普段の保健活動時や広報等を活用し、備蓄の必要性及び災害時に市町村栄養士や県地域機関管理栄養士に相談できることを普及啓発する		
	② 災害時に対象者へ必要な栄養・食生活支援をスムーズに行えるよう、日頃から関係者(保健師等)と連携を図っている				
5 公立給食施設(保育所・学校等)における災害対応周知機能	(4) 支援体制	① 災害時の食事提供内容が記載された災害時対応マニュアルがあるか確認している			・災害時の給食施設における対応について、周知・確認する
		② 備蓄食品の整備について確認している			
6 災害時の連携体制づくり	(1) 関係機関へ災害時栄養・食生活支援に関する情報提供を行っている	① 関係機関へ災害時栄養・食生活支援に関する情報提供を行っている		災害時の栄養・食生活支援に関する情報を入手し、関係機関へ提供して情報を共有する	
		② 防災担当課はじめ、庁内関係課及び県地域機関、栄養士会、食生活改善推進委員協議会などの関係機関と災害時栄養・食生活支援体制を検討し、共有している(会議及び研修会にて)			
(2) 関係機関へ災害時栄養・食生活支援に関する情報提供を行っている	① 関係機関へ災害時栄養・食生活支援に関する情報提供を行っている		・研修会や会議を通じ、関係機関による災害時の体制づくりを進める		
	② 防災担当課はじめ、庁内関係課及び県地域機関、栄養士会、食生活改善推進委員協議会などの関係機関と災害時栄養・食生活支援体制を検討し、共有している(会議及び研修会にて)				

(2) 保健所 平常時のセルフチェック表

		セルフチェック項目		チェック	チェックがつかない場合に取り組みごと
1	(1) 災害時の 位置付け確 認	①	岐阜県地域防災計画内容の栄養指導対策を把握している		・岐阜県地域防災計画、部災害時初動マニュアルにより内容及び役割を確認する
		②	栄養指導対策の内容を確認し、災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン等で災害時対応の進め方をイメージしている		
		③	部内の災害時初動マニュアルにおける所属の役割を把握している		
	(2) 連携体制の 強化	①	部内において、災害時の栄養指導班の具体的な役割が理解されている		・部内体制について関係職種と検討し、栄養指導班の役割を理解してもらう機会を設ける
		②	災害時の対応について、栄養指導班活動で連携する職種(保健師・食品衛生監視員等)と検討している		
		③	災害時、栄養・食生活支援が必要な人がスムーズに栄養士等担当者へつながる体制があり、関係者(保健師等)と共有している		
2	市町村防災計画への 助言・支援	①	管内市町村ごとに、市町村防災計画における栄養・食生活支援の内容を把握している		・市町村防災計画の栄養・食生活支援記載部を入手し、内容を確認するとともに、災害時に適切な栄養・食生活支援が行われるよう助言する
		②	①の内容について市町村担当者へ助言している		
3	(1) 備蓄内容の 把握と支援	①	管内の県、市町村、関係団体の備蓄食品・水の量、配給方法を把握している		・備蓄状況、食料の協定状況を把握し、食料の確保、供給体制について関係機関と検討する
		②	市町村、関係団体などへ、適切な備蓄量、種類、保管場所について助言している		
	(2) 協定確認	①	県及び市町村の食料についての協定内容を把握し、適切な供給体制について助言している		
	(3) 普及啓発	①	家庭内で食品を備蓄する必要性を住民に普及啓発している(3日分程度)		
(4) 備蓄に関する 協議	①	市町村等と連携し、災害時に不足しがちな食料や要配慮者用の食料の備蓄の種類、量について検討している		・備蓄に関する検討を関係機関と行う	
	4	(1) 炊き出し の栄養管理 指導	①	炊き出しの栄養管理指導について、栄養指導班設置要領、災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン等によりイメージしている	
(2) 管内炊き出し 状況の把握・ 支援			①	市町村等の炊き出し内容(場所、熱源・調理機器・食品等の確保など)について把握し、助言している	
		②	炊き出しを実施するための人材育成・研修を実施または支援している		
		③	自衛隊などの炊き出し体制について情報収集し、市町村等関係機関へ情報提供している		
(3) 連携	①	市町村担当者と連携し、炊き出し体制について検討している			
5	(1) 要配慮者用 の備蓄の把握	①	難病患者等災害時に食事に関する対応が必要となる対象者と把握する方法を関係者(保健師等)と共有している		・災害時に食事に関する対応が必要となる者について、通常業務・既存台帳の活用から対象者を把握できる方法を関係者と共有する
		②	市町村における要配慮者の把握方法を確認している		
	(2) 要配慮者用 の食料	①	管内における要配慮者に提供できる食品の備蓄状況を把握し、適切に供給できる体制について助言している		・要配慮者への食料提供・確保方法を把握し、適切な供給方法について助言する
		②	要配慮者用食品を入手できる業者を把握している		
	(3) 普及啓発	①	自ら食品を備蓄する必要性を対象者へ普及啓発している		・普段の保健活動や広報等を活用し、備蓄の必要性及び災害時に市町村栄養士や県保健所管理栄養士に相談できることを普及啓発する
		②	災害時に、栄養や食事の相談が栄養士にできることを対象者へ伝えている		
	(4) 支援体制	①	災害時に対象者への必要な栄養・食生活支援をスムーズに伝えるよう、日頃から関係者(保健師等)と連携を図っている		・日頃から関係者と災害時の対応に関する話題を話し合い、連携を図る
		6	給食施設への 支援	①	施設ごとの災害時対応マニュアルの内容について指導・助言している(給食巡回指導時等)
②	備蓄食品が整備されているか確認し、内容について指導・助言している(給食巡回指導時等)				
③	給食施設を対象とした災害時対応の研修を開催している				
④	給食施設間における災害時ネットワークを推進している				
7	災害時の 連携体制づくり	①	市町村等関係機関へ、災害時栄養・食生活支援に関する情報提供を行っている		・災害時の栄養・食生活支援に関する情報を入手し、関係機関と情報共有する
		②	市町村及び栄養士会、食生活改善推進員協議会、調理師会等の関係機関と、災害時栄養・食生活支援体制を検討し、共有している(会議及び研修会にて)		・管内関係機関による災害時連携体制づくりを進める

(3) 県庁 平常時のセルフチェック表

		セルフチェック項目	チェック	チェックがつかない場合に取り組むこと
1 災害時の 栄養指導 体制の 整備	(1) 災害時の 位置付け確 認	① 岐阜県地域防災計画の栄養指導対策を把握している		・岐阜県地域防災計画(栄養指導対策)の内容と役割を確認する ・県栄養士会との災害協定について検討する
		② 栄養指導班設置要領の内容を把握している		
		③ 岐阜県栄養士会との災害協定について検討している		
		④ 栄養指導対策について、災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン等で進め方をイメージしている		
	(2) 連携体制の 強化	① 栄養指導対策の進め方について本庁管理栄養士(保健医療課、体育健康課)、県栄養士会で毎年確認している		・日頃から課(係)内、関係課、関係職種・団体との顔がみえる関係づくりを行い、栄養指導対策についての理解を深めておく
		② 本庁関係課(防災企画課、健康福祉政策課)の災害対策の役割や内容についておおよそ把握している		
③ 課内において災害時の栄養指導対策について周知している				
2 県内市町村及び県 保健所の防災対策 への助言・支援	① 県保健所をととして、県内の市町村防災計画における栄養指導対策の内容を把握している		・県保健所をととして、市町村防災計画における栄養指導対策を把握するとともに、県保健所の市町村支援状況を把握、必要な助言を行う	
	② ①の内容について県保健所の支援内容を把握し、必要な助言をしている			
3 の 県 内 備 支 援 体 制	(1) 備蓄や食料 協定の把握	① 県防災部局と連携し、県の備蓄品(食料・水)と配給方法、また、食料に係る協定内容を把握している		・県、市町村の備蓄状況(協定内容含む)について把握する
		② 県防災部局との連携により、市町村の備蓄状況について情報を得ている		
	(2) 普及啓発	① 市町村や県保健所が一般家庭での備蓄の必要性を普及啓発するように働きかけている(3日分程度)		・各種事業において、一般家庭での災害時の備えについて啓発普及を行う
	(3) 協議・連携	① 防災部局と連携し、災害時に不足しがちな食料や災害時要配慮用の食料の備蓄の種類や量について助言している		・防災部局と連携し、備蓄(協定含む)の種類や量について検討する
4 支 援 炊 き 出 し 体 制 の 整 備	(1) 栄養管理指 導	① 炊き出しの栄養管理指導について、災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン等により把握している		・炊き出しの栄養管理指導の役割を確認する
		(2) 市町村等炊 き出し状況 の把握	① 県保健所をととして、市町村等の炊き出し体制(炊き出しの場所、献立方法等)について把握している	
	② ①の炊き出し方法について、県保健所をととして必要な助言をしている			・炊き出しを実施する人材育成・研修を実施する、もしくは市町村等の取り組みを支援する
	(3) 協議・連携	① 外部団体(県栄養士会、県食改、県調理師会、栄養士・調理師養成施設など)と炊き出し体制について協議している		・外部団体の炊き出し支援について協議する
		② 県保健所に外部団体の炊き出しに関する情報提供を行い、共有化を図っている		・炊き出しに関する情報を関係機関と共有する
	5 者 災 害 時 支 援 要 配 慮	(1) 要配慮者用 備蓄の把握	① 県及び市町村の要配慮者食品の備蓄状況を把握し、必要な助言をしている	
(2) 普及・周知		① 要配慮者用食品を入手できる業者を把握している		・要配慮者用食品リストを把握し、県保健所などの関係者に情報提供する
		② 要配慮者用食品リストについて県保健所なども関係者に情報提供している		
(3) 連携	① 災害時に管理栄養士が栄養・食生活支援活動を行う仕組みがあることを関係者に周知している		・日頃から関係者と災害時の対応に関する話題を話し合い、連携を図る	
6 給 食 施 設 へ の 支 援	① 県保健所をととして、県内給食施設の備蓄率、マニュアル整備率について把握している		・県保健所をととして、給食施設の災害時対応について把握し、必要な助言をする	
	② 県保健所が行っている給食施設支援状況について把握している			
	③ 県保健所をととして、給食施設の災害時対策を支援するための情報提供や助言をしている			
7 災 害 時 の 連 携 体 制 づ くり	① 県保健所及び市町村における栄養指導体制について把握し、必要な会議または研修会等の開催、情報提供を行っている		・災害時の栄養指導対策を進めるための検討を関係者とともに挙る	
	② 県栄養士会、県食生活改善推進員協議会、県調理師会等の関係機関を災害時の栄養指導体制に関する検討等を行っている			
	③ 国と災害時の連携体制について検討している			

V 災害時の栄養・食生活支援に係る関係法令・通知等

1 国の災害等に関する法令・通知等（保健指導、栄養・食生活関係を抜粋）

(1) 災害対策基本法

（昭和 36 年 11 月 15 日 法律第 223 号 最終改正：平成 28 年 5 月 20 日法律第 47 号）

（都道府県の責務）

第四条 都道府県は、基本理念にのっとり、当該都道府県の地域並びに当該都道府県の住民の生命、身体及び財産を災害から保護するため、関係機関及び他の地方公共団体の協力を得て、当該都道府県の地域に係る防災に関する計画を作成し、及び法令に基づきこれを実施するとともに、その区域内の市町村及び指定地方公共機関が処理する防災に関する事務又は業務の実施を助け、かつ、その総合調整を行う責務を有する。

2 都道府県の機関は、その所掌事務を遂行するにあたっては、前項に規定する都道府県の責務が十分に果たされることとなるように、相互に協力しなければならない。

（市町村の責務）

第五条 市町村は、基本理念にのっとり、基礎的な地方公共団体として、当該市町村の地域並びに当該市町村の住民の生命、身体及び財産を災害から保護するため、関係機関及び他の地方公共団体の協力を得て、当該市町村の地域に係る防災に関する計画を作成し、及び法令に基づきこれを実施する責務を有する。

2 市町村長は、前項の責務を遂行するため、消防機関、水防団その他の組織の整備並びに当該市町村の区域内の公共的団体その他の防災に関する組織及び自主防災組織の充実を図るほか、住民の自発的な防災活動の促進を図り、市町村の有する全ての機能を十分に発揮するように努めなければならない。

3 消防機関、水防団その他市町村の機関は、その所掌事務を遂行するにあたっては、第一項に規定する市町村の責務が十分に果たされることとなるように、相互に協力しなければならない。

※第 29 条～第 31 条は現在報告事項の見直し等、検討段階につき運用を停止している。

（職員の派遣の要請）

第二十九条 都道府県知事又は都道府県の委員会若しくは委員（以下「都道府県知事等」という。）は、災害応急対策又は災害復旧のため必要があるときは、政令で定めるところにより、指定行政機関の長、指定地方行政機関の長又は指定公共機関（独立行政法人通則法第二条第四項に規定する行政執行法人に限る。以下この節において同じ。）に対し、当該指定行政機関、指定地方行政機関又は指定公共機関の職員の派遣を要請することができる。

2 市町村長又は市町村の委員会若しくは委員（以下「市町村長等」という。）は、災害応急対策又は災害復旧のため必要があるときは、政令で定めるところにより、指定地方行政機関の長又は指定公共機関（その業務の内容その他の事情を勘案して市町村の地域に係る災害応急対策又は災害復旧に特に寄与するものとしてそれぞれ地域を限って内閣総理大臣が指定するものに限る。次条において「特定公共機関」という。）に対し、当該指定地方行政機関又は指定公共機関の職員の派遣を要請することができる。

（職員の派遣のあつせん）

第三十条 都道府県知事等又は市町村長等は、災害応急対策又は災害復旧のため必要があるときは、政令で定めるところにより、内閣総理大臣又は都道府県知事に対し、それぞれ、指定行政機関、指定地方行政機関若しくは指定公共機関又は指定地方行政機関若しくは特定公共機関の職員の派遣についてあつせんを求めることができる。

2 都道府県知事等又は市町村長等は、災害応急対策又は災害復旧のため必要があるときは、政令で定めるところにより、内閣総理大臣又は都道府県知事に対し、それぞれ、地方自治法第二百五十二条の十七の規定による職員の派遣について、又は同条の規定による職員の派遣若しくは地

方独立行政法人法第二百二十四条第一項の規定による職員（指定地方公共機関である同法第二条第二項に規定する特定地方独立行政法人（次条において「特定地方公共機関」という。）の職員に限る。）の派遣についてあっせんを求めることができる。

（職員の派遣義務）

第三十一条 指定行政機関の長及び指定地方行政機関の長、都道府県知事等及び市町村長等並びに指定公共機関及び特定地方公共機関は、前二条の規定による要請又はあっせんがあったときは、その所掌事務又は業務の遂行に著しい支障のない限り、適任と認める職員を派遣しなければならない。

（避難行動要支援者名簿の作成）

第四十九条の十 市町村長は、当該市町村に居住する要配慮者のうち、災害が発生し、又は災害が発生するおそれがある場合に自ら避難することが困難な者であつて、その円滑かつ迅速な避難の確保を図るため特に支援を要するもの（以下「避難行動要支援者」という。）の把握に努めるとともに、地域防災計画の定めるところにより、避難行動要支援者について避難の支援、安否の確認その他の避難行動要支援者の生命又は身体を災害から保護するために必要な措置（以下「避難支援等」という。）を実施するための基礎とする名簿（以下この条及び次条第一項において「避難行動要支援者名簿」という。）を作成しておかなければならない。

2 避難行動要支援者名簿には、避難行動要支援者に関する次に掲げる事項を記載し、又は記録するものとする。

- 一 氏名
- 二 生年月日
- 三 性別
- 四 住所又は居所
- 五 電話番号その他の連絡先
- 六 避難支援等を必要とする事由
- 七 前各号に掲げるもののほか、避難支援等の実施に関し市町村長が必要と認める事項

3 市町村長は、第一項の規定による避難行動要支援者名簿の作成に必要な限度で、その保有する要配慮者の氏名その他の要配慮者に関する情報を、その保有に当たつて特定された利用の目的以外の目的のために内部で利用することができる。

4 市町村長は、第一項の規定による避難行動要支援者名簿の作成のため必要があると認めるときは、関係都道府県知事その他の者に対して、要配慮者に関する情報の提供を求めることができる。

（他の市町村長等に対する応援の要求）

第六十七条 市町村長等は、当該市町村の地域に係る災害が発生した場合において、災害応急対策を実施するため必要があると認めるときは、他の市町村の市町村長等に対し、応援を求めることができる。この場合において、応急措置を実施するための応援を求められた市町村長等は、正当な理由がない限り、応援を拒んではならない。

2 前項の応援に従事する者は、災害応急対策の実施については、当該応援を求めた市町村長等の指揮の下に行動するものとする。

（都道府県知事等に対する応援の要求等）

第六十八条 市町村長等は、当該市町村の地域に係る災害が発生した場合において、災害応急対策を実施するため必要があると認めるときは、都道府県知事等に対し、応援を求め、又は災害応急対策の実施を要請することができる。この場合において、応援を求められ、又は災害応急対策の実施を要請された都道府県知事等は、正当な理由がない限り、応援又は災害応急対策の実施を拒んではならない。

※第74条により岩手県が医師の派遣要請、熊本県で保健師等の派遣要請を行った。

（都道府県知事等に対する応援の要求）

第七十四条 都道府県知事等は、当該都道府県の地域に係る災害が発生した場合において、災害

応急対策を実施するため必要があると認めるときは、他の都道府県の都道府県知事等に対し、応援を求めることができる。この場合において、応急措置を実施するための応援を求められた都道府県知事等は、正当な理由がない限り、応援を拒んではならない。

2 前項の応援に従事する者は、災害応急対策の実施については、当該応援を求めた都道府県知事等の指揮の下に行動するものとする。この場合において、警察官にあつては、当該応援を求めた都道府県の公安委員会の管理の下にその職権を行うものとする。

(避難所における生活環境の整備等)

第八十六条の六 災害応急対策責任者は、災害が発生したときは、法令又は防災計画の定めるところにより、遅滞なく、避難所を供与するとともに、当該避難所に係る必要な安全性及び良好な居住性の確保、当該避難所における食糧、衣料、医薬品その他の生活関連物資の配布及び保健医療サービスの提供その他避難所に滞在する被災者の生活環境の整備に必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

(避難所以外の場所に滞在する被災者についての配慮)

第八十六条の七 災害応急対策責任者は、やむを得ない理由により避難所に滞在することができない被災者に対しても、必要な生活関連物資の配布、保健医療サービスの提供、情報の提供その他これらの者の生活環境の整備に必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

(2) 災害救助法

(昭和 22 年 10 月 18 日法律第 118 号、最終改正：平成 25 年 6 月 21 日法律第 54 号)

(救助の対象)

第二条 この法律による救助（以下「救助」という。）は、都道府県知事が、政令で定める程度の災害が発生した市町村（特別区を含む。）の区域（地方自治法（昭和二十二年法律第六十七号）第二百五十二条の十九第一項の指定都市にあつては、当該市の区域又は当該市の区の区域とする。）内において当該災害により被害を受け、現に救助を必要とする者に対して、これを行う。

(都道府県知事の努力義務)

第三条 都道府県知事は、救助の万全を期するため、常に、必要な計画の樹立、強力な救助組織の確立並びに労務、施設、設備、物資及び資金の整備に努めなければならない。

(救助の種類等)

第四条 救助の種類は、次のとおりとする。

- 一 避難所及び応急仮設住宅の供与
- 二 炊き出しその他による食品の給与及び飲料水の供給
- 三 被服、寝具その他生活必需品の給与又は貸与
- 四 医療及び助産
- 五 被災者の救出
- 六 被災した住宅の応急修理
- 七 生業に必要な資金、器具又は資料の給与又は貸与
- 八 学用品の給与
- 九 埋葬
- 十 前各号に規定するもののほか、政令で定めるもの

(3) 防災基本計画

(平成 29 年 4 月 11 日施行 中央防災会議)

第 2 編 各災害に共通する対策編 第 1 章 災害予防

第 3 節 国民の防災活動の促進 2 防災知識の普及、訓練 (1) 防災知識の普及

○国〔内閣府等〕、公共機関、地方公共団体等は、防災週間や防災関連行事等を通じ、住民に対

し、災害時のシミュレーション結果等を示しながらその危険性を周知するとともに、以下の事項について普及啓発を図るものとする。

・「最低3日間、推奨1週間」分の食料、飲料水、携帯トイレ・簡易トイレ、トイレットペーパー等の備蓄、非常持出品（救急箱、懐中電灯、ラジオ、乾電池等）の準備、負傷の防止や避難路の確保の観点からの家具・ブロック塀等の転倒防止対策、飼い主による家庭動物との同行避難や避難所での飼養についての準備、保険・共済等の生活再建に向けた事前の備え等の家庭での予防・安全対策

第6節 迅速かつ円滑な災害応急対策、災害復旧・復興への備え

2 情報の収集・連絡及び応急体制の整備関係 (5) 防災関係機関相互の連携体制

○国〔厚生労働省〕は、被災地方公共団体における円滑な保健衛生活動を支援する災害時健康危機管理支援チームの整備が促進されるよう、都道府県等の保健師等に対する教育研修を推進するものとする。

5 救助・救急、医療及び消火活動関係

○国〔厚生労働省、文部科学省〕、日本赤十字社、独立行政法人国立病院機構、独立行政法人地域医療機能推進機構、地方公共団体及び空港管理者は、負傷者が多人数にのぼる場合や輸送が途絶し、又は困難な場合を想定し、応急救護用医薬品、医療資機材等の備蓄に努めるものとする。また、地域の実情に応じて、災害時における拠点医療施設となる災害拠点病院等を選定するなど、災害発生時における救急医療体制の整備に努めるものとする。災害拠点病院等においては、ヘリポートの整備や食料、飲料水、医薬品、非常電源用燃料の備蓄等の充実に努めるものとする。

7 避難の受入れ及び情報提供活動関係 (3) 指定避難所

○市町村は、指定避難所又はその近傍で地域完結型の備蓄施設を確保し、食料、飲料水、常備薬、炊き出し用具、毛布等避難生活に必要な物資等の備蓄に努めるものとする。

8 物資の調達、供給活動関係

○地方公共団体は、大規模な災害が発生した場合の被害及び外部支援の時期を想定し、孤立が想定されるなど地域の地理的条件等も踏まえて、必要とされる食料、飲料水、生活必需品、燃料その他の物資についてあらかじめ備蓄・調達・輸送体制を整備し、それら必要な物資の供給のための計画を定めておくものとする。

○地方公共団体は、備蓄を行うに当たって、大規模な災害が発生した場合には、物資の調達や輸送が平常時のように実施できないという認識に立って、初期の対応に十分な量の物資を備蓄するほか、物資の性格に応じ、集中備蓄又は避難所の位置を勘案した分散備蓄を行うなどの観点に対しても配慮するとともに、備蓄拠点を設けるなど、体制の整備に努めるものとする。

○国〔農林水産省、厚生労働省、経済産業省、総務省〕は、食料、飲料水、医薬品、燃料等の生活必需品並びに通信機器等の備蓄又は調達体制の整備を行うものとする。

食料…精米、即席めん、おにぎり、弁当、パン、缶詰、レトルト食品、包装米飯、育児用調製粉乳（乳アレルギーに対応したものを含む。）、飲料水（ペットボトル）、介護食品等の特別な配慮を要する避難者向け物資

生活必需品…下着、毛布、作業着、タオル、小型エンジン発電機、卓上カセットこんろ、カートリッジ、ポンペ、土のう袋、ブルーシート、懐中電灯、乾電池、トイレットペーパー、ティッシュペーパー、携帯トイレ・簡易トイレ、仮設トイレ、乳児用・小児用おむつ、女性用品、マスク

○国〔内閣府、農林水産省、厚生労働省、経済産業省、消防庁、国土交通省等〕は、大規模な災害が発生し、通信手段の途絶や行政機能の麻痺等により、被災地方公共団体からの要請が滞る場合等に対応するため、発災直後から一定期間は、要請を待たずに避難所ごとの避難者数等に応じて食料等の物資を調達し、被災地へ輸送する仕組みを、あらかじめ構築するものとする。

第2編 各災害に共通する対策編 第2章 災害応急対策

○応急対策の実施については、住民に最も身近な行政主体として第一次的には市町村が当たり、

都道府県は広域にわたり総合的な処理を必要とするものに当たる。また、地方公共団体の対応能力を超えるような大規模災害の場合には、国が積極的に応急対策を支援するものとする。

○災害時の応急対策としては、まず災害発生直前の警報等の伝達等の災害未然防止活動（津波災害、風水害、雪害における避難誘導等の対策、風水害における水防、火山災害における噴火警報等の発表・伝達及び入山規制）があり、災害発生後は、まず被害規模等の情報の収集連絡があり、次いでその情報に基づき所要の体制を整備するとともに、人命の救助・救急・医療・消火活動を進めることとなる。特に、発災当初の72時間は、救命・救助活動において極めて重要な時間帯であることを踏まえ、人命救助及びこのために必要な活動に人的・物的資源を優先的に配分するものとする。さらに、避難対策（応急収容を含む）、必要な生活支援（食料、飲料水、燃料等の供給）を行う。当面の危機的状況に対処した後は、保健衛生、社会秩序の維持、ライフライン等の復旧、被災者への情報提供、二次災害（土砂災害、風水害、建築物倒壊、除雪及び雪崩災害等）の防止を行っていくこととなる。このほか、広域的な人的・物的支援を円滑に受け入れることも重要である。

第6節 避難の受入れ及び情報提供活動_3 指定避難所 (2) 避難所の運営管理等

○市町村は、各避難所の適切な運営管理を行うものとする。この際、避難所における正確な情報の伝達、食料、飲料水等の配布、清掃等については、避難者、住民、自主防災組織、避難所運営について専門性を有した外部支援者等の協力が得られるよう努めるとともに、必要に応じ、他の地方公共団体に対して協力を求めるものとする。また、市町村は、避難所の運営に関し、役割分担を明確化し、被災者に過度の負担がかからないよう配慮しつつ、被災者が相互に助け合う自治的な組織が主体的に関与する運営に早期に移行できるよう、その立ち上げを支援するものとする。

○市町村は、それぞれの避難所に受入れている避難者に係る情報及び避難所で生活せず食事のみ受取りに来ている被災者等に係る情報の早期把握に努めるものとする。また、民生委員・児童委員、介護保険事業者、障害福祉サービス事業者等は、避難行動要支援者等の要配慮者の居場所や安否の確認に努め、把握した情報について地方公共団体に提供するものとする。

○市町村は、避難所における生活環境が常に良好なものであるよう努めるものとする。そのため、食事供与の状況、トイレの設置状況等の把握に努め、必要な対策を講じるものとする。また、避難の長期化等必要に応じ、プライバシーの確保状況、簡易ベッド等の活用状況、入浴施設設置の有無及び利用頻度、洗濯等の頻度、医師、保健師、看護師、管理栄養士等による巡回の頻度、暑さ・寒さ対策の必要性、食料の確保、配食等の状況、し尿及びごみの処理状況など、避難者の健康状態や避難所の衛生状態の把握に努め、必要な措置を講じるよう努めるものとする。また、必要に応じ、避難所における家庭動物のためのスペースの確保に努めるものとする。

○市町村（都道府県）は、やむを得ず避難所に滞在することができない被災者に対しても、食料等必要な物資の配布、保健師等による巡回健康相談の実施等保健医療サービスの提供、正確な情報の伝達等により、生活環境の確保が図られるよう努めることとする。

第8節 保健衛生、防疫、遺体対策に関する活動

○避難所を中心とした被災者の健康保持のため必要な活動を行うとともに、地域の衛生状態にも十分配慮する。また、大規模な災害により多数の死者が生じた場合には、遺体対策を滞滞なく進める。

1 保健衛生

○国〔厚生労働省〕及び地方公共団体は、被災地、特に避難所においては、生活環境の激変に伴い被災者が心身双方の健康に不調を来す可能性が高いため、常に良好な衛生状態を保つように努めるとともに、被災者の健康状態を十分把握し、必要に応じ救護所等の設置や心のケアを含めた対策を行うものとする。

○特に、要配慮者の心身双方の健康状態には特段の配慮を行い、必要に応じ福祉施設等での受入れ、介護職員等の派遣、車椅子等の手配等を福祉事業者、ボランティア団体等の協力を得つつ、

計画的に実施するものとする。

○市町村（都道府県）は、保健師等による巡回健康相談等を実施するものとする。

○国〔厚生労働省〕は、必要に応じ、又は被災地方公共団体の要請に基づき、保健師等の派遣計画の作成など保健活動の調整を行うものとする。

○国〔厚生労働省、環境省〕は、必要に応じ、又は被災地方公共団体の要請に基づき、他の地方公共団体からの協力確保等必要な調整を行うものとする。

○被災都道府県は、必要に応じ、その地域内における保健衛生活動を円滑に行うための総合調整等に努めるものとする。

○被災都道府県以外の都道府県は、必要に応じ、被災地域内における保健衛生活動及びその活動を円滑に行うための総合調整等の支援に努めるものとする。

(4) 厚生労働省防災業務計画

（平成13年2月14日厚生労働省発総第11号制定、最終修正：平成29年7月6日厚生労働省発科0706第2号）

災害対策基本法（第36条第1項）並びに大規模地震対策特別措置法（第6条第1項）、南海トラフ地震に係る地震防災対策の推進に関する特別措置法（第5条第1項）及び日本海溝・千島海溝周辺海溝型地震に係る地震防災対策の推進に関する特別措置法（第6条第1項）の規定に基づく

第1編 災害予防対策__第2章 保健医療に係る災害予防対策

第9節 災害保健衛生活動に係る体制の整備

第2 公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等の応援・派遣や保健衛生活動に関する体制整備

1 厚生労働省健康局は、都道府県の協力の下、災害時に、被災都道府県・市町村以外の都道府県及び市町村から被災都道府県・市町村への公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等の応援・派遣に関する調整を行う体制を整備するとともに、災害時の保健衛生活動に関する研究及び研修を推進する。

2 都道府県及び市町村は、発災後迅速に保健衛生活動が行えるよう、被災者支援における公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等の役割を地域防災計画等で明確にするとともに、災害時の公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等の応援・派遣・受入が可能となる体制の整備、災害時の保健衛生活動マニュアルの整備及び研修・訓練の実施等体制整備に努める。

3 厚生労働省健康局は、被災都道府県・市町村における円滑な保健衛生活動を支援する災害時健康危機管理支援チームの整備を促進するため、都道府県、市町村等の公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等に対して、教育研修を推進する。

第2編 災害応急対策__第2章 保健医療に係る対策

第5節 公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等による健康管理

第1 健康管理に必要な情報の収集・共有化

1 被災都道府県・市町村は、避難所等の被災者の健康管理を適切に実施するため、速やかに避難所等の衛生状態など健康管理活動に必要な情報を収集し、厚生労働省健康局に報告するとともに、関係者間で共有する。なお、被災市町村がその被災状況等により、情報収集ができない場合には、被災都道府県が保健所等と連携して実施する。

2 厚生労働省健康局は、被災都道府県・市町村からの要請に基づき、被災都道府県・市町村以外の都道府県及び市町村から被災都道府県・市町村への公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等の応援・派遣に関する調整を行うとともに、適切な健康管理のための必要な助言及びその他の支援を行う。

3 厚生労働省健康局は、公益社団法人日本栄養士会等と連携し、被災都道府県・市町村に対し、避難所等における適切な食事の提供及び栄養管理に関して必要な助言及びその他の支援を行う。

第2 被災者への健康管理活動

1 被災都道府県・市町村は、以下により、被災者の健康管理を行う。

(1) 公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等により、被災者のニーズ等に的確に対応した健康管理（保健指導及び栄養指導等をいう。以下同じ。）を行うこと。

(2) 保健所等において、保健師等が収集した被災者の健康管理に関するニーズ等の情報の整理及び分析を行うこと。

(3) 保健所等において、被災都道府県・市町村以外の都道府県及び市町村から被災都道府県・市町村に派遣されて支援に当たる救護班等の指揮及び救護班等の支援に関する必要な調整を行うこと。

(4) 被害状況等を踏まえ、保健所等において、(2) 及び (3) を行うことが困難であると判断される場合には、当該保健所等を支援するため、管内の公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等を当該保健所等に応援・派遣すること。

(5) 健康管理に関する業務を担当している部局は、食料調達に関する業務を担当している部局と連携しつつ、管理栄養士等により、被災者に対する食事の確保及び食事制限のある被災者に対するニーズに応じた配食に努めること。

(6) 被害が甚大で避難生活が長期化する場合や避難所が多数設置されている場合等、被災者の健康管理を計画的・組織的に行うことが必要と見込まれる場合には、被災者の健康管理のための実施計画の策定等により、計画的な対応を行うこと。

(7) 避難所等で生活する妊産婦及び乳幼児並びに被災した子どもたちに対する心身の健康管理の支援の留意点について、被災地で専門的な支援に当たる保健師、助産師、看護師等に対して周知すること。

(8) 医療機関から、支援が必要な妊産婦についての情報提供を受けた場合には、当該妊産婦に対し、妊産婦が利用できる施設や車中泊を行うことに伴う健康上の危険性について情報提供を行うこと。

第3 公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等の応援・派遣受入

1 被災都道府県・市町村は、被災者の健康管理に際し、管内の公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等のみによる対応が困難であると認めるときは、地方自治法（昭和22年法律第67号）第252条の17、災害対策基本法第30条第2項及び第74条の規定等により、その他の都道府県・市町村に公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等の応援・派遣を要請する。

2 被災都道府県・市町村は、被災者の健康管理に際し、管内の公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等のみによる第2第1項への対応が困難であると認めるときは、必要に応じ、厚生労働省健康局に被災都道府県・市町村以外の都道府県及び市町村からの公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等の応援・派遣に関する調整を要請する。

3 厚生労働省健康局は、被災都道府県からの公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等の応援・派遣要請数を確認し、被災都道府県以外の都道府県との調整を行うほか、被災都道府県・市町村の行う被災者の健康管理に関し、必要な助言及びその他の支援を行う。ただし、緊急を要する場合は、被災都道府県からの要請を待たずに被災都道府県以外の都道府県に対し、公衆衛生医師、保健師、管理栄養士等の応援、派遣等を求めた上で、被災都道府県に対し、その旨を通知する。

第2編 災害応急対策 第3章 福祉に係る対策 第3節 社会福祉施設等に係る対策

3 被災社会福祉施設等は、水、食料品等の日常生活用品及びマンパワーの不足数について把握し、近隣施設、都道府県・市町村等に支援を要請する。

4 被災都道府県・市町村は、以下の点に重点を置いて社会福祉施設等の支援を行う。

(1) ライフラインの復旧について、優先的な対応が行われるように事業者へ要請すること。

(2) 復旧までの間、水、食料品等の必須の日常生活用品の確保のための措置を講ずること。

(3) ボランティアへの情報提供などを含めマンパワーを確保すること。

5 被災都道府県及び厚生労働省子ども家庭局、社会・援護局、障害保健福祉部、老健局その他の関係部局は、関係省庁と連携し、物資及びマンパワーの広域的支援に関し、他の都道府県等から

の応援体制の確保等の支援を行うほか、各種制度の運用の弾力化に関する助言を行うことを含め、前各項の対策について、被災都道府県等の支援を行う。

(5) 農林水産省防災業務計画

(昭和 38 年 9 月 6 日 38 総第 915 号農林事務次官依命通知、最終修正：平成 29 年 5 月 15 日 29 文第 27 号)

第 2 編震災対策__第 2 章震災応急対応__第 1 節応急用食料・物資等関係

1 応急用食料・物資の支援

(1) 震災時に応急用食料（飲料を含む。以下同じ。）等農林水産省の所管に係る物資（以下「応急用食料・物資」という。）を円滑に調達・供給するため、農林水産省に食料・物資支援チームを設置する等体制整備を図る。また、地方公共団体等においても、次により、迅速かつ適切な調達・供給に努める。

(2) 毎年定期的実施する調達可能量調査の結果等を踏まえ、応急用食料・物資の供給可能量を緊急に調査し、これを関係都道府県に必要な応急提示するとともに、その他の生鮮食料等についても、全国的・地域的な需給動向を把握して供給可能量を必要に応じ提示する。

(3) 政府災害対策本部等又は都道府県知事から具体的な要請があった応急用食料・物資について、自ら備蓄しているものについては速やかに供給するとともに、その他のものについて関係業者又はその団体等に対し出荷要請を行う。

(4) 政府災害対策本部等から、応急用食料・物資の調達・供給に関する支援要請があった場合は、関係機関との連携の下に、避難所等、ニーズや物資の配送・到着状況等の情報を国及び都道府県で共有できるシステムを活用して、直ちに支援を開始する。また、被災地域の都道府県からの要請が滞る場合などに対応するため、発災直後から一定期間、要請を待たずに応急用食料・物資の調達・供給を行う場合は、政府内で可能な限りの入手情報を共有し、遅延なく支援を開始する。

(5) 関係業者又はその団体等からの応急用食料・物資の無償提供の申出があった場合には、速やかにその取りまとめを行い、必要に応じ、関係都道府県に連絡し、政府災害対策本部等、関係行政機関と連絡調整の上、輸送手段のあっせん等供給体制を構築する。

(6) 平常時における措置として、震災に備えて応急用食料・物資の調達・供給体制の整備を次により行う。

① 主食系の食料として、米穀を備蓄する。

② 災害が発生した場合、精米、即席めん、おにぎり、弁当、パン、缶詰、レトルト食品、包装米飯、育児用調製粉乳（乳アレルギーに対応したものを含む。）、飲料水（ペットボトル）、介護食品等の応急用食料について、関係業者又はその団体等に対し、直ちに出荷要請を行うことができるよう体制を整備する。

なお、応急用食料については、毎年定期的な調達可能量（流通在庫量等）を調査し、各業者の事業活動に支障を来さない範囲で、主要な地域ごとの供給可能量を関係都道府県に通知する。

また、木炭・煉炭・薪等についても、災害時に備え、供給可能な量の把握を行う。

③ 自ら供給し、又は出荷要請をする応急用食料・物資の輸送について、あらかじめ関係行政機関、関係業者又はその団体等との間で必要な連絡体制を整備し、被災地への供給が円滑に行われるように努める。

④ 避難所等のニーズ、物資の配送・到着状況等の情報を国及び都道府県で共有できるシステムを災害時に活用できるように、当該業務に従事する職員の習熟度の向上に努める。

⑤ 家庭における備蓄を推進するよう、関係機関と協力する。

(6) 防衛省防災業務計画

(平成 28 年 5 月 31 日)

第三 災害時における措置__8 災害派遣時に実施する救援活動**(9) 炊飯及び給水**

被災者に対し、炊飯及び給水を実施する。

(7) 文部科学省防災業務計画

(平成 13 年 1 月 6 日 12 文科人第 28 号 文部科学大臣決定、最終修正：平成 28 年 4 月 1 日文科施第 610 号)

第 2 編 地震災害対策__第 2 章 災害応急対策__第 4 節 教育に関する応急措置**(2) 教育に関する応急措置に対する援助**

・学校給食物資の確保及び応急給食の実施に関して必要な措置を講ずるとともに、関係機関に対し、指導及び助言を行う。

また、必要に応じ、関係団体等に援助の要請を行う。

第 2 編 地震災害対策__第 2 章 災害応急対策__第 8 節 被災者の救護活動への連携、協力**(1) 物資等の援助**

・被災地域の関係機関の要請に基づき、必要に応じ、物資、食料、被災者受入れ施設の提供等の援助の促進が図られるよう、関係大学及び関係機関に対し、協力を要請する。

また、必要に応じ、学校給食施設等を活用した炊き出しについて、関係都道府県及び関係機関に対し、協力を要請する。

(8) 地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針について

(平成 25 年 3 月 29 日 健が発 0329 第 4 号 厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知)

1 都道府県__ (5) 食を通じた社会環境の整備の促進__⑥ 健康危機管理への対応

災害、食中毒、感染症、飲料水汚染等の飲食に関する健康危機に対して、発生の未然防止、発生時に備えた準備、発生時における対応、被害回復の対応等について、市町村や関係機関等と調整を行い、必要なネットワークの整備を図ること。

特に、災害の発生に備え、都道府県の地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけるよう、関係部局との調整を行うとともに、保健医療職種としての災害発生時の被災地への派遣の仕組みや支援体制の整備に関わること。また、地域防災計画に基づく確かな対応を確保するため、市町村の地域防災計画における栄養・食生活の支援内容と連動するよう調整を行うとともに、関係機関や関係者等との支援体制の整備を行うこと。

2 保健所設置市及び特別区__ (5) 食を通じた社会環境の整備の促進__⑤ 健康危機管理への対応

災害、食中毒、感染症、飲料水汚染等の飲食に関する健康危機に対して、発生の未然防止、発生時に備えた準備、発生時における対応、被害回復の対応等について、住民に対して適切な情報の周知を図るとともに、近隣自治体や関係機関等と調整を行い、的確な対応に必要なネットワークの構築や支援体制の整備を図ること。

特に、災害の発生に備え、保健所設置市又は特別区の地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけるよう、関係部局との調整を行うとともに、保健医療職種としての災害発生時の被災地への派遣の仕組みや支援体制の整備に関わること。

3 市町村__ (5) 食を通じた社会環境の整備の促進__③ 健康危機管理への対応

災害、食中毒、感染症、飲料水汚染等の飲食に関する健康危機に対して、発生の未然防止、発生時に備えた準備、発生時における対応、被害回復の対応等について、住民に対して適切な情報の

周知を図るとともに、都道府県や関係機関等と調整を行い、的確な対応に必要なネットワークの構築や支援体制の整備を図ること。

特に、災害の発生に備え、都道府県の地域防災計画等を踏まえ、市町村の地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけるよう、関係部局と調整を行うこと。

(9) 特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について

(平成 25 年 3 月 29 日健が発 0329 第 3 号厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知)

第 1 特定給食施設に関する指導及び支援に係る留意事項について

3 その他、指導及び支援に係る留意事項について

(1)健康危機管理対策の一環として、災害等に備え、特定給食施設が担う役割を整理し、施設内及び施設間の協力体制の整備に努めること。

第 2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

6 災害等の備えについて

災害等に備え、食糧の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。

(10) 避難所における良好な生活環境の確保に向けた取組指針

(平成 25 年 8 月内閣府 (防災担当) 最終改定：平成 28 年 4 月)

第 1 平常時における対応__4 避難所における備蓄等

(1)食料・飲料水の備蓄

避難所として指定した施設には、あらかじめ応急的に必要と考えられる食料・飲料水の備蓄に努めること。また、指定した避難所に食料・飲料水を備蓄しない場合は、避難所が開設された場合に備えて、食料・飲料水の供給計画を作成すること。

その際、食物アレルギーの避難者にも配慮し、アルファーマイ等の白米と牛乳アレルギー対応ミルク等を備蓄すること。なお、備蓄食料については、近年の食生活の向上と保存食の多様化を踏まえ、乾パン等の画一的なものにならないよう検討すること。食物アレルギー対応食品等についても、必要な方に確実に届けられるなど、要配慮者の利用にも配慮すること。また、避難所を運営する職員の食料等の確保を検討しておくこと。

第 2 発災後における対応__3 避難所リスト及び避難者名簿の作成

(3) 避難者の数や状況の把握は、食料の配給等において重要となることから、避難者一人一人に氏名、生年月日、性別、住所、支援の必要性の有無等を記載してもらい、避難者名簿を作成することが望ましいこと。

第 2 発災後における対応__7 食物アレルギーの防止等の食料や食事に関する配慮

(1)食事の原材料表示

食物アレルギーの避難者が食料や食事を安心して食べることができるよう、避難所で提供する食事の原材料表示を示した包装や食材料を示した献立表を掲示し、避難者が確認できるようにすること。

(2)避難者自身によるアレルギーを起こす原因食品の情報提供

避難所において、食物アレルギーの避難者の誤食事故の防止に向けた工夫として、配慮願いたい旨を周囲に伝えるために、周りから目視で確認できるよう食物アレルギーの対象食料が示されたピブス、アレルギーサインプレート等を活用すること。

(3)文化・宗教上の理由による食事への配慮

文化・宗教上の理由から外国人等の避難者が食べることができない食料がある場合、当該避難者に対し、可能な限り配慮することが望ましいこと。

第2 発災後における対応__8 衛生・巡回診療・保健

(1) 各避難所への保健師等の巡回

①市町村は各避難所に保健師等を巡回させ、避難所内の感染症の予防や生活習慣病などの疾患の発症や悪化予防、被災者の心身の機能の低下を予防するため、避難所全体の健康面に関するアセスメントやモニタリングを実施すること。

第2 発災後における対応__13 一定期間経過後の食事の質の確保

(1) 食事の提供にあたり、管理栄養士の活用等により長期化に対応してメニューの多様化、適温食の提供、栄養バランスの確保、要配慮者（咀嚼機能低下者、疾病上の食事制限者、食物アレルギー患者（児）等）に対する配慮等、質の確保についても配慮すること。

(2) ボランティア等による炊き出し、特定給食施設の利用等による多様な供給方法の確保に努めるとともに、被災地の地元事業者が営業を再開するなど災害の発生から一定の期間が経過した段階においては、食料等の供給契約を順次地元事業者等へ移行させることなどにより、適温食の確保に配慮すること。

(3) 一定の期間が経過した段階において、被災者自らが生活を再開していくという観点や、メニューの多様化や適温食の確保を図るという観点からも、避難所等における炊事する場の確保、食材や燃料の提供、ボランティア等の協力や避難所内の互助体制等の環境づくりを進めること。

(11) 社会福祉施設における地震防災応急計画の作成について

（昭和55年1月16日社施第5号、各都道府県・各指定都市民生主管部（局）長あて厚生省社会局施設課長・児童家庭局企画課長通知）

大規模地震による災害から国民の生命、身体及び財産を保護することを目的とする「大規模地震対策特別措置法」（昭和53年6月15日法律第73号）の制定後、国、地方公共団体をはじめ関係各方面で地震防災対策の充実、強化が図られているところであるが、社会福祉施設は地震災害の際に特に配慮を要する老人、心身障害児者、児童等が入所しているため、その地震防災対策を確立することが強く要請されている。

今般、社会福祉施設における地震防災対策を推進するため、「地震防災応急計画作成要領」及び「地震防災応急計画作成例」を別紙一及び別紙二のとおり定めたので御了知のうえ、関係社会福祉施設の地震防災対策の推進について特段の指導を願いたい。

（別紙1）地震防災応急計画作成要領

第1 地震防災応急計画を作成する施設

社会福祉施設のうち地震防災応急計画を作成しなければならない施設は、大規模地震対策特別措置法第3条第1項に基づく指定された地震防災対策強化地域内の次に掲げる施設とする。

- | | |
|--------------|--|
| (1) 児童福祉法 | 助産、乳児院、保育所、児童養護等 |
| (2) 身体障害者法 | 身体障害者社会参加施設 |
| (3) 生活保護法 | 救護、更生、医療保護、授産施設 |
| (4) 社会福祉事業法 | 社会福祉相談、医療福祉事務所 |
| (5) 売春防止法 | 婦人保護施設 |
| (6) 知的障害者福祉法 | 障害者支援施設 |
| (7) 老人保護法 | 老人デイサービスセンター、特別養護老人ホーム、養護老人ホーム、軽費老人ホーム |

第2 地震防災応急計画の基本となるべき事項

(別紙2) 地震防災応急計画作成例

第1章 総則

(備蓄)

第8条 備蓄班は、食料、飲料水、医薬品等の備蓄及び応急復旧用資機材等の整備を行うとともに、これらの点検を定期的に行うものとする。

(炊き出し)

第23条 応急物資班は、食料、飲料水等の確保に努めるとともに、炊き出し、飲料水の供給等を行うものとする。

(12) 避難所における食事提供に係る適切な栄養管理の実施について

(熊本県及び熊本市健康づくり施策主管部局宛 平成28年6月6日事務連絡 厚生労働省健康局健康課栄養指導室)

被災後すでに1か月半が経過し、熊本県及び熊本市においては、避難所における食事提供状況のアセスメントが実施され、避難所によっては依然として、野菜の摂取不足など食事内容に改善が必要な状況も見受けられており、避難所生活が長期化する中、日々の食事は、栄養不足の回避、生活習慣病の予防、さらには生活の質の向上のために、一層重要となっています。

については、今般、下記のとおり、避難所における食事提供の評価・計画のための栄養の参照量をお示しするとともに、食事提供に係る配慮事項をとりまとめましたので、避難所の運営において、管理栄養士等行政栄養関係者の関与の下、地域や避難所の実情を十分に考慮し、適切な栄養管理の実施に努めていただきますようお願いします。

記

I 避難所における食事提供の評価・計画のための栄養の参照量について

1. 本参照量は、避難所生活が長期化する中で、栄養素の摂取不足を防ぎ、かつ生活習慣病を予防するため、栄養バランスのとれた適正量を安定的に確保する観点から、食事提供の評価を踏まえた計画の決定のための目安となる量として提示するものである。
2. 本参照量は、平時において給食管理を目的として日本人の食事摂取基準(2015年版)を用いる場合の概念をもとに、以下の(1)～(3)を基本的考え方として設定することとした。

(1)エネルギー摂取の過不足については、利用者の体重の変化で評価することとなるが、参照量については、避難所ごとで利用者の年齢構成や活動量が異なることを勘案し、身体活動レベルIとIIの推定エネルギー必要量を用いて算出し、幅を持たせて示すこととした(表1)。

(2)たんぱく質、ビタミンB₁、ビタミンB₂及びビタミンCについては、栄養素の摂取不足を防ぐため、推定平均必要量を下回る者の割合をできるだけ少なくすることを目的とする。特に、たんぱく質については、体たんぱく質量の維持に十分な量を考慮して、参照量を設定することとした(表1)。

(3)このほか、特定の対象集団について、栄養素の摂取不足を防ぐため配慮を要するものとしてカルシウム、ビタミンA及び鉄について、また、生活習慣病の一次予防のため配慮を要するものとしてナトリウム(食塩)について、それぞれ配慮すべき事項を設けることとした(表2)。

なお、利用者の年齢構成等が把握できる場合は、平時と同様、食事摂取基準を活用することになるので、対象特性別の参照量は示さないこととした。

表1 避難所における食事提供の評価・計画のための栄養の参照量

－エネルギー及び主な栄養素について－

目的	エネルギー・栄養素	1歳以上、1人1日当たり
エネルギー摂取の過不足の回避	エネルギー	1,800～2,200kcal
栄養素の摂取不足の回避	たんぱく質	55g 以上
	ビタミンB ₁	0.9 mg 以上
	ビタミンB ₂	1.0 mg 以上
	ビタミンC	80 mg 以上

※日本人の食事摂取基準（2015年版）で示されているエネルギー及び各栄養素の値をもとに、平成22年国勢調査結果（熊本県）で得られた性・年齢階級別の人口構成を用いて加重平均により算出

表2 避難所における食事提供の評価・計画のための栄養の参照量

－対象特性に応じて配慮が必要な栄養素について－

目的	栄養素	配慮事項
栄養素の摂取不足の回避	カルシウム	骨量が最も蓄積される思春期に十分な摂取量を確保する観点から、特に6～14歳においては、600mg/日を目安とし、牛乳・乳製品、豆類、緑黄色野菜、小魚など多様な食品の摂取に留意すること
	ビタミンA	欠乏による成長障害や骨及び神経系の発達抑制を回避する観点から、成長期の子ども、特に1～5歳においては、300 μ g RE/日を下回らないよう主菜や副菜（緑黄色野菜）の摂取に留意すること
	鉄	月経がある場合には、十分な摂取に留意するとともに、特に貧血の既往があるなど個別の配慮を要する場合は、医師・管理栄養士等による専門的評価を受けること
生活習慣病の一次予防	ナトリウム（食塩）	高血圧の予防の観点から、成人においては、目標量（食塩相当量として、男性9.0g未満/日、女性7.5g未満/日）を参考に、過剰摂取を避けること

II 避難所における食事提供に係る栄養管理の留意事項について

1. 避難所生活が長期化する中で、利用者の健康・栄養状態等に配慮し、食事提供においては、以下の(1)から(4)に留意すること。

(1) 利用者の状況やニーズに応じた食事提供

- ① 避難所における食事提供のための栄養量の算定に当たっては、利用者の性別や年齢構成を把握するよう努めること。
- ② 食事提供の計画に当たっては、強化米など栄養素添加食品の利用も含め、必要な栄養素量の確保に努めること。また、食事提供後は、残食量、利用者の摂取状況等を観察・評価し、提供量の調整（増減）を図ることが望ましいこと。
- ③ 献立の作成や管理に当たっては、食欲不振等を来さないように、利用者のニーズも考慮し、利用者の希望するメニューや暑さに配慮した食べやすいメニューを取り入れるなど、メニューの多様化や適温食の提供に配慮すること。
- ④ 高齢者や病者など個別対応が必要な者に係るニーズの把握に努めるとともに、栄養補助食品の活用も含め、適切な支援を行うこと。また、アレルギー対応食品の要望があった場合には、適切に支援すること。治療を目的とした栄養管理が必要な方には、医療機関での専門的支援につなぐ体制を確保すること。

(2)安全かつ栄養バランスのとれた食事提供体制

- ①各避難所における食事の提供等の調整者を決め、避難所の食事供給の過不足の状況や被災者の食事に関する要望等を把握し、必要な対策が講じられる体制を確保すること。その際、栄養的な配慮がなされた食事が継続的に提供されるよう、市町村栄養士や保健所栄養指導員との連携を図ること。
- ②食中毒防止のため、食事や食品の管理、調理・配膳方法等は、衛生的に行うこと。また、大型冷蔵庫の確保など避難所の環境整備を図ること。

(3)健康・栄養管理のための情報提供等

- ①糖尿病や高血圧など食事管理の必要な方が食事の内容や量の調整ができるように、食事のエネルギーや食塩の含有量の表示を通じた情報提供やエネルギー量の異なる選択メニューの導入など、できる限り工夫すること。
- ②利用者が適切な体重を維持できるように、提供する食事のエネルギー量の調整を図るとともに、健康管理の観点から、避難所に体重計を用意するなどし、利用者自身が計測できる環境づくりに努めること。
- ③避難所の食事提供以外に、利用者自身が食品を購入できる環境にある場合には、避難所で提供される食事で不足しがちな食品を推奨するなど、健康管理につながる情報の提供に努めること。

2. 継続的に1回100食以上を提供する場合は、健康増進法に基づく特定給食施設における栄養管理の基準（健康増進法施行規則第9条各号）を参考に、以下の(1)から(5)により適切な栄養管理を実施するよう努めること。

- (1)避難所を利用して食事の供給を受ける者の身体の状態、栄養状態、生活習慣等を把握し、これらに基づき、適当なエネルギー量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。
- (2)食事の献立は、身体の状態等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
- (3)献立表の掲示並びにエネルギー量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対し、栄養に関する情報の提供を行うこと。
- (4)献立表等を適正に作成し、保管すること。
- (5)衛生管理については、食品衛生法その他関係法令の定めるところによること。

2 県の災害等に関する法令・通知等（保健指導、栄養・食生活関係を抜粋）

(1) 岐阜県地域防災計画

（平成30年3月岐阜県防災会議決定）

◇一般対策計画

第1章 総則__第1節 計画の目的・性質等__第2項 計画の性質

1 岐阜県地域防災計画は、「一般対策計画」「地震対策計画」「原子力災害対策計画」の3計画をもって構成するものとし、水防法（昭和24年法律第193号）に基づく「岐阜県水防計画」とも十分な調整を図るものとする。

第1章 総則__第1節 計画の目的・性質等__第4項 想定する災害

- | | |
|----------------|--------------------|
| (1) 台風による災害 | (2) 集中豪雨等異常降雨による災害 |
| (3) 火山による災害 | (4) 豪雪による災害 |
| (5) 航空機事故による災害 | (6) 鉄道事故による災害 |
| (7) 道路事故による災害 | (8) 原子力事故による災害 |

- | | |
|------------------|----------------|
| (9) 危険物の爆発等による災害 | (10) 可燃性ガスの拡散 |
| (11) 有毒性ガスの拡散 | (12) 林野火災による災害 |
| (13) 大規模な火災による災害 | (14) その他の特殊災害 |

第2章 災害予防__第17節 必要物資の確保対策__3 実施内容

(1) 備蓄の基本的事項

大規模災害が発生した直後の県民の生活を確保するため、食料、飲料水、生活必需品及び防災資機材等の備蓄並びに調達体制の整備については、岐阜県総合備蓄計画の定めるところによるものとする。なお、備蓄の基本的事項は次のとおりとする。

ア 個人備蓄

大規模災害の発生初期の飲料水や食料、生活物資の確保は、個人の備蓄を中心に対応するものとし、災害発生直後の生活に必要な水、食料、物品等は原則として個人が備蓄するものとする。

また、自主防災組織において共同備蓄を進めることとする。

なお、県及び市町村は、それらの啓発に努めるものとする。

イ 市町村備蓄

大規模災害の発生時の飲料水や食料、生活物資等災害発生後直ちに必要な物資の確保は各地域の防災責任主体である市町村があたるものとし、個人の物資確保及び災害発生後の救助に必要な資機材の分散備蓄等の支援を行うものとする。

そのため、市町村は、災害発生後緊急に必要な物資の備蓄及び調達並びに供給体制の整備充実に努めるものとする。

ウ 県備蓄

県は、市町村の備蓄推進を支援するとともに、災害発生時に対応が困難となった市町村に対し支援をするため、緊急に必要な物資、資機材の流通備蓄及び県下市町村や他都道府県等からの調達及び広域調整の体制整備に努める。

第2章 災害予防__第18節 要配慮者・避難行動要支援者対策__1 方針

近年の災害においては、乳幼児、重篤な傷病者、障がい者、高齢者、妊婦、外国人等の要配慮者が災害発生時に犠牲となるケースが多くなっており、今後、高齢化によって要配慮者は益々増加することが予想される。県、市町村及び要援護者が利用する社会福祉施設等の管理者（以下「施設等管理者」という。）等は、関係団体、地域住民等の協力を得て、要配慮の状況、特性等に応じた防災対策が的確に講じられるよう、個別かつ専門的な支援体制を調整する。

第2章 災害予防__第18節 要配慮者・避難行動要支援者対策__3 実施内容

(3) 施設、設備等の整備

エ 施設等管理者

施設等管理者は、災害に備え、食料や生活必需品の備蓄を図るよう努めるものとする。

第2章 災害予防__第20節 医療救護体制の整備__3 実施内容

(4) 災害拠点病院等の整備

県は、地域の実情に応じて、災害時において困難な重症患者の処置及び収容、医療救護班の派遣等を行う拠点施設となる災害拠点病院を選定し、継続的医療提供体制を整備する。また、災害拠点病院等においては、ヘリポートの整備や食料、飲料水、医薬品、非常電源用燃料の備蓄等の充実に努めるものとする。

第3章 災害応急対策__第18節 避難対策__3 実施内容

(5) 避難場所及び避難所の開設・運営

エ 避難所の運営・管理等

市町村は、避難所の運営があらかじめ定めた避難所運営マニュアル（在宅被災者への対応を含む。）に従って各避難所の適切な運営管理を行うものとする。避難の長期化等必要に応じて、医師、歯科医師、歯科衛生士、保健師、看護師、管理栄養士等による巡回の頻度、暑さ・寒さ対策の必要性、食料の確保、配食等の状況、し尿及びごみの処理状況など、避難者の健康状態や避難所の衛生状態の把握に努め、必要な措置を講じるよう努めるものとする。

市町村は、やむを得ず避難所に滞在することができない被災者に対しても、食料等必要な物資の配布、保健師等による巡回健康相談の実施等保健医療サービスの提供、正確な情報の伝達等により、生活環境の確保が図られるよう努めることとする。

第3章 災害応急対策_第19節 食糧供給活動_3 実施内容

(1) 実施体制

ア 実施主体

炊き出し及び食品給与の直接の実施は、市町村が行う。災害救助法が適用されたときは、県知事の委任を受けて市町村長が実施するものとする。

ただし、被災地域において実施できないときは、県若しくは隣接市町村が応援又は協力をして実施するものとする。

イ 供給活動における配慮

被災者へ食料等を供給する際には、孤立状態にある被災者、在宅での避難者、応急仮設住宅として供与される賃貸住宅への避難者、所在が把握できる広域避難者に対しても食料等が供給されるよう努めるものとする。

(2) 実施現場

炊き出しの実施は、避難所（食事をする場所）にできるだけ近い適当な場所において実施する。ただし、近くに適当なところがないときは、適宜の場所あるいは施設で実施し、自動車等で運搬するものとする。

(3) 炊き出しの方法

炊き出しは、市町村が給食施設等既存の施設を利用して行う。実施に当たっては、次の点に留意するものとする。

a 市町村において直接実施することが困難なときで、米飯業者等に注文することが実情に即すると認められるときは、炊き出しの基準等を明示して業者から購入し、配給することとして差し支えない。

b 献立は、被災状況に留意し、できるだけ栄養価等を考慮するものとする。

c 炊き出し場所には市町村の職員等責任者が立会し、その実施に関して指揮するとともに関係事項を記録する。なお、炊き出しを避難所施設において行う場合は、避難所に派遣の職員が兼ねて当たるものとする。

(4) 主食料の一般的な確保

被災者及び被害応急対策従事者に対する炊き出し及び食品給与のために必要な米穀等は、原則として市町村において、管内の米穀販売業者等から購入する。

(5) 主食料の緊急確保

県は、市町村からの供給要請に基づき、炊き出し及び食品給与を行う必要があると認められる時は、米穀の買入れ・販売等に関する基本要領（平成21年5月29日付け21総食第113号総合食料局長通知）、県民食料備蓄事業実施要綱及び災害時に対応する精米の供給等の協力に関する協定（以下「精米供給協定」という。）、災害時に対応する玄米の備蓄・供給に関する協定に基づき取扱うものとする。

(6) 副食等の確保

炊き出しその他食品給与のため必要な原材料、燃料等の確保は、市町村において行う。ただし、災害の規模その他により現地において確保できないときは、県若しくは隣接市町村において確保輸送し、あるいは確保のあっせんをするものとする。

また、必要に応じて県及び市町村は、防災関係機関、事業者等の協定に基づき応援食料等を調達するものとする。

(7) 応援等の手続

市町村において、炊き出し等食品の給与ができないときまたは物資の確保ができないときは、県に応援等の要請をする。ただし、緊急を要するときは、直接隣接市町村に応援等を要請するものとする。

(8) 食品衛生

市町村は、炊き出しに当たっては、常に食品衛生に心掛けるものとする。

県は、炊き出しを開始したときは、職員を派遣し、実施期間中食品衛生について指導監視を行い、食中毒症状を呈する者が発生した場合は、直ちに医師による診察を受けさせて、速やかに原因究明の調査を行うとともに再発防止に努める。

(9) その他

災害救助法が適用された場合の炊き出し及び食品給与の対象者、期間、経費等については、災害救助法施行細則等による。

第3章 災害応急対策__第22節 要配慮者・避難行動要支援者対策_3 実施内容

(2) 社会福祉施設の対策

社会福祉施設の設置者、管理者においては、要配慮者を災害から守るため、次のような対策を講じる。

f 食料や生活必需物資の確保

入所施設においては、食料や生活必需物資に不足が生じた場合、買い出し等により速やかに確保し、入所者の日常生活の確保を図るものとする。確保できないときは、不足が予想される物資の内容や程度について市町村、県に連絡しその支援を要請する。

第3章 災害応急対策__第29節 保健活動・精神保健__3 実施内容

(1) 保健活動

ア体制

県は、保健所を通じて市町村が必要とする健康管理体制を把握し、健康管理体制整備に必要な他地域や関係機関、ボランティア等への支援要請及び受け入れの調整を行い、派遣計画を策定する。

保健所は、管内における被災地の健康管理体制を把握する。また、健康管理を中心とした保健活動計画を策定する。

市町村は、保健活動方針を策定する。なお、災害の程度により必要と認めるときは、保健所、県の協力を得て、被災者の健康管理活動を行うものとする。

イ活動内容

県及び市町村は連携をとり、チームを編成し、被災地区ごと（地区は状況により決定）に協働して活動するものとする。具体的な保健活動については、岐阜県地震災害等医療救護計画に定める。

ウその他

その他災害発生時における保健活動については、別に定める災害時保健活動マニュアルによるものとする。

◇地震対策計画

第4章 東海地震に関する事前対策__第11節 物資等の確保対策__3 実施内容

(1) 警戒宣言時対策

ア物資確保体制の整備

市町村は、警戒宣言時の避難者等の救護のための物資の確保、及び発災に備えて予想される被

災害に対する救助物資等の円滑な調達を図るため、主な生産者、卸売業者、大型小売業者等の保有物資等についての在庫量を把握し、調達体制を整備するとともにこれらの業者等団体を通じ、または直接それらの業者等に対し、必要な物資等の保管及び放出準備の要請を行うものとする。

県は、県内及び近県の主な生産者、卸売業者、大型小売業者等の保有物資等についての在庫量を把握し、調達体制を整備するとともにこれらの業者等団体に対し必要な物資等の保管及び放出準備の要請を行う。

イ 食料の確保

a 県の確保体制

県は、警戒宣言発令とともに、地震災害の発生に備え、直ちに次のことを行う。

・ 食料調達体制の点検、確認

東海農政局（岐阜農政事務所）及び協定等を締結している関係団体等と連絡を取り、食料調達体制の確認をするとともに現在の食料の保有数量等の把握に努める。

ウ 関係指定地方行政機関の協力

a 育児用粉乳、おにぎり・弁当・缶詰等応急食品… 東海農政局

(2) 警戒宣言前からの準備的行動

県は、警戒宣言時の避難者の救護及び災害発生後の被災者の救助に必要な物資等や食料の調達態勢を確認する。

(2) 岐阜県災害時広域受援計画

（平成 30 年 7 月岐阜県）

1 基本的な考え方

(1) 本計画は、大規模災害発生時に、国や他の地方公共団体及び防災関係機関から速やかに応援を受け入れ、効率的・効果的な災害応急対策を実施するために策定し、被害の状況や被災地のニーズに応じて適切に対応する。

なお、本計画は、岐阜県南海トラフの巨大地震等被害想定調査（平成 25 年 2 月公表）結果に基づく各災害の被害を前提に計画の策定を行う。

3 調整会議

(1) 救助活動は、県内の市町村、県警察本部及び防災関係機関に加え、警察庁、防衛省、消防庁等多数の機関が合同で実施することから、相互に連携・調整することが必要である。そのため、県本部（指揮総括チーム）は、広域的な応援を円滑に受け、かつ、災害応急対策を効果的に実施するため、必要に応じ国の現地対策本部と調整会議を行う。

(2) 調整会議の具体的な内容は、以下のとおりである。

ア 名称 国・県合同連絡調整会議

イ 主催 県本部

ウ 主な調整事項

- ・ 応援部隊の県内における配置調整、増援等
- ・ 食料、飲料水及び生活必需品等（以下「物資」という。）に係る輸送の調整、追加調達等
- ・ 医療活動に係る広域搬送の調整、医療チーム増援等
- ・ ヘリコプターの運用に関すること（サイレントタイムの調整含む。）
- ・ その他、必要となる国への要請事項

5 経費負担

救助活動等に係る経費については、災害救助法、災害対策基本法等の関係法令に基づいて、国、県、市町村及び防災関係機関が負担する。

6 その他 (1) 中部 9 県 1 市等への応援要請（中部 9 県 1 市、全国知事会との応援協定）

県本部（指揮総括チーム）は、応援の内容が重複しないよう、原則として中部 9 県 1 市との協定「災害時等の応援に関する協定」に基づき、幹事県の調整により決定した主たる応援県市へ要

請し、又これにより十分な救援等の対策が実施できない場合は、全国都道府県との協定「全国都道府県における災害時の広域応援に関する協定」に基づき、幹事県を通して全国知事会に要請するものとする。さらにこれにより対応できない「超」広域災害の発生の場合など、大規模災害発生時において国による広域応援を要請するものとする。

Ⅲ 物資の受援に関する計画__1 要旨__(1)災害時の物資調達・供給に係る基本方針

災害時の物資の調達・供給は、岐阜県地域防災計画（第二章 災害予防）に規定する備蓄に関する役割分担、備蓄方針に基づき実施する。

災害時に必要となる物資は、「岐阜県災害時物資支援方針(岐阜県総合備蓄計画)」を基本とし、平常時から「自らの命は自ら守る」の精神で、県民一人ひとりが自分自身と家族の3日分程度の備蓄をし、備えることとする。(大規模災害時には、1週間程度の備蓄が望ましいとされている。)ただし、大規模災害時において、家屋の浸水、倒壊など避難の長期化により、個人の備蓄だけでは必要量を満たせない場合は、市町村があらかじめ備蓄を行い、発災後、物資が不足している県民に対して、物資を供給する。

さらに、不足する物資がある場合、県は、支援物資を協定締結事業者や国等から調達する。この際、市町村のニーズに基づかない個人等による物資は、義援物資として取り扱う。

Ⅲ 物資の受援に関する計画__1 要旨__(2)物資の調達・供給概要について

「プル型」の物資支援を基本としつつ、必要な場合は、国からの「プッシュ型」物資支援を有効に活用

大規模災害時に市町村単独で物資供給が困難又は不十分な場合、県が広域応援のためのマネジメントを担う。

県は、被災地（市町村）のニーズに応じて物資を供給する「プル型」の物資支援を基本とするが、発災初期など、被災地のニーズ情報が得られない場合には、国の「プッシュ型」物資支援を受け入れ、物資の調達・供給を行う。

この際、県は、努めて早期に「プル型」の物資支援へ移行する。

(3) 岐阜県災害時物資支援方針<岐阜県総合備蓄計画>

(平成24年11月岐阜県防災課)

1 平常時における食料物資備蓄の考え方について

岐阜県地域防災計画には、災害予防部分（第二章 災害予防）に備蓄に関する役割分担、備蓄方針が規定されている。災害時に食料物資の供給支援を行う前提として、これらの食料物資の備蓄を、住民、事業所、市町村で進めることとする。

1-1 住民・事業所等の備蓄・調達体制

(1) 住民等の備蓄・調達体制

住民は、「自らの命は自ら守る みんなの地域はみんなで守る」を基本に、災害発生時、避難生活のための3日以上以上の食料物資を備蓄することが望ましい。

また、災害発生時、備蓄物資を持ち出すことが不可能な場合を考慮して、住民組織（自主防災組織、町内会等）による共同備蓄・調達についても検討することが望ましい。

(2) 事業所の備蓄・調達体制

事業所は、就業時間内に被災した場合を想定して、従業員が自宅に戻ることが可能となるまでに必要な食料、飲料水等の備蓄をすることが望ましい。

2 供給活動、生活必需品の供給の具体的な流れ

3 県における物資供給の運用

(4) 第三期岐阜県地震防災行動計画<平成28~31年度>

(平成27年11月26日岐阜県)

4. 地震防災行動計画（施策項目と施策）

B 応急対策_6 受援・支援体制の整備(4) 食料・物資の供給体制の整備

① 家庭、事業所の備蓄の推進

・最低でも3日間、可能な限り1週間分の生活必需品（食料・水・医薬品及び携帯トイレ等）の備蓄

② 備蓄物資の計画策定

・熊本地震の検証等を踏まえ、現物備蓄、流通備蓄を適切に組み合わせた備蓄計画（方針）の策定（「岐阜県災害時広域受援計画」及び「岐阜県総合備蓄計画」の改訂含む）

③ 食料・物資の受援体制の整備

・災害時における食料・物資の調達・配布に関する業務マニュアルの整備

⑥ 避難者への食料及び物資配布に関する研究の実施

・栄養バランスや、特別な配慮が必要な人（食物アレルギー、乳幼児、飲み込むことが困難など）への食料配布の研究

C 復旧・復興対策_8 被災者の救済・生活支援(4) 地域保健体制の整備（被災者の健康・精神保健対策）

① 災害時における保健活動マニュアル等の整備

・市町村における保健活動マニュアル等の活用体制の整備

⑤ 災害時におけるJDA-DATの派遣体制の整備

< 施策担当課一覧 > ※(市町村)以外は県担当課

2 地域防災力の強化				
(1)	③	地域における防災訓練の実施	消火、救助、炊き出し等災害時に想定される業務の技術習得訓練の実施	(市町村)
4 迅速な初動対応				
(5)	③	避難所の運営に関するマニュアルの整備	食料、衣料、医薬品その他の生活関連物資の配布及び保険医療サービスの提供など 生活環境の整備方法等について記載。特に運営への女性の参画推進、女性や子育て家庭、要配慮者のニーズに留意	(市町村)
	④	その他のマニュアルの整備等	「岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン」を見直し、被災地への管理栄養士等の派遣や支援業務について追加	保健医療課
6 受援・支援体制の整備				
(4)	①	家庭、事業所の備蓄の推進	最低でも3日間、可能な限り1週間分の生活必需品（食料・水・医薬品及び携帯トイレ等）の備蓄	防災課
			非常用物資の備蓄促進	
	⑥	避難者への食料及び物資配布に関する研究の実施	栄養バランスや、特別な配慮が必要な人（食物アレルギー、乳幼児、飲み込むことが困難など）への食料配布の研究	防災課 保健医療課
8 被災者の救済・生活支援				
(4)	①	災害時における保健活動マニュアル等の整備	市町村における保健活動マニュアル等の活用体制の整備	(市町村)
			⑤ 災害時におけるJDA-DATの派遣体制の整備	

(5) 岐阜県避難所運営ガイドライン

(平成 29 年 3 月 23 日岐阜県防災課)

記入様式(例)集・掲示様式編・チェックリスト編を参考にする

第 2 章 初動期(発災が予見された時～発災後 24 時間)

2-1 避難所の開設

発災時に迅速に避難所を開設するためには、避難者(自主防災組織を中心とする地域住民)と市町村、施設管理者が協力して初動体制を確立する必要があります。

2-3 避難所の初動運営

病院や福祉避難所など他の避難先等への搬送が必要な方がいる場合は、市町村災害対策本部と連携をとり、速やかに対応を検討します。

《要配慮者のスクリーニングの例》				
	区分	判断基準		避難先・搬送先
		概要	実例	
1	治療が必要	<ul style="list-style-type: none"> ・治療が必要 ・発熱、下痢、嘔吐 	<ul style="list-style-type: none"> ・酸素 ・吸引 ・透析 	病院
2	日常生活に全介助が必要	<ul style="list-style-type: none"> ・食事、排泄、移動が一人ではできない 	<ul style="list-style-type: none"> ・胃ろう ・寝たきり 	福祉避難所
3	日常生活に一部介助や見守りが必要	<ul style="list-style-type: none"> ・食事、排泄、移動の一部に介助が必要 ・産前・産後・授乳中 ・医療処置を行えない ・3歳以下とその親 ・精神疾患がある 	<ul style="list-style-type: none"> ・半身麻痺 ・下肢切断 ・発達障害 ・知的障害 ・視覚障害 ・骨粗しょう症 	個室 (学校における体育館以外の教室や、公民館における会議室等)
4	自立	<ul style="list-style-type: none"> ・歩行可能、健康、介助がいない、家族の介助がある 	<ul style="list-style-type: none"> ・高齢者 ・妊婦 	大部屋

2-5 食料・物資の提供

発災直後は、市町村などから備蓄食料・物資の提供があります。また、避難所からの要請を待たずに、国から食料・水・毛布等の物資が届く「プッシュ型」の支援による食料・物資の提供も想定されます。備蓄や支援の食料・物資が到着したら、地域の自主防災組織が中心となり、配布を行います。

《避難所の初動運営時にすべきこと⑤》
<input type="checkbox"/> 食料・水・毛布等の食料・物資の配布
➤ 食料・物資が避難者数に足りない場合は、まず配布実施の是非について検討する。
➤ やむを得ない事情により、一部の者に限定して配布する場合は、事前に事情や配布のルールなどを避難者に十分説明し、理解を得たうえで配布をする。なお、緊急を要する場合は、その都度、病人やけが人、妊産婦や乳幼児等の要配慮者に優先的に配布する等、柔軟に対応する。
<input type="checkbox"/> プッシュ型支援物資の受入れ(受取り)
➤ プッシュ型の支援においては、水や食料など必要最低限の支援物資を緊急に届けるため、避難所からの要請を待たず、ニーズの予測に基づき、物流会社の拠点または市町村の搬入拠点から、物流会社のトラック等により物資が搬入される。
➤ 受入れ側はいつどれだけの物資が到着するか分からず、時間帯や物量によっては、受け手側の人手不足等が生じ、物資の受入れや、その後の物資管理に大きく支障を来す場合もあるため、受入方法の事前想定と、物資到着時の、地域の自主防災組織を中心とする避難者の協力が必要である。
<input type="checkbox"/> 食料・物資の保管・管理

<p>➤食料・物資管理簿【様式8】を利用し、管理を行う。</p>
<p>3-2 避難者の確認</p>
<p>《展開期の避難所運営すべきこと②》</p>
<p><input type="checkbox"/>避難者カードの記入</p>
<p>➤各項目は、それぞれの滞在場所や、食事への配慮の要否（アレルギー、乳幼児、宗教的理由等）、医療的配慮・介護の要否、他言語使用者（外国人）への配慮の要否等を把握し対応するため、確実に記入する。</p>
<p>3-4水の確保（飲料水・生活用水等）</p>
<p>水の確保をする際には、車中泊避難者、在宅避難者を含む避難所利用者の全体数を把握し、飲料水を優先に確保します。（飲料水は1人1日3リットルが目安）</p>
<p>3-5食料・物資の提供</p>
<p>食料・物資（生活必需品等）の提供においては、まず物資の搬入ルートや積み降ろし場所を確保し、避難者の人数等を確認後、必要な食料・物資を受取り、配布します。市町村備蓄及び市町村調達物資（災害時応援協定による流通備蓄等）については、【様式8～10】を利用し、事前に調達品目を選定し、備蓄倉庫の整理をしておくことが必要です。</p>
<p>《展開期の避難所運営すべきこと⑤》</p>
<p><input type="checkbox"/>物資の搬入ルートや積み降ろし場所の確保</p>
<p>➤市町村災害対策本部と調整し、一時集積配分拠点から避難所までの物資運搬手段を確保する。</p>
<p>➤避難所施設の近辺から物資の積み降ろし場所までのトラックの動線を確保する。</p>
<p><input type="checkbox"/>必要な食料・物資の品目、数量確認と提供要請</p>
<p>➤【様式8～10】を利用し、避難所に付帯する備蓄倉庫内の備蓄食料・物資の品目、数量を確認する。</p>
<p>➤必要な食料等の品目、数量を避難者数をもとに把握し、市町村災害対策本部へ要請する。避難者数は、昼夜で大きく異なるため、前日の数を参考にし、不足や過度の余剰が発生しないよう検討する。</p>
<p>➤食料・物資の要請においては、要配慮者のニーズ（高齢者への医療・介護用品や、乳幼児のいる世帯への授乳ミルク用のお湯、食物アレルギーのある方へのアレルギー対応食等）を聞き取り、要請する。</p>
<p>➤市町村は、救助物資の調達先の確保や配分方法（避難者への物資の提供基準は、災害救助法施行細則の定めによる）も確認しておく。市町村で不足する物資は市町村から県災害対策本部へ要請する。</p>
<p><input type="checkbox"/>食料・物資の管理</p>
<p>➤避難所で受け取った食料・物資については、食料・物資スペースにて在庫管理を行う（鍵のかかるスペースでの保管が望ましい）。</p>
<p>➤物資については、避難所に物資が山積みで必要な物が見つけられない状態にならないよう、「全員が共同で使用する物資」、「全員が各自使用する物資」、「特定者が使用する物資」等の分けをして保管する。</p>
<p>また、円滑な食料・物資提供のため、保管場所の配置図を作成するとよい。</p> <p>→全員が共同使用…冷暖房器具、調理器具、トイレトーパー等</p> <p>→全員が各自使用…タオル、衣類、毛布、歯ブラシ等</p> <p>→特定者が使用…粉ミルク、紙おむつ、生理用品等</p>
<p><input type="checkbox"/>食料・物資の配布</p>
<p>➤食料・物資が避難者数に足りない場合は、まず配布実施の是非について検討する。やむを得ない事情により、一部の者に限定して配布する場合は、事前に事情や配布のルールなどを避難者に十分説明し理解を得たうえで配布をする。</p> <p>なお、緊急を要する場合があれば、病人やけが人、妊産婦や乳幼児等の要配慮者に優先的に配布する等、柔軟に対応する。</p>

<p>➤食料については、消費・賞味期限や保存状態に十分配慮のうえ、できる限り速やかに配布し、必ず期限内に消費するよう呼びかける。</p>
<p>➤高齢者等の長時間配布を待つことが困難な方にも食料・物資が行き渡るよう、避難者同士の助け合いによる配布補助を検討する。</p>
<p>➤車中泊避難者や在宅避難者に対しても、避難所の掲示板の小さな閲覧を促すとともに、避難所の放送施設、広報車・拡声器の利用やビラの配布などにより、食料・物資の配布情報を周知徹底する。</p>
<p>□炊き出しによる食事の提供</p>
<p>➤長期避難では温かい食事が望まれるため、必要な調理器具、水、食料、燃料等の確保をする（避難所の既存設備である調理場等を利用する場合は、ガスなどの設備が使用可能かどうか確認してから対応する）。</p>
<p>➤炊き出し用の米や野菜などの食材は、地域住民による持ち寄りにより行い、不足する分は、【様式9】により市町村災害対策本部へ要請する。市町村で不足する場合は市町村から県災害対策本部へ要請する。</p>
<p>➤炊き出しにおいては、食中毒等の発生が懸念されるため、衛生面に十分配慮したうえで、実施を検討する。</p>

第4章 安定期～撤去期（発災後3週間～避難者の生活環境復旧まで）

4-1 安定期の用務

担当班	《避難所の安定期にすべきこと》
食料・物資班	<input type="checkbox"/> 必要物資の要望の見直し
	<input type="checkbox"/> 食料配給における栄養バランスの見直し
生活支援班	<input type="checkbox"/> 避難者の心のケア対策の強化（自立へ向けた取組み等）
	<input type="checkbox"/> 介助を必要とする避難者への対応強化（介護士や保健師の対応強化）
衛生班	<input type="checkbox"/> 避難者の健康や衛生状態への配慮の強化

(6) その他

- 災害時要配慮者支援マニュアル（平成29年4月 岐阜県健康福祉政策課）

要配慮者支援に関すること、社会福祉施設等における支援について参考にする

- 災害時保健活動マニュアル（平成26年6月 岐阜県保健医療課）

災害時保健活動に使用する様式集を参考にする

- 岐阜県地震災害等医療救護計画（平成23年10月 岐阜県医療整備課）

第3章保健対策 第1節保健活動

VI 給食施設関係資料・様式・チェック表

(1)災害時給食提供マニュアル(例)

目的	非常時においては、ライフライン(ガス・水道・電気等の供給が不能となり、調理器具も破損し一部又は全部使用できないことが想定される。給食施設の機能が停止してしまうような緊急時において、食事提供の混乱を回避することを目的とする。
項目	内容(留意点)
1 施設内連絡・指示体制	<ul style="list-style-type: none"> 給食提供決定者(責任者)の明記 通常の連絡網の活用 災害時等非常時用の作成 給食従事者の確保
2 備蓄の整備	<ul style="list-style-type: none"> 対象者(入所者)に特化した食品の備蓄 食品のほか食器類、熱源、水、特別食なども含める。 入所者+職員の3日分程度が必要 数量、保管場所、賞味期限を明記
①備蓄食品・備蓄物品のリストの作成	<ul style="list-style-type: none"> 3日分の献立の作成、栄養価の算出 1食(1献立)ずつ、献立の手順書をマニュアルに記載 食器、盛り付けまで入れる 誰が見てもわかるようにしておく 同じものを備蓄食品と一緒に入れておく
②非常時用献立の作成	
3 災害発生時の初期対応(調理従事者の対応)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 災害の拡大、二次災害の防止(担当者:責任者 勤務調理師) <ol style="list-style-type: none"> 1 災害が発生したらガスの元栓を閉める 2 火災が発生した場合は発生地へ直行し、消火器を使って初期消火作業にあたる。その後、各方面への連絡を行う。 ○ 被害状況の確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 厨房内確認項目とチェックリストの作成 ・ 施設内確認項目とチェックリストの作成 ・ 地域内確認項目とチェックリストの作成 ○ 給食提供の可否判断 ○ 設備の使用方法・非常時の設備の使用方法をマニュアルの中に組み込む
4 ライフラインの確保	<ul style="list-style-type: none"> ○ 市町村の災害対策本部の設置状況把握 <ul style="list-style-type: none"> ・ 食料、物資、水等の支援要請先一覧の作成 ○ ライフライン(電気、ガス、水道等)遮断時の連絡先の把握(明記) <ul style="list-style-type: none"> ・ 電気供給先、ガス供給先、水供給先一覧の作成 ・ 通常供給先以外も含め、2社以上の連絡先
5 衛生管理に関すること	<ul style="list-style-type: none"> ・ 二次的な衛生管理手段を検討
6 入所者の摂取状況の確認	<ul style="list-style-type: none"> ・ 身体状況、食形態などの確認項目とチェックリストの作成
7 委託業者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 委託契約の確認 ・ 搬入方法の確認記載 ・ 委託先との取り決めの明確化、マニュアルの確認 ・ 施設内での担当の確認
8 出勤体制	
9 外部との連携体制	
10 危機管理体制の強化	<ul style="list-style-type: none"> ・ 訓練や所内研修の実施 ・ 施設内委員会での作成、見直し
11 その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ 特定保健用食品、サプリメント等の調達 ・ 栄養アセスメント及びケアプランの修正

※各施設の特性にあわせて作成する。マニュアルと一緒に対応フロー図やアクションカードを整備し、施設内関係者間で共有する。

(2)備蓄品（給食施設用）リスト

項目	想定されること	備蓄内容
備蓄食品	食材納入ルートの遮断 ライフライン寸断 支援体制確立までの時間	3日分程度の備蓄が望ましい。ランニングストックについても検討する。在庫食品や配達済み食品を活用する。 備蓄食品は、各施設の特性にあったものを用意する。
水	ライフライン寸断(断水) 貯水槽の破損 給水車到着までの時間	最低1人1日2ℓを目安に用意する。 調理、飲料共に必要となるため、調理(アルファ米、インスタントスープ等)に必要な長を考慮し用意する(手洗い用は含まない)。
デスポ容器等	食器の破損・散乱により 使用不可 断水により食器の洗浄 不可	備蓄食品と同様に、3日分程度用意する。 デスポ食器・折箱・アルミカップ(小分け用)・紙コップ・箸・スプーン・ストロー ラップ、アルミホイル(調理・食器にかぶせる等使用頻度は高い。) 缶切り(缶切り不要な備蓄が望ましいが、内容によっては用意する。) ビニール袋、輪ゴム(調理、ゴミ処理等に使用する。) ビニールシート、調理済食品搬出用コンテナ等、施設の特性にあわせて用意する。
衛生管理用品	断水により手洗い不可 衛生状態に悪化	手指消毒用アルコール、逆性石けん、ウェットティッシュ、ペーパータオル デスポ手袋、デスポマスク、ゴミ袋
電気	ライフライン寸断(停電) エレベーター使用不可 パソコン使用不可	非常用コンセント(厨房内に設置されているか、優先順位を決めておく。) 自家発電機の有無 発電装置の整備、食事運搬方法の検討 食事箋、食数把握方法の検討
ガス	ライフライン寸断(供給不可)	プロパンガス、コンロ等は地元業者と事前に契約する。 カセットコンロ、ガスボンベ マッチ、点火ライター、固形燃料、灯油 二次的な熱源を確保しておく。

※備蓄品は保存期限を確認し、定期的に入れ替えることが必要

【その他事前に協議しておくこと】

項目	想定されること	内 容
職員体制	交通網遮断による出勤困難 人員不足	緊急連絡網の整備 通信手段の確保 交通網寸断時の出勤方法の事前検討 指示を出せる人の確保(栄養士が現場にいけない場合も想定)
調理場所	厨房内破損により使用不可	厨房が使用できない場合の調理場所を施設内で事前協議

(3) [施設内での備蓄の留意点]

まずは各施設に備わっている設備を確認し、操作可能な状態にしておくことが大切です
備蓄品は配置場所を明確にし、いつでも・だれでも使用可能にしておきましょう

○ 備蓄の条件

- ・調理済みで開封するだけで食べることができる
- ・ライフラインに頼らず、美味しく食べやすい食事であること
- ・常温保存が可能で、個別包装であること
- ・喫食対象者が明確で、食形態が適切であること

○ 備蓄の留意点

- ・災害発生直後は混乱や調理の制限が予想されます。加熱・調理の必要のないもの(おかゆ・パン・惣菜等)を備えておくとう便利です
- ・停電時の対応から、備蓄品の保管場所には懐中電灯を常備しておきましょう
- ・危機管理マニュアルの中に、定期点検を義務付けましょう

○ 衛生管理について

災害発生時はライフライン遮断等により、通常の衛生管理が実施できず衛生面の悪化が予想される。食中毒や伝染病を予防するために、平常時の備えとして手洗い方法等の代替方法を施設内で検討し、体制を整えておく必要がある。

※不明な点があれば、保健所等に相談しておく

(4)給食施設種別の備え

区分	非常時への備え	施設区分	備蓄量	具体例と留意点
病院	病院給食は、患者の病態に応じた適切な食事を提供し、その治癒及び回復を図ることを目的としている。 災害時には、入院患者への食事で提供のみならず、負傷者の受け入れに対する体制を整えておくことが望まれる。厳重な栄養管理を必要とする患者への対応についても要求されるため、特別用途食品等の備蓄が望まれる。	病院	3日分の準備が望ましいが、最低でも1日は整備(この他に在庫食品、配達済み食品を活用)	<ul style="list-style-type: none"> ごはん、おかゆ、アルファ化米、パン等の主食、惣菜、野菜ジュース、インスタント汁物等 エネルギー制限食、たんぱく質制限食、脂肪制限食、アレルギー除去食、経管栄養等の厳重な栄養管理を必要とする特別食患者への備えが必要 水(調理・飲料用として)必要量を準備 病院の種類によっては、特殊調製粉乳(粉ミルク)、アレルギー用粉ミルク、ミネラルウォーター、乳幼児用の缶ジュース、ベビーフード、乳幼児用菓子類
福祉施設	福祉施設は、高齢者や障害者をはじめとする、社会的に何らかの配慮を必要としている人たちが利用している施設であり、給食においては利用者の特性に適した食事の提供を行っている。 災害時には、利用者のみならず地域の避難所としての役割を果たすことも想定されるため、それぞれの施設に適した要配慮者数を把握するなど、被災者を受け入れる体制や食品の備蓄等を整えておくことが望まれる。	老人福祉施設	3日分の準備が望ましいが、最低でも1日は整備(この他に在庫食品、配達済み食品を活用)	<ul style="list-style-type: none"> ごはん、おかゆ、アルファ化米、パン等の主食、惣菜、野菜ジュース、インスタント汁物等 水(調理・飲料用として)必要量を準備 高たんぱく、高カロリーの流動食、スープ、レトルト粥、ベビーフード等の嚥下困難者に対応した備えが必要 摂取障害があっても使用可能なディスプレイ容器を準備する
		社会福祉施設	3日分の準備が望ましいが、最低でも1日は整備(この他に在庫食品、配達済み食品を活用)	<ul style="list-style-type: none"> ごはん、おかゆ、アルファ化米、パン等の主食、惣菜、野菜ジュース、インスタント汁物等 水(調理・飲料用として)必要量を準備 高たんぱく、高カロリーの流動食、スープ、レトルト粥、ベビーフード等の嚥下困難者に対応した備えが必要 食事にこだわりのある対象者がいる場合、極力対応できるよう配慮する 缶入りのものは怪我の危険性があるため、ディスプレイ容器に移して提供する
学校・児童福祉施設	学校給食は、主に1日1回昼食の提供、保育所給食においては主に昼食と間食の提供である。 災害時には、交通の遮断等により帰宅が困難となる園児、児童、生徒や被災の応急対応にあたる保育士及び教職員などが校内で長時間拘束される可能性があることから、そのような状況を考慮し食品の備蓄等を整えておくことが望まれる。 また、学校は地域の避難場所として指定されていることが多いことから被災者を受け入れる体制を整えておくことも望まれる。なお、炊き出しにあたっては学校給食の栄養士等が指導する体制を整えることが望まれる。	児童福祉施設	1食分程度	<ul style="list-style-type: none"> 交通網遮断や帰宅時の安全が確保されない等の緊急時を想定し、施設内で検討が必要 特殊調製粉乳(粉ミルク)、アレルギー用粉ミルク、ミネラルウォーター、乳幼児用のジュース、ベビーフード、乳幼児用菓子類 使い捨て哺乳瓶等調乳セット一式、離乳児食用すりつぶすための用具
		学校	1食分程度	<ul style="list-style-type: none"> 交通網遮断や帰宅時の安全が確保されない等の緊急時を想定し、1食分程度備蓄しておくことが望ましい
事業所・寄宿舎	事業所給食においては、給食の形式が対面給食か弁当配送、管理運営が直営か委託かの相違はあるが、主に1日1回、昼食を従業員へ提供している場合が多い。学生対象の学生寮や従業員対象の従業員寮は、主に1日2回、朝夕の食事を寮生へ提供している場合が多い。 災害時には、1日1回提供の事業所給食においても、交通の遮断や被災後の応急対応などにより事業所等で長時間拘束される従業員への食料供給を考慮した食品の備蓄等を整えておくことが望まれる。また、地域の避難所としての役割を果たすことも想定されるため、被災者を受け入れられる体制を整えておくことも望まれる。	事業所・寄宿舎		<ul style="list-style-type: none"> 給食提供回数や施設特性に併せ、外部からの支援体制等、平常時からの検討が必要

(5)災害時（地震・水害等）の炊き出し時等の衛生管理に関する注意点

1 炊き出し時の最低限の実施要件の確保

- (1) 飲用に適する水
- (2) 手指の消毒用薬剤
- (3) 調理用グローブ

2 炊き出し実施時の注意点

- (1) 健康な職員・応援職員による調理の実施
- (2) 加熱調理食品の提供に限定
 - 調理施設の衛生レベルにより決定
- (3) 提供食品の表示
 - 調理日時、調理実施者名及び所在地等

3 支援食品の受入・提供時の注意点

- (1) 適切な保管場所の確保
 - 冷蔵食品や冷凍食品は保管する冷凍冷蔵庫が必要
- (2) 食品分類ごとに整理保管
 - 日時等の確認 → 先入れ先出し
- (3) 食品提供時に責任者による検食の実施

4 給食施設の災害発生時及び給食再開時の注意点

- (1) 使用水の安全確認
- (2) 食材の安全確認
 - 停電による冷蔵設備内の食材等の品質確認
- (3) その他 炊き出し実施時に同じ

※詳細は、大量調理施設衛生管理マニュアルによる

(6)給食施設 平常時のセルフチェック表

		セルフチェック項目	チェック	チェックがつかない場合に取り組みごと	
1	危機管理体制の整備（施設内）	I 災害時対応マニュアルの整備	① 災害時における給食提供に関するマニュアルがある (マニュアル名: _____) (作成・更新年月日: _____ 保管場所: _____)		・マニュアルの必要性を理解し、施設内で検討する ・施設全体の災害対応マニュアルがある場合は、給食に関する内容の掲載を提案し、関係者と協議する
			② マニュアルには下記の内容が網羅されている ・連絡・指示体制 ・給食提供を続ける上で必要な食料、水、食器、熱源及び人員の確保に関すること（備蓄食品等を含む） ・外部との連絡体制に関すること ・初期対応に関すること（発災直後の行動、状況確認項目、連絡体制等） ・衛生管理に関すること		・内容の妥当性、実現性についてシミュレーションを加えながら再度検討する
			③ マニュアルについて検討する場がある (マニュアル内容を検討する会議等名 _____ 年 回 開催) ⇒(会議の構成員: _____)		・施設全体の対応を検討する場や給食運営委員会等を活用して、マニュアルの内容を施設全体で共有し、内容の妥当性について検討できるようにする
			④ マニュアルの内容について給食関係者を始め、施設全体で共有している		
	II 体制強化	① 給食関係者間で訓練や研修を行っている		・訓練・研修を実施し、内容の検討及び情報の共有を行う	
		② 施設全体において、日常的・計画的に訓練や研修を行っている		・施設全体の訓練等を活用し、機能的なマニュアルとなるよう検討する	
		③ マニュアルに基づき、地域や外部関係者も参加した訓練や研修を行っている			
	2	I 備蓄の整備	① 災害時に給食を提供するために必要な食料、水、食器、熱源等が施設内に備蓄されている		・災害時に利用することを想定し、必要な備蓄品の種類、量、保管方法等を検討するとともに、計画的に整備する
			② 備蓄の必要量(人数、日数等)や種類について検討している (人数: _____ 人分、日数: _____ 日分) (備蓄品: 食料・水・食器・熱源(ガスコンロ等)・その他(_____))		
			③ 備蓄品を適切な場所に保管している ※適切な場所: 災害時に取り出しやすく、分散保管できるところ		
④ 施設外備蓄を行っている場合は、災害時の納入方法、ルートを確認している (保管場所: _____) (納入方法: _____) (納入ルート: _____)				・施設の備蓄だけでは対応できない場合もあることから、施設外の備蓄品も確保しておく ・災害時には道路の遮断、車両不通の場合もあることから、保管場所、納入方法やルートを綿密に取り決めておく	
II 備蓄の運用		① 備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成している		・火や水が使えない場合を想定した献立を作成しておく	
		② 備蓄食品利用計画を作成している(平常時の給食への利用等)		・備蓄食品等を廃棄することがないよう、利用計画を立てておくとともに、受払簿等を作成して管理しておく	
		③ 備蓄品の受払簿を整備している			
		④ 備蓄品の利用について施設内で共有している		・栄養士や調理師が出勤できない場合もあるため、誰でも使えるようにしておく	
3		I 地域との災害対策体制の把握	① 市町村の災害対策本部の設置状況を把握している(食料、物資、水等の支援要請先) (担当部署名: _____ TEL _____)		・災害時に対応困難な事象が発生した場合の相談先等を明確にしておく
			② 行政の主管課を把握している(災害対応の相談先) (担当部署名: _____ TEL _____)		
	③ 保健所の担当課(者)を把握している(災害対応の相談先) (担当課(者)名: _____ TEL _____)				
	④ ライフライン(電気、ガス、水道等)遮断時の連絡先を把握している (電気供給先: _____ TEL _____) (ガス供給先: _____ TEL _____) (水供給先: _____ TEL _____)			・状況把握や復旧の見通し等を把握するため、連絡先や相手方の災害時の体制を把握しておく	
	II 給食施設等の相互支援体制	① 外部業者、系列施設及び所属団体等と災害支援に関する取り決めがある (取り決め先: _____ TEL _____)		・自施設のみでは対応困難な事象も発生することから、支援体制を強化しておく	
		② ①の取り決め先と支援内容(食材、人員等)が明確になっている (支援内容: _____)			

(7)保健所・県庁（保健医療課） 給食施設支援に関する 平常時・災害時のセルフチェック表

フェーズ	平常時				フェーズ 0（災害発生後24時間以内）			フェーズ 1（災害発生後72時間以内）		
	No.	セルフチェック項目	チェック	チェックがつかない場合に取り組むこと	No.	セルフチェック項目	チェック	No.	セルフチェック項目	チェック
保健所	1	施設ごとの災害時対応マニュアルの内容について指導・助言している(給食巡回指導時等)		・給食施設における災害時対応について助言・指導するとともに、災害時のネットワーク化を推進する	1	給食施設被害状況調査から特定給食施設の状況を把握 ⇒ 県庁に報告 1日3食提供施設(病院・高齢者福祉施設等)を優先とする		1	フェーズ0に引き続き、1日3食提供施設の被災状況及び支援要請を把握する また、その他の給食施設(1日1食提供)においても被災状況を把握し、県庁へ報告する	
	2	備蓄食品が整備されているか確認し、内容について指導・助言している(給食巡回指導時等)			2	管内給食施設から物的支援要請があれば災害対策本部や県庁等と連携し、手配・調整を行う		2	特定給食施設の被災状況を踏まえ、支援要請に対応すると共に、支援計画を作成する	
	3	給食施設を対象とした災害時対応の研修を開催している			3	管内給食施設から人的支援要請があれば災害対策本部や県庁等と連携し、調整を行う		3	支援要請のある施設については、支援内容を確認し対応する 連絡の取れない施設や巡回指導希望のある施設については、計画的に指導へ出向く 災害時の食中毒防ち対策のため、食品衛生監視員と同行して指導することが望ましい	
	4	給食施設間におけるネットワークを推進している								
県庁 (保健医療課)	1	保健所をととして、県内給食施設の備蓄率、マニュアル整備率について把握している		・保健所をととして、給食施設の災害対応について把握し、必要な助言をする	1	保健所をととして、県内給食施設の被災状況を把握する(3食提供施設を優先)		1	フェーズ0に引き続き、保健所をととして、県内給食施設の被災状況を把握する(3食提供施設を優先)	
	2	保健所がおこなっている給食施設支援状況について把握している			2	保健所の要請に応じて、市町村災害対策品部で対応困難な物資(食料、ディスプレイ食器など)について県本部等に要請する		2	保健所の要請に応じて、市町村災害対策品部で対応困難な物資(食料、ディスプレイ食器など)を県本部等に要請する	
	3	保健所をととして、給食施設の災害対策を支援するための情報提供や助言をしている			3	保健所からの人的要請に応じて、県本部、県栄養士会等に派遣を依頼する		3	保健所からの人的要請に応じて、県本部、県栄養士会等に人的派遣を依頼する	

(給食施設→保健所)

(8)給食施設 被災状況及び支援調べ

発災			
1日目	3日目	7日目	2週間

施設名	平成 年 月 日
対応・記入者	午前・午後 時 分
電話番号	ファックス番号

施設被害状況	全壊・半壊・一部損壊・なし
給食実施体制	非常時対応・中止・通常給食 *非常時対応の場合→備蓄で自力対応可能(月 日 朝・昼・夕まで)

☆喫食者数及び従事者数

	食数	従事者	
		管理栄養士等	調理従事者
平常時	朝()昼()夕()	名	名
現在	朝()昼()夕() ※一般被災住民の受入れの有無(有・無) ※炊き出しの状況(実施・実施予定・予定無し)	名	名

☆非常時チェック項目・支援要請(○をつける)

項目	使用の可否	施設内対応	必要とする支援内容	対応状況
通信手段	電話 可・否 FAX 可・否 パソコン 可・否			
電気	可・否	非常用コンセント 自家発電・発電機 []		
ガス	可・否	卓上コンロ ガスボンベ プロパン・コンロ []	有・無	
水道	可・否	備蓄品 []	有・無	
人員	可・不足	人員確認	有・無	
食数	食数()食	食数確認 食事の種類確認		
在庫	備蓄品 有・無 調理済 有・無 納入済 有・無 在庫 有・無	非常食払出し 調理 []	有・無	
献立	有・無	非常用献立実施 献立一部変更実施 []		
エレベーター	可・否	各階まで運搬 各階配膳 []		
通常食器	可・否	ディスプレイ使用 []	有・無	
調理器具	可・一部可・否	業者への手配 済・未		

☆その他要望

提出保健所	保健所健康増進課	TEL FAX
-------	----------	------------

(9)災害時 給食施設被災状況及び支援計画一覧表

(保健所用)

平成 年 月 日現在

施設名	優先度	連絡先			食料 備蓄 日数	災害時 協定ネットワークの 有無	施設の状況				支援の要否		保健所の支 援計画	備考
		住所	電話	FAX			被災状況	給食実施状況	アレルギーの影響	食料確保の影響	要否	要望事項		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		
							全壊・半壊・一部・無	非常時・中止・通常	有・無	有・無	要・否	物的・人的		

* 栄養管理報告書より転記

◎災害時チェック項目

--

(保健所 → 県保健医療課)

(10)管内給食施設被災状況調べ (月 日現在)

保健所

1 破損数

	学校	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	事業所・寄 宿舎	その他
全壊								
半壊								
一部								
なし								

2 給食実施体制

	学校	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	事業所・寄 宿舎	その他
非常時対応								
休止・中止								
通常給食								
被災住民受入								
炊き出し								

3 支援要請

	支援要請内容	対応先			支援可能
		市町村本部	保健所	その他	
①ライフライン					
②食材					
③物資					
④人材					
⑤その他					

平成 年 月 日 時現在

(11)必要とする支援内容

(県庁保健医療課用)

	県内調整可能	他府県及び国支援要請
①食 材		
②物 資		
③人 材 保健所管理栄養士 栄養士会 食生活改善協議会 その他		
④その他		

(被災施設 → 保健所)

(12)被災後にかかる給食施設調査票

施設名 _____

1 施設状況

項 目	内 容
被災前食数・従事者数	食 数: 朝() 昼() 夕() 従事者数: _____人(パート _____人を含む)
被災直後	・全壊 ・半壊 ・一部損壊 ・なし
復旧計画	

2 通常給食までの状況

項 目	内 容
災害直後	・非常時対応 ・休止 ・通常給食
現在の給食状況	・通常給食再開済み(月 日より) ・非常時対応又は休止中(今後の見通し)
ライフライン復旧状況(開始日)	電気(月 日) ガス(月 日) 水道(月 日)
被災住民受入	有(最大 _____人/日) ・ 無
炊き出し	有(最大 _____食/日) ・ 無
備蓄品の使用	有(_____日分) ・ 無
救援物資の利用	有(内容 _____) ・ 無
給水車の利用	有 ・ 無
従事者の状況	災害直後(月 日):職員 _____人(パート _____人を含む) 現 在(月 日):職員 _____人(パート _____人を含む)
他からの応援者(人的派遣の利用)	災害直後(月 日):有(職種 _____、 _____人) ・ 無 現 在(月 日):有(職種 _____、 _____人) ・ 無

3 喫食者の健康状況、食生活状況などの把握及び指導

項 目	内 容
健康状況、食生活状況などの把握	・有(具体的内容: _____) ・無(しない理由: _____)
対応方法	・有(具体的内容: _____) ・無(しない理由: _____)

4 今後備えとして必要なこと(必要であると思われたこと)

項 目	内 容
施設	
地域	

VII 関係機関・団体一覧（栄養・食生活支援）

県庁

名称	住所	電話番号	FAX 番号
健康福祉部保健医療課	〒500-8570 岐阜市藪田南 2-1-1	058-272-1111	058-278-2624

保健所

名称	住所	電話番号	FAX 番号
岐阜保健所	〒504-0838 各務原市不動丘 1-1	058-380-3004	058-371-1233
西濃保健所	〒503-0838 大垣市江崎町 422-3	0584-73-1111	0584-74-9334
関保健所	〒501-3756 美濃市生楯 1612-2	0575-33-4011	0575-33-4701
可茂保健所	〒505-8508 美濃加茂市古井町下古井 2610-1	0574-25-3111	0574-28-7162
東濃保健所	〒507-8708 多治見市上野町 5-68-1	0572-23-1111	0572-25-6657
恵那保健所	〒509-7203 恵那市長島町正家後田 1067-71	0573-26-1111	0573-25-1174
飛騨保健所	〒506-8688 高山市上岡本町 7-468	0577-33-1111	0577-34-8327
岐阜市保健所内 健康部健康増進課	〒500-8309 岐阜市都通 2-19	058-252-7193	058-252-0639

市町村

名称	住所	電話番号	FAX 番号
岐阜市 健康部健康増進課	〒500-8309 岐阜市都通 2-19	058-252-7193	058-252-0639
羽島市役所 健康管理課	〒501-6292 羽島市竹鼻町 85	058-392-1111	058-391-5934
各務原市 健康福祉部健康管理課	〒504-0912 各務原市那加桜町 2-163	058-383-1115	058-383-9151
岐南町役場 健康推進課	〒501-6197 羽島郡岐南町八剣 7-107	058-247-1321	058-214-3562

名称	住所	電話番号	FAX 番号
笠松町役場 住民福祉部福祉健康課	〒501-6063 羽島郡笠松町長池 408-1	058-388-7171	058-388-5955
山県市役所 健康介護課	〒501-2192 山県市高木 1000 - 1	0581-22-6839	0581-22-2117
瑞穂市役所 福祉部健康推進課	〒501-0293 瑞穂市別府 1 2 8 8	058-327-8611	058-327-1566
本巣市役所 健康増進課	〒501-0466 本巣市下真桑 1199-1	058-320-0153	058-320-0154
北方町保健センター	〒501-0452 本巣郡北方町長谷川 1 - 1	058-323-7600	058-323-7601
大垣市保健センター	〒503-0903 大垣市東外側町 2-24	0584-75-2322	0584-75-2320
海津市役所 健康福祉部健康課	〒503-0695 海津市海津町高須 515	0584-53-1317	0584-53-1569
養老町保健センター	〒503-1251 養老郡養老町石畑 523	0584-32-9025	0584-32-4307
垂井保健センター	〒503-2121 不破郡垂井町 990	0584-22-1021	0584-22-6648
関ヶ原町健康増進センター	〒503-1514 不破郡関ヶ原町大字関ヶ原 2490-29	0584-43-3201	0584-43-3204
神戸町保健センター	〒503-2305 安八郡神戸町大字神戸 1018	0584-27-7555	0584-27-7246
輪之内町保健センター	〒503-0204 安八郡安輪之内町四郷 2530-1	0584-69-5155	0584-69-5156
安八町保健センター	〒503-0115 安八郡八町南今ヶ淵 375	0584-64-3775	0584-64-3775
揖斐川保健センター	〒501-0603 揖斐郡揖斐川町上南方 165-1	0585-23-1511	0585-23-1518
大野町保健センター	〒501-0592 揖斐郡大野町大野 80	0585-34-1111	0585-34-2330
池田町保健センター	〒503-2417 揖斐郡池田町本郷 1628-2	0585-45-3191	0585-45-8688
関市保健センター	〒501-3873 関市日ノ出町 1-3-3	0575-24-0111	0575-23-6757
美濃市保健センター	〒501-3722 美濃市常磐町 2425-1	0575-33-0550	0575-33-0550
郡上市大和保健福祉センター	〒501-4607 郡上市大和町徳永 618	0575-88-4511	0575-88-4742
美濃加茂市役所 健康課	〒505-8606 美濃加茂市太田町 3431-1	0574 - 25-2111	0574-28-1108
可児市役所 健康増進課	〒509-0214 可児市広見 1-5	0574-62-1111	0574-63-7070

名称	住所	電話番号	FAX 番号
坂祝町福祉課保健センター	〒505-8501 坂祝町取組 46-18	0574-26-7201	0574-27-1808
富加町役場 福祉保健課	〒501-3392 富加町滝田 1511	0574-54-2117	0574-54-2461
川辺町役場 住民課	〒509-0393 川辺町中川辺 1518-4	0574-53-2515	0574-53-2374
七宗町生きがい健康センター	〒509-0401 七宗町上麻生 2152-1	0574-48-2046	0574-48-1360
八百津町保健センター	〒505-0301 八百津町八百津 3827-1	0574-43-2111	0574-43-2117
白川町役場 保健福祉課	〒509-1105 白川町河岐 1645-1	0574-72-2317	0574-72-2503
東白川村保健福祉センター	〒509-1302 東白川村神土 692-2	0574-78-2100	0574-78-3028
御嵩町保健センター	〒505-0192 御嵩町御嵩 1239-1	0574-67-2111	0574-67-2118
多治見市保健センター	〒507-0037 多治見市音羽 1-71-1	0572-23-6187	0572-25-8866
瑞浪市役所 健康づくり課	〒509-6122 瑞浪市上平 1-1	0572-68-9785	0572-66-1115
土岐市保健センター	〒509-5142 土岐市泉町久尻 47-16	0572-55-2010	0572-53-0095
中津川市役所 健康医療課	〒508-8501 中津川市かやの木町 2-5	0573-66-1111	0573-62-0058
恵那市役所 健幸推進課	〒509-7292 恵那市長島町正家 1-1-1	0573-26-2111	0573-20-2122
高山市役所 健康推進課	〒506-8555 高山市花岡町 2-18	0577-35-3160	0577-35-3173
飛騨市役所 市民福祉 部健康生きがい課	〒509-4221 飛騨市古川町若宮 2 丁目 1-60	0577-73-2948	0577-73-7295
白川村役場 村民課	〒501-5692 白川村鳩谷 517	05769-6-1311	05769-6-1709
下呂市役所 健康課	〒509-2517 下呂市萩原町萩原 1166-8	0576-23-2101	0576-53-2102

主な関係機関・団体

名称	住所	電話番号	FAX 番号
公益社団法人 岐阜県栄養士会	〒500-8384 岐阜市藪田南 1-11-12 4階	058-278-5230	058-278-5234
岐阜県食生活改善推進 員協議会	〒500-8384 岐阜市藪田南 1-11-12 5階 507	058-215-0378	058-215-0379
認定NPO法人アレルギー 支援ネットワーク	〒453-0042 名古屋市中村区大秋町 2-45-6	052-485-5208	03-6893-5801

(公社)岐阜県栄養士会 賛助会員

名称	取扱商品	住所	電話番号	FAX 番号
(株)SN 食品研究 所 中部支店	給食用食品、一般業 務用食品の開発及び 製造・販売	〒454-0872 名古屋市中川区万町 1812	052-354-3113	052-365-6665
味の素(株) 名古屋支社	調味料・マヨネーズ 加工食品等の販売	〒466-8554 名古屋市昭和区阿由 知通り 2-3	052-735-8410	052-733-3215
アピ(株)	健康食品・医薬品の 受託製造	〒500-8558 岐阜市加納桜田町 1-1	058-271-3838	058-275-0855
アルフレッサ (株)	医薬品・医療食品等 卸販売	〒501-6004 羽島郡岐南町野中 4 丁 目 93 番地	058-248-1001	058-248-6100
朝日化工(株)	リサイクル強化磁器 食器・メラミン食器・ 耐熱強化木箸	〒462-0035 名古屋市北区大野町 4 丁目 16 番地	052-325-3606	052-325-3687
伊那食品工業 (株) 名古屋支店	寒天・デザート・そ の他 介護食品製造・販売	〒485-0059 小牧市小木東 1-49	0568-75-6660	0568-75-6699
(株)いわさき	栄養指導用フードモ デルの製造・販売	〒453-0058 名古屋市中村区城屋 敷町 4-17	052-412-2784	052-412-3476
(株)大塚製薬工 場	医薬品製造販売	〒500-8856 岐阜市橋本町 2-20 濃飛ビル 9F	058-227-3810	058-251-5901
(株)大光	業務用食品卸売商社	〒503-0947 大垣市浅草 2-66	0584-89-7777	0584-89-7333
(株)おぎそ	高強度磁器食器製 造・ヤンマー生ゴミ 処理機販売	〒509-5401 土岐市駄知町 1468	0572-59-8639	0572-59-4546
カゴメ(株) 名古屋支店	野菜系調味料・野菜 系飲料	〒460-0003 名古屋市中区錦 3-14-15	052-951-3581	052-971-4106

名称	取扱商品	住所	電話番号	FAX 番号
(株)キッチンシ ティーカーサキ	調理道具・食器・厨 房用衛生用品	〒500-8231 岐阜市前一色西町 13-37	058-240-1050	058-240-1052
(株)高修	事務用機器・事務用 文具・IT事業・オ フィス用品・家具販 売	〒500-8882 岐阜市西野町6-2	058-295-5515	058-295-6868
岐阜ヨーク(株)	発酵乳・洋生菓子	〒501-0231 瑞穂市野白新田31-7	058-326-6429	058-327-2424
河田フェザー販 売(株)	羽毛製品・ムートン 等の工場直送販売	〒455-0855 名古屋市港区藤前 2-201-4	052-720-2626	052-301-1532
(株)アドム	給食管理ソフト・栄 養指導ソフト等の販 売	〒496-0036 津島市愛宕町1-34	0120-166-221	0120-622-236
(株)三和化学研 究所	濃厚流動食・介護用 食品	〒500-8856 岐阜市橋本町2-8 濃飛ニッセイビル8F t	058-255-3151	058-251-1368
(株)ジーケーエ ス	業務用食材総合卸	〒501-6123 岐阜市柳津町流通セ ンター1-6-3	058-279-3290	058-279-2013
信濃化学工業 (株)	食器製造・販売	〒381-0045 長野市桐原1-2-12	026-243-1115	026-243-1520
(株)セイコー	厨房機器製造・販売	〒500-8156 岐阜市祈年町11-42	058-246-3120	058-247-3864
全国農業協同組 合連合会岐阜県 本部	卸精米・産地精米・ 無洗米・発芽玄米の 販売、県産品・ギフ ト等の飲食品の販売	〒509-0105 各務原市各務山の 前町2-351-2	058-370-7361	058-370-7364
(株)竹内刃物製 作所	本職用高級料理包丁 鋏製造販売	〒501-3753 美濃市松森戸竹 1639-10	0575-33-3181	0575-33-3180
(株)谷田商店	蒟蒻全般、寒天生菓 子、ところ天、くず 切り、春雨、調味味 噌、発酵黒にんにく	〒503-2408 揖斐郡池田町段字貝 籠232	0585-45-1211	0585-45-1207
中部電力(株) 岐阜支店 エネルギーパー トナーグループ	電気事業 他	〒500-8707 岐阜市美江寺町2-5	058-264-3322	058-264-3370
(株)デリカサイ ト	弁当・惣菜	〒503-8508 大垣市加賀野4-1-20	0584-77-1811	0584-78-0877

名称	取扱商品	住所	電話番号	FAX 番号
テルモ(株) 名古屋支店	医薬品・医療器・栄 養食品製造販売	〒460-0008 名古屋市中区栄 4-1-8 栄カンテイビル 14 階	052-261-0350	052-261-0351
東邦ガス(株)	ガス事業	〒500-8533 岐阜市加納坂井町 2	058-272-8018	058-271-8049
東洋羽毛工業 (株) 岐阜営業 所	羽毛ふとんの製造・ 販売	〒500-8383 岐阜市江添 3-1-11	058-272-9711	058-272-9741
日清オイリオグ ループ(株) ウェルネス食品 営業部営業グル ープ	治療用特殊食品の製 造販売	〒104-8285 東京都中央区新川 1-23-1	03-3206-5452	03-3206-5672
(株)ノーベル	乳製品乳酸菌飲料・ 発酵乳の製造・販売	〒501-6037 羽島郡笠松町西金池 町 100	058-388-3456	058-387-2961
(株)はくばく 東海営業所	精麦・雑穀・乾麺 小麦粉・麦茶等の製 造・販売	〒464-0075 名古屋市中千種区内山 3-10-17 今池セントラ ルビル 4 階 E 号	052-733-8989	052-731-6196
長谷川化学工業 (株)	調理用品・まな板・ 包丁・スパテラ・す くいあみ・ひしゃく	〒276-0022 千葉県八千代市上高 野 1384-5	047-482-1001	047-484-7146
(株)麩兵	なま麩・焼麩・胡麻 豆腐製造卸	〒500-8046 岐阜市米屋町 15	058-262-0283	058-262-8071
(株)丸八ヒロタ	特殊栄養食品・非常 用食品・鰹の素・だ しの素	〒495-0002 愛知県稲沢市祖父江 町山崎才蔵野東 146	0587-98-1708	0587-98-3908
マルハニチロ (株)中部支社	業務用冷凍食品(介 護食含む)販売	〒460-0008 名古屋市中区栄 1-9-16 NF ビル 8 階	052-307-8730	052-307-8731
旭(株) 名古屋 営業所	調理器具・厨房機械 の販売	〒454-0982 名古屋市中川区西伏 屋 2 丁目 604 番地	052-302-2780	052-302-2653
(株)ヤクルト東 海	乳製品・ジュース類	〒500-8385 岐阜市下奈良 3-8-7	058-278-5170	058-272-8757
八尋産業(株)	食材開発・加工食品 の製造販売	〒505-0013 美濃加茂市下米田町 信友 323-1	0574-26-3981	0574-26-7404
理研ビタミン (株) 名古屋支 店	家庭用・業務用食品 の製造・販売	〒460-0008 名古屋市中区栄 4-2-29 名古屋広小路 プレイス 8 階	052-238-3763	052-238-3767

名称	取扱商品	住所	電話番号	FAX 番号
SOMPO リス ケアマネジメント ト(株)	特定保健指導事業・ 高齢者訪問指導事 業・疾病管理事業	〒101-0063 東京都千代田区神田 淡路町 1-2-3	03-5209-8910	03-5209-8988
岐阜アイホー調 理機(株)	給食用調理機械・厨 房機器の販売	〒500-8288 岐阜市中鶉 2 丁目 105 番	058-214-7231	058-214-7232
(株)クリニコ	介護食・嚥下食・流 動食・医療食の販売	〒461-0025 名古屋市東区徳川 1-15-30 名古屋リザン ビル 4 階	052-936-6130	052-936-1997
ニュートリー (株)	病態別食品の開発・ 製造・販売	〒104-0033 東京都中央区新川 2-1-5 THE WALL 4 階	03-3206-0107	03-3206-0108
(株)フタバ 名 古屋営業所	業務用だし製品の製 造・販売	〒454-0815 名古屋市中川区長良 町 2 丁目 59-2 メゾン 岡田ながら 201 号室	0120-979-471	0120-979-747

6 参考・引用文献

岐阜県地域防災計画 (平成 29 年 3 月)	岐阜県防災会議
防災関連計画等	岐阜県危機管理部防災課
岐阜県災害時保健活動マニュアル (平成 24 年 1 月)	岐阜県健康福祉部保健医療課
災害時の栄養・食生活支援マニュアル (平成 21 年)	公益社団法人岐阜県栄養士会
災害時の栄養・食生活支援マニュアル (平成 23 年 4 月)	国立健康・栄養研究所 公益社団法人日本栄養士会
岩手県災害時栄養・食生活支援マニュアル (平成 26 年 3 月)	岩手県保健福祉部
危機管理時の栄養・食生活対応ガイドライン (平成 21 年 3 月)	岩手県南広域振興局発行
新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン (平成 18 年 3 月)	新潟県福祉保健部
新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン ー実践編ー (平成 20 年 3 月)	新潟県福祉保健部
健康危機管理時における栄養・食生活支援体制づくりの ためのマニュアル	愛知県健康福祉部
三重県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン (平成 24 年 10 月)	三重県健康福祉部
災害体験に学ぶー妊婦や乳幼児の保護者に伝えたいこと ー (平成 19 年 3 月)	東京都 子どもを守る災害 対策検討会
妊産婦・乳幼児を守る災害対策ガイドライン (平成 19 年 3 月)	東京都福祉保健局
大規模自然災害に備えた保健所を中心とした栄養・食生 活対応ガイドライン(平成 23 年 1 月)	長野県保健所管理栄養士協 議会
健康危機管理時の食生活支援及び公衆栄養活動における 保健所管理栄養士業務検討事業(平成 20 年 3 月)	一般財団法人日本公衆衛生 協会
災害時の食生活支援における保健所管理栄養士の連携体 制及び具体的支援に関する検討事業(平成 21 年 3 月)	一般財団法人日本公衆衛生 協会
地域保健従事者の派遣支援活動ガイドライン (平成 25 年 3 月)	一般財団法人日本公衆衛生 協会

<岐阜県災害時栄養・食生活支援ガイドライン編集履歴>

平成24年3月 初版 岐阜県健康福祉部保健医療課
平成29年3月 二版 岐阜県健康福祉部保健医療課
平成30年3月 三版 岐阜県健康福祉部保健医療課

編集 岐阜県健康福祉部保健医療課

TEL 058-272-1111 (内線 2550)

FAX 058-278-2624

岐阜県公式ホームページ

<http://www.pref.gifu.lg.jp/kodomo/iryo/saigai-iryo/11223/>