

管理栄養士・栄養士の給食施設における 備蓄食糧確保の現状と問題点 災害時食支援体制に対するアイデアや意見

【目的】

東日本大震災(東北地方太平洋沖地震)の震災後、食べ物確保もままならず、これまでの想定をはるかに超えた困難に直面した。そして、災害対策の中でも被災時の食事問題には多くの課題があげられた。そこで、食の専門家である管理栄養士・栄養士の皆さまから給食施設における備蓄食糧確保の現状と問題点、災害時食支援体制に対するアイデアやご意見をお聞きすることを目的とした。



【方法】

6月26日(日)に、本学で実施した『考えましよう災害時の食事』中間報告の展示をご覧になった管理栄養士・栄養士対象に記述式アンケートを実施した。

☆アンケート内容☆

1. 災害時における給食提供に関するマニュアルの有無とその内容
2. 実際に備蓄されている食品や備品についての品目と量
3. 備蓄食糧確保の現状と問題点、今後の改善点等
4. 災害時食支援体制に対するアイデアや意見

他



【結果】 所属施設(回答数=29)

所属	所属施設	回答数	備考
病院	公立病院	4	
	民間病院	2	
福祉施設	介護老人保健施設	2	
	老人福祉施設	2	
	社会福祉施設	0	
学校	学校(自校式)	2	
	学校給食センター	0	
事業所	事業所	0	
	その他の給食センター	0	
その他		15	(2): 大学・短大 (1): 民間会社・メーカー 薬局・県保健所 保健センター・給食会社 (3): 不明
不明		2	無記入

()内: 回答数

【結果】 給食施設の運営形態・規模

所属	運営形態	給食規模※1
病院	直営(2)	1. 300食/回又は750食/日(2)
	委託(4)	1. 300食/回又は750食/日(2) 2. 100食/回又は250食/日(2)
福祉施設	直営(1)	2. 100食/回又は250食/日(1)
	委託(3)	2. 100食/回又は250食/日(2) 3. 50食/回又は100食/日(1)
学校	直営(1)	1. 300食/回又は750食/日(1)
	無回答(1)	
その他	直営(1)	2. 100食/回又は250食/日(1)
	無回答(14)	

()内:回答数

※1:1. 1回300食以上又は1日750食以上

2. 1回100食以上又は1日250食以上

3. 1回50食以上又は1日100食以上

【結果】 災害時の給食提供に関するマニュアル

所属	マニュアルの有無	
病院(6)	有(6)	
福祉施設(4)	有(4)	
学校(2)	無(2)	
その他(15)	有(1)、無(7)、無回答(7)	()内:回答数

マニュアル記載内容	病院(n=6)	福祉(n=4)	その他(n=1)
災害時における組織体制	3	2	1
緊急連絡網	6	4	1
災害時の協力支援ネットワーク	1	1	1
非常食の準備	5	3	1
備蓄食品一覧	5	2	1
備蓄食品の保存期間一覧	5	2	0
非常食献立	5	2	1
非常食の配分方法	2	0	0
備品類(食器など)の保存	2	2	0
ライフライン遮断時の供給先の確保	3	1	1
保存期間が切れる災害食品の処理	4	2	0
その他	0	0	0

【結果】 実際に備蓄されている食品・備品

(病院)

(福祉施設)

所属	施設	食品				備品			
		品目	日分	人分	備考	品目	日分	人分	備考
公立病院	A	飲料水	3	500	米・缶づめ等は厨房で多めに備蓄	コンロ等器具			その他は病院で管理
		ごはん	3	500		使い捨て容器			
		おかゆ	3	300					
		フリーズドライみそ汁	2~3	500					
		リッツクラッカー	2~3						
		カンパン	2~3						
		副食缶詰	3	500					
	B	白米	3	350					
		五目ごはん	2	350					
		わかめごはん	2	350					
		白粥	6	100					
		梅粥	3	100					
		カレーライス	2	350					
		乾パン	1	350					
		五目豆	2	450					
		豚汁	2	450					
		けんちん汁	2	450					
	C	緑茶	4	450					
		ウーロン茶	4	450					
		白米	3	350					
		五目ごはん	2	350					
		わかめごはん	2	350					
		カレーライス	2	350					
		乾パン	1	350					
	D	五目豆	2	450					
豚汁		2	450						
けんちん汁		2	450						
お茶(緑茶)		4	450						
お茶(ウーロン茶)		4	450						
水(5年保存)		1	300						
アルファ米 カレー		1	300						
E	炊き込みご飯・白ごはん	1	300						
	白粥	1	100						
	乾パン	1	300						
	けんちん汁	1	300						
	みそ汁	1	300						
	豚汁	1	300						
民間病院	E	ごはん							
		かゆ							
		カレー							
		五目ごはん							
		お茶							

所属	施設	食品				備品			
		品目	日分	人分	備考	品目	日分	人分	備考
老人福祉施設	F	アルファ米 米	2	150		水飯用釜			
		アルファ米 かゆ	2	100		リヤカー・台車			
		アルファ米 赤飯	2	150		割り箸			
		水(ミネラルウォーター)	3	150					
		宇宙食(10年保存)	2	50					
		経管栄養用		5	3ケース				
介護老人保健施設	G	缶詰(みかん缶)	2	50	5年保存				
		レトルトごはん	3	100					
		乾パン							
		水							

(学校)

所属	施設	食品				備品			
		品目	日分	人分	備考	品目	日分	人分	備考
学校	H	缶詰	10	6		電池			
						毛布			

(その他)

所属	施設	食品				備品			
		品目	日分	人分	備考	品目	日分	人分	備考
その他	I	乾パンなど							

【結果】

備蓄食糧確保の状況と問題点・改善点、アイデアや意見

所属	備蓄食糧確保の状況
病院	やや不十分(5) 無回答(1)
福祉施設	やや不十分(2) 無回答(2)
学校	確保されていない(1) 無回答(1)
その他	十分確保(1) やや不十分(1) 確保されていない(5) 無回答(8)

所属	確保の状況	回答項目	内容
公立病院	やや不十分	問題点	消費できない時の交換について(未解決) 現在物資が流通していない 今後、病態別にどう管理するか、マニュアルを改正したいと思っている。
	やや不十分	問題点	職員分の非常食をどうするか 嚥下困難な方のための非常食の確保
	やや不十分	問題点	職員の非常食がない 備蓄食糧庫が2階の為、水に浸る可能性がある(海が近い為)
民間病院	やや不十分	問題点	非常食の収納スペースがなく、3日分しか置いておけない為、スペース確保が必要。
		改善点	今の改善策はなく病院長等にどのように協力を求めるか検討中
学校	確保されていない	問題点	1人、1家族が買いためをしてしまう みんなに平等にいきわたらない点
その他(大学)		問題点	太陽光による調理
不明		問題点	ライフライン復旧状況に応じて確保食が変わると思う。 今回の震災では、調味料が不足したという意外な結果であった。 これまでの災害を経験した内容を出し合い、場面ごとの対応を考える必要がある。

☆災害時食支援体制に対するアイデアや意見

所属	内容
学校	公立高校の場合、市の防災用はあくまで市民用。児童、生徒用とは違う。管理者が違うのでいざという時どうだろう。
その他	考え中
不明	災害時にどのようにするべきか。役割分担をしてもらった方が協力しやすい。いろいろなところで独自に備蓄してもかなり費用がかさみ、効率が悪くなるように思える。