

(別紙)記述回答まとめ

1 (1)被害の内容(その他)

- ・井戸水の濁り
- ・停電

(2)対応状況(その他)

- ・浄化槽等の修繕
- ・非常備蓄水を使用
- ・非加熱食材を備蓄した。
- ・病棟に配膳を依頼した。
- ・移動式給水車を借用した。
- ・地下水を利用して食器類の洗浄を行った。
- ・被災した調理スタッフの穴埋めを栄養士及び他の調理スタッフがカバーした。
- ・病院タンクの水使用。病棟の水道バルブを一部閉めて給食優先に使用。
- ・自衛隊の給水車を利用
- ・発電機を使用
- ・委託業者の別の工場調理、弁当で提供。
- ・貯水タンクから直接、水の補給をした。

2 災害時における給食提供に関する備えについて

(2)災害時等に給食を提供するために、他の給食施設や外部業者との取り決めがある施設 取り決めの内容、その他

- ・きざみ食、ミキサー食は外注しているので、食材が前日に届くようになっている。

(3)災害食等の備えの有無

イ 備えている非常食の種類

その他

- ・経管栄養剤、経腸栄養剤、栄養補助食品、流動食、ゼリー食、とろみ調整剤等
- ・とろみ付き飲料
- ・冷凍食品、冷凍野菜
- ・冷凍おやつ(プリン、ゼリー、ホットケーキ等)
- ・冷凍パン、ジャム
- ・冷凍卵焼き
- ・レスキューフーズ
- ・レトルトごはん
- ・レトルトカレー、ドライカレー
- ・インスタント食品、ラーメン等
- ・煮物
- ・焼きのり、種無し梅干し、佃煮、ふりかけ等
- ・フルーツカクテル等
- ・紅茶、ココア、コーヒー、野菜ジュース
- ・長期保存水、飲料水
- ・ビタミン補給等ゼリー
- ・お菓子
- ・ライスクッキー
- ・長期保存用ようかん
- ・職員用非常食(アルファ化米、おかず、汁物、飲料等)

3 災害時の給食提供に関するシミュレーションの実施

(1)実施体制について

施設全体で実施している

→どのような機会に実施しているか

- ・給食委員会開催日に非常食の保管場所を全員で確認する。
- ・総合防災訓練時、防災避難訓練時。
- ・防災の日にシミュレーション実施。
- ・災害対策委員会、給食委員会時。
- ・年に1回エレベーター定期点検。
- ・調理スタッフ以外も調理ができるように炊き出し訓練を実施。
- ・施設が電気点検時に停電する時間を利用して実施。
- ・芋煮会

給食部門のみで実施している

→どのような機会に実施しているか

- ・非常食の消費期限に合わせてメニューを変更し実施。
- ・在庫の食材、納品済の食材で何を作れるか、とっさに判断し、献立を決定するシミュレーション。
- ・防災の日や東日本大震災の日に非常食を使用。
- ・通常の給食提供時。
- ・新年度ごとに実施。
- ・献立の読み合わせ、熱源の確認。
- ・台風等の影響があると思われるとき。
- ・非常食メニューの献立を年1回作成。

その他

- ・給食委員会時に実施。
- ・栄養給食委員会、防災対策委員会を中心に実施。
- ・備蓄品の消費期限や数量の確認を行う。
- ・園内での話し合いの実施。

(2)実施内容について

その他

- ・患者の喫食状況、残食、食事形態の確認をする。
- ・バス避難の際の移乗等。
- ・出勤できるか、食事提供できるかなど、病棟との連携も再確認している。
- ・保存場所、内容、連絡等の確認をする。
- ・非常食用の高齢者用食品の情報提供、またその応用について

4 災害時対応の研修会の内容で期待すること

(1)どのような内容を期待するか

その他

- ・他施設等との連携について。
- ・災害時のシミュレーションはどのようにして実施しているのか。
- ・災害食の実演、献立などについて。
- ・業者との連携について。

5 災害時における栄養・食生活支援について、今後どのような体制や備えが必要であると考えてるか。

- ・自動販売機(カップラーメン、たこ焼き等)が施設毎に1~2台あれば帰宅困難外来者等の食事に利用出来るのではないかとと思う。
- ・施設全体で給食提供に関するシミュレーション等の実施のやり方、訓練方法が必要。
- ・電力、熱源の確保。
- ・調理員が確保できず、院内での調理が不可能となった場合の体制作り。
- ・食中毒(ノロウイルス)対策。
- ・災害時、緊急時に調理室が使用できない場合に、協力していただく業者・施設との契約が必要であると考えている。
- ・人員の確保、ボランティアの受け入れについての情報の窓口はどこなのかを知りたい。
- ・停電や断水時に備え、自家発電や地下水利用のシステムを整備しているが、長期に渡る災害に対応することが出来ないため、更なるシステムの強化が必要と考えている。
- ・備蓄品の量には限度があるので、流通の関係などで問題が長期化した場合の食材の調達に関して。
- ・同じ地域でも被害の有無が大きくわかれた。そのようなときに、周辺の被害のなかった施設が、少しずつ災害備蓄を援助できる等のネットワークがあると、給食の運営上、大変心強いと感じる。
- ・備蓄品の量が多く、また収納スペースが限られる中、数か所に分散しているため、いざという時のために一括備蓄しておくコンテナ等の設置が望まれる。
- ・支援物資情報の公開または明確化の実施。
- ・毎日の食事提供、摂食状況を維持するように考えている。
- ・食べることの意義、低栄養者を増やさないようマネジメントしていきたいと考える。
- ・コロナウイルス感染症状況による買い占め状況から、少なくとも1週間の備えが必要と考える。
- ・福祉避難所であるため、地域避難者の食料備蓄について。
- ・行政(特に保健所)との連絡体制。
- ・防寒、発電機、仮設トイレ。
- ・災害時に、行政からの支援等(助言・相談)があると、より一層安心できる。
- ・職員のスキル。
- ・通常に使用できる栄養補助食品や常温保管が可能な食品(LL牛乳など)等を常備し、非常時に利用者の精神面で動揺を与えない食事の提供が必要である。
- ・衛生面の整備、マニュアルの共有。
- ・地震や台風など用途に分けた災害マニュアル作りをした方がよいのか。
- ・アレルギー用食の備蓄。
- ・多種類の非常食の備蓄(栄養が偏らないように)。
- ・調乳用の保温ポット、お湯の用意、水、アルコール、除菌シートの備蓄。
- ・職員食の備蓄を検討。
- ・備蓄倉庫の設置。
- ・非常食用献立作成。
- ・東日本大震災時、近くの施設に避難している方々がいたので、(おにぎりの炊き出しが可能だったので)支援が必要か問い合わせたところ、「いらない」という返事だった。
- ・各施設の状況や情報をとりまとめた的確な指示を出していただけるようなところがあると連携・支援がしやすいと感じた。