

## 災害時病院給食提供マニュアル

(平成 28 年 6 月 改定)

本マニュアルは、地震等の災害時において日常の病院給食業務が遂行出来ない状況に陥った場合、応急対策活動が行えるように取りまとめたものである。

### 1. 備蓄食料保管場所

場所	備蓄食料
北館 2 階備蓄倉庫	飲料水、主食類、缶詰等、哺乳瓶、ディスポ食器等
1 階 栄養科内	冷凍庫：クックフリーズ商品 (SDC)、冷蔵庫：牛乳 食品庫：ゼリー類、海苔佃煮、缶詰、濃厚流動食、ペースト食、離乳食、粉ミルク等

### 2. 備蓄食料の備蓄内容

飲料水 500ml	3,432 本 (143 ケース：24 入) 380 人×3 本×3 日
飲料水 2000ml	858 本 (143 ケース：6 入) 380 人×1500ml×3 日 (調理用)
アルファ米 梅粥	350 食 (7 ケース：50 入) 350 人×1 食分
アルファ米 白粥	1,400 食 (28 ケース：50 入) 350 人×2 食分 110 人×6 食分
アルファ米 白米	250 食 (5 ケース：50 入) 240 人×1 食分
アルファ米 五目御飯	500 食 (10 ケース：50 入) 240 人×2 食分
アルファ米 わかめご飯	250 食 (5 ケース：50 入) 240 人×1 食分
サバイバルカップセル カレー	240 食 (4 ケース：60 入) 240 人×1 食分
保存食用 パン	480 食 (16 ケース：30 入) 240 人×2 食分
牛乳 200ml	350 本 (15 ケース：24 入) 350 人×1 食分
CUP アガロリー	1,152 食 (48 ケース：24 入) 350 人×2 食分、110 人×4 食分
海苔佃煮	440 食 (11 ケース：40 入) 110 食×4 食分
ウインナーソーセージ (缶)	360 食 (15 ケース：24 入) 350 食×1 食分
ポテトサラダ (缶)	360 食 (18 ケース：20 入) 350 食×1 食分
切り干し大根 (缶)	360 食 (15 ケース：24 入) 350 食×1 食分
みかん (缶)	350 食 (15 缶) 350 食×1 食分
杏仁フルーツ (缶)	350 食 (20 缶) 350 食×1 食分
筑前煮 (SDC)	590 食 (114 パック：1kg) 350 食×1 食分、240 食×1 食

## 2. 備蓄食料の内容（続き）

炒り豆腐（SDC）	350食（35パック：1kg）	350食×1食分
チンホリ汁（SDC）	460食（90パック：1kg）	350食×1食分、110食×1食分
ジャーマンポテト（SDC）	350食（41パック：1kg）	350食×1食分
肉じゃが（SDC）	350食（53パック：1kg）	350食×1食分
ほうれん草和え物（SDC）	240食（24パック：1kg）	240食×1食分
ハムとジャガイロの炒め（SDC）	350食（53パック：1kg）	350食×1食分
千種卵蒸し（SDC）	350食（112パック：500g）	350食×1食分
京風白和え（SDC）	350食（35パック：1kg）	350食×1食分
ソーゼツと野菜のソテ（SDC）	350食（35パック：1kg）	350食×1食分
鶏肉と高野の炒め煮（SDC）	110食（22パック：1kg）	110食×1食分
竹輪と大根の煮物（SDC）	110食（11パック：1kg）	110食×1食分
なめらかおかゆ（ペースト）	120食（3ケース：40入）	10食×9食分
肉と豆腐のあんかけ（ペースト）	20食（2ケース：10入）	10食×2食分
かぼちやと白身魚の煮物（ペースト）	20食（2ケース：10入）	10食×2食分
鶏肉のロールキャベツ（ペースト）	20食（2ケース：10入）	10食×2食分
白身魚と里芋のそぼろ煮（ペースト）	20食（2ケース：10入）	10食×2食分
鶏肉のけんちん風煮込み（ペースト）	20食（2ケース：10入）	10食×1食分
野菜のクリーム煮（ペースト）	50食（10パック：500g）	10食×5食分
筑前煮（ペースト）	40食（8パック：500g）	10食×4食分
濃厚流動食	1日1200kcalを基準に備蓄 20人×3食×3日分	
調乳用 ミルク 一般用	6缶（850g）	10人×3日分
調乳用 ミルク アレルギー用	3缶（850g）	5人×3日分
調乳用 ミルク 下痢用	6缶（350g）	5人×3日分
調乳用 ミルク 未熟児用	6缶（350g）	5人×3日分
離乳食 なめらかコーンドリア	48個（2ケース：24入）	16人×3食
離乳食 鶏ささみと根菜のおじや	48個（2ケース：24入）	16人×3食
離乳食 野菜の炊き込みご飯	48個（2ケース：24入）	16人×3食
離乳食 かぼちやとさつまいもの汁	72個（3ケース：24入）	16人×4食
離乳食 かれいとひじきの煮物	48個（4ケース：12入）	16人×3食
離乳食 鮭とポテトクリーム煮	48個（4ケース：12入）	16人×3食

### 3. ディスポ食器等の備蓄内容

ディスポ食器 大(身)	3,800個 (76袋:50入)	3日分
ディスポ食器 中(身)	3,100個 (62袋:50入)	3日分
ディスポ食器 大(蓋)	3,800個 (76袋:50入)	3日分
ディスポ食器 中(蓋)	3,800個 (76袋:50入)	3日分
ディスポ食器 スプーン 小	200本 (2袋:100入)	3日分 離乳食用
ディスポ食器 スプーン	3,400本 (34袋:100入)	3日分
ディスポ食器 フォーク	3,400本 (34袋:100入)	3日分
カセットコンロ	3台	
カセットコンロ用ボンベ	12本	
哺乳瓶・乳首(キャップ付き)	400組	
哺乳瓶殺菌液用容器	6個	

### 4. 備蓄食料の提供

- 食事の提供は、基本的に下記の予定献立で提供を行う。
  - ・ 1食目、2食目は缶詰を中心とした食事の提供。
  - ・ 3食目よりクックフリーズ商品を中心とした食事の提供。
  - ・ アルファ米白粥には塩小袋が付属しているが、提供の際は加えないこととする。  
(献立の栄養成分値にも塩小袋を含まない値を記載、加えた場合は1食あたりナトリウム値が545mg増加する。)
  - ・ 状況により最善の献立に変更する。
  
- クックフリーズ商品(SDC)の提供について
  - ・ 解凍後加熱なしで喫食できるが、加熱できる場合は加熱を行う。
  - ・ 加熱の際、基本的にはスチームコンベクションを使用する。
  
- 濃厚流動食について
  - ・ 1人1日1200kcalを基準としてパックタイプ、紙パックのものを複数種に分けて備蓄している。日々の患者食で提供する頻度から設定する為、備蓄内容は変動する。1日分の備蓄内容は栄養委員会にて報告する。
  - ・ 1日分の備蓄から3回に分けて提供を行うが、開封後の商品を次の提供区分に持ち越せない為、均等に分けることができない場合もある。

■ 食事内容について

- ・ 1日目は、混乱が予測される為、常食・粥食ともに統一献立を提供。  
(濃厚流動食、ペースト食、離乳食、ミルク食は別対応)
- ・ 2日目以降は、常食、粥食の2種類の献立を提供。  
(濃厚流動食、ペースト食、離乳食、ミルク食は別対応)  
常食・・・普通食、産褥食、妊婦食、学童食、幼児食が対象  
粥食・・・上記常食の食種以外の食種が対象  
\*患者様の喫食状況により、常食⇄粥食の変更も行う。  
\*災害時の提供献立の栄養量が患者様に対応していない場合は、その都度調整する。
- ・ 離乳食は、アレルギー特定原材料7品目不使用の「ベビーフード」6種類を備蓄。
- ・ ミルク食は「災害時ミルク食運用マニュアル」の通り運用する。

**注意事項**

アレルギー対象者については、アレルギーが除去された食事を提供すること。

■ 献立内容

[ 常食・粥食 ]

1食目

\*1食に対し、飲料水 500ml (ペットボトル) を配付

献立	使用量	水の使用量	Disposable食器
アルファ米 梅粥	1袋	278ml	付属容器
切り干し大根 缶詰	1缶	—	中
牛乳 200ml	1本	—	—
CUP アガロリー	1個	—	—

2食目

\*1食に対し、飲料水 500ml (ペットボトル) を配付

献立	使用量	水の使用量	Disposable食器
アルファ米 白粥 (塩小袋は加えないこと)	1袋	278ml	付属容器
ウインナーソーセージ 缶詰	1缶	—	中
ポテトサラダ 缶詰	1缶	85ml	中

### 3食目

\* 1食に対し、飲料水500ml（ペットボトル）を配付

献立	使用量	水の使用量	ディスポ食器
アルファ米 白粥（塩小袋は加えないこと）	1袋	278ml	付属容器
筑前煮（SDC）	200g	—	大
炒り豆腐（SDC）	100g	—	中
CUP アガロリー	1個	—	—

### 4食目

\* 1食に対し、飲料水500ml（ペットボトル）を配付

	献立	使用量	水の使用量	ディスポ食器
常食	保存食用 パン	1袋	—	—
	チキンホワイトシチュー（SDC）	200g	—	大
	ミカン 缶詰	70g	—	中
粥食	アルファ米 白粥（塩小袋は加えないこと）	1袋	278ml	付属容器
	チキンホワイトシチュー（SDC）	200g	—	大
	ミカン 缶詰	70g	—	中
	CAP アガロリー	1個	—	—

### 5食目

\* 1食に対し、飲料水500ml（ペットボトル）を配付

	献立	使用量	水の使用量	ディスポ食器
常食	アルファ米 白米	80g	128ml	付属容器
	サバイバルカプセル カレー	40g	160ml	大
	ジャーマンポテト（SDC）	100g	—	中
粥食	アルファ米 白粥（塩小袋は加えないこと）	1袋	278ml	付属容器
	鶏肉と高野炒め煮（SDC）	200g	—	大
	ジャーマンポテト（SDC）	150g	—	中
	海苔佃煮	1個	—	—

6 食目

\* 1 食に対し、飲料水 500ml (ペットボトル) を配付

	献立	使用量	水の使用量	ディスポ食器
常食	アルファ米 五目御飯	80g	160ml	付属容器
	肉じゃが (SDC)	150g	—	大
	ほうれん草和え物 (SDC)	100g	—	中
粥食	アルファ米 白粥 (塩小袋は加えないこと)	1袋	160ml	付属容器
	肉じゃが (SDC)	150g	—	大
	竹輪と大根の煮物 (SDC)	100g	—	中
	海苔佃煮	1個	—	—
	CAP アガロリー	1個	—	—

7 食目

\* 1 食に対し、飲料水 500ml (ペットボトル) を配付

	献立	使用量	水の使用量	ディスポ食器
常食	保存食用 パン	1袋	—	—
	ハムとジャガイモの炒め (SDC)	150g	—	中
	杏仁フルーツ 缶詰	100g	—	中
粥食	アルファ米 白粥 (塩小袋は加えないこと)	1袋	278ml	付属容器
	ハムとジャガイモの炒め (SDC)	150g	—	中
	杏仁フルーツ 缶詰	100g	—	中
	海苔佃煮	1個	—	—
	CAP アガロリー	1個	—	—

8 食目

\* 1 食に対し、飲料水 500ml (ペットボトル) を配付

	献立	使用量	水の使用量	ディスポ食器
常食	アルファ米 五目御飯	80g	160ml	付属容器
	千種卵蒸し (SDC)	160g	—	大
	京風白和え (SDC)	100g	—	中
粥食	アルファ米 白粥 (塩小袋は加えないこと)	1袋	278ml	付属容器
	千種卵蒸し (SDC)	160g	—	大
	京風白和え (SDC)	100g	—	中
	海苔佃煮	1個	—	—

9 食目

\* 1 食に対し、飲料水 500ml (ペットボトル) を配付

	献立	使用量	水の使用量	ディスポ食器
常食	アルファ米 わかめご飯	100g	160ml	付属容器
	筑前煮 (SDC)	180g	—	大
	ソーセージと野菜のソテー (SDC)	100g	—	中
粥	アルファ米 白粥 (塩小袋は加えないこと)	1 袋	160ml	付属容器
	チキンホワイトシチュー (SDC)	180g	—	大
	ソーセージと野菜のソテー (SDC)	100g	—	中
	CAP アガロリー	1 個	—	—

[ ペースト食 ]

(3 食で約 1,100kcal)

\* 1 食に対し、飲料水 500ml (ペットボトル) を配付

A 食	なめらかおかゆ (1 袋)、肉と豆腐のあんかけ (1 袋)、野菜のクリーム煮 (100g)
B 食	なめらかおかゆ (1 袋)、かぼちゃと白身魚の煮物 (1 袋)、筑前煮 (100g)
C 食	なめらかおかゆ (1 袋)、鶏肉のロールキャベツ (1 袋)、野菜のクリーム煮 (100g)
D 食	なめらかおかゆ (1 袋)、白身魚と里芋のそぼろ煮 (1 袋)、筑前煮 (100g)
E 食	なめらかおかゆ (1 袋)、鶏肉のけんちん風煮込み (1 袋)、野菜のクリーム煮 (100g)

\* A 食～E 食のローテーションで 1 日 3 食×3 日を提供する。

[ 離乳食 ]

(小瓶入りの既製品を使用)

\* 1 食に対し、飲料水 500ml (ペットボトル) を配付

A 食	なめらかコーンドリア (1 個)	かれいとひじきの煮物 (1 個)
B 食	鶏ささみと根菜のおじや (1 個)	かぼちゃとさつまいものシチュー (1 個)
C 食	野菜の炊き込みご飯 (1 個)	鮭とポテトクリーム煮 (1 個)

\* 主食、副食共に A～C のローテーションで、1 日 3 食×3 日を提供する。

\* 衛生面を考慮し小瓶、パウチは未開封で提供する。

[ 濃厚流動食 ]

濃厚流動食 (備蓄内容に変動あり)	1 日につき 1200kcal を 3 回に分ける
-------------------	---------------------------

\* 一度開封した物を次の提供に持ち越さないようにする。

[ ミルク食 ]

各種対応ミルク	災害時ミルク食運用マニュアル通り
---------	------------------

[ 常食・粥食献立の栄養成分表示 ]

1食目	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 梅粥	151	2.3	0.4	34.6	0.419
切り干し大根 缶	87	3.0	5.5	6.4	0.403
牛乳(200ml)	137	6.8	7.8	9.9	0.085
CUP アカロニー	150	0.0	0.0	37.5	0.002

2食目	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 白粥	150	2.2	0.4	34.4	0.001
ウインナーソーセージ缶	250	12.0	20.4	4.5	0.651
ポテトサラダ缶	150	2.5	7.3	17.2	0.340

3食目	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 白粥	150	2.2	0.4	34.4	0.001
筑前煮(SDC) 200g	190	11.8	9.0	15.8	0.644
炒り豆腐(SDC) 100g	83	7.0	3.7	4.8	0.311
CUP アカロニー	150	0.0	0.0	37.5	0.002

③食合計	1649	40.8	54.9	237	2.859
				塩分量	7.234

4食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西/パン	380	8.2	14.6	51.0	0.005
チキンかつしチュー(SDC) 200g	190	8.9	9.7	14.0	0.372
みかん缶	73	0.4	0.1	17.5	0.001

5食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 白米	368	6.3	1.1	82.7	0.004
カバイバルカプセル カレー	188	2.2	9.8	25.0	0.787
ジャーマンポテト(SDC) 100g	101	2.9	3.4	14.7	0.271

6食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 五目御飯	377	6.9	3.8	78.7	0.691
肉じゃが(SDC) 100g	140	7.2	5.1	15.5	0.386
ほうれん草和え物(SDC) 100g	28	3.1	0.2	4.5	0.482

③食合計	1340	43.1	47.8	309.6	3.249
				塩分量	8.379

7食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西/パン	380	8.2	14.6	51.0	0.005
ハムとジャガイモ/炒め(SDC) 100g	152	4.7	4.5	23.1	0.455
杏にフルーツ	83	0.2	0.1	21.0	0.002

8食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 五目御飯	377	6.9	3.8	78.7	0.691
鶏肉の卵とじ(SDC) 180g	193	13.1	10.6	8.6	0.526
京風白和え(SDC) 100g	91	5.3	3.7	11.6	0.441

9食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
わかめご飯	363	7.2	1.7	79.3	0.393
筑前煮(SDC) 180g	178.4	10.6	9.1	14.2	0.590
ソーセージと野菜のソテー(SDC) 100g	98	3.9	8.8	6.1	0.382

③食合計	1815.4	60.1	53.9	294.1	3.745
				塩分量	9.512

4食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 白粥	150	2.2	0.4	34.4	0.001
チキンかつしチュー(SDC) 200g	190	8.9	9.7	14.0	0.372
みかん缶	73	0.4	0.1	17.5	0.001
CUP アカロニー	150	0.0	0.0	37.5	0.002

5食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 白粥	150	2.2	0.4	34.4	0.001
鶏肉と高野野菜炒め(SDC) 200g	154	10.8	8.2	8.8	0.590
ジャーマンポテト(SDC) 150g	152	4.4	5.1	22.0	0.406
海苔佃煮	12	0.3	0.1	2.6	0.194

6食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 白粥	150	2.2	0.4	34.4	0.001
肉じゃが(SDC) 150g	140	7.2	5.1	15.5	0.386
竹輪と大根の煮物(SDC) 100g	53	2.4	1.6	6.8	0.367
海苔佃煮	12	0.3	0.1	2.6	0.194
CUP アカロニー	150	0.0	0.0	37.5	0.002

③食合計	1536	41.3	31.1	268.08	2.4978
				塩分量	6.944

7食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 白粥	150	2.2	0.4	34.4	0.001
ハムとジャガイモ/炒め(SDC) 150g	152	3.1	3.0	15.4	0.300
杏にフルーツ	83	0.2	0.1	21.0	0.002
海苔佃煮	12	0.3	0.1	2.6	0.194
CUP アカロニー	150	0.0	0.0	37.5	0.002

8食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 白粥	150	2.2	0.4	34.4	0.001
鶏肉の卵とじ(SDC) 180g	193	13.1	10.6	8.6	0.526
京風白和え(SDC) 100g	91	5.3	3.7	11.6	0.441
海苔佃煮	12	0.3	0.1	2.6	0.194

9食目(粥飯)	エネルギー	蛋白	脂質	炭水化物	ナトリウム
尾西 白粥	150	2.2	0.4	34.4	0.001
チキンかつしチュー(SDC) 180g	171	8.5	9.2	13.3	0.353
ソーセージと野菜のソテー(SDC) 100g	98	3.9	8.8	6.1	0.382
CUP アカロニー	150	0.0	0.0	37.5	0.002
合計	569	14.5	16.4	91.3	0.7082

③食合計	1565	41.3	34.7	259.48	2.3826
				塩分量	6.652

## 5. 備蓄食料の後利用

- ・備蓄食料は、基本的に通常の病院給食で使用する。通常のサイクル献立に組み込み、期限内に使用し更新していく。
- ・備蓄用飲料水については、通常の病院給食の配茶で使用する。
- ・次の商品は、現状の給食で使用している食材との違いが大きく、喫食率の低下が見込まれるため商品の後利用については寄付や廃棄等とする。

### 寄付や廃棄等の対象商品

アルファ米 梅粥	350食（7ケース：50入）	350人×1食分
アルファ米 白粥	1,400食（28ケース：50入）	350人×2食分 110人×6食分
アルファ米 白米	250食（5ケース：50入）	240人×1食分

## 6. 職員の確保

- ① 「1. 栄養科職員被災状況表」を用いて、職員の被災状況を確認する。
- ② 出勤可能な職員は、指示により出勤または待機する。

## 7. 栄養科内被災状況の把握

- ① 「2. 栄養科事務所被災状況表」を用いて、栄養科事務所の被災状況を確認する。
- ② 「3. 栄養科厨房被災状況表」を用いて、栄養科厨房の被災状況を確認する。
- ③ 「4. 栄養科調乳室被災状況表」を用いて、栄養科事務所の被災状況を確認する。
- ④ 「5. 栄養科その他被災状況表」を用いて、栄養科事務所・厨房・調乳室以外の栄養科内施設の被災状況を確認する。
- ⑤各被災状況を把握した後、使用不可の機器については修理または復旧依頼を連絡する。

- \* 施設に関すること ⇒ 防災センター (内線：3131)
- \* 電子カルテ及びパソコン周辺機器 ⇒ 富士通ヘルプデスク (内線：2913)
- \* 厨房機器 ⇒ 日本調理器(株)又は各機器メーカー (06-6853-4901)
- \* 調乳機器 ⇒ 三田理化工業(株) (06-6458-0971)

## 8. 配膳方法

- ② エレベーターが使用可能な場合 ⇒ 従来通りの配膳方法となる。
- ③ エレベーターが使用不可能な場合  
⇒ 基本的に、主食の調理・盛り付けは各デイルームで行い、副食については  
厨房で調理を行い、盛り付けは各デイルームで行う。  
(入院患者の人数等、状況により調理や盛り付けは最善の場所で行う。)

## 9. 下膳及び洗浄

- ① 洗浄機器及び食器乾燥保管庫が使用可能な場合 ⇒ 従来通りの方法となる。
- ② 洗浄機器及び食器乾燥保管庫が使用不可の場合 ⇒ ディスポ食器を使用する。
- ③ ディスポ食器を使用した場合はゴミ袋等で回収を行う。

## 10. 食材の調達と献立作成

- ① 食材調達については市と SPC 及び SPC 協力企業において協力体制を組み調達にあたる。
- ② 災害時用献立については市と SPC 協力企業が協力体制を組み作成にあたる。  
(栄養士担当)