

2019. 10. 10 市町村セミナー

最新の知見に基づいた大規模災害時の 栄養・食生活支援活動の体制について

平成30年度・令和元年度 地域保健総合推進事業
「大規模災害における栄養・食生活支援活
動の連携体制と人材育成に関する研究」
分担事業者 久保 彰子（熊本県水俣保健所）

平成30年度・令和元年度 地域保健総合推進事業

「大規模災害における栄養・食生活支援活動の連携体制と人材育成に関する研究」

分担事業者 久保彰子
研究委員 焰硝岩政樹
積口順子

助言者 大原直子
澁谷いつみ
奥田博子

協力者 下浦佳之
笠岡（坪山）宜代
須藤紀子

熊本県水俣保健所 参事
岡山県備北保健所 副参事
福島県県南保健福祉事務所
専門栄養技師

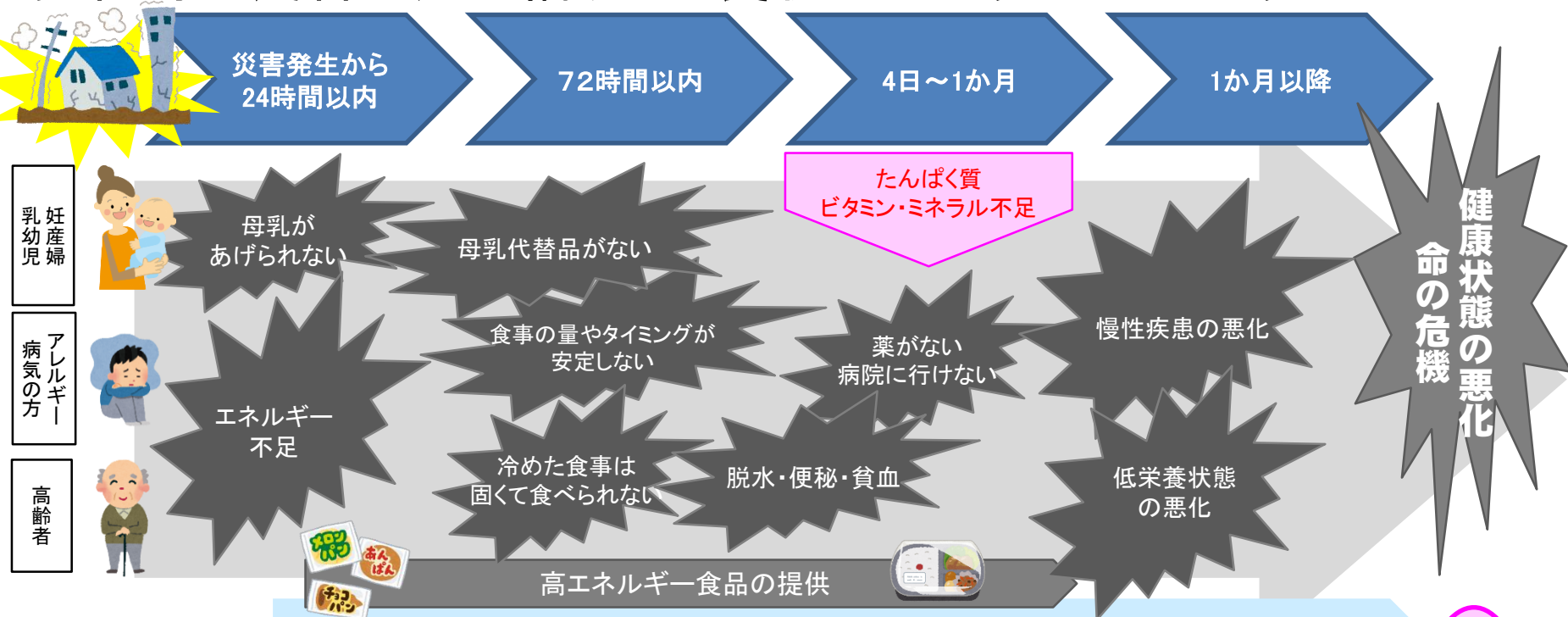
京都府乙訓保健所 主査
愛知県一宮保健所 所長
国立保健医療科学院
上席主任研究官
公益社団法人日本栄養士会
常務理事

国立健康・栄養研究所
国際災害栄養研究室 室長
お茶の水女子大学生生活科学部 准教授
公衆栄養学研究室（国際栄養学分野）

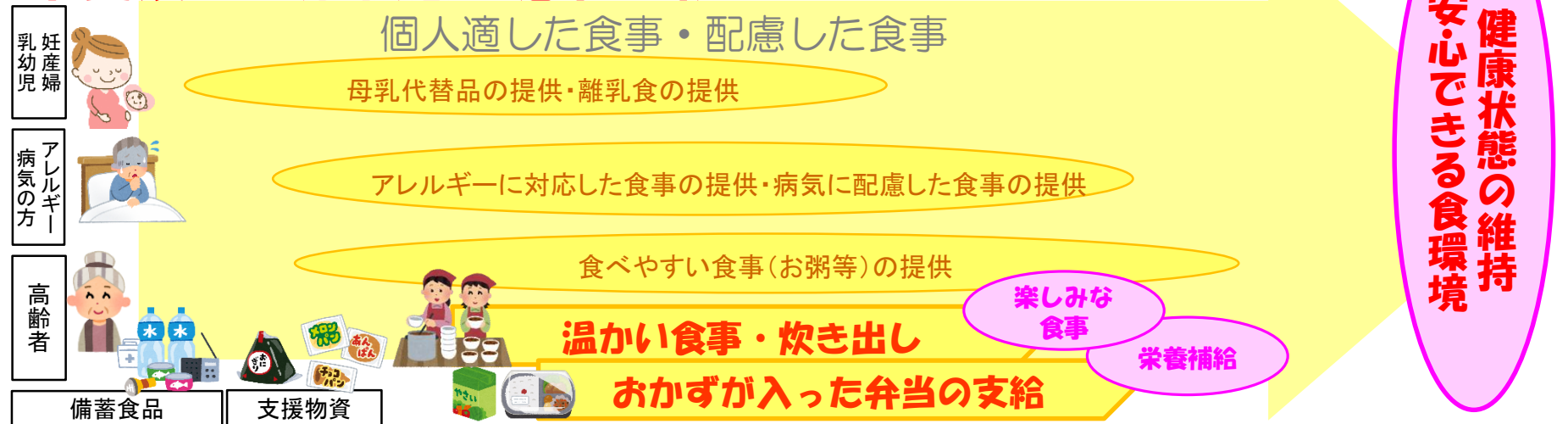
- 災害時に提供する食事、空腹を満たすだけではダメなの？（想定される健康・栄養課題）
- 災害時、どんな支援が必要になるの？
- 災害時の栄養・食生活支援に必要な準備はできているの？（準備状況調査結果）
- 大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドラインについて
 - どんな中身なの？（特に見てほしいところ）
 - 普段、準備しておくといいことは？
 - みなさんをお願いしたいこと
- 最後に（事例紹介）

災害時に提供する食事、空腹を満たすだけではダメなの？
(想定される健康・栄養課題)

災害時の食料不足や偏りで栄養状態はどうなってしまうのか



栄養及び健康状態の悪化を防ぐために



災害時、どんな支援が必要になるの？

被災者の健康維持と食の自立

健常者

要配慮者

摂食・嚥下困難者（高齢者）、食事制限のある慢性疾患者、食物アレルギー疾患者、乳児（離乳食）、妊産婦、障がい者、経管栄養（胃瘻）、宗教上の理由で食事制限のある者等

提供食

非常食
(備蓄)

炊き出し

弁当

健康管理

不足栄養
素の補給

食品衛生

疾病（食
事制限）

- 1 適正なエネルギー・栄養量の確保
- 3 衛生的な食事の提供
- 5 給食施設の栄養管理(保健所)

- 2 要配慮者の栄養管理
 - 4 食環境の整備(食料入手)
- を支援すること



避難生活（避難所等）



復旧・復興

備蓄倉庫

協定先

炊き出し

弁当業者

食事提供

被災者

健常者

要配慮者

- ①個別巡回相談
- ②啓発資料作成・掲示

健康管理

- ①現状把握（食事調査、食料入手、要配慮者）
- ②食事要請（不足栄養素、要配慮者用）
- ③食品衛生助言（避難所、炊き出し等）
- ④アレルギー対応

- マネジメント
- ①連絡調整(関係機関)
 - ②管理栄養士・栄養士の応援要請
 - ③派遣栄養士の活動調整

大規模災害時の栄養・食生活支援活動



ミーティング



支援物資



特殊栄養ステーション設置



食事調査



食事改善



要配慮者支援



避難所の食事



食品衛生助言

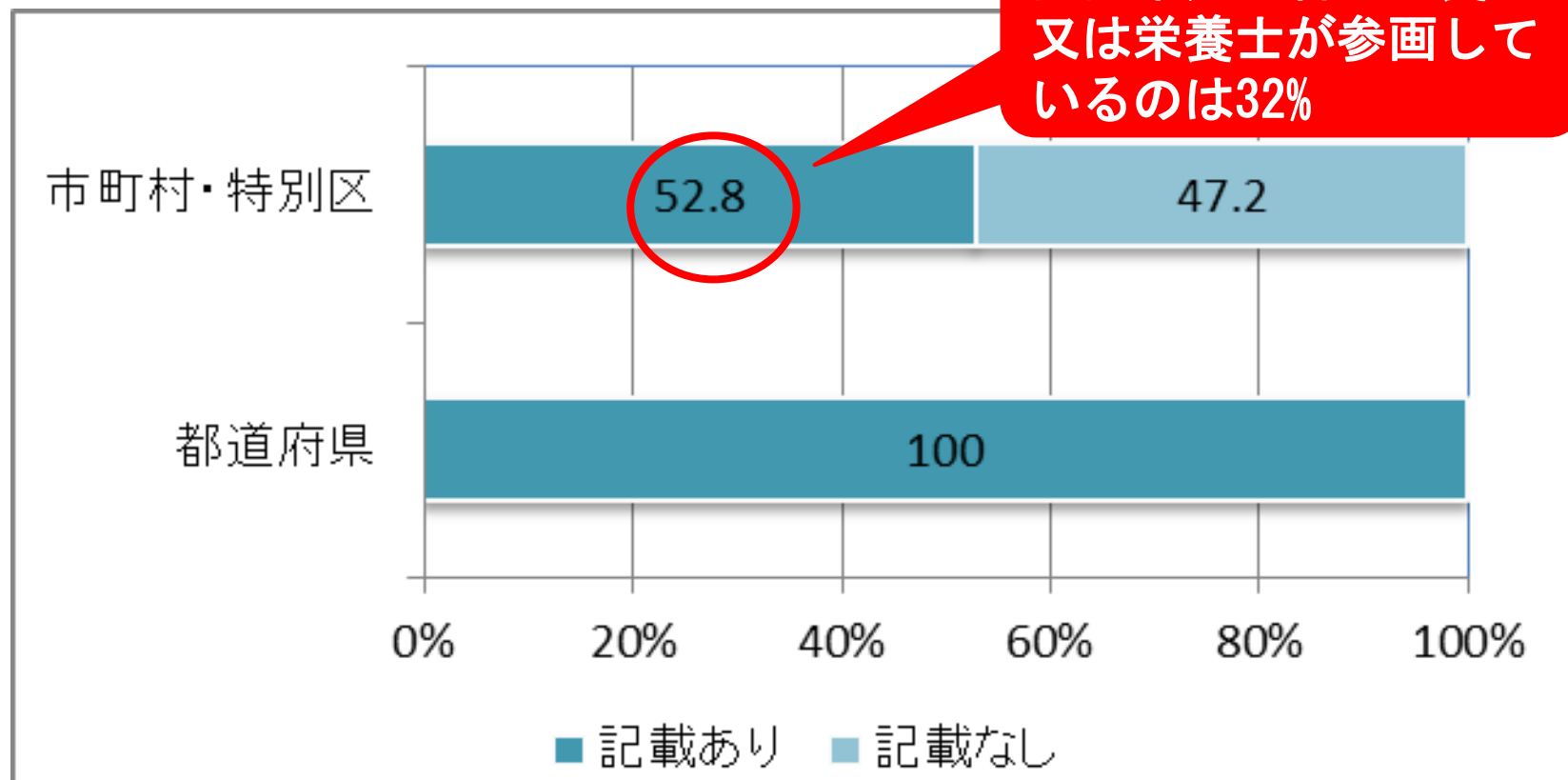
災害時の栄養・食生活支援に必要な
準備はできているの？
(準備状況調査結果)

調査方法

	大規模災害における栄養・食生活支援活動に係る準備状況調査 (都道府県調査)	大規模災害における栄養・食生活支援活動に係る準備状況調査 (市町村及び特別区調査)
調査対象	都道府県本庁（健康増進・栄養担当課）47都道府県	市町村及び特別区（防災担当課） 1,741自治体
調査時期	平成30年9月25日～平成30年10月12日 (平成30年12月末日までに提出のあった調査票を有効回答とした。)	
調査方法	都道府県健康増進・栄養主管課の管理栄養士宛てに、電子メールで調査票等の電子媒体を送信し、日本公衆衛生協会へ電子メールで回答する。 ※なお、平成31年2月に調査内容を補足するための再調査を、前回同様に実施した。	市町村及び特別区防災担当課宛てに、調査票を郵送し、日本公衆衛生協会へ郵送又はメールで回答する。 ※なお、全国保健所管理栄養士会ホームページから調査票をダウンロードすることも可能とした。
調査内容	地域防災計画における栄養・食生活支援に係る記載状況、栄養・食生活支援に係る計画の策定状況、他自治体又は栄養士会との連携体制状況	大規模災害時の栄養・食生活支援に係る準備状況、受援体制及び人材育成、支援活動内容の計画状況
回答状況	47都道府県（回答率 100%）	1,056自治体（回答率 60.7%）

【体制整備】

災害時の栄養・食生活支援に関する内容を、地域防災計画や関連計画等に記載していますか？



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（厚労省通知H25.3）

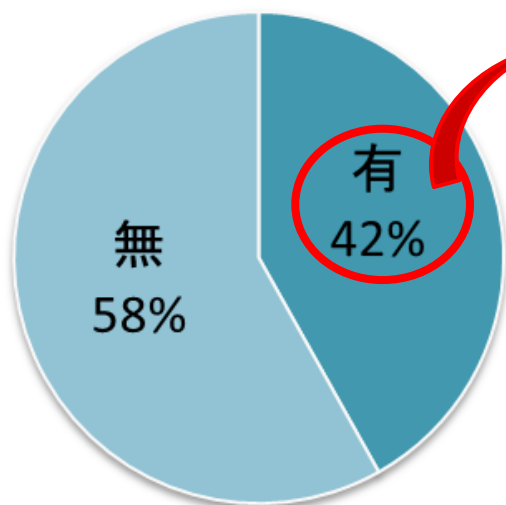
③ 健康危機管理への対応（一部抜粋）

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。

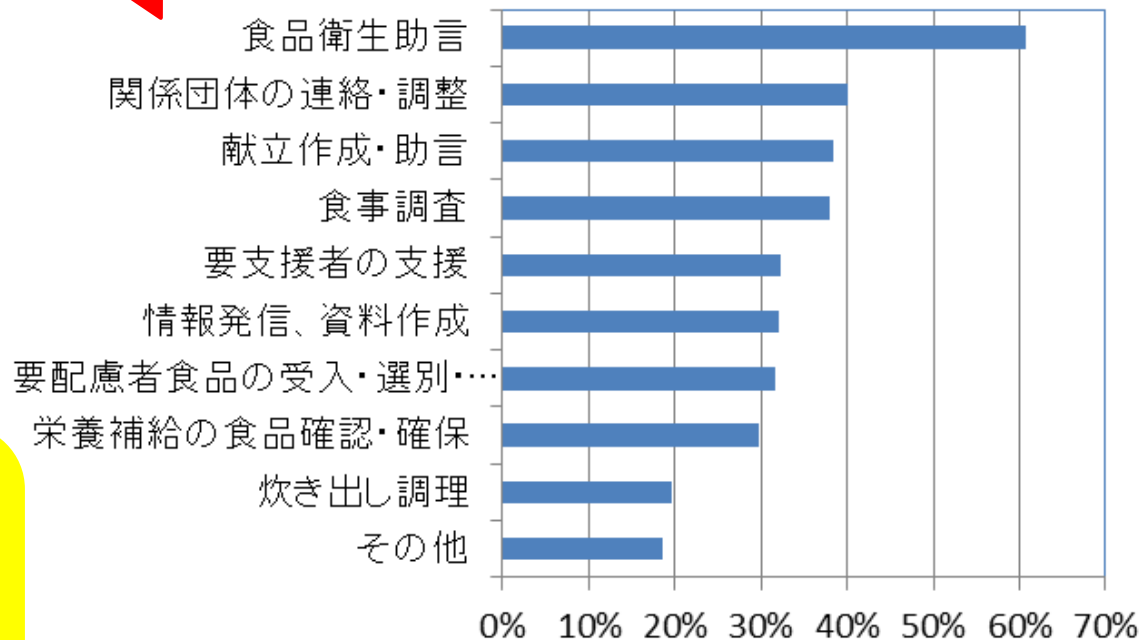
【体制整備】

発災時、栄養・食生活支援の担当として、貴市区町村の管理栄養士又は栄養士が従事しますか？

配置市区町村：n=898(85%)



従事内容(複数回答)

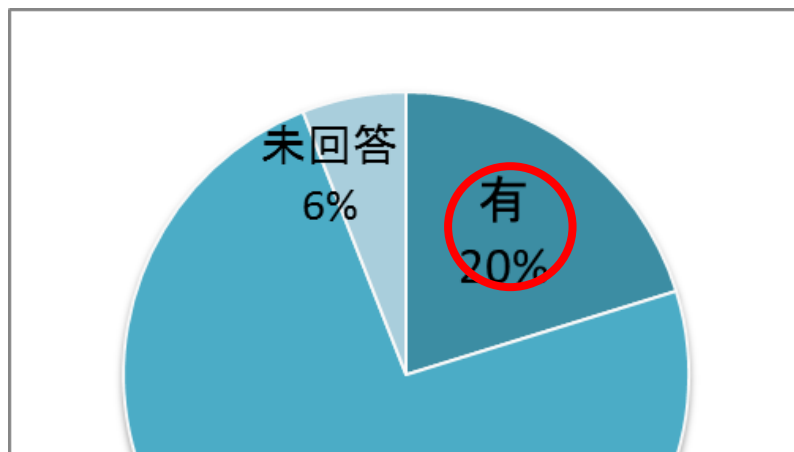


被災経験「有」の市区町村の方が有意に発災時に管理栄養士・栄養士が栄養・食生活支援の担当として従事すると回答した市区町村が多い。

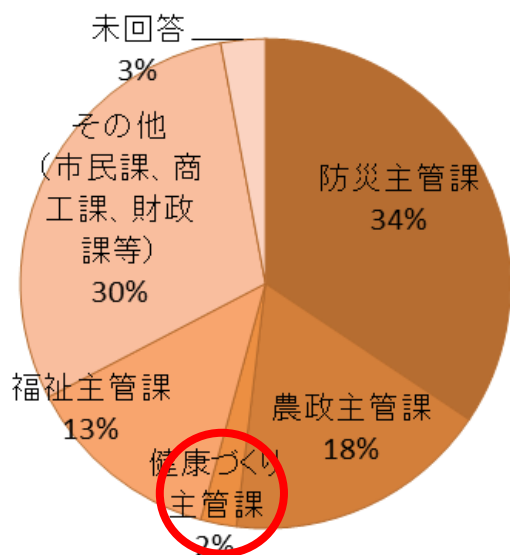
(χ^2 検定：P=0.025)

【体制整備】

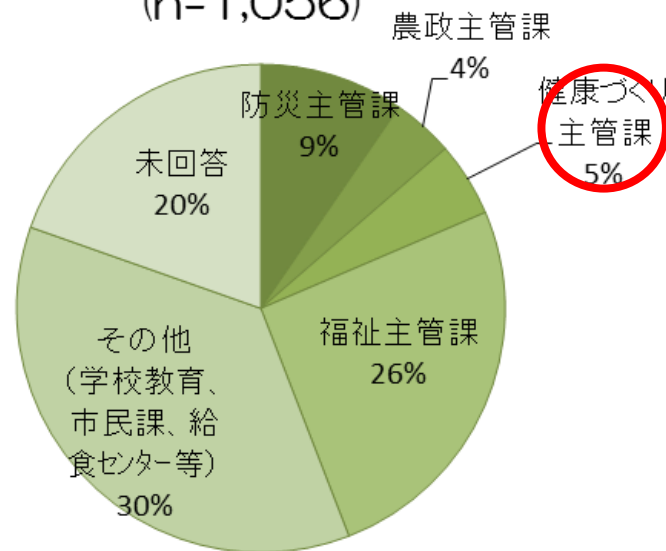
災害時の栄養・食生活支援（食事調達、物資受入、炊き出し等）に係る担当部署は、管理栄養士又は栄養士の専門職と支援内容について連携して取組めますか？



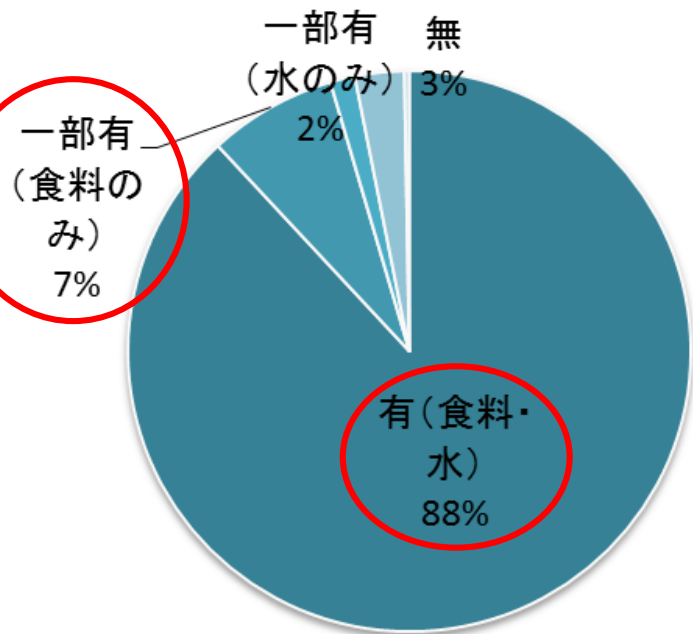
災害時の食料調達担当部署
(n=1,056)



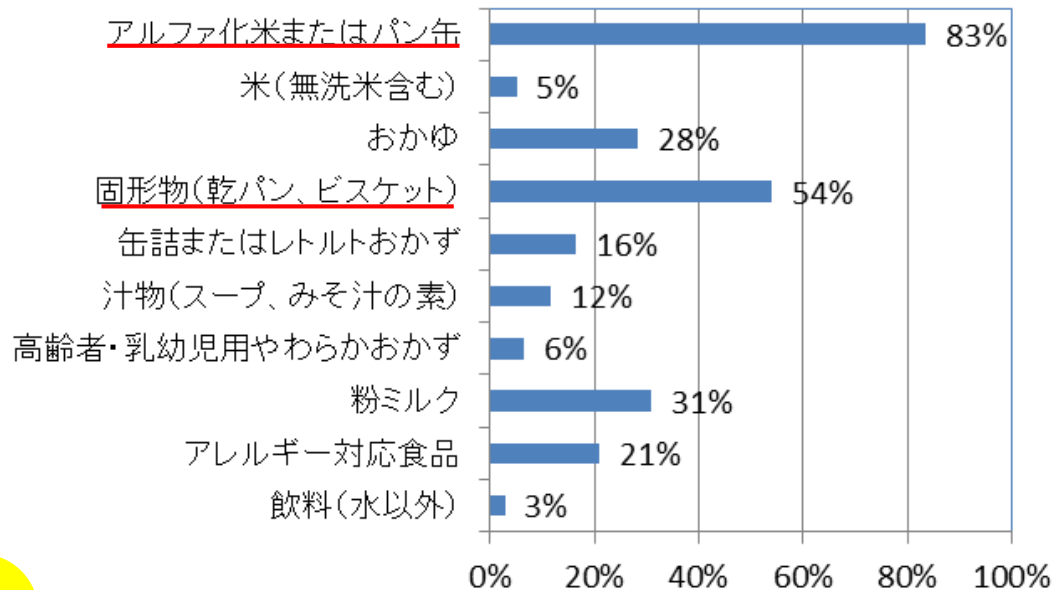
災害時の炊き出し担当部署
(n=1,056)



【固定備蓄（現物備蓄）】 被災者へ提供する食料及び水について、現物で備蓄をしていますか？



備蓄内容(複数回答)

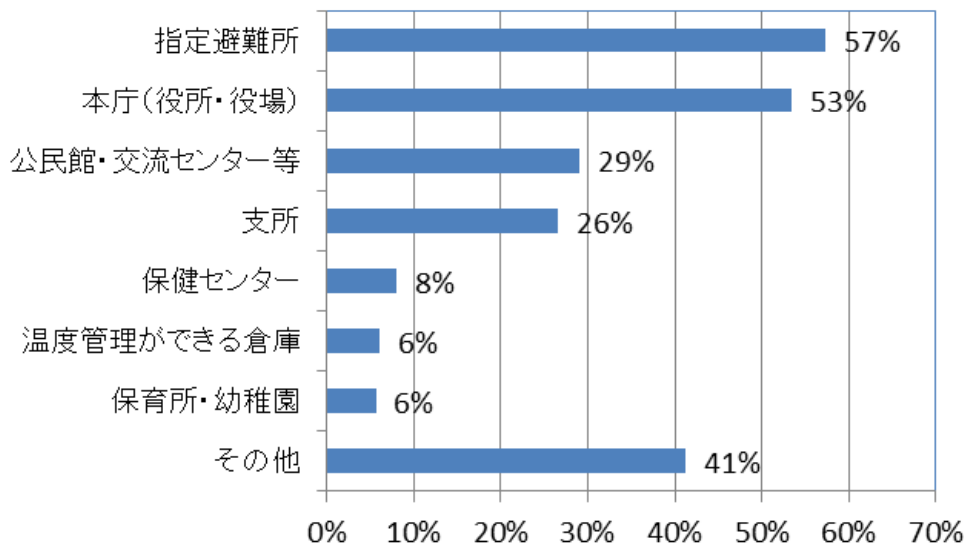


公的派遣経験「有」の市区町村の方が有意に食料の固定備蓄をしている市区町村が多い。
(χ^2 検定：P=0.001)

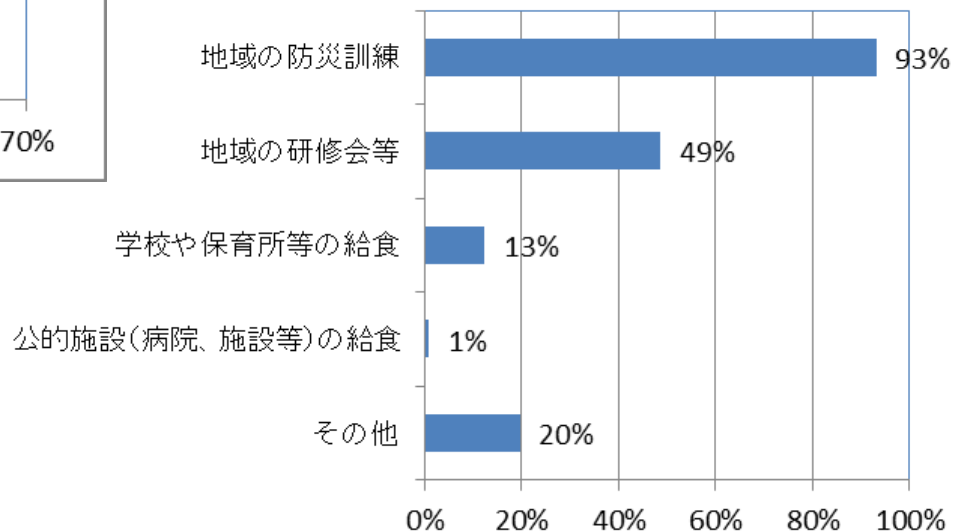
【固定備蓄（現物備蓄）】

固定備蓄の保管場所は？備蓄食料の消費方法は？

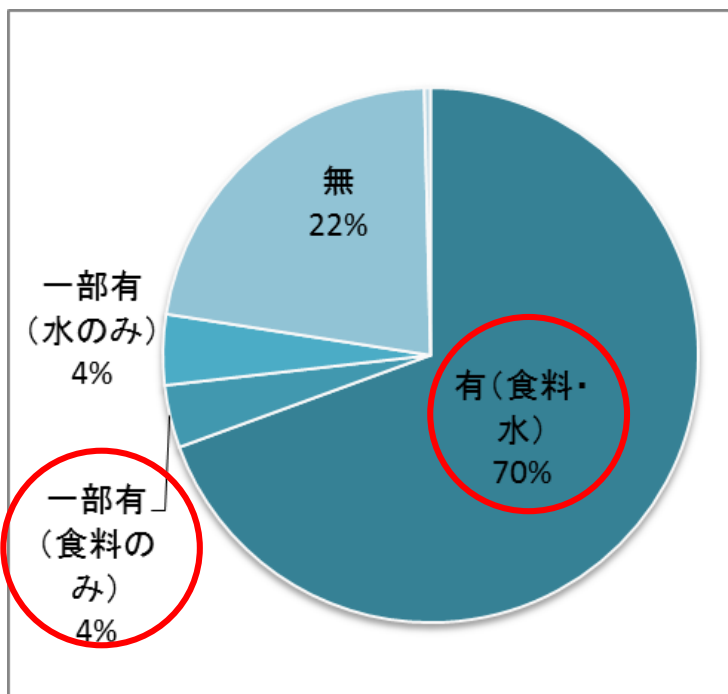
備蓄場所（複数回答）



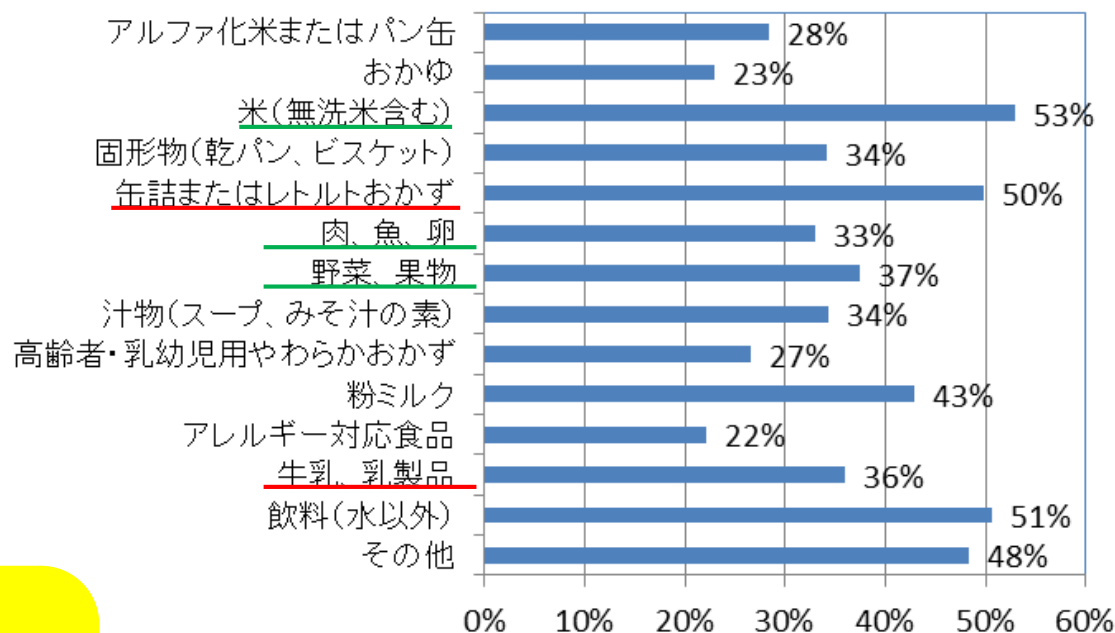
備蓄食料の消費方法（複数回答）



【流通備蓄（協定）】 被災者へ提供する食料及び水について、流通備蓄（協定締結）をしていますか？



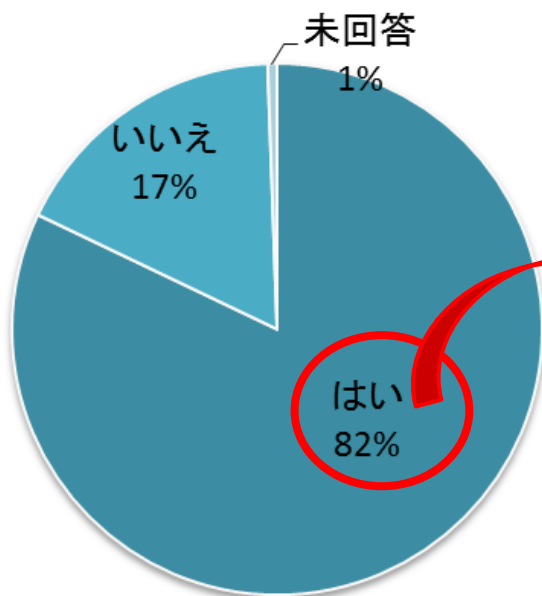
協定内容(複数回答)



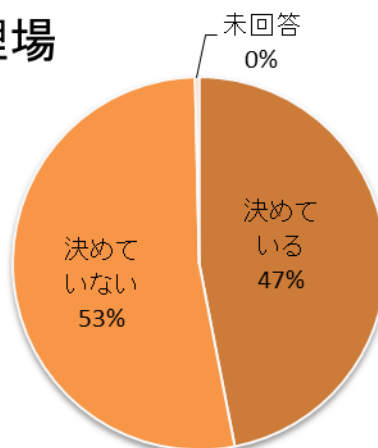
管理栄養士・栄養士の配置「有」の市区町村の方が有意に食料の流通備蓄をしている市区町村が多い。
(χ^2 検定: $P < 0.001$)

【炊き出し】

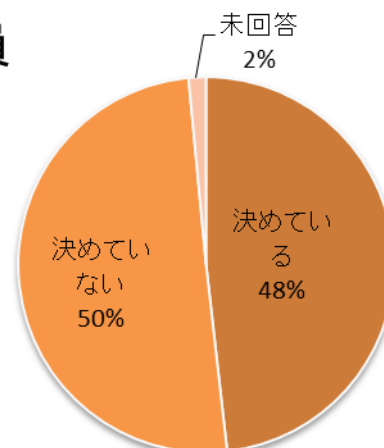
被災者へ提供する食事について、全部又は一部を炊き出しで提供することとしていますか？



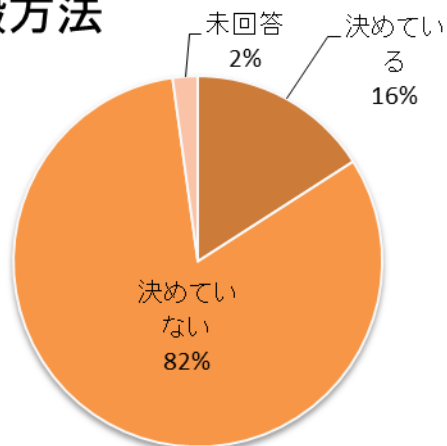
調理場



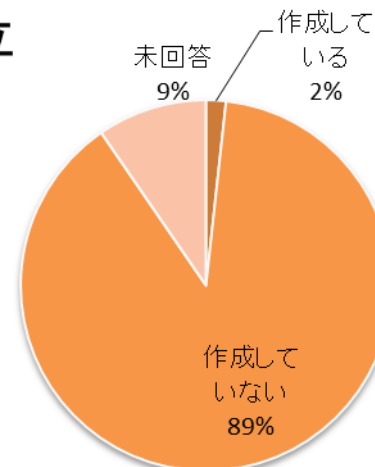
人員



運搬方法



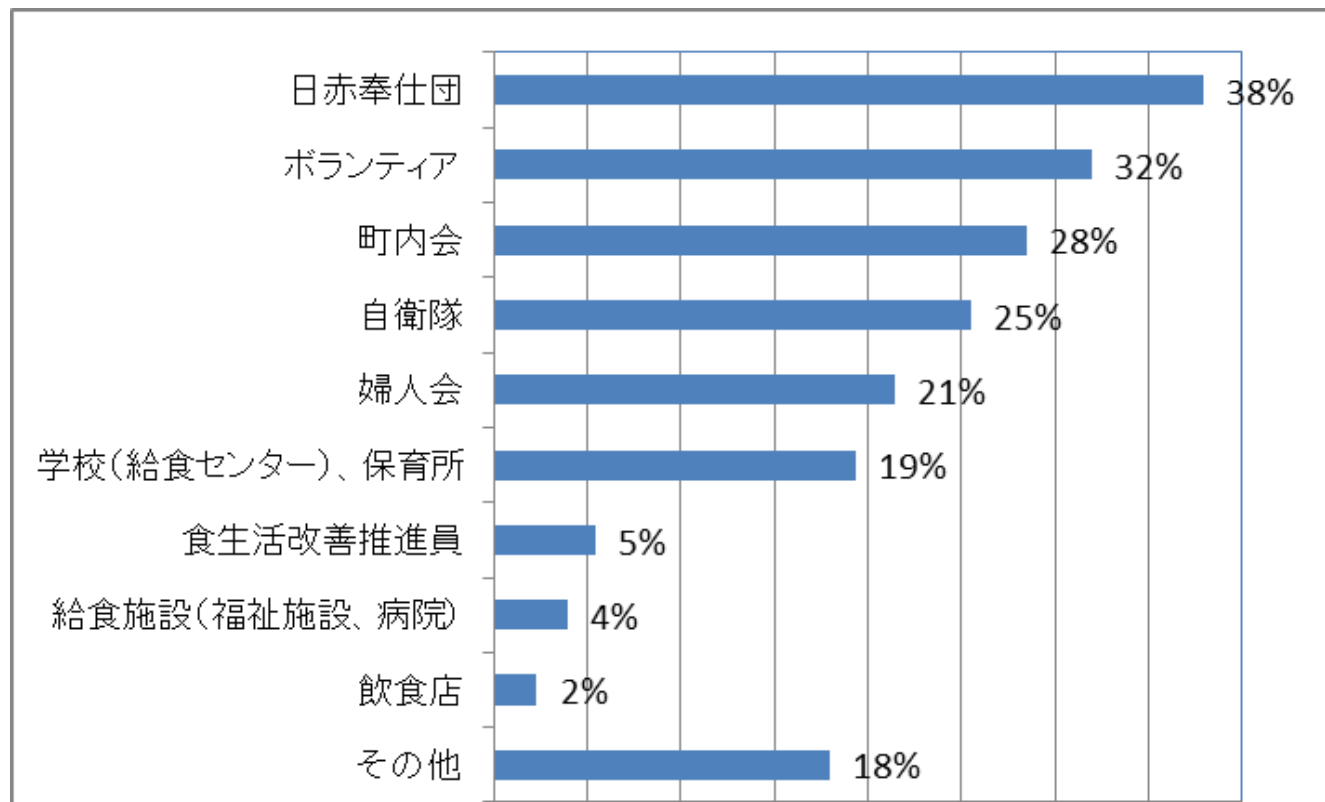
献立



管理栄養士・栄養士配置「有」の市区町村 (χ^2 検定: $P=0.003$) と公的派遣経験「有」の市区町村 (χ^2 検定: $P=0.047$) の方が有意に炊き出しを準備している市区町村が多い。

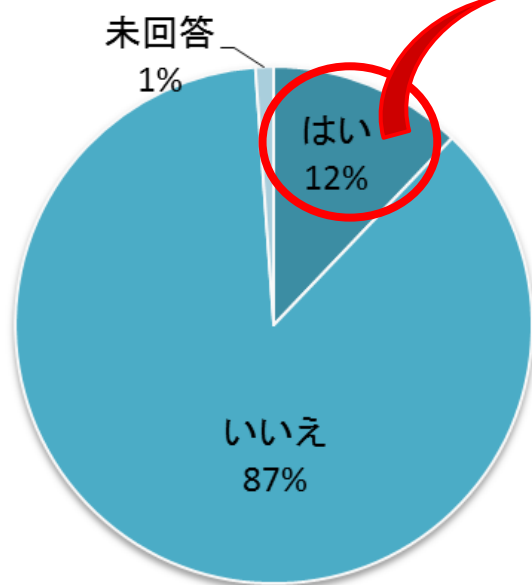
【炊き出し】

炊き出しの依頼先は？

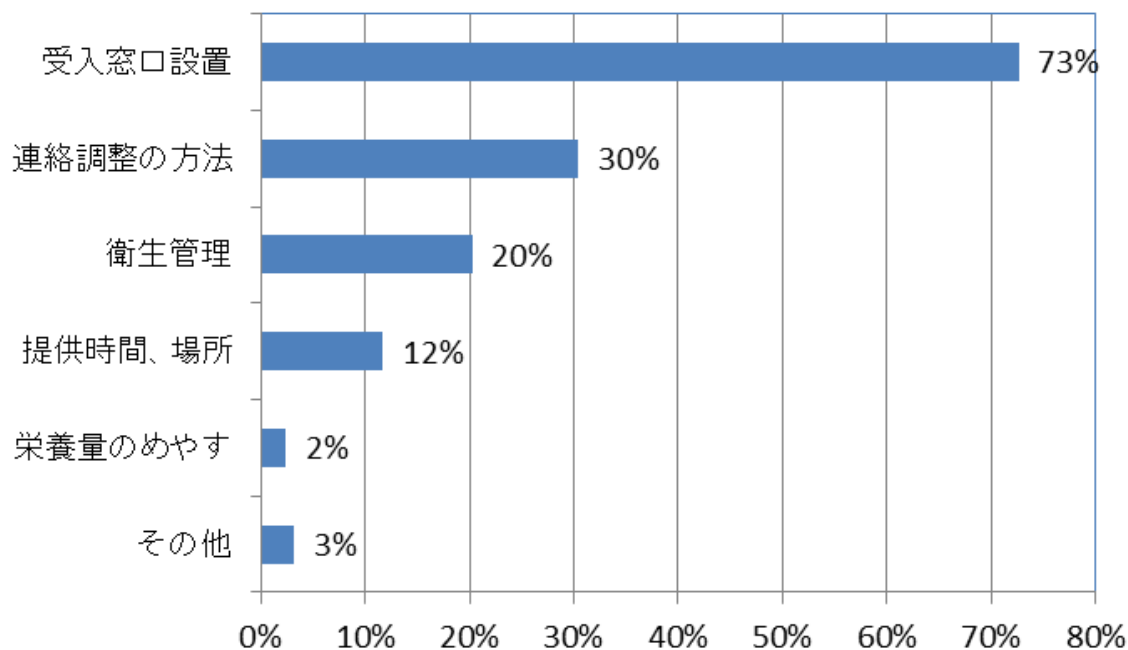


- 町内会や婦人会、地域住民も被災者になる可能性があります。すぐに炊き出しができますか？
- ボランティア、定期的（継続的）に炊き出しが提供できますか？
- 自衛隊にお願いする場合、献立や食材の提供が必要です。準備できていますか？

【炊き出し】 ボランティアによる炊き出しを受ける場合のルールを設定していますか？

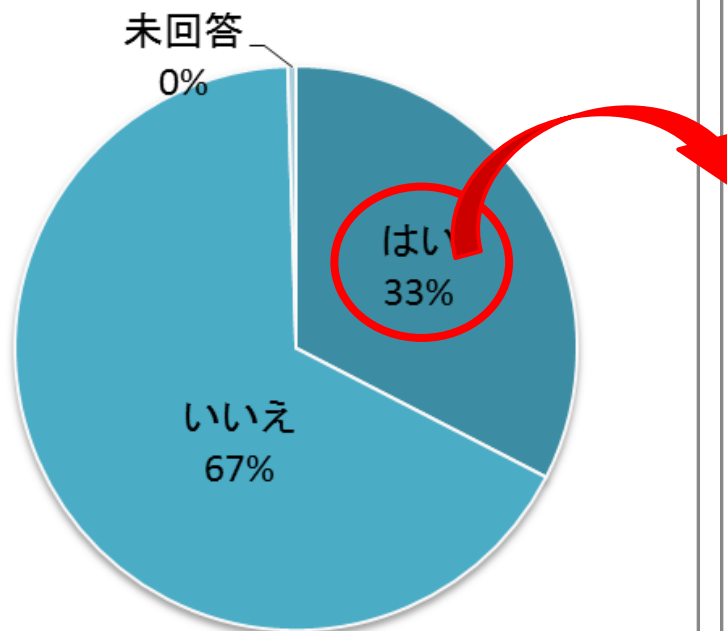


ルールに含めている項目(複数回答)



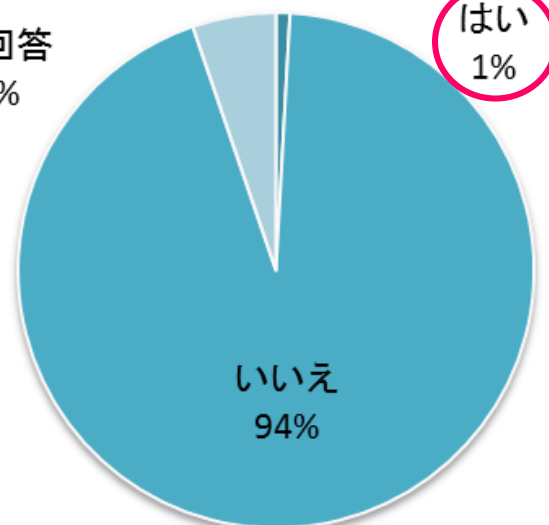
【弁当等（協定）】

被災者へ提供する弁当等（おにぎりやパン含む）について、事前に協定を締結していますか？



弁当は毎日同じものではなく、バラエティに富んだ献立となっているか

未回答
5%



管理栄養士・栄養士の配置「有」の市区町村の方が有意に弁当等の事前協定締結をしている市区町村が多い。

(χ^2 検定：P=0.013)

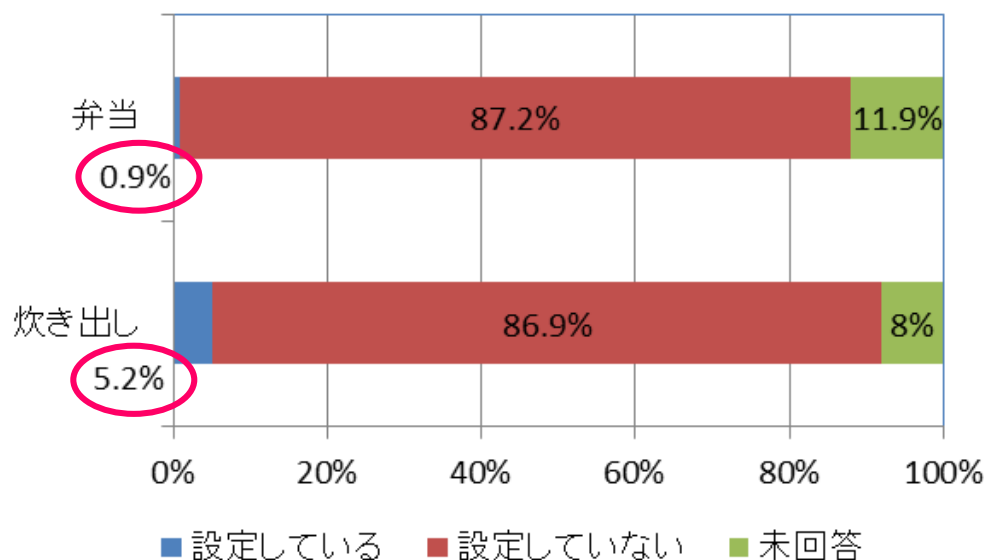
「避難所における良好な生活環境の確保に向けた取組指針」（平成25年8月内閣府）

【一定期間経過後の食事の質の確保】

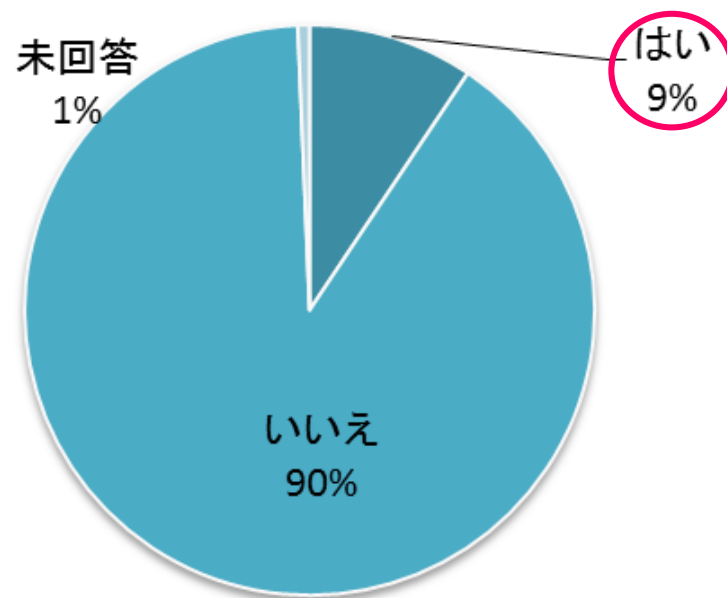
- メニューの多様化
- 適温食の提供
- 栄養バランスの確保
- 要配慮者に対する配慮

【提供食】 適切なエネルギー及び栄養量を確保するために

1食または1日あたりの献立基準（エネルギーや栄養素量、食品構成等）の設定



避難等で提供する食事が適切な栄養量が把握するための食事調査を実施する予定



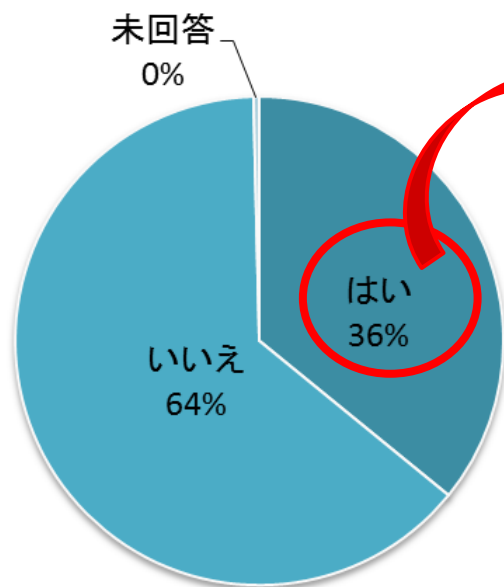
「避難所における良好な生活環境の確保に向けた取組指針」（平成25年8月内閣府）

【一定期間経過後の食事の質の確保】

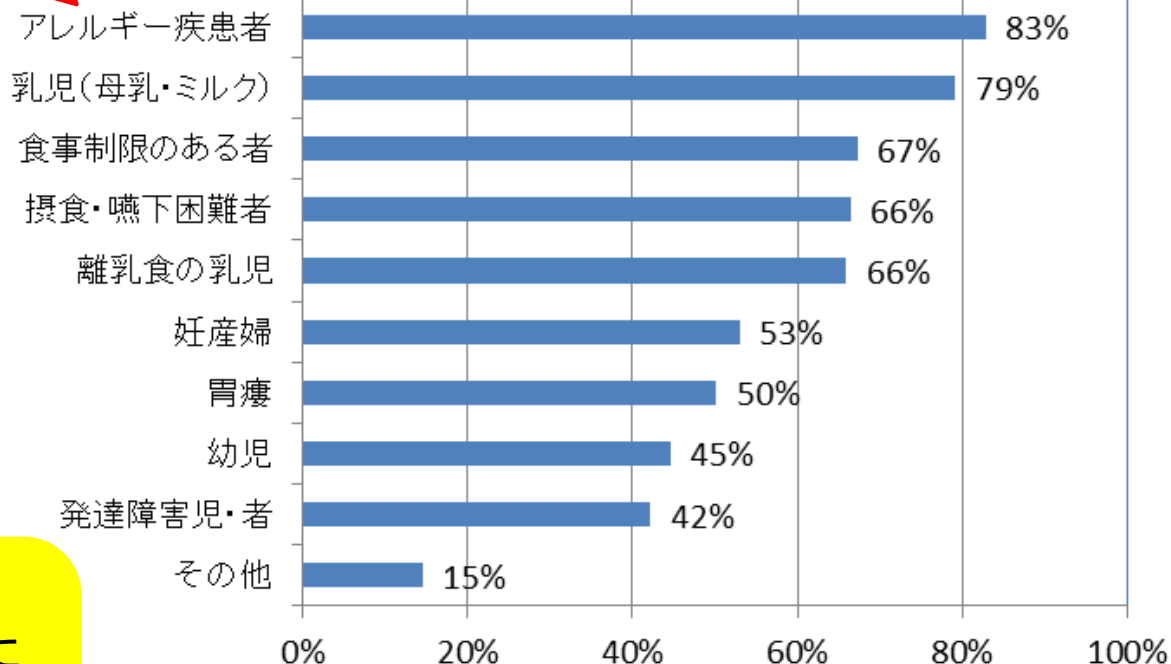
- メニューの多様化
- 適温食の提供
- 栄養バランスの確保
- 要配慮者に対する配慮

【要配慮者】

災害時に、普通の食事が食べられない要配慮者を把握することとしていますか？



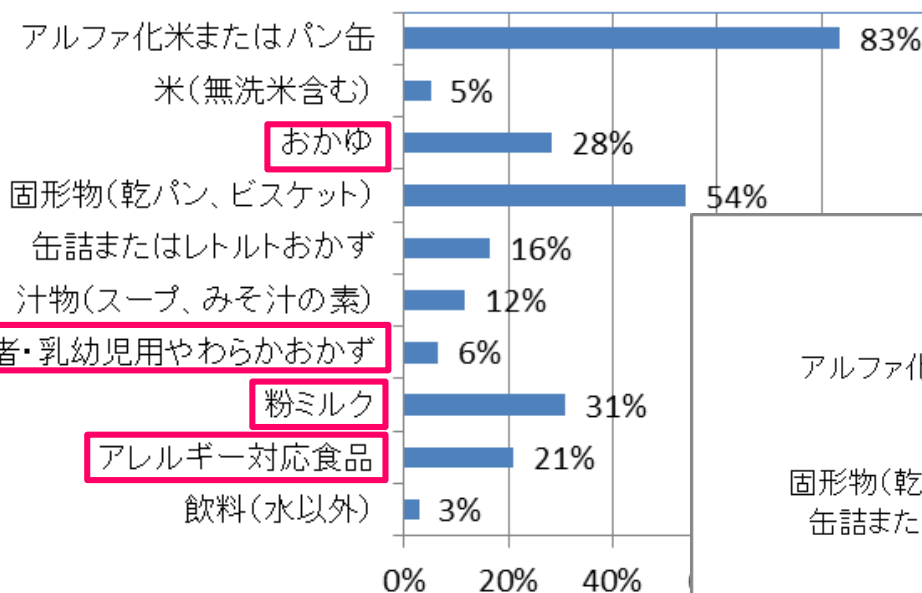
把握又は把握が必要な要配慮者(複数回答)



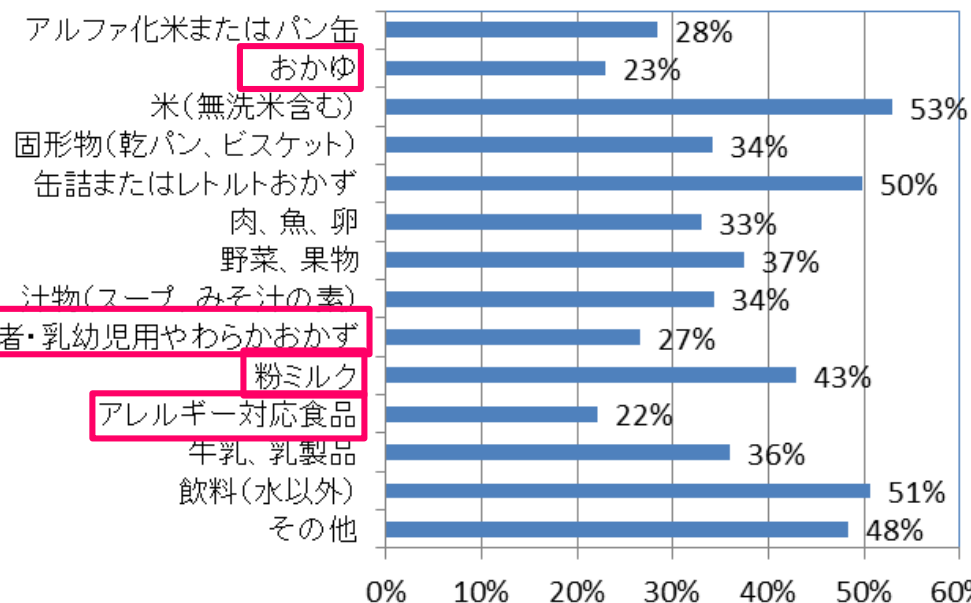
管理栄養士・栄養士の配置
「有」の市区町村の方が有意に
要配慮者の把握を予定している
市区町村が多い。
(χ^2 検定: $P=0.016$)

【要配慮者】 要配慮者に対応した食料の備蓄状況？

備蓄内容(複数回答)

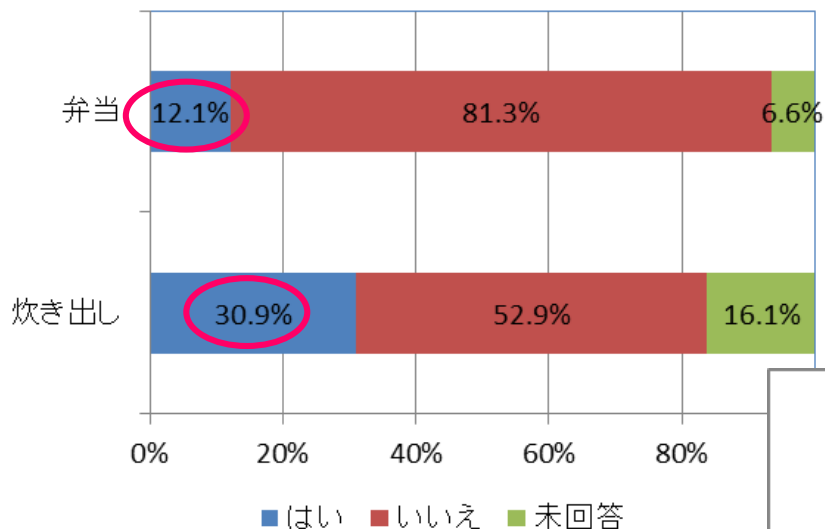


協定内容(複数回答)



【要配慮者】要配慮者に対応した食事の提供状況？

要配慮者に対応した食事の提供予定



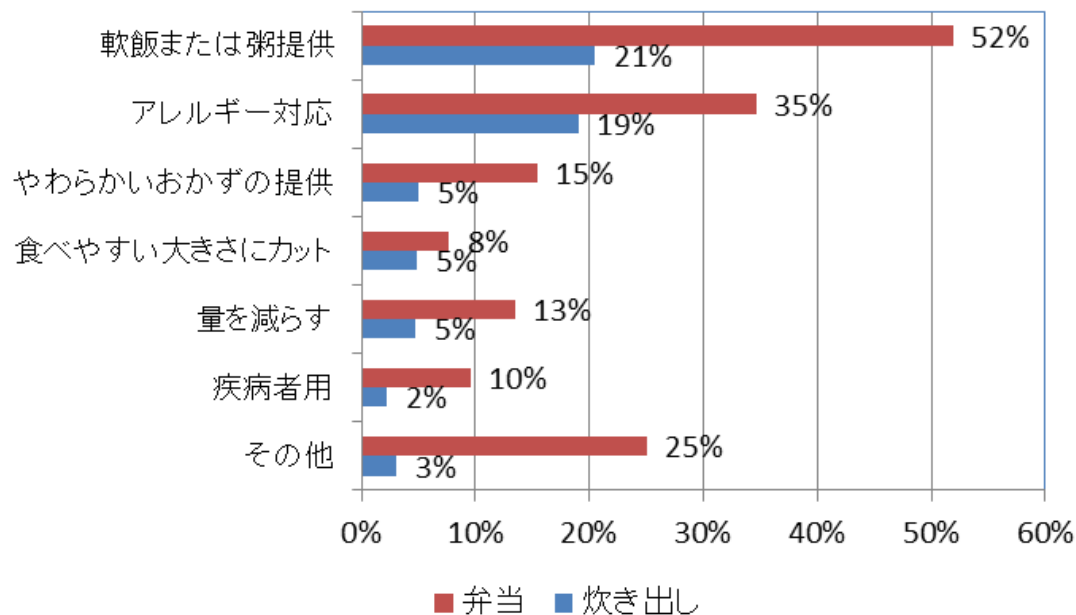
公的派遣経験「有」の市区町村の方が有意に炊き出しで要配慮者に対応した食事の提供を予定している市区町村が多い。
(χ^2 検定： $P < 0.001$)

「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）

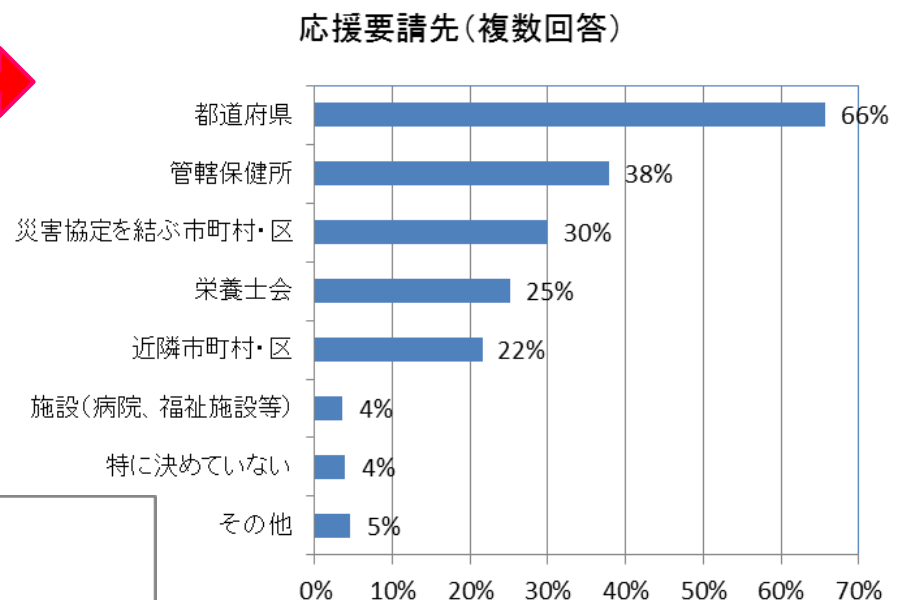
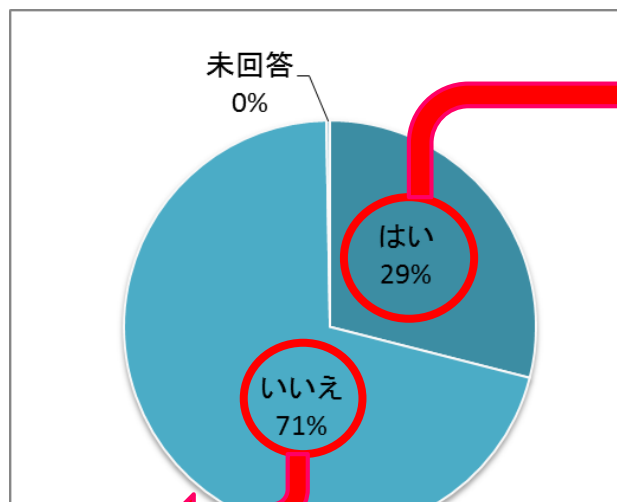
【一定期間経過後の食事の質の確保】

- メニューの多様化
- 適温食の提供
- 栄養バランスの確保
- 要配慮者に対する配慮

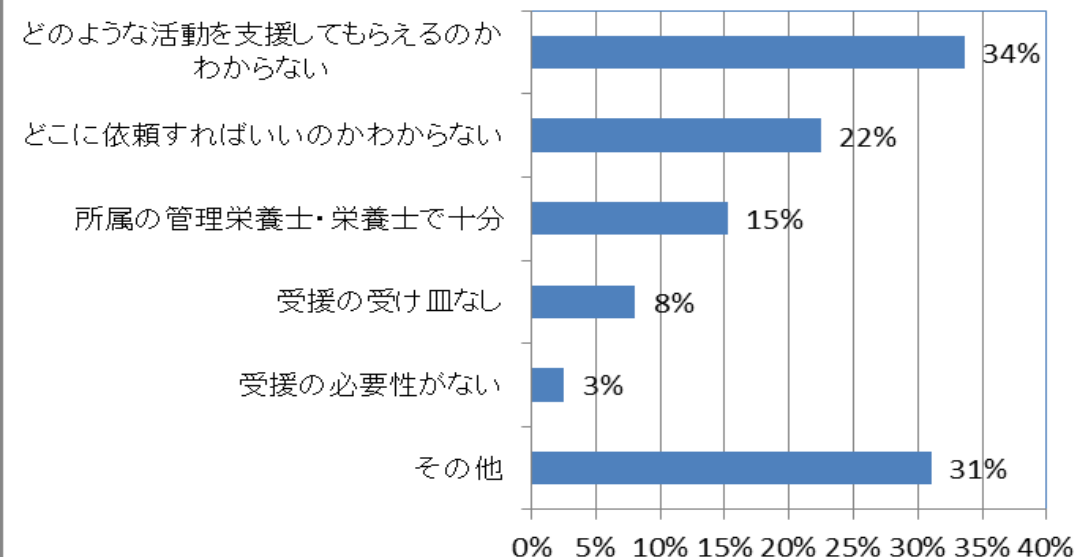
要配慮者の食事対応内容(複数回答)



【受援体制】 災害時に被災者の栄養・食生活支援を行うため、他自治体や関係団体等から管理栄養士又は栄養士の応援を要請することとしていますか？

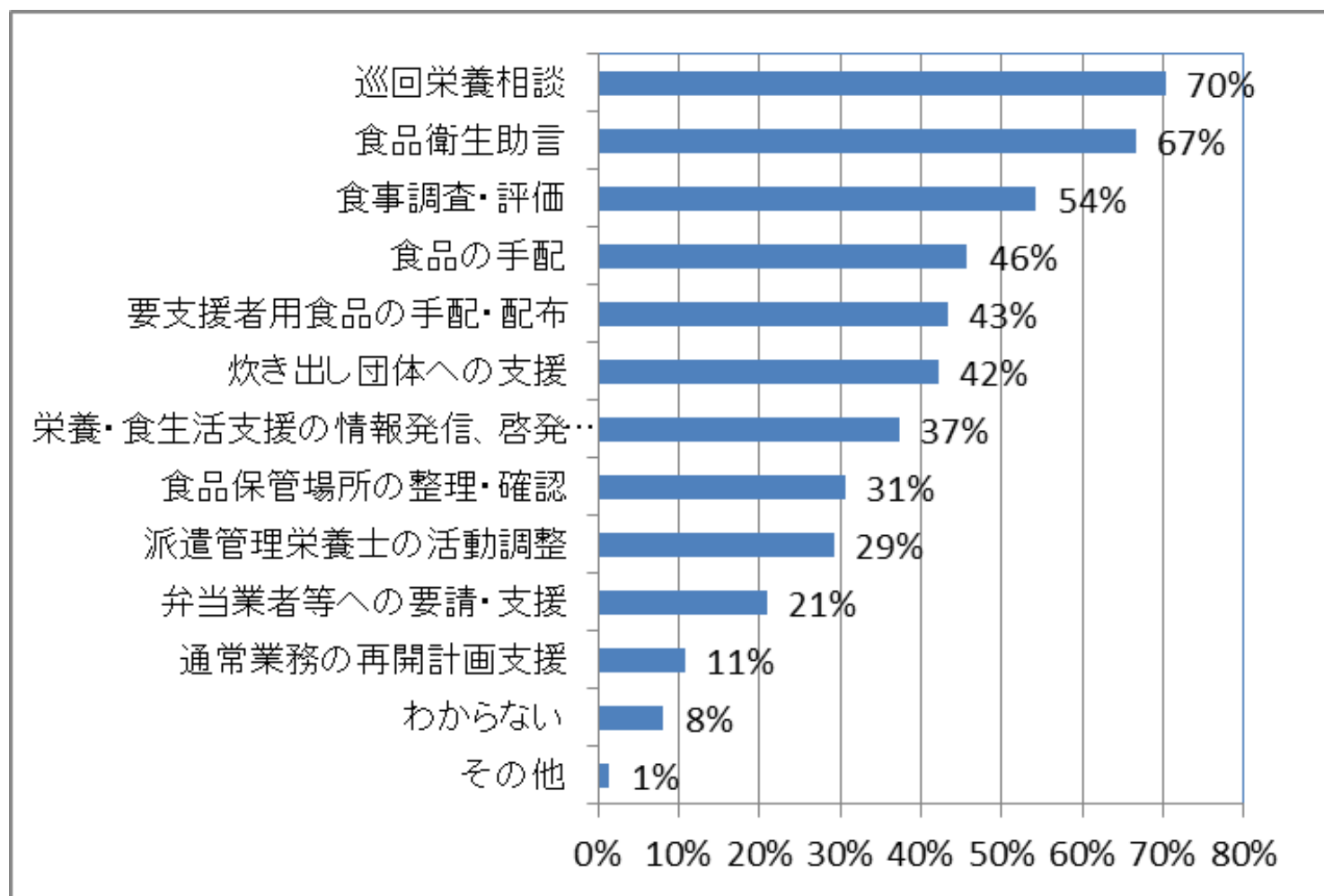


応援要請しない理由(複数回答)

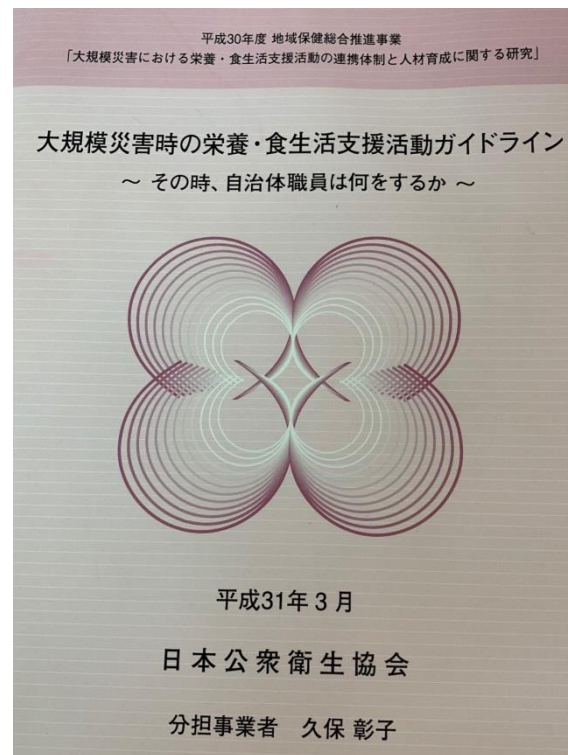


【受援体制】

災害時に被災者の栄養・食生活支援を行うため、他自治体や関係団体等から管理栄養士又は栄養士の応援を要請する場合、どのような活動をして欲しいですか？



大規模災害時の栄養・食生活支援活動 ガイドラインについて



ガイドラインは全国保健所管理栄養士会ホームページでダウンロードできます。

どんな中身なの？ (特にみてほしいところ)

○目を通していただきたい人

自治体職員のみなさま（特に防災担当、食事調達担当、保健活動担当、管理栄養士・栄養士の方）

○特にみてほしいところ

P13～P15

（１）栄養・食生活支援体制について

＊派遣行政管理栄養士チーム、JDA-DATチーム（栄養士）、DHEAT等の役割分担を整理

どんな中身なの？ (特にみてほしいところ)

○特にみてほしいところ

(2) 栄養・食生活支援活動について（災害時、平常時、復興時）

* 概要図

P16～P17

概要図に示した活動についてP27～P77に詳細が書いてあります。

*

check

チェックリスト

P26～P77

必要な支援活動はチェックシート形式に整理し、
取組み状況が見える化できるように工夫しました。

どんな中身なの？ (特にみてほしいところ)

○特にみてほしいところ

(3) あったらしいなと思う情報を新たに追加

＊提供食の目標栄養量、食品構成

P66～P71

＊受援計画例（業務内容、人数等）

P74

＊EMISから把握できる情報

P79,P82

＊炊き出しルール

P88

＊提供する弁当の契約仕様書例

P91

＊通常業務の再開計画書例

P100

どんな中身なの？ (特にみてほしいところ)

○特にみてほしいところ

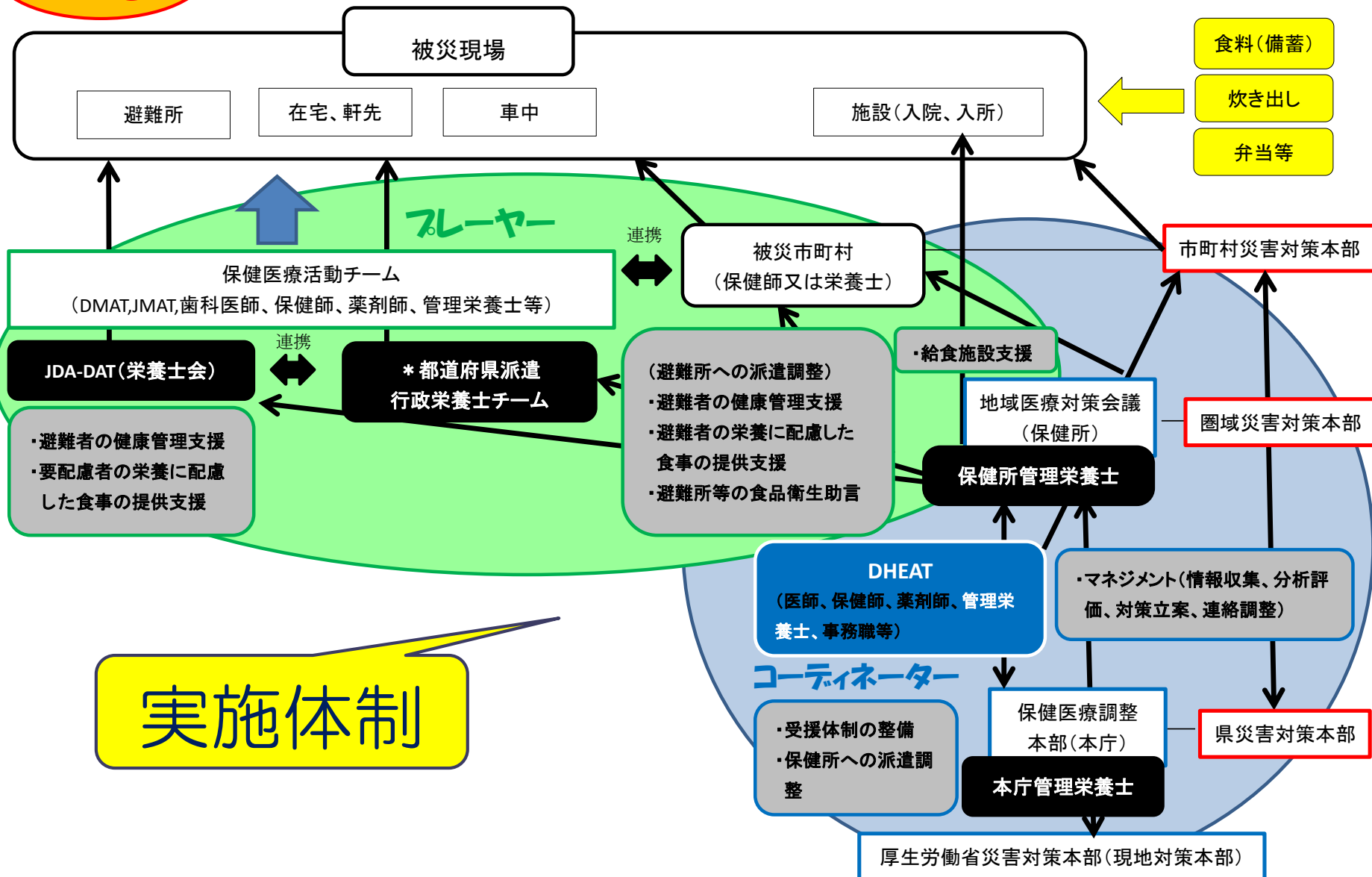
(4) 全国保健所管理栄養士会のホームページ
(随時、更新します)

- * 災害時に活用したい様式
- * 避難所で掲示したい啓発資料
- * 災害対応に関する関係通知

みなさんの自治体で
作成された資料もぜ
ひ、御提供ください。

P13

図 6 大規模災害時の栄養・食生活支援体制



1 大規模災害時の栄養・食生活支援体制に基づく主な役割分担表

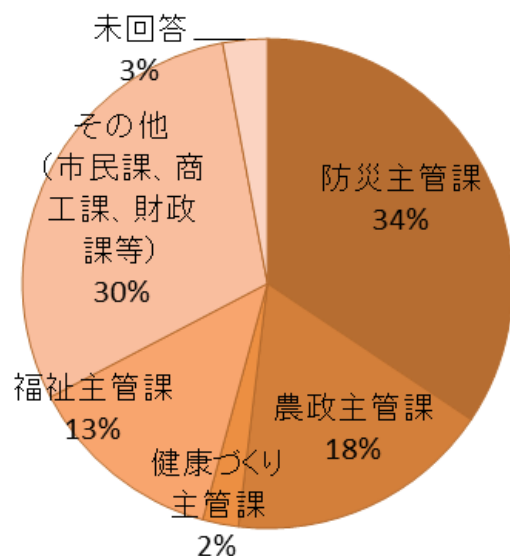
役割分担

P27~
P54

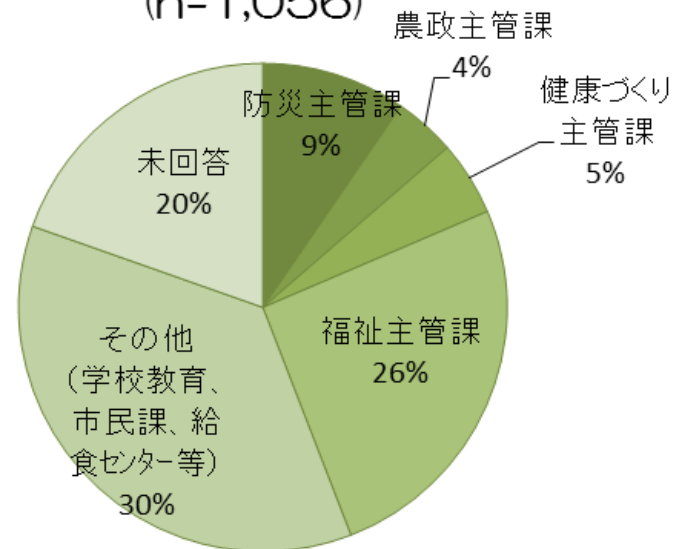
☑ チェックリスト

提供食の支援	フェーズ0	フェーズ1	フェーズ2
	概ね発災後24時間以内	概ね発災後72時間以内	避難所対策が中心の時期
(8) 備蓄（協定）	☐ 1 備蓄状況の把握（品名、数量） ☐ 2 避難者への提供体制の確保	☐ 3 適正なエネルギー及び栄養量確保のための食料確保・提供（固定備蓄、流通備蓄） ☐ 4 要配慮者のエネルギー及び栄養量確保に有用な食料確保・提供（流通備蓄、支援物資）	
(9) 炊き出し	☐ 1 調理場所の確保 ☐ 2 自衛隊又は団体等への炊き出し依頼 ☐ 3 献立作成依頼又は献立提供 ☐ 4 食材の入手と搬送の手配 ☐ 5 炊き出しルールの提供 ☐ 6 要配慮者（アレルギー）の情報提供	☐ 7 炊き出しボランティアの受付 ☐ 8 提供食の食事調査・評価（エネルギー及び栄養価の算定）	☐ 9 要配慮者（アレルギー以外）に対応した食事提供
(10) 弁当等	☐ 1 弁当等の手配 ☐ 2 適正なエネルギー及び栄養量の基準提供 ☐ 3 要配慮者（アレルギー）の情報提供	☐ 4 提供食の食事調査・評価（エネルギー及び栄養価の算定）	☐ 5 適正なエネルギー及び栄養量の提供 ☐ 6 要配慮者に対応した食事提供 ☐ 7 適温に配慮した食事提供 ☐ 8 バリエティにとんだ食事提供

災害時の食料調達担当部署
(n=1,056)



災害時の炊き出し担当部署
(n=1,056)



「大規模災害時の栄養・食生活支援に係る準備状況調査」H30.10日本公衆衛生協会

市町村又は特別区で、災害時の食料調達や炊き出しを担当する部署は様々です。

○担当部署の担当者は、貴市町村又は特別区の管理栄養士・栄養士と連携し、支援を行ってください。管理栄養士・栄養士がいない場合は、管轄保健所の管理栄養士に御相談ください。

○行政管理栄養士・栄養士は、担当部署と連携して支援を行ってください。スムーズに連携できるよう「顔の見える」関係を作っておいてください。

担当部署と専門職の連携が不可欠！

普段、準備しておくといいいことは？

先手必勝！

発災前の備えで栄養・食生活支援の質はおおむね担保できます。

普段、準備しておくといいいことは？

提供食

非常食
(備蓄)

炊き出し

弁当

- 1 適正なエネルギー・栄養量の確保
- 2 要配慮者の栄養管理
- 3 衛生的な食事の提供

P64～p72

○あなたの市町村(管内)では、どんな食事を提供するか把握していますか？
その提供食、量は十分ですか？

、適切なエネルギー及び栄養量が確保できていますか？

(栄養基準を設定していますか？)

、要配慮者も食べられますか？

(要配慮者をどのように把握しますか？)

、安全(食中毒予防)に提供できますか？

、献立または献立作成基準はありますか？

、炊き出しボランティア等へのルールを決めていますか？

1 適正なエネルギー・栄養量の確保

(参考)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

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	0.9mg以上
	ビタミンB ₂	1.0mg以上
	ビタミンC	80mg以上

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 8.0g未満/日、女性 7.0g未満/日)を参考に、過剰摂取を避けること

1 適正なエネルギー・栄養量の確保

避難所における食品構成例(1人1日あたり)

P66

	単位:g
穀類	550
芋類	60
野菜類	350
果実類	150
魚介類	80
肉類	80
卵類	55
豆類	60
乳類	200
油脂類	10

食品群	パターン1(加熱調理が困難な場合)		パターン2(加熱調理が可能な場合)	
	一日当たりの回数※1	食品例および一回当たりの量の目安	一日当たりの回数※1	食品例および一回当たりの量の目安
穀類	3回	●ロールパン 2個 ●コンビニおにぎり2個 ●強化米入りご飯 1杯	3回	●ロールパン 2個 ●おにぎり2個 ●強化米入りご飯 1杯
芋・野菜類	3回	●さつまいも煮レトルト 3枚 ●干し芋 2枚 ●野菜ジュース(200 ml) 1缶 ●トマト 1個ときゅうり 1本	3回	●下記の肉1品 肉入り野菜たっぷり汁物 1杯 肉入り野菜煮物 (ひじきや切干大根等乾物利用も可) 1皿 レトルトカレー 1パック レトルトシチュー 1パック 牛丼 1パック ●野菜煮物 1パック(100g) ●生野菜(トマト 1個など)
魚介・肉・卵・豆類	3回	●魚の缶詰 1/2缶 ●魚肉ソーセージ 1本 ●ハム 2枚 — ●豆缶詰 1/2缶 ●レトルトパック 1/2パック ●納豆 1パック	3回	●魚の缶詰 1/2缶 ●魚肉ソーセージ 1本 ●(カレー、シチュー、牛丼、芋・野菜の汁物、煮物)に含まれる ●卵1個 ●豆缶詰 1/2缶 ●レトルトパック 1/2パック ●納豆 1パック
乳類	1回	●牛乳(200 ml) 1本 ●ヨーグルト 1パック + プロセスチーズ1つ	1回	●牛乳(200 ml) 1本 ●ヨーグルト 1パック + プロセスチーズ1つ
果実類	1回	●果汁100%ジュース(200 ml) 1缶 ●果物缶詰 1カップ程度 ●りんご、バナナ、みかんなど 1~2個	1回	●果汁100%ジュース(200 ml) 1缶 ●果物缶詰 1カップ程度 ●りんご、バナナ、みかんなど 1~2個

契約仕様書（例）

1 業務内容

(1) 価格

- ・1日あたり(1,140 円 1,500 円 消費税込み)とする。
- ・1食あたり380円(消費税込み)とする。

(2) 献立

- ・原則として、管理栄養士又は栄養士が確認したもので、詳細は協議して決定する。
- ・米飯を主とした主食、肉又は魚介類等を中心とした主菜、野菜を中心とした副菜から構成した内容とすること。
- ・1日当たりのエネルギーは1800kcal から2200kcal であること。
- ・1食当たりのエネルギーは、600kcal から730kcal であること。
- ・1食分として提供する弁当には、主菜として肉又は魚等が約50g、副菜である野菜が約 120g 程度入ったものとする。
- ・献立の栄養成分を把握し、求めがあれば提出すること。

(3) 炊き出しその他による食品の給与

	一 般 基 準	備 考
対 象 者	避難所に避難している者、住家に被害を受け、又は災害により現に炊事のできない者	
費用の限度額	1人1日当たり <u>1,140円</u> 以内	1人平均かつ3食でという意味である
救 助 期 間	災害発生の日から <u>7日</u> 以内	
対 象 経 費	主食費、副食費、燃料費、炊飯器・鍋等の使用謝金又は借上げ費、消耗器材費、雑費	

※ 下線部は特別基準の設定が可能なもの。

主 な 留 意 事 項

- 炊き出し等の給与については、避難所に避難しているからとか、炊事ができない状況にあるからというのみで単に機械的に提供するのではなく、近隣の流通機構等も勘案しながら実施すること。
- 握り飯、調理済み食品、パン、弁当等を購入して支給する場合の購入費は、炊き出しの費用として差し支えない。
- 避難所等での炊き出しが長期化する場合は、できる限りメニューの多様化、適温食の提供、栄養バランスの確保等、質の確保について配慮するとともに、状況に応じて管理栄養士等の専門職の活用も検討すること。
- 避難所における避難者以外の職員やボランティア等の食事については、対象とならないこと。

出典：内閣府・防災情報「平成30年度災害救助法等担当者全国会議資料」

* 特別基準：一般基準では救助の適切な実施が困難な場合には、都道府県知事は内閣総理大臣に協議し、その同意を得た上で、特別基準を定めることができる。

2 要配慮者の栄養管理

□ 栄養・食生活支援が必要な要配慮者の対象を決めておく

災害時に、食事に関する対応が必要となる者の対象を保健師等と連携し、保健活動の対象とあわせて決めておく。【本庁、市町村】

(把握対象例)

- 摂食・嚥下困難者（高齢者、障がい者含む）
- 食事制限がある慢性疾患者（糖尿病、高血圧、腎疾患等）
- 食物アレルギー疾患者
- 乳児（母乳、粉ミルク、特殊ミルク、離乳食）
- 妊産婦
- 身体・知的・精神障害者
- 経管栄養（胃瘻、鼻腔）
- その他（ ）

2 要配慮者の栄養管理

P58

□ 栄養・食生活支援が必要な要配慮者数を推定しておく

要配慮者数の把握は、災害時に避難所等での受付等を利用して把握することとなるが、事前に乳幼児健診や特定健康診査、レセプト等の情報を基に、対象数を推定しておく、要配慮者に必要な備蓄食品の準備に有効である。【本庁、市町村】

□ 栄養・食生活支援が必要な要配慮者の把握方法を決めておく

要配慮者数の把握は、災害時に避難所等での受付等を利用して把握するか、もしくは事前に保健師等と連携し、既存の台帳の整理またはリスト及びマップ化し、該当者を把握しておく。必要に応じ民生委員との打合せも行っておく。【市町村】

避難者集計表

P81

個人 No.	世帯 No.	フリガナ 氏 名	性別	年 齢	入所 年月日	退所 年月日	健康な 者	避難所名								備考
								災害時要配慮者								
								高齢者 (75歳 以上)	障がい 者	けが、 疾病療 養者	乳幼児	妊産婦	アレルギーの 有無	食事制 限の有 無	その他 ()	

2 要配慮者の栄養管理

□ 要配慮者に必要な食料を確保する

普通の食事を摂取するのが困難な要配慮者（摂食嚥下困難者、疾病による食事制限がある者、食物アレルギーを持つ者、乳児、妊産婦等）に対し、必要なエネルギー及び栄養量を確保することが必要である。市町村防災担当課と連携し、必要な食料の備蓄または協定について整備する。【市町村】

（要配慮者に適した食料例）

乳児：粉ミルク、アレルギー用粉ミルク、ベビーフード（離乳食）

妊婦、授乳婦：野菜ジュース、果実ジュース、麦や強化米、栄養素調整食品（固形、ゼリー、飲料）、栄養ドリンク、栄養機能性食品等

高齢者：レトルト粥、汁物、とろみ剤、やわらかおかず（パウチ食品）等

疾病者：人工甘味料、低糖質食品、低たんぱく食品、減塩食品等

2 要配慮者の栄養管理(アレルギー)

P22

【保健衛生部局・保健所本部における対策】

- ・避難所等の被災者に食物アレルギーをもつ者がいるのか、確実に把握する。また、把握の際は、医師の診断に基づくものなのか、保護者等の思い込みや不安等による判断に基づくものなのかについてもできる限り把握しておく。
- ・食物アレルギーをもつ被災者のうち、アナフィラキシーショックをおこす等の重症者を把握する。また、重症者のなかで、アドレナリン自己注射薬（エピペン）を保持しているのかも把握する。
- ・提供する食品及び食事について、原材料にアレルギー食品が含まれているのか、本人又は家族が確認、選択できるよう、献立や使用されている原材料の情報を提供する。
- ・提供する食事について、食物アレルギーにより摂取できない被災者に対する食事提供をどうするのか、避難所運営責任者は、管理栄養士等と連携して対応を検討する。なお、災害時に集団としての提供であり、完全除去を基本とし、除去食及び代替え食での対応が望ましい。
- ・炊き出し又は弁当等の提供において、調理を担当する業者又は団体等に対し、食物アレルギーへの対応について協議する。調理段階での原因食物の混入や加工食品の原因食品の確認、配膳ミスを防ぐ方法について指示を行う。

3 衛生的な食事の提供

P72

- 食中毒・感染症予防に係る対応の役割分担（保健師、食品衛生監視員、管理栄養士等）

災害時に避難所等で集団生活を行う場合、食中毒や感染症の予防が重要となる。平常時から予防対策の体制について、保健所と協議しておく。【市町村】

また、避難所で、配給された食事（食品）を衛生的に保管するための場所として、冷房設備のある部屋の確保や大型冷蔵庫の設置について事前に整備しておく。【市町村】

（災害時の予防対策例）

- トイレ、手洗い設備、消毒液等衛生物品の現状把握
- 手洗い、消毒、マスク着用の普及啓発
- 有症状者の把握と対応
- 必要な物品の確保（トイレ、手洗い設備、衛生物品）
- 避難所の食事（食品）の衛生的な保管（冷房施設のある部屋、大型冷蔵庫設置）
- 避難所の食事の衛生管理状況の把握と指導
- 炊き出しの衛生管理状況の把握と指導
- 仮設住宅でのイベントにおける衛生指導

普段、準備しておくといいことは？



○避難者の、栄養相談を受ける準備はできていますか？
、啓発資料は準備できていますか？

残った食事は とっておかないでね。

- 古くなった食べ物は
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
お召し上がりください。
- 期限を過ぎているものは
捨ててください。



日付： / 時間： 保健師・栄養士

町保健福祉センター

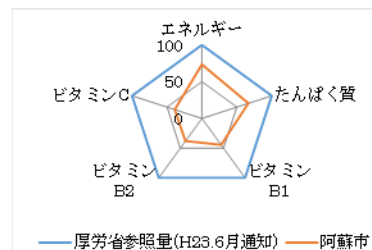
電話

避難所の皆様へ

熊本県阿蘇保健所から、お食事についてお願いがあります

阿蘇市の避難所の食事(H28.5.15現在)は

※厚生労働省の参照値を100とみなした場合



長期間の野菜や果物、乳製品などの食べる量が不足すると**ビタミン及びミネラルが不足しがちです。**

現在の長く続いたとき、口内炎、疲労感だるさ、食欲がおちる、眠れないなどの症状をおこす可能性があります。

そこで
自分で調達
できる方 は

お食事で気をつけると
よりバランスが良くなります！

野菜は毎食小鉢くらいの大きさを
1品食べましょう

サラダ、和え物、炒め物など



果物は1日1～2回片手のひら位の
量を食べましょう

カットフルーツ1パック イチゴ
バナナ、デコポンなど



乳製品は毎日1回食べましょう

牛乳200ml、ヨーグルト、チーズ



こまめに水分補給をしましょう

水、お茶は毎食(コップ1杯程度)、
コーヒー(お砂糖は控えめに)など



これから暑くなってくるので
お茶会タイム(14～15時頃)を
設けてみてはいかがでしょうか



炊き出しをする皆様へ

気温が高くなってきているので、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、出さないこと。

* 生野菜（きゅうり、トマト、レタスなど）、刺身、生肉、カットフルーツ、かき氷、アイスクリーム等は出さないこと。

□下痢、発熱、手指に傷のある方は調理、配膳を行わないこと。

* 調理、配膳の前に、下痢、発熱、手指に傷がないか健康チェックをすること。

◆調理中

□調理の前には、よく手を洗うこと。

* もし、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、アルコール消毒をすること。使い捨て手袋を着用すること。

□調理中も、こまめに消毒すること。

* 調理台にアルコール消毒薬をおくこと。

□材料は、クーラーボックス（保冷剤入り）に保管すること

* クーラーボックスに入れない場合は、直射日光の当たらないところに保管すること。

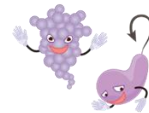
□調理後、概ね2時間を超えたものは、提供せずに廃棄すること。

* 早めに食べるように伝えること。

保健所衛生環境課（電話 ） ・ 町保健福祉センター（電話 ）

調理や配食をされる方へのお願いです。

気温が高くなり、食中毒の発生が心配されます。
次のことを必ず守りましょう！



★体調をととのえる

★身だしなみをととのえる

こんなときは、調理・配食できません！



使い捨て
手袋

マスク
鼻まできちんと
おおう。

清潔な衣服

★作業の前に手をよく洗う



石けんを使って
しっかり洗う。

手洗い後は、
消毒液を使う。



★調理作業に気をつける



清潔な調理
器具を使う。

食品は、中心
部までしっかり
加熱する。



普段、準備しておくといいいことは？

○避難者の栄養・食生活支援

誰が従事しますか？

どんな業務を専門職（管理栄養士・栄養士）

に依頼したらよいですか？

どのくらい（何人）応援要請しますか？

○避難者の栄養・食生活支援

どんな業務を専門職(管理栄養士・栄養士)に依頼したらよいですか？

災害時に必要な栄養・食生活支援（例）

- ・避難所等の食事摂取の調査及び評価
- ・食品保管場所の整理及び確認、必要な栄養素の手配
→支援物資の仕分け場所に配置
- ・弁当業者等への要請及び支援（食品衛生含む）
- ・炊き出し団体への支援（食品衛生含む）
- ・情報発信、啓発資料の作成（食品衛生含む）
- ・避難所等への巡回栄養相談
- ・要配慮者用の食品手配及び配布→特殊栄養食品コーナーの設置（日本栄養士会）
- ・派遣管理栄養士の活動調整→派遣要請は管轄保健所

○避難者の栄養・食生活支援 どのくらい(何人)応援要請しますか？

P74

(受援計画例) フェーズ2～フェーズ3の期間、1市町村あたり

受援業務(何を)	受援人数(どのくらい)		依頼者(誰に)
備蓄食料及び支援物資の栄養量調整(手配)		1名	行政管理栄養士
要配慮者の食品手配(特殊栄養食品ステーション設置)	ステーション数()箇所 ×(2)名	(2)名	栄養士会
提供食の調整支援(炊き出し、弁当等)		2名	行政管理栄養士
避難所の食事調査・評価・支援(要配慮者含む)	避難所数()箇所/(5)箇所×(2)名	()名	行政管理栄養士又は栄養士会
避難者への巡回栄養相談	避難所数()箇所/(5)箇所×(2)名	()名	栄養士会又は行政管理栄養士
避難所の食品衛生助言、食品保管状況の確認・指導	避難所数()箇所/(5)箇所×(2)名	()名	行政管理栄養士又は食品衛生監視員
栄養・食生活支援コーディネート(派遣栄養士の活動調整、通常業務の再開計画等)		1～2名	行政管理栄養士(DHEAT)
特定給食施設等への食事提供支援(保健所)	被災施設数()箇所/(3)箇所×(1)名	()名	行政管理栄養士

みなさんをお願いしたいこと

P55

1 支援体制の整備

□ 管理栄養士又は栄養士を適正配置する

被災者支援を担う市町村において、管理栄養士又は栄養士の配置状況により栄養・食生活支援に係る対応は大きく異なる。必要な支援が可能となるよう平常時から適正な配置をしておく。【本庁、保健所、市町村】

□ 災害時の栄養・食生活支援活動に係る共通理解を得ておく

災害時の栄養・食生活支援活動の必要性について、所内及び自治体内で理解を得ておくことが、実際の活動において有効である。特に、平常時から行政管理栄養士又は栄養士の活動を通し、顔の見える関係づくり（信頼）や専門職としての発言力、調整力を発揮しておくことが必要である。【本庁、保健所、市町村】

□ 地域防災計画に、栄養・食生活支援に係る内容を記載する

地域防災計画に、被災者への食料供給体制や栄養・食生活支援体制、要配慮者への支援体制、一般家庭における食料備蓄の普及啓発の 4 項目は掲げ、行政内での周知をしておく。なお、各項目の詳細については、別途、マニュアル等を整備しておく。【本庁、市町村】

(栄養・食生活支援に係る内容例)

□ 食料供給体制の記載

備蓄量、備蓄方法、備蓄場所、輸送方法、備蓄内容等

□ 栄養・食生活支援体制の記載

被災者の健康及び栄養状態の維持（提供食の栄養基準設定、献立作成、食事調査・評価等）、栄養相談対応、食品衛生助言等

□ 要配慮者への支援体制記載

要配慮者の設定、把握方法、提供食の内容、個別相談対応等

□ 一般家庭における食料備蓄の普及啓発の記載

備蓄量、備蓄内容、熱源確保、調理法等

□ 災害時の栄養・食生活支援に係るマニュアル等を整備する

災害発生時は、所内にいる職員または登庁できた職員で対応することになる。そのため、災害時の栄養・食生活支援に必要な事項及び帳票類の整備、周知をしておく。【本庁、保健所、市町村】

（発災直後に対応すべき優先事項）

- 市町村の管理栄養士・栄養士又は保健師の出勤状況（連絡網）
- 管内給食施設の被災状況確認（連絡網、EMIS）
- 本庁へ被災状況（概要）の報告（電話、メール）

（避難所開設後に対応すべき事項）

- 避難所等への食品提供状況確認（災害対策本部、EMIS）
- 要配慮者の把握（避難所受付票、健康相談票、避難所避難者の状況日報、EMIS）

**「大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン
～その時、自治体職員は何をするか～」（日本公衆衛生協会H31.3）
をぜひ、御活用ください。**

最後に（事例紹介）

平常時の防災対策（県地域防災計画見直し、マニュアル作成）

平常時取組み			備 蓄		協定（流通備蓄）	生活必需品	要配慮者・避難行動要支援者		健康管理等	自衛隊要請	炊き出し	救援物資
家庭備蓄（水、食料）	共助	啓発	種類	量			定義	備蓄				
最低3日分（推奨1週間）	避難所における給食・給水及び物資配布等の協力	最低3日分（推奨1週間）備蓄 <u>*アレルギー対応食品等含む</u>	アルファ米 保存用パン 乾パン 水（2L） 粉ミルク	2,500食 2928食 17100食 7500本 20.8Kg	ビスケット、クッキー、即席めん、粉ミルク、飲料水、パン、おにぎり、缶詰、レトルト食品、 <u>高齢者・乳幼児に配慮した食品</u> 、その他必要と認められる食品、政府所有米穀、農畜産物（農林水産部）、生鮮食料品（農林水産部）	炊飯用具（鍋、やかん、包丁、缶きり等）、食器類	高齢者、障がい者、妊産婦、乳幼児、難病患者や外国人等の要配慮者のうち、特に避難支援を要する者 *名簿作成（市町村）	応急的に必要と考えられる食料、飲料水のほか <u>お粥、乳児用の粉ミルク、食物アレルギー対応食品等</u> の食料の備蓄に努める（指定避難所）	・被災地のニーズ等に的確に対応した健康管理（母子、高齢者、精神、歯科保健等における保健指導及び <u>栄養指導</u> 等を行う。） ・被害が長期化する場合、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組織的に行うことが必要と思われるときには、被災者等の <u>健康管理のための実施計画を策定</u> することにより、計画的な対応を行う ・、避難所等を巡回して被災者のニーズに対応した保健指導及び <u>栄養指導</u> を行う。 ・被害の規模に応じ、 <u>近隣市町村又は県栄養士会等関係団体並びに他県等に対し応援要請</u> を行う。	炊市町村事は、原車則としにて避難よ所内又は炊の給食飯施設若（しくは温仮設給食施設）において、民間事業者、自治会・町内会、自主防災組織、ボランティアと連携して炊き出しを行うものとする。	・日赤奉仕団への要請（健康福祉部） ・自衛隊への応援要請（県知事公室） ・集団給食施設への炊飯委託（関係各部）	国、他都道府県その他機関への要請（県関係各部、県知事公室、県健康福祉部） 県内外の企業等への協力呼びかけ（県知事公室、県健康福祉部）

平常時の防災対策（県地域防災計画見直し、マニュアル作成）

平常時取組み	備蓄	要配慮者・避難行動要支援者	健康管理等	自衛隊要請	炊き出し	救援物資
家庭備蓄（水・食料）最低3日分（推奨1週間）	熊本県 災害時栄養管理ガイドライン ～被災者の栄養・食生活支援活動の手引き～ 熊本県健康福祉部健康局健康づくり推進課 平成30年3月	備蓄 応急的に必要と考える食料、飲料水のほかお粥、乳、卵	・被災地のニーズ等に的確に対応した健康管理（母子、高齢者、精神、歯科保健等における保健指導及び栄養指導等を行う。）を行う。 ・被害が長期化する場合、避難所が多数設置されている場合等被災	炊市町村事は、原則として避難所内又は既存の給食炊飯施設若しくは	・日赤奉仕団への要請（健康福祉部）	国、他都道府県その他機関への要請（県関係各部、県知事公
		（指定避難所）	養指導を行う。 ・被害の規模に応じ、近隣市町村又は県栄養士会等関係団体並びに他県等に対し応援要請を行う。	ボランティアと連携して炊き出しを行うものとする。	団給食施設への炊飯委託（関係各部）	県健康福祉部

3 位置づけ

本ガイドラインは、「熊本県地域防災計画（一般災害対策、地震・津波対策）」の中で、主に2つの分野のマニュアルに位置づけられています。

- 【熊本県地域防災計画：一般災害対策（*地震・津波対策）】

 - ・第2章災害予防計画
 - 第17節（*第20節）：避難収容計画－「避難所運営マニュアル」
 - ・第3章災害応急対策計画
 - 第27節（*第28節）：保健衛生計画－「熊本県災害時保健活動マニュアル」

なお、保健活動マニュアルの「栄養・食生活支援対策」の詳細が、本ガイドラインとなるため、併せて活用いただくことが必要です。

平常時の防災対策（顔の見える関係づくり）

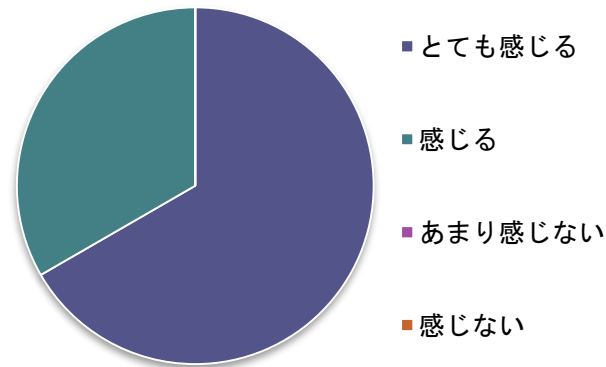
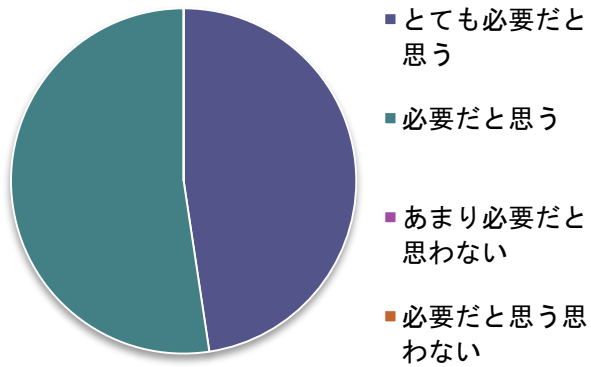


災害時の栄養・食生活支援活動に係る合同研修会

- ・ 災害対策本部担当
- ・ 炊き出し担当
- ・ 食料調達、物資輸送担当
- ・ 保健指導担当（管理栄養士、保健師）

熊本地震での栄養・食生活支援活動について（事例提供）

各市町村の地域防災計画における栄養・食生活支援内容について（共有）



グループワーク
災害発生を想定、被災者への食事提供と要配慮者への対応について話し合う

災害時に被災者の栄養・食生活支援は必要？

災害時に栄養・食生活支援を行うにあたり
発災前に準備する必要性は？

平常時の防災対策（普及啓発）



短時間調理、災害時の調理にピッタリ！
「パッククッキング」を知っていますか？

パッククッキングとは、「真空調理」を家庭向けにアレンジした手法で、食材をポリ袋に入れて加熱する調理法です。
水が不足しがちな災害時にも役立つ調理法です。
災害に備えるためにも、日常生活で取り組んでみませんか？

パッククッキングのメリット

- 少ない調味料（従来の約半分）で味付けができる
- 1つのお鍋で複数の料理を一度に作ることができる
- 1人分のおかゆや煮物も簡単に作ることができる
- 栄養やうま味を逃がさない
- 鍋が汚れないので後片付けが簡単
- 袋のままでも食べることができる

パッククッキングの方法

【準備するもの】食材、調味料、ポリ袋（高密度ポリエチレン）
※ポリ袋の入れ物に記載された製品規格を必ず確認してください。
鍋または電気ポット
※そのほか、牛乳パック（お皿に使えます）、はさみ、ナイフがあると便利です。

食生活改善推進員を対象にした研修 (H30)



地域住民を対象にした講座 (R01)



家庭での備蓄の啓発（健康まつり等）

ご清聴ありがとうございました。