

◆被災状況(具体的な対応)

【病院】	【介護老人保健】	【老人福祉】
<ul style="list-style-type: none"> ・一部メニューまたは調理の変更(6) ・配膳方法の変更(4) ・利用者の避難および系列施設による食事提供(3) ・使い捨て食器の使用・簡易盛り付け(3) ・停電のためヘッドライト・ランタン使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳方法の変更(2) ・献立内容の変更(2) 	<ul style="list-style-type: none"> ・備蓄食品または使い捨て食器の使用(2) ・他施設の利用者一時受け入れ(2) ・配膳方法の変更 ・献立一部変更
【児童福祉】	【社会福祉】	【市内公立学校】
<ul style="list-style-type: none"> ・献立内容または食材量の変更(12) ・休園または給食なし(5) ・停電による食材廃棄(2) ・発電機・ランタン使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・休園(2) ・備蓄食品または受水槽の利用(2) ・配膳方法の変更 ・利用者の避難 ・停電による食材廃棄 	<ul style="list-style-type: none"> ・一部休校。使用できなくなった物資の回収・再配達

◆災害対策への課題・困っていること

災害時マニュアルについて	献立・備蓄品の使用法
<ul style="list-style-type: none"> ・マニュアル作成のための実用的なひな形希望 ・災害が長期化した時の対応 ・昼食のみの通所の場合、どのような対策をしているか ・市内62校、災害状況も様々なため対応方法も一概には決められない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・備蓄品の使用法または期限間近の活用法(7) ・アレルギー用・乳幼児用・嚥下困難者用の対応(6) ・アレルギー用の備蓄食品でおすすめのもの ・コードレスミキサーが必要 ・備蓄導入にあたり、通常時から備蓄食品を利用した災害用献立を組むべきか？
食材確保	衛生面
<ul style="list-style-type: none"> ・保管場所の確保(5)適切な保管場所は？(4) ・備蓄品の選定、必要数(4) ・管理体制(4) ・職員用の準備数 ・交通網遮断時の対応 ・予算の確保 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫が夜のうちに電源が切れた場合の食中毒のリスク。 ・破棄の仕方
人員確保	連絡体制
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士不在時および人員確保困難時の体制づくり・訓練(5) 	<ul style="list-style-type: none"> ・指揮系統バラバラ
その他	
<ul style="list-style-type: none"> ・自家発電や懐中電灯の購入 ・地域との協力関係 ・避難のタイミング ・備蓄品の試食および子どもの食べ具合を見ておく必要あり 	