

保育所における食事の提供に係る  
災害・事故時 対策マニュアル

平成22年8月

社団法人長崎県保育協会

## はじめに

数年前、新潟地方で大きな地震災害があり、ニュースや報道で小さな子ども達が保育士にしがみついて余震に怯えている保育園の様子が流れたことがありました。その様子を見つめながら同じ保育に関わるものとして本当に胸が痛む思いでした。そして、本県も水害による甚大な被害を経験しています。

事故や災害は一瞬にして穏やかな日常を壊してしまいます。きっとそれまでそこにはいつもと変わらない子どもたちや大人たちの笑顔があっただろうに、一転して大切な命にかかわるような危機に陥ってしまう・・・。事故や災害は紙一重のところ、私達の普段の生活の中に待ち構えているかのようです。

だからこそ、子ども達の大切な命を預かる保育の現場として、危機管理体制を整えておかなければ、子ども達への安心・安全への姿勢を問われる事になるのではないのでしょうか。

この基本マニュアルを作成するにあたっては、県内各地区の要望や疑問などをとりまとめ、給食研究小委員会の委員の中で、管理者、給食担当者、保育士、栄養士など、それぞれの立場からの意見を出し合いながらの会議を重ねました。異なる立場での意見を出し合う中で、検討する内容の細やかな点に気づく事も沢山あり、その“気づき”を内容に生かしながらの作業を進めていきました。

各園で対応マニュアルを作成される折には、是非、職員間で意見や知恵を出し合う場を設け、その過程を生かすことで子どもたちの安心・安全の環境づくりにつなげて頂きたいと思います。

沢山のご協力とご理解を頂きながら出来上がったこの資料を活用していただきたいと願いつつも、できれば活用の本番が来ないことも祈りながら・・・。

最後になりましたが、このマニュアルを作成するにあたり、ご協力くださったすべての皆様に深く感謝申し上げます。ありがとうございました。

(社) 長崎県保育協会 保育士部会  
部長 三木 和枝

# 目 次

はじめに

第1章 趣旨	1
第2章 非常災害時の食事提供の対策について	2
1. 対応について	2
(1) 情報の伝達	
(2) 平常時の対応	
(3) その他	
2. 備蓄について	3
(1) 飲料水の確保	
(2) 非常用食器等の備蓄	
(3) 備蓄食料品の更新	
3. 食事の提供について	4
(1) 非常食の条件	
(2) 非常食等の確保・保存	
(3) 離乳食・食物アレルギー等の食事	
4. 災害時の献立の作成	
(1) 備蓄食料品を用いた献立の必要性	5
(2) 備蓄食料品を用いた非常食献立例〈献立の基本例〉	5
(3) 離乳食・食物アレルギー児の献立等	6
5. 備蓄等のチェックリスト	
(1) 備蓄食料品〈チェックリスト例〉	7
(2) 備品及び消耗品〈チェックリスト例〉	8
6. 様式集	
備蓄食品を用いた非常食献立表	【様式①】 9
備蓄食品のチェックリスト	【様式②】 10
備蓄用備品及び消耗品のチェックリスト	【様式③】 11
第3章 事故（食中毒）時の対応について	12～15
1. 対応について	
(1) 対応の基本	
(2) 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応	
(3) 園内で発生した時の対応（例）	
(4) 園外で発生した時の対応について	
(5) 原因究明の調査協力について	
(6) 緊急時の対応（組織図）（例）	

「保育所給食危機管理対応マニュアル」の作成にともなうアンケート結果

おわりに

## 第1章 趣旨

人間形成の基礎を培う時期の乳幼児を預かる保育所（園）にとって、子ども達の健やかな育ちを支えることは、大切な使命です。しかも、急激な心身の発達が育まれる子ども達にとって、保育所（園）での食事は、成長発達に重要な役割を果たします。

この重責を担う食事の提供に係る職員は、食事内容や環境に十分に配慮した献立作成や調理を行い、子ども達にとって安心安全な食事を安定的に提供しなければなりません。

その責務を全うすべく、日ごろから食中毒や感染症の発生、検便結果による菌の検出、食品・電気・水道・ガス等の供給トラブル、災害時の健康危機の発生を想定し、発生時には適正かつ迅速に対応できるよう食事確保体制等を整えておくことが必要です。平成19年度に改訂された「保育所保育指針」及び、平成20年度に改訂された「保育所給食実施要領（長崎県作成）」にも健康危機管理体制を整えておくよう記載され、保健所からもそろえておきたい書類の一つとして危機管理マニュアルの作成について指導されるようになりました。

非常災害の種類には、風水害、雪害、火災、地震、濁水等いろいろありますが、安心・安全で安定した食事の提供を前提とする保育所（園）において、電気、水道、ガス等、非常災害の種類に応じて保育所（園）全体の防災訓練や非常時に備えた対応、方法の取り決め、マニュアルの作成などにより、その対応を周知徹底しておくことは、非常時の被害を軽減する上で大切なことは言うまでもありません。

そこで本マニュアルは、電気、水道、ガス等の供給が突然に停止するトラブルや台風、水害を想定して、これらの非常災害発生時に全職員が共通した認識と行動により、施設として適正かつ迅速に対応することができるよう、また家庭や関係機関との連携が速やかに適切にできるようなねらいをもって作成しました。

有事に備えて各保育所（園）で全職員共通認識のもと、「保育所における食事の提供に係る災害・事故時 対策マニュアル」を作成するための資料といたします。

## 第2章 非常災害時の食事提供の対策について

非常災害時は広範囲においてライフラインの破壊や施設の崩壊が予測されるので応援体制が整うまで、保育所（園）内で迅速な対応ができるよう体制を整えることが必要である。

本マニュアルは電気・水道・ガス等のライフラインが、一部もしくは全部寸断されることを想定し、非常時には園児が保護者のもとへ帰宅することを前提として、非常食は昼食とおやつの日分を想定して記載した。

備蓄食料品及び備蓄消耗品等は、運営費の中の事業費とし、具体的には備蓄食料品は給食費、備蓄消耗品は消耗品費とする。

### 1 対応について

#### (1) 情報の伝達

- ①電気・水道・ガス等のライフライン情報の把握を早くする。
- ②電気・電話が使えないことが多いことを想定し、ラジオ・携帯電話などを用意する。

#### (2) 平常時の対応

- ①平常時から保護者や市町及び関係機関との連携を図る。特に、休園連絡早めのお迎え等の指示などを協議し、各園のマニュアルに記載しておく。
- ②災害時の出勤体制を予め定めておく。従事者は連絡を待たず自発的に出勤するように努める。
- ③緊急時に対応できるように、衛生管理が行き届いている弁当製造業者、食品販売業者（自主検査成績表等で判断）から、弁当、パン等の搬入について提携しておくことよい。（提携の内容は書面にすることが望ましい）
- ④備蓄食料品等の保管場所は全職員が把握しておく。
- ⑤保管場所は災害が起こっても破損や被害が少ないような場所を確保する。レトルト食品の袋等は地震により落下して破損する恐れがあるので留意する。
- ⑥平常時から非常時を想定した訓練を行う。  
訓練は、ガス元栓を止める、備蓄食料品の持ち出し、備蓄食料品を使った食事の提供等（以上、食事提供担当者）、安全確認、子どもの避難誘導、人員の確認等（以上、保育士）など役割分担を明確にして行なう。

#### (3) その他

停電の場合は、冷蔵庫の開閉を控え、温度が上がらないよう工夫し、適正な温度条件で保存できなかった食品は、廃棄する。復旧後は冷蔵・冷凍庫はアルコール消毒を行ってから使用する。

## 2 備蓄について

### (1) 飲料水の確保

水は、飲料水として1人500mlを目安に保管する。市販のミネラルウォーターは未開封で通常1～2年保管できる。お茶やウーロン茶の缶等を含め最低必要量を確保する。

保育所(園)の人数に応じて下記例のとおり算出する。

<例>

#### ①飲料水としての必要量

1人分(昼食300ml+おやつ200ml)

$$500\text{ml} \times \boxed{\quad} \text{人} = \boxed{\quad} \text{リットル} < \text{常備 (2リットル} \boxed{\quad} \text{本)}$$

#### ②調乳用水としての必要量

1人分(1日に3回として)

$$200\text{ml} \times 3\text{回} \times \boxed{\quad} \text{人} = \boxed{\quad} \text{リットル} < \text{常備 (2リットル} \boxed{\quad} \text{本)}$$

#### ③その他

施設の必要に応じて、調理用・消毒用の水を用意する。

### (2) 非常用食器等の備蓄

#### ①備蓄する食器等の種類

水や火が使えないことを想定し、衛生面から使い捨て食器等を準備しておく。  
[使い捨て食器等]

紙皿 紙コップ スプーン フォーク 割り箸 ラップ アルミホイル 等

#### ②備蓄する備品等

保温ポット やかん 缶切り はさみ ナイフ ガスコンロ ボンベ  
ライター 使い捨て手袋 使い捨て哺乳びん ウエットティッシュ  
ポリ袋 ビニール小袋 輪ゴム 等

### (3) 備蓄食料品の更新

備蓄食料品の品質を確保し無駄なく活用するために、賞味期限切れとならないように、防災の日等に点検し更新するように努める。

特に、水や食料は一覧表を作り、見える場所に掲示して賞味期限切れとならないうちに、訓練の一環として活用することも一方法である。

### 3 食事の提供について

#### (1) 非常食の条件

- ①長期保存に耐えられるもの  
(1年以上品質保持期限又は賞味期限のあるものが望ましい)
- ②調理にあまり手がかからないもの  
(水や火がなくても食べられるものを主体する)
- ③持ち運びに便利なもの (かさばらず、重くないもの)
- ④必要最低限のエネルギーや栄養素が確保できるもの

#### (2) 非常食等の確保・保存

- ① そのまま食べられる食品を準備する  
・乾パン クラッカー ビスケット など
- ② 加熱して食べられる食品を準備する  
・レトルト食品 アルファ米 飲料缶 など
- ③ 長期保存のできる食品を準備する  
・缶詰 びん詰 など
- ④ 使い捨て食器・スプーン等を可能な限り使用する
- ⑤ 作り方や配膳方法については、明記しておく
- ⑥ 給食材料の一部として使用する等、賞味期限内に使い切る
- ⑦ 備蓄食料品等の確認は年に2回程度が望ましい

#### (3) 離乳食・食物アレルギー等の食事

離乳食や食物アレルギー児の対応は個別の対応を行なう

- ① ベビーフードやミルクを準備する
- ② 食物アレルギー児のリストを作成し、必要に応じた備蓄をしておく

## 4 災害時の献立の作成

### (1) 備蓄食料品を用いた献立の必要性

非常災害の発生直後は、交通の渋滞や寸断がおこることが予想され、物質の流通がストップしたり、食事の提供に係る職員の確保が困難になったりする。職員の通勤方法や時間等を考慮し、備蓄食料品を使って最小限の人員で対処できるメニューを1～2日分作成しておくことが必要である。

また、備蓄食料品を準備する前に、備蓄食料品を用いた献立を作成し、それに基づいて購入すると無駄がない。

### (2) 備蓄食料品を用いた非常食献立例

備蓄食料品を用いた非常食献立の基本例を表1に示す。

ライフラインの切断の状況により異なるので様式①を用いて各園に応じた献立を作成しておく。

表1：非常食献立の基本例

ライフライン	昼食	おやつ	準備品
水がないとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乾パン</li> <li>・缶詰（魚又は肉）</li> <li>・缶詰（果物）</li> <li>・水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビスケット 又はせんべい</li> <li>・缶詰（果物）</li> <li>・水</li> </ul>	紙皿 紙コップ スプーン アルミカップ フォーク 割りばし ビニール手袋 ごみ袋 はさみ 缶切り
電気がないとき	通常時の献立を利用 電気オープン又は電子レンジ、ミキサー等は使えないが水道、ガスが使用できる場合は調理ができる		
ガスがないとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アルファ米又は乾パン</li> <li>・缶詰（魚又は肉）</li> <li>・缶詰（果物）</li> <li>・水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビスケット 又はせんべい</li> <li>・缶詰（果物）</li> <li>・水</li> </ul>	
水・電気・ガスすべてが使用停止時	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乾パン</li> <li>・缶詰（魚又は肉）</li> <li>・缶詰（果物）</li> <li>・水</li> </ul>	同上	同上
食事提供の設備や建物が使えないとき	同上	同上	同上
食事の提供に係る職員全員が出勤できないとき	①備蓄食料品でまかなう。 ②パン・牛乳・弁当などを外注する。 ③毎月検便を実施している職員（保育士等）が作る。		

### (3) 離乳食・食物アレルギー児の献立等

離乳食や食物アレルギー児等の献立は、月齢やアレルギー等により異なるので、様式①により園独自の献立を作成しておく。

- ① 離乳食はミルク、使い捨て哺乳びん、ベビーフード等を準備する。ベビーフードは、どの月齢のものを準備するのか検討する。
- ② 食物アレルギー児の食事は、個人別のアレルギー食材を表にし、使用する代替備蓄食料品名を献立表に明記しておく。

(例えば)小麦アレルギーの〇〇くんは備蓄食料品のビスケットが食べられないので、アルファ米を準備する。誰が見てもわかるように下表のようにし、献立表と並べて表示する方法もある。

例：食物アレルギー個人別アレルギー一覧表

アレルギー	該当園児名	アレルギーを含む 備蓄食料品	代替 備蓄食料品
小麦	〇〇 ◇◇	ビスケット	アルファ米

## 5 備蓄等のチェックリスト

### (1) 備蓄食料品

- ① 各園の園児数に応じた備蓄食料品を購入し、表2 例のとおり分量・賞味期限等について記入する。
- ② 年2回程度チェックし、チェックリストに記入する。安心安全に努める。
- ③ 「チェック月日」には、備蓄量を確認し、印と確認日を記入する。  
「分量」を満たしていない場合は早急に補充する。

表2：備蓄食料品のチェックリスト 例

購入年月	食料品名	1人分必要量		保育所(園)の必要備蓄分量		賞味期限	チェック月日	備考欄
		0, 1, 2歳児	3, 4, 5歳児					
H21/4	(記入例) 乾パン			30g × 100人 = 3kg	3kg	2013/5/5	✓ H21 10/1	(記入例)
H22/4	〃			0.5kg不良にて破棄	2.5kg	2013/6/5	✓ H22 4/20	4/20 不良の為 0.5kg破棄 4/25 0.5kg補充
	缶詰め(魚)							
	缶詰め(肉)							
	缶詰め(果物)							
	アルファ米							
	ビスケット							
	せんべい							
	飲料水							

【様式②】

平成 年度 備蓄食料品のチェックリスト

購入年月	食料品名	1人分		保育所(園)の備蓄量 分量	賞味期限 年/月/日	チェック 月/日	チェック 月/日	備考欄
		0、1、2 歳児	3、4、5 歳児					

保育所(園)名

※ 備蓄食料品は食品庫等に保管し、きちんと  
 チェックリストに記入する。  
 ※ 「分量」を満たしていない場合は早急に補充する。  
 ※ 「チェック月日」欄は、分量を確認し、☑印と  
 確認日を記入する。

確認年月日 (1回目)	年	月	日
確認者氏名			
園長	主任	確認者	

確認年月日 (2回目)	年	月	日
確認者氏名			
園長	主任	確認者	

【様式③】

平成 年度 備蓄用備品及び消耗品のチェックリスト

保育所(園)名

品名	数量	確認年月日(1回目)			確認年月日(2回目)			園長
		年	月	日	年	月	日	
		保管量	保管状況	チェック欄	保管量	保管状況	チェック欄	
		-----			-----			
		-----			-----			
		-----			-----			
		-----			-----			
		-----			-----			
		-----			-----			

- ※「保管量」を満たしていない場合は早急に補充する。
- ※「保管状況」欄は、衛生的に保管されているかについて記入する。
- ※「チェック欄」には、保管量を確認し、する。

【様式①】

平成 年度 備蓄食料品を用いた非常食献立表

保育所(園)名

ライフライン	昼食	1人分	おやつ	1人分	準備品
水がないとき					
電気がないとき					
ガスがないとき					
水・電気・ガス すべてが使用 停止時					
食事提供の設備や 建物が使えないとき					
食事提供に係る 職員全員が出勤 できないとき					

- (1) 記入例を参考にし、各園の実状に応じた献立を作成する。  
1人分の分量×人数で各園の必要量を算出し、それに基づいて購入する。
- (2) 献立表には作り方や配膳方法も明記しておく。
- (3) ベビーフード・ミルクや食物アレルギー対応食についても、  
もれがないように準備する。
- (4) 献立表は、チェックリストと共に提示しておき全職員に周知する。

他に



## 第3章 事故(食中毒)時の対応について

食中毒が発生した場合、二次感染予防のためにも迅速な対応が求められるため、全職員がその対応について把握しておく必要がある。

対応については、「保育所保育指針解説書(平成21年4月6日現在)」に記載されてあるとおりだが、本マニュアルでは、園内で発生した場合に加えて、園外で発生した場合も想定して記載した。

### 1 対応について

#### (1) 対応の基本

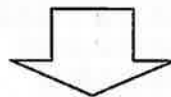
- ① 園児の欠席状況などの異常を感知する。
- ② 園長を中心に、全職員で対応する。
- ③ 迅速に行動し、その行動を記録しておく。
- ④ 発症者のプライバシー、人権を配慮する。
- ⑤ 嘱託医へ指導助言を求める。
- ⑥ 受信電話を確保し、長電話は厳禁する。

#### (2) 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応

最初は食中毒なのか、感染症なのか、判断しにくい場合もあるため、初期は両方を念頭において対処する。

〈把握すべき基本的状況〉

- ① 発症者の特定と人数
- ② 症状の内容
- ③ 発症した日時と場所
- ④ 医師の診断の有無と所見
- ⑤ 園内における対応状況
- ⑥ 市町及び保健所への報告の必要性(「平成17年2月22日厚生労働省通知 社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」参照)

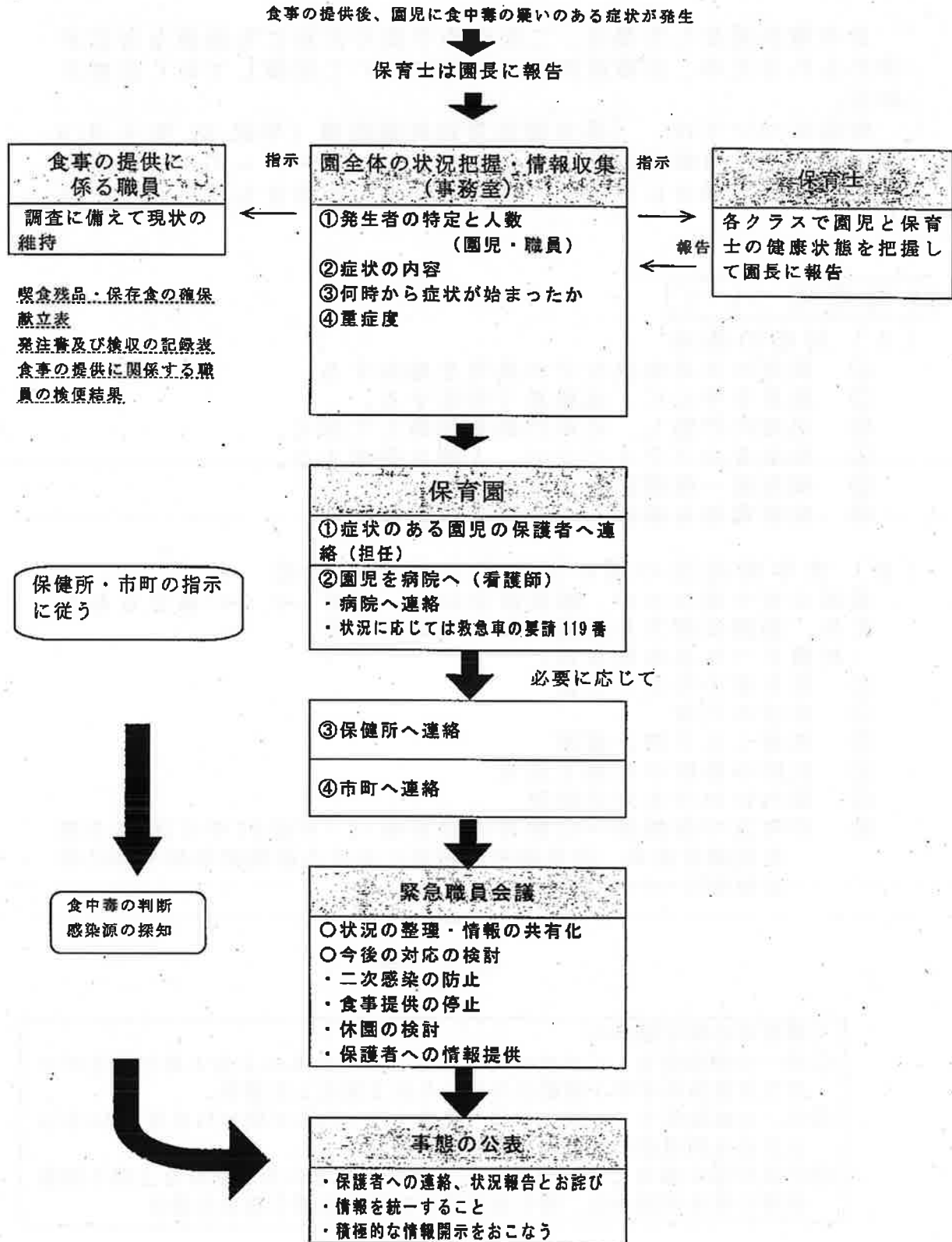


〈報告が必要な場合〉

- ① 同一の感染症もしくは食中毒による又はそれらによると疑われる死亡者又は重篤患者が1週間以内に2名以上発生した場合
- ② 同一の感染症もしくは食中毒の患者又はそれらが疑われる者が10名以上又は全利用者の半数以上発生した場合
- ③ ①及び②に該当しない場合であっても、通常の発生動向を上回る感染症等の発生が疑われ、特に施設長が報告を必要と認めた場合

(医療機関を受診し、食中毒と断定された場合は医師が届けることもある。食品衛生法第58条・感染症法第12条による。)

### (3) 園内で発生した時の対応 (例)



#### (4) 園外で発生した時の対応について

- ① 帰宅後、園児に食中毒の疑いがある症状が発生した場合、保護者から連絡を受けたらすぐに園長に報告する。
- ② 保護者から、症状や病院の診断結果等について状況を詳しく聴取する。
- ③ その他の園児（出席園児、欠席園児の両方）、職員の健康状況を調査する。
- ④ 保健所、市町への連絡以下は園内で発生した場合と同じ。
- ⑤ 保育園が感染源でなくても、二次感染の恐れがあるので十分に注意すること。

#### (5) 原因究明の調査協力について

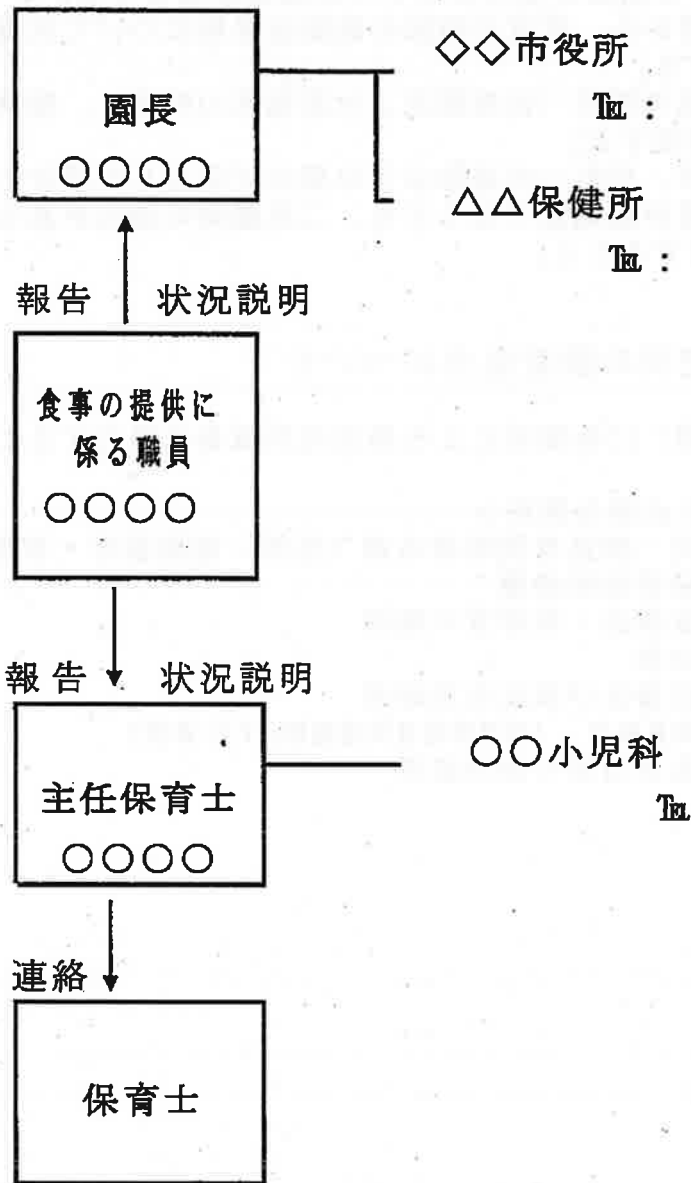
保育所（園）は保健所による原因究明調査に協力すること。

##### <調査に必要な資料>

- ・ 園児・職員等関係者名簿（住所・電話番号・有症者にマーク）
- ・ 欠席状況記録簿
- ・ 喫食残品・保存食の確保
- ・ 献立表
- ・ 発注書及び検収の記録表  
〔長崎県発行：「保育所給食実施要領」P.71 参照〕
- ・ 給食担当者の検便結果

(6) 緊急時の対応 (組織図) (例)

<〇〇〇保育園>



食材の取引先業者

〇〇商店

電話：

緊急連絡先一覧 (例)

	業者名 (担当者)	電話番号
電気		
水道		
ガス		

## お わ り に

2009年県内では新型インフルエンザの発生を始め、平戸の貨物船による送電線切断で3万世帯が停電、佐世保では土砂崩れによる水道管破裂で1万7800世帯が断水するなどのニュースが流れました。これらの災害に実際に遭遇した保育園の体験談、また、平成20年度に改訂された「保育所給食実施要領 (P.5)」にも「健康危機管理」体制の整備があげられている事より「保育所における食事の提供に係る災害・事故時対策マニュアル」の必要性を強く感じました。こうした中、給食研究小委員会では、各地区給食代表者会議の場でマニュアル作成に関する情報交換を実施しましたが、基本となるマニュアルの骨格がないため具体的に作成しづらい等の声があがりました。

そこで、給食研究小委員会で県内保育所(園)へ危機管理マニュアル作成の有無や非常食の備蓄の有無についてアンケートを行ったところ、いずれも70%近くが「ない」との回答でした。

このようなアンケートの結果を踏まえ、園独自のマニュアル作りのためのマニュアルを作成しました。

本マニュアルは、災害事故時を想定し、発生時には全職員が共通した認識と行動により適正かつ迅速に対応することができるよう、さらに家庭や関係機関との連携が速やかに適切にできるようなねらいも込めました。

今後はこのマニュアルを基に、各保育所(園)の実状に応じたマニュアル作りのために活用されることを願っています。

(社)長崎県保育協会 保育士部会  
給食研究小委員会 委員長 上橋 俊子

**検討委員**

保育士部会 給食研究小委員会（平成20～21年度）

西川 義文（大村市 新城保育園）

三木 和枝（松浦市 上志佐保育所）

上橋 俊子（佐世保市 新田保育園）

畠山 桂子（西海内海 時津野田保育園）

小川 千春（長崎市 かき道ピノキオ保育園）

**協力・助言**

長崎県（国保・健康増進課、こども未来課、県立保健所）

**保育所における食事の提供に係る  
災害・事故時 対策マニュアル**

発行日 平成22年8月

発行者 社団法人長崎県保育協会 保育士部会 給食研究小委員会

所在地 〒852-8104

長崎県長崎市茂里町3-24

電話 095-846-8871

FAX 095-845-7932