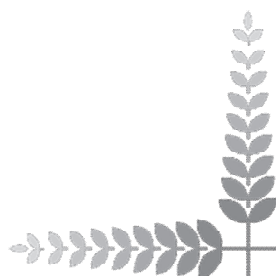
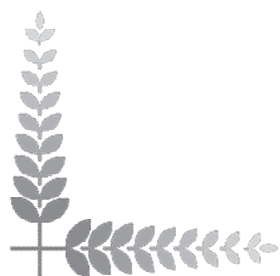


# 高知県南海トラフ地震時 栄養・食生活支援活動ガイドライン

Ver. 2

令和3年3月  
高 知 県



## はじめに

本県では、来る南海トラフ地震に備え、災害時の栄養・食生活支援や平常時の準備について共通認識を持つために、まず平成26年3月に「南海トラフ地震時栄養・食生活支援活動ガイドラインVer.1」を策定し、その後市町村の災害時保健活動マニュアルに「栄養・食生活」に関する対策を盛り込むよう策定支援を行ってきました。

そうした中、平成28年に熊本地震が発生し、高知県栄養士会から日本栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT）を派遣したほか、多くの支援チームが参集し、さまざまなチームを被災地外から受け入れる受援の体制づくりが重要であることが明らかになりました。

これらの状況も踏まえ、本県においても、南海トラフ地震対策をさらに推進するため、ガイドライン全体の見直しを行いVer.2として改定することとしました。今回の改定では、保健医療活動の総合調整を行う保健医療調整本部及び保健医療調整支部が整備されたことによる体制の見直しを行うとともに、活動期の区分を変更して時間軸によるフェーズの考え方を取り入れ、迅速かつ的確な栄養・食生活支援活動ができるよう具体的に記載しています。また、外部からの栄養支援チームを受け入れて協働して活動できる体制を進めるために「受援体制の整備」を盛り込んでいます。

今後、このガイドラインを参考に市町村の災害時保健活動マニュアルの見直しの参考に、また給食施設の事業継続計画（BCP）の作成支援にご活用いただきたいと考えております。

最後になりましたが、ガイドライン改定の検討会にご協力いただきました委員の皆様、関係機関の皆様に心より感謝申し上げます。

令和3年3月

高知県健康政策部長  
鎌倉 昭浩



## 目 次

### 第1章 ガイドラインの基本的な考え方

- |   |                       |   |
|---|-----------------------|---|
| 1 | 改定の趣旨                 | 1 |
| 2 | 南海トラフ地震対策に関する他計画等との関係 | 2 |
| 3 | 各機関の役割                | 3 |

### 第2章 栄養・食生活支援活動

- |   |                          |    |
|---|--------------------------|----|
| 1 | 活動期の区分と支援活動の概要図          | 4  |
| 2 | 栄養・食生活支援の体制              | 7  |
| 3 | 平常時からの備え                 | 10 |
| 4 | 各フェーズにおける被災者への栄養・食生活支援活動 | 17 |
| 5 | 対象別栄養・食生活支援活動            | 27 |

### 第3章 栄養・食生活支援活動の支援・受援体制

- |   |          |    |
|---|----------|----|
| 1 | 平常時からの整備 | 33 |
| 2 | 応援要請     | 37 |

### <資料編>

- |   |            |    |
|---|------------|----|
| 1 | 参考資料       | 43 |
| 2 | 様式         | 64 |
| 3 | 関係法令・関係通知等 | 73 |

## 第Ⅰ章 ガイドラインの基本的な考え方

### Ⅰ 改定の趣旨

南海トラフ地震対策をさらに推進するために、平成26年3月に策定した「高知県南海トラフ地震時栄養・食生活支援活動ガイドラインVer. 1」（以下「Ver. 1」という。）を「高知県南海トラフ地震時栄養・食生活支援活動ガイドラインVer. 2」（以下「ガイドライン」という。）として改定した。

本ガイドラインは、市町村の地域防災計画や保健活動マニュアルの作成・見直しの参考として、また給食施設の事業継続計画（BCP）の作成支援の参考にしていただくことを目的とした。このガイドラインの示す範囲は図1のとおりである。

改定にあたっては、保健医療活動の総合調整を行う保健医療調整本部及び保健医療調整支部が整備されたことによる体制の見直しを行った。

また、南海トラフ地震発生時に外部からの栄養支援チームを受け入れ、協働して活動できる体制づくりを進めるため「受援体制の整備」を盛り込んだ。

さらに、本ガイドラインの全体を見直して、活動期の区分を変更し時間軸によるフェーズの考え方を取り入れるようにした。支援体制について具体的な内容を追加するなど、様式についても「高知県南海トラフ地震時保健活動ガイドライン」の改定に合わせ整理した。

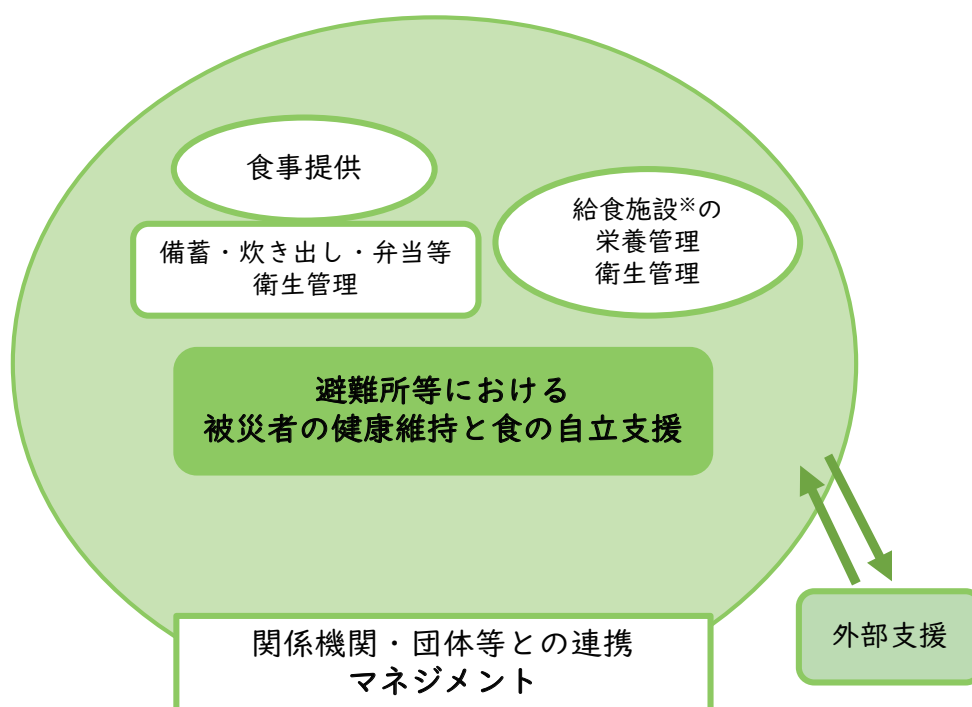


図1 栄養・食生活支援活動ガイドラインの示す範囲

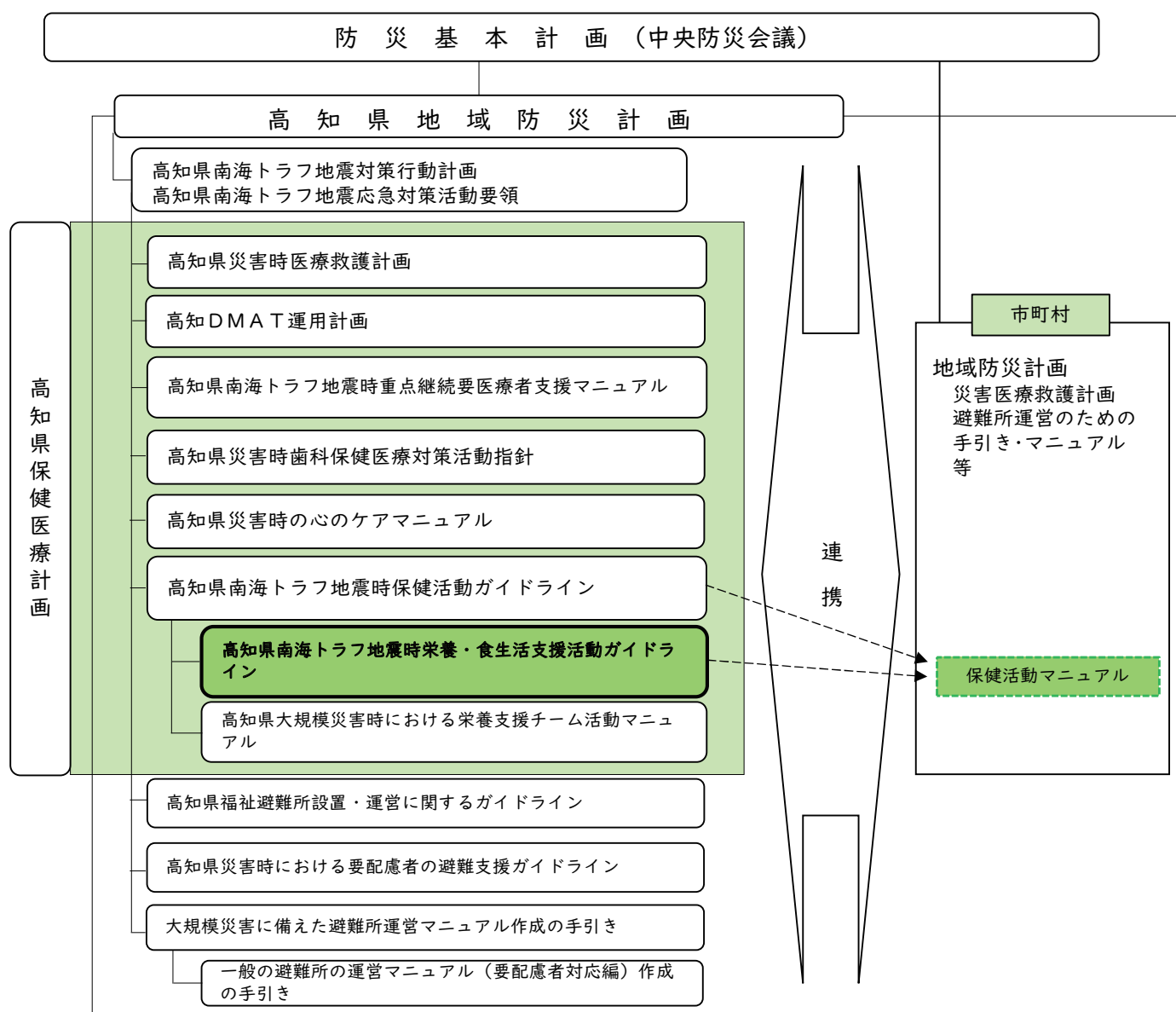
※給食施設：ここでいう給食施設とは、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を提供する施設のことで、1日3食を提供する病院や老人ホームといった入所施設、1日1食を提供する学校や保育所などをいう。

## 2 南海トラフ地震対策に関する他計画等との関係

本ガイドラインは、国の「防災基本計画(地震災害対策編)」、県が作成した「高知県地域防災計画」、「高知県南海トラフ地震対策行動計画」、「高知県保健医療計画」等に規定する災害時の市町村の保健活動とそれに関連する県の活動について記載した「高知県南海トラフ地震時保健活動ガイドライン」の栄養・食生活支援活動について示したものであり、「高知県南海トラフ地震時保健活動ガイドライン」の各論として位置づけるものである。

市町村における栄養・食生活支援活動は、このガイドラインを参考に「市町村保健活動マニュアル」に盛り込むものとする。

栄養・食生活はさまざまな場所に共通する課題であり、このガイドラインと保健・医療・福祉に関する他の計画等との関係については、図2に示すとおりである。



出典：高知県南海トラフ地震時保健活動ガイドライン改定

図2 南海トラフ地震対策に関する他の計画との関係

### 3 各機関の役割

---

#### (1) 市町村（保健衛生部門）

災害支援の第一線は市町村である。地域防災計画に基づき、被害を最小限にとどめるため、防災部門等と連携して平常時の訓練や備蓄などの備えを進め、発災後は、他部署や他機関との連絡調整、被災情報の分析（クロノロ※<sup>1</sup>等を活用し）を行い栄養相談・指導、衛生管理等の栄養・食生活支援※<sup>2</sup>を行う役割がある。

なお、災害時には住民の自助、共助の取組が不可欠であるため、住民主体の避難所の運営訓練、家庭での備蓄の推進は重要である。

市町村は保健衛生部門をいう。災対本部については、市町村災害対策本部という。

#### (2) 福祉保健所

保健医療調整支部として、管内の広域調整、支援の役割がある。平常時には、管内市町村の地域防災計画に基づく栄養・食生活支援活動の準備状況や管内給食施設の「給食の災害時対応マニュアル」等の作成状況を把握し、研修や会議を開催して災害への備えを支援する。

災害時は、被災情報の分析（クロノロ等を活用し）を行い、管内の被災状況を把握し、管理栄養士等※<sup>3</sup>の受援調整を含め、栄養・食生活支援の体制を整備し、支援活動を調整していく。

※高知市保健所は、市町村（保健衛生部門）と保健所の両方の役割を担う。

#### (3) 県本庁※<sup>4</sup>

保健医療調整本部として、県内の被災市町村全体の広域調整、支援の役割がある。平常時には、関係部門・関係機関の連携体制を整備する。

災害時は、被災情報の分析（クロノロ等を活用し）を行い、保健医療調整支部等を通じて被災市町村全体の状況を把握し、広域的な栄養・食生活支援の体制整備、活動調整を行う。

#### (4) 給食施設

給食施設は被災しても入所者に継続して給食を提供する役割がある。栄養・食生活の対策を盛り込んだBCPを作成し、訓練や備蓄を進める必要がある。また、給食施設間での物資や人材の相互支援のネットワークづくりが重要である。

#### (5) 関係機関・団体等

医療・保健・福祉関係のチーム、JDA-DAT（日本栄養士会災害支援チーム）※<sup>5</sup>、公益社団法人高知県栄養士会、高知県食生活改善推進協議会、ボランティア団体やNPO等、様々な関係機関や団体と連携して被災者支援を行うことが必要である。

災害時は、行政が各機関・団体の特性を理解し、主な活動内容を把握して支援活動の調整を行う。

---

※<sup>1</sup> クロノロ：クロノロジーの略で、入ってきた情報を時系列に記録していくこと

※<sup>2</sup> 栄養・食生活支援：栄養状態及び慢性疾患等の病状の悪化を最小限にとどめ、避難生活の健康を保持することを目的に、「物資の調達や配分」「炊き出しの栄養・衛生管理」「食事状況調査」「個別栄養相談」「巡回栄養相談」等を行うもの。

※<sup>3</sup> 管理栄養士等：管理栄養士、栄養士を「管理栄養士等」という。

※<sup>4</sup> 県本庁：健康長寿政策課、食品・衛生課

※<sup>5</sup> JDA-DAT（日本栄養士会災害支援チーム）

：大規模災害時に、迅速に被災地内の医療・福祉・行政機関等と協力して、状況に応じた栄養・食生活支援を行う。（避難所等における巡回栄養相談、調査、避難所への支援物資の搬送、特殊栄養食品ステーションの設置・管理、自衛隊炊き出しメニューの栄養価計算・献立提案、災害弁当メニューの開発等）

## 第2章 栄養・食生活支援活動

### Ⅰ 活動期の区分と支援活動の概要図

栄養・食生活支援活動は「保健衛生活動」の中で被災地外からの応援も受け入れて展開されるため、本ガイドラインの活動期区分は、日本公衆衛生協会発行「大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン」を参考に、フェーズ※<sup>1</sup>の区分をあわせ、支援の特徴を表Ⅰ「大規模災害時の栄養・食生活支援活動について」概要図として5～6ページに整理した。

大規模災害時における、被災者の健康を守るために必要な栄養及び食生活に関する支援活動について、発災直後からの段階に応じた「あるべき姿」や、その実現のために必要な支援を示した。新たな健康問題の発生や疾病が悪化するなどの二次被害を最小化し、また、食料確保、栄養管理等生活環境上の健康リスクの軽減を図る他、食事は被災者の疲れをとり安心できるものとなる「あるべき姿」を関係者が共有し、近づけることを目指し、支援することが望ましい。

#### 各区分毎のあるべき姿

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| フェーズ0(概ね24時間以内)           | 食料確保(住民が被災時でも水と食物が摂取できる) |
| フェーズ1(概ね72時間以内)           | 住民が必要なエネルギーを確保できる        |
| フェーズ2(避難所対策が中心)           | 適切なエネルギー及び栄養量を確保できる      |
| フェーズ3(避難所から概ね仮設住宅入居までの期間) | 被災住民が状況にあった食事を摂取できる      |
| フェーズ4(復旧・復興対策期)           | 自己で個人にあった食事を摂取できる        |

\*必要な支援の16項目（詳細は表Ⅰに記載している。）

- |                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| (1) 初動体制の確立                        | P 5             |
| (2) 被災情報の収集及び発信                    |                 |
| (3) 提供食の把握                         |                 |
| (4) 要配慮者※ <sup>2</sup> の把握         |                 |
| (5) 給食施設等に対する支援                    |                 |
| (6) 生活の場に合わせた被災者支援                 |                 |
| (7) 健康な食に関する普及啓発・健康教育              |                 |
| (8) ～ (10) 提供食の支援(備蓄(協定)、炊き出し、弁当等) | P 6<br>((14)除く) |
| (11) 食中毒・感染症予防対策                   |                 |
| (12) 食環境の整備                        |                 |
| (13) 受援体制の整備                       |                 |
| (14) 関係機関との連携(P 5)                 |                 |
| (15) 通常業務の再開                       |                 |
| (16) 支援活動のまとめと検証                   |                 |

※1 フェーズ：局面や段階

※2 要配慮者：災害時に高齢者、障害者、乳幼児など栄養・食生活支援が必要となる人



表1 大規模災害時における栄養・食生活支援活動について

## 概要図

赤字：行政管理栄養士等が従事すべき活動（自治体からの応援含む）

青字：管理栄養士等の活動で高知県栄養士会栄養支援チーム（JDA-DAT等）への依頼が有効な活動

| フェーズ                  |                                                    | 0<br>(概ね発災後24時間以内)                                      | 1<br>(概ね発災後72時間以内)                                                                               | 2<br>(避難所対策が中心の時期)                                                                             | 3<br>(避難所から概ね仮設住宅入居までの期間)                                                                                                | 4<br>(復旧・復興対策期)                               | 平常時からの備え<br>(Plan・Action)                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| あるべき姿（栄養・食生活）         |                                                    | 住民が水と食物を摂取できる（食料確保）                                     | 住民が必要なエネルギーを確保できる                                                                                | 住民が適切なエネルギー及び栄養量の確保ができる<br>温かい食事や多様な食事をとり、被災者がホッとでき、被災生活の疲れがとれる                                | 被災住民が状況にあった食事を摂取できる（要配慮者に対応した）<br>食を楽しみ、生活再建への活力となる                                                                      | 自己で個人にあった食事を摂取できる（日常に戻る）<br>食を楽しみ、生活再建への活力となる |                                                                                                                                                                                                             |
| 想定される健康・栄養課題          |                                                    | ストレス関連障害（高血糖、高血圧）<br>感染症・食中毒<br>エコノミークラス症候群（水分摂取不足）     | 食欲不振<br>エネルギー摂取量不足                                                                               | エネルギー摂取量過剰<br>便秘、下痢、口内炎<br>微量栄養素摂取量不足<br>アルコール依存、生活不活発                                         | 栄養素摂取量不足、欠乏症、慢性疾患の悪化                                                                                                     | →<br><br><br><br>→<br>調理意欲減退                  |                                                                                                                                                                                                             |
| 必要な支援活動計画（Plan）       |                                                    | (1)初動体制の確立<br>(2)被災情報の収集及び発信<br>(3)提供食の把握<br>(4)要配慮者の把握 | (5)給食施設等に対する支援<br>(6)生活の場に合わせた被災者支援<br>(7)健康な食に関する普及啓発・健康教育                                      |                                                                                                |                                                                                                                          |                                               | 1 支援体制の整備<br>＊管理栄養士等の適正配置<br>＊栄養・食生活支援活動に係る共通理解<br>＊栄養・食生活支援活動の要請<br><br>2 地域防災計画またはマニュアル等の整備、教育研修<br>＊地域防災計画へ栄養・食生活支援に係る内容を記載<br>＊栄養・食生活支援に係るマニュアル等の整備<br>＊ボランティア等の地区組織との協力体制の整備<br>＊栄養・食生活支援に係る研修の開催または受講 |
|                       |                                                    | (8)提供食の支援<br>(11)食中毒・感染症予防対策<br>(14)関係機関との連携            | (9)～(10)提供食の支援<br>(12)食環境の整備<br>(13)受援体制の整備                                                      |                                                                                                | (15)通常業務の再開                                                                                                              | (16)支援活動のまとめと検証                               |                                                                                                                                                                                                             |
| アセスメント（Do・Check）      | 提供食の把握                                             | (3)-1備蓄状況の把握<br>(3)-2避難者への提供状況の把握                       | (3)-3流通備蓄の手配状況の把握<br>(3)-4不足食料の把握<br>(3)-5炊き出し対応の把握<br>(3)-6弁当提供状況の把握<br>(3)-7各避難所提供食の食事調査       | (3)-8提供食のエネルギー及び栄養価の算定<br>(3)-9提供食の栄養量評価                                                       |                                                                                                                          |                                               | 3 提供食の把握<br>＊被災者へ提供する食事内容の把握<br>＊食事提供に係る関係者の把握（物資班など）<br>＊食事調査の方法の設定                                                                                                                                        |
|                       | 要配慮者の把握（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、妊婦など） | (4)-1被災者の把握（性別、年齢構成、疾病状況、アレルギー状況等、食事提供に必要な情報の把握）        | (4)-2提供食を食べられない被災者の把握<br>(4)-3要配慮者の食事調査                                                          | (4)-4要配慮者の栄養量評価                                                                                |                                                                                                                          |                                               | 4 要配慮者の把握<br>＊栄養・食生活支援が必要な要配慮者の対象者の選定<br>＊栄養・食生活支援が必要な要配慮者数の確定<br>＊栄養・食生活支援が必要な要配慮者の把握方法を決定                                                                                                                 |
| 生活の場に合わせた被災者支援（Do）    | 避難所                                                |                                                         | (6)-1エネルギー確保に必要な食料の提供                                                                            | (6)-3エネルギー及び栄養量の確保に必要な食事提供<br>(6)-4要配慮者の栄養量確保に有用な食料の提供<br>(6)-5個別栄養相談の実施<br>(6)-6要配慮者の栄養相談の引継ぎ | (6)-7自助によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供<br>(6)-8要配慮者自身によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供                                                   |                                               | 6 被災者支援<br>＊避難者への食事提供方法の検討<br>＊食事提供担当部署との連携体制の整備<br>＊避難者へ自助による食料調達のための啓発資料の作成<br>＊個別栄養相談の実施方法の設定<br>＊食品衛生担当部署との連携及び役割分担<br>＊福祉避難所での食事提供支援の整備<br>＊仮設住宅での支援体制の整備                                              |
|                       | 福祉避難所                                              |                                                         |                                                                                                  |                                                                                                |                                                                                                                          |                                               |                                                                                                                                                                                                             |
|                       | 軒先（自宅等）                                            |                                                         |                                                                                                  |                                                                                                |                                                                                                                          |                                               |                                                                                                                                                                                                             |
|                       | 車中泊                                                |                                                         |                                                                                                  |                                                                                                |                                                                                                                          |                                               |                                                                                                                                                                                                             |
|                       | 野外（テント等）                                           |                                                         | (6)-2食料及び提供食の衛生的な保管                                                                              |                                                                                                |                                                                                                                          |                                               |                                                                                                                                                                                                             |
|                       | みなし仮設                                              |                                                         |                                                                                                  |                                                                                                | (6)-9食材入手、調理場の状況把握<br>(6)-10自助によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供<br>(6)-11要配慮者自身によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供<br>(6)-12仮設住宅での健康教育の検討・企画 |                                               |                                                                                                                                                                                                             |
|                       | 仮設住宅                                               |                                                         |                                                                                                  |                                                                                                |                                                                                                                          |                                               |                                                                                                                                                                                                             |
|                       | 給食施設等に対する支援（保健医療調整支部）                              | (5)-1被災状況の把握（厨房設備、ライフライン）                               | (5)-2給食提供状況の把握<br>(5)-3他施設等との連携状況の把握<br>(5)-4給食提供困難施設への支援調整                                      | (5)-5施設からの要配慮者への食事支援の依頼をもとに、支援<br>(5)-6施設からの通院者への栄養指導依頼をもとに、支援                                 |                                                                                                                          |                                               | 5 特定給食施設等の支援<br>＊給食施設の非常食の備蓄状況を把握<br>＊給食施設内に災害時対策マニュアル等が整備されているかを把握<br>＊他施設との連携体制の整備状況を把握                                                                                                                   |
| 健康な食に関する普及啓発・健康教育（Do） |                                                    |                                                         | (7)-1食料入手に関する情報の発信<br>(7)-2提供食の衛生管理に関する啓発<br>(7)-3食料入手に関する情報の発信（要配慮者）<br>(7)-4ボランティアへの炊き出しルールの啓発 | (7)-5提供食の不足栄養量等を補うための協力依頼<br>(7)-6要配慮者の病態にあった食事のとり方の啓発                                         | (7)-7仮設住宅近辺の食料調達に係る情報発信<br>(7)-8健康教育・健康情報誌発行等による啓発                                                                       | →<br>→                                        | 7 健康な食に関する普及啓発・健康教育<br>＊家庭での非常食備蓄や災害時の調理工夫等の普及啓発                                                                                                                                                            |

※ (1) ~ (7) の支援項目

| フェーズ                   |                                | 0<br>(概ね発災後24時間以内)                    | 1<br>(概ね発災後72時間以内)                                                                                                                                                                | 2<br>(避難所対策が中心の時期)                                                                                        | 3<br>(避難所から概ね仮設住宅<br>入居までの期間)                                           | 4<br>(復旧・復興対策期)      | 平常時からの備え<br>(Plan・Action)                                                                                                                                                               |
|------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 提供食の支援<br>(Do)         | 備蓄（協定）                         | (8)-1備蓄状況の把握<br>(8)-2避難者への提供体制の確保     | (8)-3適正なエネルギー及び<br>栄養量確保のための助<br>言、調整、提供<br>(8)-4要配慮者のエネルギー<br>及び栄養量確保に有用<br>な食料確保・提供                                                                                             |                                                                                                           |                                                                         |                      | 8 備蓄（協定）について<br>＊避難者に必要なエネルギー及び<br>栄養量の確保<br>＊要配慮者に必要な食料確保                                                                                                                              |
|                        | 炊き出し                           |                                       | (9)-1調理場所の確保<br>(9)-2自衛隊又は団体等への<br>炊き出し依頼<br>(9)-3献立作成依頼又は献立<br>提供<br>(9)-4食材の入手と搬送の手<br>配<br>(9)-5炊き出しルールの提供<br>(9)-6要配慮者の情報提供<br>(9)-7炊き出しボランティア<br>の受付<br>(9)-8提供食の食事調査・評<br>価 | (9)-9要配慮者に対応した食<br>事提供                                                                                    |                                                                         |                      | 9 炊き出しについて<br>＊炊き出し担当部署との連携体制<br>の整備<br>＊炊き出しに必要な場所や人員、<br>食材確保の設定<br>＊炊き出しの献立又は献立作成基<br>準の作成<br>＊炊き出しルールの作成<br>＊食物アレルギーを持つ方への対<br>応方法の設定<br>＊炊き出し担当としての管理栄養<br>士等の配置計画                 |
|                        | 弁当等（おに<br>ぎり・パン等<br>含む）        |                                       | (10)-1弁当等の手配<br>(10)-2適正なエネルギー及<br>び栄養量の基準提供<br>(10)-3要配慮者の情報提供<br>(10)-4提供食の食事調査・<br>評価                                                                                          | (10)-5適正なエネルギー及び<br>栄養量の提供<br>(10)-6要配慮者に対応した食<br>事提供<br>(10)-7適温に配慮した食事提<br>供                            | (10)-8バラエティにとんだ<br>食事提供                                                 |                      | 10 弁当等の提供について<br>＊食事調達担当部署との連携体制<br>の整備<br>＊弁当業者等との事前協議<br>＊弁当の給与栄養量（参照値）の<br>設定<br>＊弁当の献立作成基準の作成<br>＊温かいものは温かく、冷たいも<br>のは冷たく提供する方法の設定<br>＊要配慮者に対応した弁当の提供<br>＊弁当提供担当としての管理栄養<br>士等の配置計画 |
| 食中毒、感染症予防<br>対策（Do）    |                                | (11)-1トイレ、手洗い設備、<br>消毒液等衛生物品の<br>現状把握 | (11)-2手洗い・消毒・マス<br>ク着用の普及啓発<br>(11)-3有症者の把握と対応<br>(11)-4必要な物品の確保<br>(11)-5避難所の食事の衛生<br>管理状況の把握と指<br>導                                                                             | →<br>→<br><br>(11)-6炊き出しの衛生管理状<br>況の把握と指導                                                                 | (11)-7仮設住宅でのイベン<br>トにおける衛生指導                                            |                      | 11 食中毒・感染症予防<br>＊食中毒・感染症予防に係る対応<br>の役割分担（保健師、食品衛生<br>監視員、管理栄養士等）<br>＊各種様式の作成<br>＊啓発チラシ等の作成                                                                                              |
| 受援体制の整備<br>(Do)        | 物資（食料）                         |                                       | (13)-1支援物資の受入れ状<br>況の把握<br>(13)-2避難所等への支援物<br>資提供<br>(13)-3避難者のエネルギー<br>確保に必要な食料の<br>受入れ<br>(13)-4要配慮者用食品の確<br>保・調整（特殊栄養<br>食品ステーション設<br>置）                                       | (13)-5避難者の栄養量確保に<br>必要な食料の受入れ<br>(13)-6避難所等への要配慮者<br>用食品の提供                                               | (13)-7支援物資の供給停止<br>(13)-8要配慮者用食品の供<br>給停止                               |                      | 13 受援体制の整備<br>＊物資受入れの担当課との連携体<br>制の整備<br>＊支援物資の仕分け担当として管<br>理栄養士等の配置計画<br>＊特殊栄養食品ステーションの設<br>置計画（協定）                                                                                    |
|                        | 人材<br>（被災市町<br>村・保健医療<br>調整支部） |                                       | (13)-1炊き出しボランティ<br>アの受付<br>(13)-2保健医療調整支部へ<br>の支援依頼(市町村)<br>(13)-3管理栄養士等の応援<br>依頼<br>(13)-4受援内容の決定                                                                                | (13)-5連絡会議の開催<br>(13)-6応援受入に関する保健<br>医療調整本部との連絡<br>調整                                                     | (13)-7受援の計画、引継ぎ<br>(13)-8応援終了に向けての<br>業務体制整備                            |                      | 13 受援体制の整備<br>＊管理栄養士等の応援依頼方法の<br>設定（高知県栄養士会含む）<br>＊受援者への受援内容の計画作成<br>＊支援者間の連携体制の整備<br>＊災害時の栄養・食生活支援に関<br>する研修の実施と連携                                                                     |
|                        | 人材<br>（保健医療調<br>整本部）           |                                       | (13)-1都道府県内の応援管<br>理栄養士等の調整<br>(13)-2管理栄養士等応援に<br>関する国への要請、<br>関係機関・団体の調<br>整<br>(13)-3応援自治体との連絡<br>調整                                                                            | (13)-4応援受入に関する国と<br>の連絡調整<br>(13)-5応援自治体との連絡調<br>整<br>(13)-6災害救助法の適用調整                                    | (13)-7応援終了の調整                                                           |                      |                                                                                                                                                                                         |
|                        | 人材<br>（応援自治<br>体）              |                                       | (13)-1被災情報の収集<br>(13)-2DHEAT、保健チームへ<br>の管理栄養士等応援<br>調整<br>(13)-3応援準備                                                                                                              | (13)-4管理栄養士等応援継続<br>への対応<br>(13)-5応援者不在の間の業務<br>応援調整<br>(13)-6必要物品の確認、補充<br>の調整<br>(13)-7応援者への助言、活動<br>支援 | (13)-8応援終了の調整                                                           |                      |                                                                                                                                                                                         |
| 食環境の整備<br>(Do)         | 物流                             |                                       |                                                                                                                                                                                   | (12)-3適正なエネルギー及び<br>栄養量補給のための自<br>己調達物資の供給依頼                                                              | (12)-4健康に配慮した食材<br>やメニューの提供依<br>頼<br>(12)-5仮設住宅の食材入手<br>のしやすさの把握と<br>支援 |                      | 12 食環境の整備<br>＊管内の店舗マップ作成<br>＊健康に配慮したメニューを提供<br>する飲食店の整備                                                                                                                                 |
|                        | 量販店、スー<br>パー、コンビ<br>ニ等         |                                       |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                           |                                                                         |                      |                                                                                                                                                                                         |
|                        | 飲食店                            |                                       |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                           |                                                                         |                      |                                                                                                                                                                                         |
|                        | ライフライン<br>（電気、水道、<br>ガス）       |                                       |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                           |                                                                         |                      |                                                                                                                                                                                         |
| 通常業務の再開<br>(Do)        |                                |                                       |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                           | (15) 通常業務の再開計画<br>（ロードマップ）作成                                            |                      |                                                                                                                                                                                         |
| 支援活動のまとめと<br>検証（Check） |                                |                                       |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                           |                                                                         | (16) 支援活動のまとめ<br>と検証 |                                                                                                                                                                                         |

※（８）～（16）の支援項目

出典：平成30年度大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン 日本公衆衛生協会 改変

## 2 栄養・食生活支援の体制

---

被災者支援の中心は市町村であり、栄養・食生活支援活動を迅速かつ適切に行うためには、地域の住民組織の協力が不可欠である。そのため、市町村は食生活改善推進員等、地域団体と連携した避難所運営訓練やライフラインが遮断した想定での炊き出し訓練など、自助・共助による体制整備を進める必要がある。

被災市町村の管理栄養士等は、保健活動チームや栄養支援チームと連携しながら県外から支援に入った医療保健福祉活動チーム等を通じて、避難所等における栄養・食生活に関する情報を収集・整理・分析し、必要な支援に結びつける調整機能を発揮することが求められる。

南海トラフ地震では、膨大な被災者が発生することが予想されているが、外部支援が入るまでに時間を要することも想定されており、圏域完結型の被災者支援体制が必要であり、保健医療調整支部（福祉保健所等）の調整機能が重要となる。厚生労働省を通じて他県自治体への管理栄養士等の応援要請は、保健医療調整本部（県本庁）が窓口となるが、応援チームの受援調整は、保健医療調整本部から保健医療調整支部へ、そして市町村に支援先決定の振り分けを行う。

災害時の栄養・食生活支援として市町村支援の連携体制を図3に示した。また、支援体制に基づく主な役割分担は表2のとおりとする。



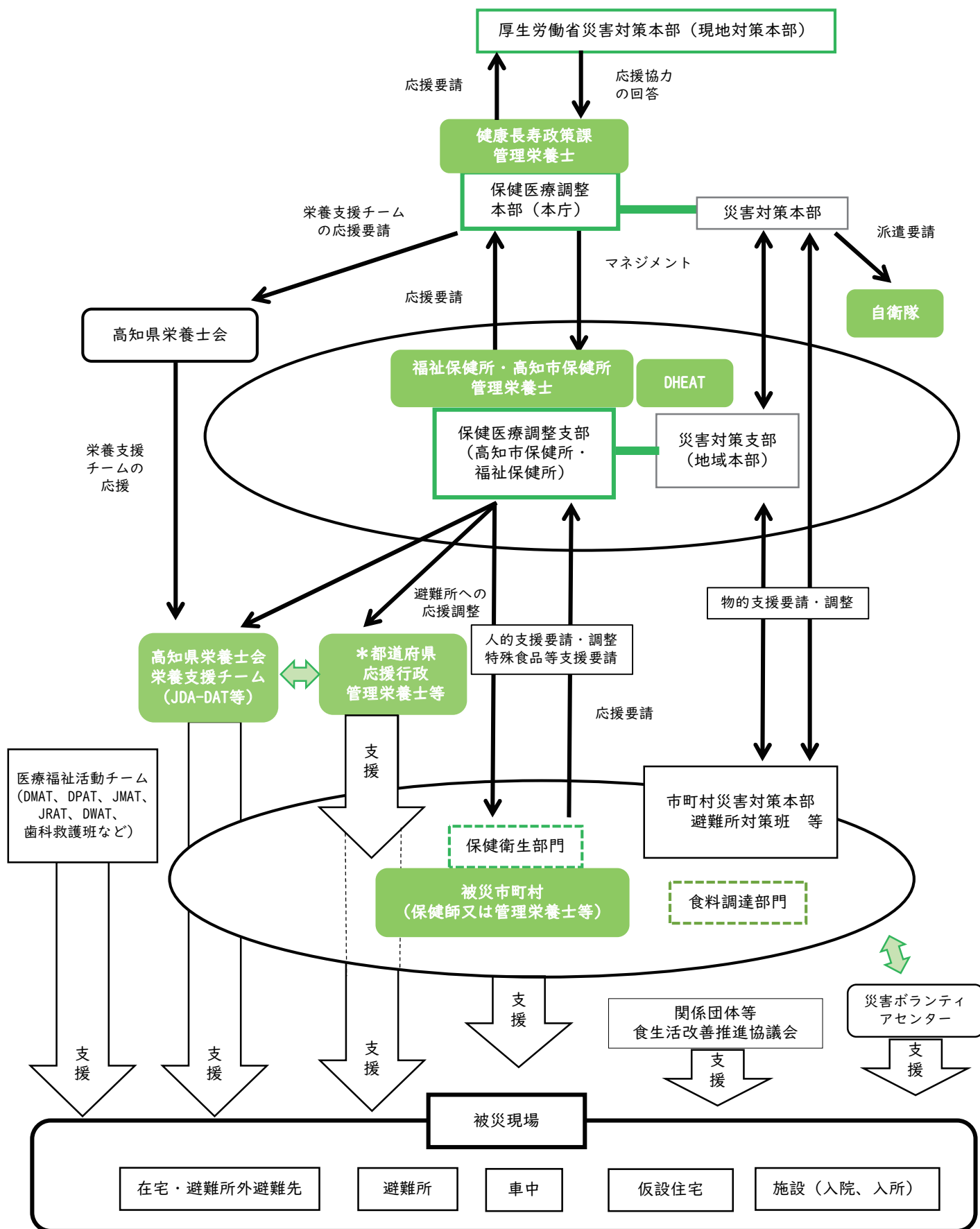


図3 高知県栄養・食生活支援連携体制フロー図

※医療福祉活動チーム等の詳細は、索引（P76～P77）を参照

表2 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

|        | 被災市町村（保健師又は管理栄養士等）                                                                                                                                                                                   | 保健医療調整支部管理栄養士                                                                                                                                                                                                                                                                | 保健医療調整本部管理栄養士                                                                                                                                                       | 厚生労働省                                | 高知県栄養士会栄養支援チーム（JDA-DAT等）                                 |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|        | 応援行政管理栄養士等                                                                                                                                                                                           | 応援行政管理栄養士等<br>DHEAT<br>（医師、保健師、薬剤師、管理栄養士、事務職等）                                                                                                                                                                                                                               | 応援行政管理栄養士等                                                                                                                                                          |                                      |                                                          |
| 支援     | <p>健康な食に関する普及啓発、健康教育（ポピュレーションアプローチ）</p> <p>避難者の食の自立に向けた支援（自助による栄養量の確保）</p> <p>備蓄食品（公的備蓄・流通備蓄）又は支援物資からの栄養確保、提供支援</p> <p>炊き出し、弁当等からの適切な栄養量の確保支援</p> <p>要配慮者の把握、食料の確保、食事の提供支援</p>                       | <p>関係団体等（JDA-DAT含む）による支援チームの支援</p> <p>健康課題のアセスメント</p> <p>不足資源の調達</p> <p>調達資源の適正配分</p>                                                                                                                                                                                        | 広域調整                                                                                                                                                                | 避難所における食事提供の栄養の参照量提示                 | <p>避難者への個別巡回相談（ハイリスクアプローチ）</p> <p>特殊栄養食品ステーションの設置、配布</p> |
| マネジメント | <p>備蓄及び支援物資、提供食の状況把握</p> <p>避難所の食に関するニーズの把握</p> <p>提供食の食事調査</p> <p>保健活動計画の立案</p> <p>通常業務の再開計画の立案</p> <p>炊き出し実施団体との連絡調整</p> <p>弁当業者との連絡調整</p> <p>高知県栄養士会栄養支援チーム（JDA-DAT等）との連絡調整</p> <p>支援内容の計画、要望</p> | <p>被災情報の収集</p> <p>ライフライン復旧状況の把握</p> <p>食事調査の分析、評価<br/>優先対策の決定</p> <p>市町村及び応援行政管理栄養士等の支援</p> <p>保健医療調整本部との連絡調整</p> <p>災害対策支部との連絡調整</p> <p>組織・職種横断的な調整（支援チーム）</p> <p>市町村との連絡調整</p> <p>支援要望のとりまとめ</p> <p>管理栄養士等の応援要請</p> <p>高知県栄養士会栄養支援チーム（JDA-DAT等）の応援要請</p> <p>支援内容の計画、要望</p> | <p>広域調整</p> <p>県外との調整<br/>災害対策本部との連絡調整<br/>保健医療調整支部との連絡調整</p> <p>高知県栄養士会との連絡調整、<br/>栄養支援チーム（JDA-DAT等）の応援要請</p> <p>厚生労働省との連絡調整<br/>管理栄養士等の応援要請、調整</p> <p>支援内容の依頼</p> | <p>都道府県との連絡調整</p> <p>管理栄養士等の応援調整</p> | <p>保健医療調整本部、保健医療調整支部との連絡調整</p> <p>市町村との連絡調整</p>          |

出典：平成30年度大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン 日本公衆衛生協会 改変

### 3 平常時からの備え

|                           | 市町村                                                                            | 福祉保健所                                        | 本庁                            |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|
| 1 支援体制の整備                 | <b>①管理栄養士等の適正配置</b>                                                            |                                              |                               |
|                           | 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。                                                  |                                              |                               |
|                           | <b>②栄養・食生活支援活動に係る共通理解</b>                                                      |                                              |                               |
|                           | 災害時の栄養・食生活支援活動の必要性について、所属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。                     |                                              |                               |
|                           | <b>③栄養・食生活支援活動の要請</b>                                                          |                                              |                               |
|                           | 災害に応じて必要な人的・物的要請を関係課に伝えることができるよう連携体制を整備しておく。                                   |                                              |                               |
| 2 地域防災計画およびマニュアル等の整備、教育研修 | <b>①防災計画へ栄養・食生活支援に係る内容を記載</b>                                                  |                                              | <b>①防災計画へ栄養・食生活支援に係る内容を記載</b> |
|                           | 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を掲げ行政内での周知をしておく。    |                                              |                               |
|                           | <b>②栄養・食生活支援に係るマニュアル等の整備</b>                                                   |                                              |                               |
|                           | 災害発生時は、庁内職員または登庁できた職員で対応することになるため、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。          |                                              |                               |
|                           | <b>③ボランティア等の地区組織との協力体制の整備</b>                                                  |                                              |                               |
|                           | 炊き出し等の食事提供は、地区組織等の協力を得て市町村が実施するため、炊き出しができる場所・必要な器具等をリスト化し周知を図っておく。             |                                              |                               |
|                           | 学校給食施設等で炊き出しができる施設をリスト化し、その施設と食事提供に関する協定を締結しておく。                               |                                              |                               |
| 3 提供食の把握                  | <b>④災害時の栄養・食生活支援に係る研修の開催または受講</b>                                              |                                              |                               |
|                           | マニュアルの普及や連携した取り組みに向け、庁内職員、関係各課や関係機関、団体等との検討会や研修会を開催又は参加し、災害時の対応に備える。           |                                              |                               |
|                           | 食生活改善推進員に非常時の調理方法など研修を行う。また、災害時の食の備え等チラシを作成し配布する。                              |                                              |                               |
|                           | <b>①被災者へ提供する食事内容の把握</b>                                                        |                                              |                               |
|                           | 地域防災計画を参考に、備蓄状況や提供食について把握しておく。また、栄養・食生活支援の視点から必要な食料等について、防災担当課及び食料供給の担当課へ提案する。 |                                              |                               |
| 3 提供食の把握                  | <b>②食事提供に係る担当課の把握</b>                                                          |                                              |                               |
|                           | 地域防災計画をもとに、食料及び水の供給の担当課を把握しておく。                                                |                                              |                               |
|                           |                                                                                | <b>③食事調査の方法の設定</b>                           |                               |
|                           |                                                                                | 調査方法や調査に必要な人材（管理栄養士等）の確保、集計・解析方法等について設定しておく。 |                               |

|            | 市町村                                                                            | 福祉保健所                                                                                 | 本庁                                                  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 4 要配慮者の把握  | ①栄養・食生活支援が必要な要配慮者の把握                                                           |                                                                                       | ①栄養・食生活支援が必要な要配慮者の把握                                |
|            | 災害時に食事に関する支援が必要な方を保健師等が把握している、保健活動の対象とあわせて決めておく。                               |                                                                                       | 災害時に食事に関する支援が必要な方の例をガイドラインで示しておく。                   |
|            | 要配慮者数の把握は、災害時に避難所での受付等を利用して把握するか、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。 |                                                                                       |                                                     |
| 5 給食施設等の支援 |                                                                                | ①給食施設の非常食の備蓄の状況を把握                                                                    |                                                     |
|            |                                                                                | 平常時に巡回指導等を利用して、各給食施設の非常食備蓄状況について把握し、必要な整備がされるよう助言する。                                  | 各給食施設の非常食備蓄状況について把握し、必要な整備の実施を推進する。                 |
|            |                                                                                | ②給食施設内に災害時対策マニュアル等が設備されているか把握                                                         |                                                     |
|            |                                                                                | 発災により、施設の管理栄養士等、調理従事者も被災する場合があります、入所者への食事提供や栄養管理に係る対応について、マニュアル等を整備し、施設内で周知されるよう助言する。 | 入所者への食事提供や栄養管理に係る対応について、マニュアル等を整備し、施設内で周知されるよう推進する。 |
|            |                                                                                | ③他施設との連携体制の整備状況を把握                                                                    |                                                     |
| 6 被災者支援    | ①避難者への食事提供方法の検討                                                                |                                                                                       |                                                     |
|            | 避難所に限らず車中や避難所外避難先等に避難する場合を想定し事前に関係課と連携し食事の提供方法等について協議しておく。                     |                                                                                       |                                                     |

|         | 市町村                                                                                                                                                                        | 福祉保健所                                | 本庁 |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----|
| 6 被災者支援 | <b>②食事提供担当課との連携体制の整備</b><br>地域防災計画において、避難所等の食料調達担当課と連携し、避難者へ提供する食事の内容について、エネルギー及び栄養量の確保や要配慮者への支援（アレルギー食、食事制限のある方、離乳食、摂食嚥下困難者等）について、備蓄や協定、炊き出し等について事前に検討しておく。               |                                      |    |
|         | <b>③避難者への自助による食料調達のための啓発資料の作成</b><br>発災初期、大規模災害、避難者多数の場合等、避難者へ提供する食事のエネルギー及び栄養量の確保や要配慮者への個別対応が難しい場合があるため、コンビニやスーパー、飲食店が再開され食料調達が可能となった場合、不足する栄養素の補給や自助による調達も含め啓発資料を作成しておく。 |                                      |    |
|         | <b>④個別栄養相談の実施方法の設定</b><br>長期的な避難所生活や仮設住宅入居後の食欲不振や便秘、口内炎等の症状が現れる場合や、食事制限が必要な方や食物アレルギーを持つ方、要配慮者等、個別に食事について相談を受ける体制を整備しておく。                                                   |                                      |    |
|         | 個別相談の対応は所属管理栄養士等では対応できない場合があるため、人材の応援を要請するよう計画しておく。                                                                                                                        |                                      |    |
|         | <b>⑤食品衛生担当課との連携及び役割分担</b><br>衛生管理に関する啓発資料等を作成し、すぐに活用できるようにしておく。                                                                                                            |                                      |    |
|         | 避難所等での食事や食料の保管について、適切な温度管理ができるよう、冷蔵庫の設置や保管場所について事前に検討しておく。                                                                                                                 |                                      |    |
|         | <b>⑥福祉避難所での食事提供支援の整備</b><br>福祉避難所での食事提供について、施設担当者と事前に協議しておく。施設で備蓄されている非常食または給食が提供されるため、避難所の受け入れ数に応じた備蓄や給食提供が可能となるよう依頼する。                                                   |                                      |    |
|         |                                                                                                                                                                            | 非常食の備蓄内容等については、給食施設指導等の業務を活用して確認を行う。 |    |
|         | <b>⑦仮設住宅での支援体制の整備</b><br>避難所から仮設住宅での居住が始まると長期化することや自分で食事を確保することになるため、食料入手が困難になることも想定し、移動販売業者等の情報を把握しておく。                                                                   |                                      |    |
|         |                                                                                                                                                                            |                                      |    |

|                     | 市町村                                                                                                                                                                                                       | 福祉保健所 | 本庁 |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| 7 健康な食に関する普及啓発・健康教育 | <b>①家庭での非常食備蓄や災害時の調理工夫等の普及啓発</b><br>一般家庭の食料備蓄（最低３日分以上、可能であれば１週間分以上）を周知啓発する。併せて特殊食品が必要な要配慮者の食料備蓄は２週間分が必要であることを啓発する。                                                                                        |       |    |
| 8 備蓄（協定）            | <b>①避難者に必要なエネルギー及び栄養素の確保</b><br>災害時の非常食の提供を行うため、非常食の備蓄又は協定の締結など、災害時に提供できる体制を整備しておく。食料の確保を検討する際、避難者に必要なエネルギー及び栄養素の確保をするため防災担当課と連携し準備しておく。                                                                  |       |    |
|                     | <b>②要配慮者に必要な食料確保</b><br>普通の食事を摂取することが困難な要配慮者（摂食嚥下困難者、疾病による食事制限者、食物アレルギーを持つ方、乳児、妊婦等）に対し、必要なエネルギー及び栄養量を確保するため、防災担当課と連携し必要な食料の備蓄または協定の締結について整備する。<br>要配慮者がいる家庭は、個々に応じた特殊食品等の備蓄（最低３日分以上、可能であれば２週間分以上）を周知啓発する。 |       |    |
|                     |                                                                                                                                                                                                           |       |    |
| 9 炊き出し              | <b>①炊き出し担当課との連携体制の整備</b><br>地域防災計画に示されている炊き出し担当課と連携し、炊き出して提供する食事について、適切な栄養量であること、食物アレルギー等の要配慮者に対応できること、衛生的な調理・保管ができること等について協議しておく。                                                                        |       |    |



|        | 市町村                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 福祉保健所                                                            | 本庁 |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----|
| 9 炊き出し | <b>②炊き出しに必要な場所や人員、食材等の確保</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                  |    |
|        | 炊き出しの実施場所は、保健センターや公民館等、避難所としても利用される場合があるため、予め炊き出しの実施場所を選定しておくこと。（発災時には避難者の立ち入りを制限する等が必要）                                                                                                                                                                                                 |                                                                  |    |
|        | 炊き出しの実施人員は、団体等に事前に依頼し訓練等を実施する。炊き出しに使用する献立の作成、食材の確保方法や調理機器の準備等、事前に整備しておく。                                                                                                                                                                                                                 | 食生活改善推進員等の地域のボランティア団体に対し非常時の調理方法など研修を行う。また、災害時の食の備え等チラシを作成し配布する。 |    |
|        | <p>&lt;自衛隊&gt;<br/>自衛隊に炊き出しを依頼する場合は、防災担当課と協議し発災後、スムーズな要請ができるようにしておく。市町村が調理に必要な食材等を準備するため事前に食材の確保方法を検討しておく。</p> <p>&lt;自衛隊を要請する場合&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●炊事可能場所の選定及び自衛隊炊飯器材能力の把握</li> <li>●大型車の進入が容易（道路幅が広い）で側溝など水の排出ができる場所の確保（避難所等学校のグラウンド、公民館の駐車場等）</li> </ul> |                                                                  |    |
|        | <b>③炊き出しの献立または献立作成基準の作成</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                  |    |
|        | 炊き出しで提供する食事は、エネルギー及び栄養量をなるべく確保できるよう献立作成を行う。作成にあたっては地域性を踏まえることや不足しがちな野菜やたんぱく質等を補給できるように配慮する。また、避難生活が長期化する場合も想定して、同じ献立とならないように、炊き出しの依頼先と事前に協議しておく。                                                                                                                                         |                                                                  |    |
|        | <p>&lt;自衛隊&gt;<br/>献立・食材・食数等を決定し、自衛隊に依頼するため、献立を作成しておく。備蓄食料等、使用する食材の輸送体制についても関係課と検討しておく。</p>                                                                                                                                                                                              |                                                                  |    |

|                        | 市町村                                                                                                                                                                  | 福祉保健所 | 本庁 |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| 9 炊き出し                 | <b>④食物アレルギーを持つ方への対応方法の設定</b><br>避難所へ炊き出しを提供する際、避難者がアレルギーが含まれていることが分かるように、献立表の掲示をするように整備しておく。                                                                         |       |    |
|                        | <b>⑤炊き出し担当としての管理栄養士等の配置計画</b><br>炊き出しで提供する食事において、適切な栄養量の確保や高齢者や食物アレルギー等の要配慮者への対応、食中毒及び感染症予防のための衛生管理といった観点から、食事内容や提供方法に関し、管理栄養士等を担当として配置し、関係課と連携のもと必要な調整を行う体制を整備しておく。 |       |    |
|                        |                                                                                                                                                                      |       |    |
| 10 弁当等<br>(おにぎり・パン等含む) | <b>①食事調達部署との連携体制の整備</b><br>地域防災計画で示されている食事調達に係る担当課と連携し、災害時に提供する弁当等の内容について、適切な栄養量の確保ができるよう事前に協議をしておく。                                                                 |       |    |
|                        | <b>②弁当業者等との事前協議</b><br>災害時に提供する弁当等について、内容や運搬、保管等の方法を事前に管理栄養士等と連携し協議しておく。                                                                                             |       |    |
|                        | <b>③弁当の給与栄養量の設定</b><br>災害時に提供する弁当等について、適切なエネルギー及び栄養量を確保するため、1日または1食あたりの給与栄養量を設定しておく。                                                                                 |       |    |
|                        | <b>④弁当の献立作成基準の作成</b><br>提供する弁当はエネルギー及び栄養量をなるべく確保できるよう準備しておく。また、避難生活の長期化を想定し、同じ献立とならないように、弁当等の依頼先と事前に協議しておく。                                                          |       |    |
|                        | <b>⑤温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供する方法の設定</b><br>避難所等への弁当等の提供において、食品衛生の観点から、保管温度には注意が必要。避難者の食欲増進や、心の癒しのためにも、適温で食べることができるよう電子レンジや冷蔵庫等の配置を事前に検討しておく。                            |       |    |
|                        | <b>⑥要配慮者に対応した弁当等の提供</b><br>要配慮者への弁当等提供について、事前に協議しておく。<br>災害時に提供する弁当の献立表をもとに、要配慮者に対応した献立の修正や代替え献立の提案等、管理栄養士等が助言できる体制を整備しておく。                                          |       |    |
|                        |                                                                                                                                                                      |       |    |
|                        |                                                                                                                                                                      |       |    |
|                        |                                                                                                                                                                      |       |    |

|                    | 市町村                                                                                                                                    | 福祉保健所                                                                                            | 本庁 |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 10 弁当等（おにぎり・パン等含む） | ⑦ 弁当等提供担当としての管理栄養士等の配置計画                                                                                                               |                                                                                                  |    |
|                    | 提供する弁当について、適切な栄養量の確保や要配慮者への対応、衛生管理といった観点から、弁当の内容や提供方法に関し、管理栄養士等を担当として配置し、関係課と連携のもと必要な調整を行う体制を整備しておく。                                   |                                                                                                  |    |
| 11 食中毒・感染症予防       | ① 食中毒・感染症予防に係る対応の役割分担                                                                                                                  |                                                                                                  |    |
|                    | 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ため、予防対策の体制について協議しておく。                                                                                   |                                                                                                  |    |
|                    | 避難所で配給された食事（食品）を衛生的に保管する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。                                                                            |                                                                                                  |    |
|                    | ② 各種様式の作成                                                                                                                              |                                                                                                  |    |
|                    | 災害時の食中毒防止の観点から、避難所へ配給される食品の賞味期限または、消費期限、容器包装の破れや外観に異常がないか等、受け入れる際のチェック表を作成しておく。また、避難所で配食を担当するスタッフや、炊き出し等の調理従事者に対する自己衛生チェック表を事前に作成しておく。 |                                                                                                  |    |
| 12 食環境の整備          | ③ 啓発ちらし等の作成                                                                                                                            |                                                                                                  |    |
|                    | 平常時に啓発資料等を作成し、すぐに利用できるように準備しておく。                                                                                                       |                                                                                                  |    |
|                    | ① 管内の店舗マップ等の作成                                                                                                                         |                                                                                                  |    |
|                    | 量販店や飲食店等の営業及び食料提供状況を把握し、必要に応じて被災者へ情報提供し、自助による調達を支援するため、事前に管内店舗情報のマップを作成しておく。                                                           |                                                                                                  |    |
|                    |                                                                                                                                        | ② 健康に配慮したメニューを提供する飲食店の整備                                                                         |    |
|                    |                                                                                                                                        | 適切なエネルギーや栄養量及びバランスを考慮した外食や弁当等のメニューを提供する飲食店等を整備しておくことで、地域住民の知識の普及や災害時に適切なエネルギー及び栄養量を確保できるようにしておく。 |    |

#### 4 各フェーズにおける被災者への栄養・食生活支援活動

##### フェーズ0 初動体制の確立（概ね発災後24時間以内）

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 想定される状況        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ライフライン（電気・ガス・水道・通信・道路網）の寸断<br/>⇒外部と断絶し、情報収集困難、物流の遮断・停滞</li> <li>・ 被災者の救助、救護活動の実施</li> <li>・ 避難所開設</li> <li>・ 避難所、在宅避難、避難所外避難、車中泊等の避難者増大</li> <li>・ 職員の不足</li> <li>・ 食料、飲料水の不足（備蓄以外の食料の確保が難しい）</li> <li>・ トイレの不足</li> <li>・ 業務拠点の機能低下または損失</li> <li>・ 給食施設における食事提供の中断</li> </ul> |
| 想定される避難所の食事    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 備蓄食料（パン・アルファ化米・水等）や避難者が持参した非常食を分け合う食事</li> <li>・ 食事が無い状態</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |
| 栄養・食生活で配慮すべき事項 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 水分の補給</li> <li>・ エネルギーの確保</li> <li>・ 緊急性を要する要配慮者への食事</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                 |

|                   |                                                                                                                                    |                                                                  |                 |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|
| あるべき姿<br>（栄養・食生活） | 住民が被災時でも水と食物が摂取できる（食料確保）                                                                                                           |                                                                  |                 |
|                   | 市町村                                                                                                                                | 保健医療調整支部                                                         | 保健医療調整本部        |
| 初動体制の確立           | 各市町村の災害対応マニュアル等に沿った活動（応急対応のCSCA※）                                                                                                  | 「高知県南海トラフ地震対策応急対策活動要領」に沿った活動（応急対応のCSCA）                          |                 |
|                   | ・ 各所属のマニュアル等に沿って出勤。困難な場合は、安否の連絡（当面の食料、飲料水、着替え、筆記用具等）<br>・ 発災時に居合わせた現場での救護及び栄養支援活動等の実施<br>・ 指揮命令系統の確立<br>・ 自分自身や来庁者等の安全確保や施設設備の安全確保 |                                                                  |                 |
| アセスメント            | 被災情報の収集及び発信                                                                                                                        |                                                                  |                 |
|                   | ・ 担当部署を通じてライフラインの損壊状況、被災状況（被災者数、施設被害、交通状況（物流））、避難所開設状況（衛生管理状況）、給食施設の状況、管理栄養士等・行政職員の出勤状況の把握及び情報収集                                   |                                                                  |                 |
|                   |                                                                                                                                    | ・ 避難所情報や医療機関の被災状況はEMISで把握、必要に応じ入力（代理）、それ以外の施設は関係課（福祉主管課等）と連携して把握 |                 |
|                   | 提供食の把握                                                                                                                             |                                                                  |                 |
|                   | ・ 備蓄状況の把握（品名、数量）<br>・ 避難者への提供状況の把握（内容、数量）                                                                                          | ・ 管内市町村の提供状況の把握                                                  | ・ 災害対策本部と連携し、調整 |
|                   | 要配慮者の把握                                                                                                                            |                                                                  |                 |
|                   | ・ 避難所の受付時に把握。また、避難所以外に避難している住民も把握（性別、年齢構成、疾病状況、アレルギー状況等、食事提供に必要な情報の把握）                                                             |                                                                  |                 |

※CSCA：災害初期の対応として共通概念である「指揮命令系統の確立」「安全の確保」「情報収集と伝達」「評価」に基づく対応

フェーズⅠ 緊急対策（概ね発災後72時間）

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 想定される状況        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ライフラインの寸断 ⇒情報収集の混乱</li> <li>・被災者や負傷者の増加に伴う混乱</li> <li>・医療活動、保健活動の実施</li> <li>・備蓄以外の食料の確保が難しい</li> <li>・乳児用ミルクや離乳食・高齢者用食品等の不足</li> <li>・避難所、在宅避難、避難所外避難、車中泊等の避難者増大</li> <li>・避難所の衛生状態悪化、トイレの不足</li> <li>・食料・水の不足</li> <li>・衛生管理の不徹底</li> <li>・水分を控えるため、脱水、熱中症、エコノミークラス症候群</li> <li>・給食施設における食事提供の中断および災害時用献立による簡易給食</li> </ul> |
| 想定される避難所の食事    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・全体的な食料不足（量、質）</li> <li>・食事の配慮が必要な方の食品不足（乳児用粉ミルク、離乳食、アレルギー食、摂食嚥下困難者食等）</li> <li>・自衛隊や被災者（自主防災組織等）による炊き出し</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            |
| 栄養・食生活で配慮すべき事項 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・水分の補給</li> <li>・エネルギーの確保</li> <li>・要配慮者（乳幼児、高齢者、慢性疾患等）への配慮</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                         |

| あるべき姿<br>（栄養・食生活） | 住民が必要なエネルギーを確保できる                                                                                                                                                                                      |                                                                                    |                                                                       |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                   | 市町村                                                                                                                                                                                                    | 保健医療調整支部                                                                           | 保健医療調整本部                                                              |
| アセスメント・支援活動計画の作成  | <b>被災情報の収集及び発信（フェーズ0からの変化状況）</b>                                                                                                                                                                       |                                                                                    |                                                                       |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・担当部署を通じてライフラインの損壊状況、被災状況（被災者数、施設被害、交通状況（物流））、避難所開設状況（衛生管理状況）、給食施設の状況、管理栄養士等・行政職員の出勤状況の把握及び情報収集</li> </ul>                                                      |                                                                                    |                                                                       |
|                   | <b>提供食の把握</b>                                                                                                                                                                                          |                                                                                    |                                                                       |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・物資（食料）調達部門と連携し、食料支援の調整</li> </ul>                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>・保健医療調整本部及び災害対策支部と連携し、食料の支援要請の検討</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・災害対策本部と連携し、食料支援の調整</li> </ul> |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・避難所の食事状況の把握</li> <li>・流通備蓄の手配状況の把握（内容、数量）</li> <li>・不足食料の把握（有無、内容）</li> <li>・炊き出し対応、弁当等提供状況の把握（有無、誰が、内容、場所、期間、要配慮者への対応）</li> <li>・各避難所提供食の食事調査の実施計画</li> </ul> |                                                                                    |                                                                       |
|                   | <b>要配慮者の把握</b>                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |                                                                       |
| 生活の場に合わせた被災者支援    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・提供食を食べられない被災者の把握</li> <li>・要配慮者の食事調査（エネルギー・栄養価の算定）</li> </ul>                                                                                                  |                                                                                    |                                                                       |
|                   | <b>避難所等への支援</b>                                                                                                                                                                                        |                                                                                    |                                                                       |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・エネルギー確保に必要な食料の提供（備蓄、支援物資等）</li> <li>・食料及び提供食の衛生的な保管</li> </ul>                                                                                                 |                                                                                    |                                                                       |
|                   | <b>給食施設への支援</b>                                                                                                                                                                                        |                                                                                    |                                                                       |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・被災状況の把握（厨房施設・ライフライン）</li> <li>・給食提供状況の把握（可否・内容・食料・調理従事者確保）</li> <li>・他施設等との連携（協定）状況の把握</li> </ul>                                                              |                                                                                    |                                                                       |



|                   | 市町村                                                                                                                | 保健医療調整支部                                                  | 保健医療調整本部                                       |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 健康な食に関する普及啓発・健康教育 | 情報の発信                                                                                                              |                                                           |                                                |
|                   | ・食料入手に関する情報（要配慮者向け含む）<br>・提供食の衛生管理に関する啓発<br>・自主防災組織等への炊き出しに関するルールの啓発（平常時に作成した資料の活用）                                |                                                           |                                                |
| 提供食の支援            | 備蓄                                                                                                                 |                                                           |                                                |
|                   | ・適正なエネルギー及び栄養量確保のための助言、食料確保・提供（公的備蓄、流通備蓄）<br>・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）                              |                                                           |                                                |
|                   | 炊き出し                                                                                                               |                                                           |                                                |
|                   | ・調理場所の確保<br>・炊き出し献立提供（作成）<br>・食材の入手と搬送の手配<br>・炊き出しルールの提供<br>・炊き出しボランティア（地域団体）の調整                                   | ・提供状況の把握、支援                                               |                                                |
|                   | ・要配慮者（アレルギーを含む）の情報提供<br>・提供食の食事調査・評価                                                                               |                                                           |                                                |
|                   | 弁当等（おにぎり・パン等含む）                                                                                                    |                                                           |                                                |
|                   | ・弁当等の手配                                                                                                            | ・提供状況の把握、支援                                               |                                                |
|                   | ・適正なエネルギー及び栄養量の基準提供<br>・要配慮者（アレルギーを含む）の情報提供<br>・提供食の食事調査・評価                                                        |                                                           |                                                |
| 食中毒・感染症予防対策       | 衛生管理状況の把握と指導                                                                                                       |                                                           |                                                |
|                   | ・避難所の食事の衛生管理状況の把握と指導<br>・トイレ、手洗い設備、消毒液等衛生物品の現状把握<br>・手洗い、消毒、マスク着用の普及啓発<br>・必要な物品の確保（トイレ、手洗い設備、衛生物品）<br>・有症状者の把握と対応 | ・避難所の食事の衛生管理状況の把握<br>・トイレ、手洗い設備、消毒液等衛生物品の現状把握<br>・有症状者の把握 |                                                |
| 受援体制の整備           | 物資（食料）                                                                                                             |                                                           |                                                |
|                   | ・支援物資の受入れ状況の把握<br>・避難所等へ支援物資提供<br>・避難者のエネルギー確保に必要な食料の受入れ<br>・要配慮者用食品の確保・調整                                         | ・支援物資の受入れ状況の把握<br>・要配慮者用食品の確保・調整                          |                                                |
|                   | 人材                                                                                                                 |                                                           |                                                |
|                   | ・炊き出しボランティアの調整<br>・保健医療調整支部への応援要請<br>・受援内容の決定                                                                      | ・保健医療調整本部へ管理栄養士等の応援要請<br>・受援内容の決定                         | ・管理栄養士等応援に関する国への要請、関係機関・団体との調整<br>・応援自治体との連絡調整 |



フェーズ2 応急対策（概ね4日目から2週間まで）

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 想定される状況        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ライフラインの一部復旧</li> <li>・在宅避難者対策</li> <li>・支援活動者（ボランティア）の増加</li> <li>・管理栄養士等の支援活動が始まる（JDA-DAT）</li> <li>・支援物資到着、食料不足</li> <li>・トイレ（おむつ）の不足や衛生状態の悪化により、避難者の衛生状態悪化、感染症の増加</li> <li>・体調不良者（疲労、食欲不振、便秘、下痢、口内炎等）の増加</li> <li>・活動量や身体機能の低下</li> <li>・治療中断やストレス増加による慢性疾患の悪化</li> <li>・炊き出し従事者の疲労やけがの増加、又は炊き出し従事による疲労やけがの増加</li> <li>・要配慮者の食品不足</li> <li>・水分摂取制限の恐れ</li> <li>・給食施設における食事提供の再開の準備</li> <li>・歯や口腔のケア不足による口腔内トラブル</li> </ul> |
| 想定される避難所の食事    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・支援物資等の主食（パン、おにぎり等）中心の食事</li> <li>・自衛隊による炊き出し</li> <li>・ボランティア（外部支援者）による炊き出しの増加</li> <li>・バランス悪化（おにぎり、パン、カップ麺、菓子類、清涼飲料水等の過多、野菜類、魚、肉、乳製品類、果物の不足）</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 栄養・食生活で配慮すべき事項 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・たんぱく質、ミネラル、ビタミンの補給</li> <li>・エネルギーの摂りすぎ</li> <li>・生活不安や生活環境の変化に伴う食欲の低下</li> <li>・水分の補給</li> <li>・温かい食事の提供</li> <li>・慢性疾患、摂食嚥下困難者等の要配慮者の把握と対応</li> <li>・特殊栄養食品等の発注や物資管理</li> <li>・食品の保存や温度管理等の衛生管理の徹底</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |          |          |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| あるべき姿<br>（栄養・食生活） | 住民が適切なエネルギー及び栄養量の確保ができる<br>温かい食事や多様な食事をとり、被災者がホッとでき、被災生活の疲れがとれる                                                                                                                                                                                            |          |          |
|                   | 市町村                                                                                                                                                                                                                                                        | 保健医療調整支部 | 保健医療調整本部 |
| アセスメント・支援活動計画の作成  | 被災情報の収集及び発信（フェーズ1からの変化状況）                                                                                                                                                                                                                                  |          |          |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・担当部署を通じてライフラインの損壊状況、被災状況（被災者数、施設被害、交通状況（物流））、避難所開設状況（衛生管理状況）、給食施設の状況、管理栄養士等・行政職員の出勤状況の把握及び情報収集</li> </ul>                                                                                                          |          |          |
|                   | 提供食の把握                                                                                                                                                                                                                                                     |          |          |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・避難所の食事状況の把握</li> <li>・流通備蓄の手配状況の把握（内容、数量）</li> <li>・不足食料の把握（有無、内容）</li> <li>・炊き出し対応、弁当等提供状況の把握（有無、誰が、内容、場所、期間、要配慮者への対応）</li> <li>・各避難所提供食の食事調査（エネルギー・栄養価の算定）</li> <li>・提供食のエネルギー・栄養価の算定、栄養評価（エネルギー・栄養素）</li> </ul> |          |          |
|                   | 要配慮者の把握                                                                                                                                                                                                                                                    |          |          |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・提供食を食べられない被災者の把握</li> <li>・要配慮者の食事調査（エネルギー・栄養価の算定）、栄養量評価（エネルギー・栄養素）</li> </ul>                                                                                                                                     |          |          |

## フェーズ2

|                   | 市町村                                                                      | 保健医療調整支部                     | 保健医療調整本部                                            |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 生活の場に合わせた被災者支援    | 避難所等への支援                                                                 |                              |                                                     |
|                   | ・避難所食事調査結果からエネルギー及び栄養量の確保に必要な食事提供<br>・要配慮者への有用な食料提供                      |                              |                                                     |
|                   | ・個別栄養相談の実施<br>・要配慮者の栄養相談の引継ぎ<br>・食料及び提供食の衛生的な保管                          |                              |                                                     |
|                   | 給食施設への支援                                                                 |                              |                                                     |
|                   | ・給食提供状況の把握（経過）<br>・給食提供困難施設への支援調整（食料・調理従事者）                              |                              |                                                     |
| 健康な食に関する普及啓発・健康教育 | 情報の発信                                                                    |                              |                                                     |
|                   | ・ボランティアへの炊き出しに関するルールの啓発<br>・提供食の不足栄養量を補うための協力依頼<br>・要配慮者の病態にあった食事のとり方の啓発 |                              |                                                     |
| 提供食の支援            | 支援物資等                                                                    |                              |                                                     |
|                   | ・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<br>・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             |                              |                                                     |
|                   | 炊き出し                                                                     |                              |                                                     |
|                   | ・要配慮者に対応した食事提供                                                           | ・提供状況の把握、支援                  |                                                     |
|                   | ・提供食の食事調査・評価（エネルギー及び栄養価の算定）                                              |                              |                                                     |
|                   | 弁当等（おにぎり・パン等含む）                                                          |                              |                                                     |
|                   | ・適正なエネルギー及び栄養量の提供<br>・要配慮者に対応した食事提供<br>・適温に配慮した食事提供                      | ・提供状況の把握、支援                  |                                                     |
|                   | ・提供食の食事調査・評価（エネルギー及び栄養価の算定）                                              |                              |                                                     |
|                   |                                                                          |                              |                                                     |
| 食中毒・感染症予防対策       | 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<br>・有症状者の把握と対応                                        | ・衛生管理状況の把握と指導<br>・有症状者の把握と対応 | ・衛生管理状況の把握<br>・有症状者の把握                              |
| 受援体制の整備           | 物資（食料）                                                                   |                              |                                                     |
|                   | ・避難者の栄養量確保に必要な食料の受入れ<br>・避難所等へ要配慮者用食品の提供                                 |                              | ・支援物資等の受入れ状況の把握<br>・要配慮者用食品の確保・調整（特殊栄養食品ステーション設置依頼） |
|                   | 人材                                                                       |                              |                                                     |
|                   | ・応援受入に関する保健医療調整支部との連絡調整                                                  | ・応援受入に関する保健医療調整本部との連絡調整      | ・応援受入に関する国との連絡調整<br>・応援自治体との連絡調整                    |
|                   |                                                                          |                              |                                                     |
| 食環境の整備            | 物流、量販店、飲食店等                                                              |                              |                                                     |
|                   | ・適正なエネルギー及び栄養量補給のための自己調達物資の供給依頼                                          |                              |                                                     |

フェーズ3 応急対策（概ね2週間から1か月まで）

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 想定される状況        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域医療やライフラインが徐々に復旧</li> <li>・被害の全容を概ね掌握</li> <li>・仮設住宅建設・入居の可否の決定</li> <li>・支援活動者（ボランティア）の増加と撤退</li> <li>・管理栄養士等の支援活動（JDA-DAT）の継続（引継ぎ）</li> <li>・給食施設での備蓄品がなくなる</li> <li>・ストレスにより悪化しやすい疾病の増悪（喘息、アレルギーなど）</li> <li>・慢性疾患の悪化</li> <li>・復旧活動や炊き出しによる慢性疲労やけがの増加</li> <li>・生活範囲の狭小化による運動不足や活動量の減少（ADL低下）</li> <li>・深部静脈血栓症（エコノミークラス症候群）の発症</li> <li>・衛生環境の悪化による、食中毒や感染症の発生</li> <li>・避難生活の長期化による不安や意欲の低下（うつ病）</li> <li>・歯や口腔のケア不足による口腔内トラブル</li> </ul> |
| 想定される避難所の食事    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・被災者自身による食料調達の増加</li> <li>・食料調達部門と連携して、特殊栄養食品の調達・配布の継続</li> <li>・孤立集落や自宅避難者等への配食</li> <li>・給食施設の再開（各施設BCPに沿って実施）</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 栄養・食生活で配慮すべき事項 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・炭水化物中心の食事によるエネルギー過多、たんぱく質・ビタミン・ミネラル不足</li> <li>・生活不安や生活環境の変化に伴う食欲の低下</li> <li>・水分の補給</li> <li>・慢性疾患、摂食嚥下困難者等の要配慮者の把握と対応</li> <li>・特殊栄養食品の発注や物資管理</li> <li>・食中毒・感染症予防のための衛生管理の徹底</li> <li>・温かい食事等、楽しみ・活力となるような配慮</li> <li>・生活復帰（自宅での生活復帰、仮設住宅等への入居）を見据えた食支援</li> </ul>                                                                                                                                                                            |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |          |          |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| あるべき姿<br>（栄養・食生活） | 被災住民が状況にあった食事を摂取できる（ <u>要配慮者に対応した</u> ）食を楽しみ、生活再建への活力となる                                                                                                                                                                                                   |          |          |
|                   | 市町村                                                                                                                                                                                                                                                        | 保健医療調整支部 | 保健医療調整本部 |
| アセスメント・支援活動計画の作成  | 被災情報の収集及び発信（フェーズ2からの変化状況）                                                                                                                                                                                                                                  |          |          |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・被災状況、避難所設置数、避難者数の変化を把握</li> <li>・被災者の栄養・食生活支援の状況を把握</li> <li>・ライフラインの復旧状況を把握</li> </ul>                                                                                                                            |          |          |
|                   | 提供食の把握                                                                                                                                                                                                                                                     |          |          |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・避難所の食事状況の把握</li> <li>・流通備蓄の手配状況の把握（内容、数量）</li> <li>・不足食料の把握（有無、内容）</li> <li>・炊き出し対応、弁当等提供状況の把握（有無、誰が、内容、場所、期間、要配慮者への対応）</li> <li>・各避難所提供食の食事調査（エネルギー・栄養価の算定）</li> <li>・提供食のエネルギー・栄養価の算定、栄養評価（エネルギー・栄養素）</li> </ul> |          |          |
|                   | 要配慮者の把握                                                                                                                                                                                                                                                    |          |          |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・提供食を食べられない被災者の把握</li> <li>・要配慮者の食事調査（エネルギー・栄養価の算定）、栄養量評価（エネルギー・栄養素）</li> </ul>                                                                                                                                     |          |          |

|                               | 市町村                                                                                                                                                                                         | 保健医療調整支部                                                                             | 保健医療調整本部                                                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 生活の場に<br>合わせた被<br>災者支援        | <b>避難所等への支援</b>                                                                                                                                                                             |                                                                                      |                                                                                |
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・避難所食事調査結果からエネルギー及び栄養量の確保に必要な食事提供</li> <li>・要配慮者への有用な食料提供</li> </ul>                                                                                 |                                                                                      |                                                                                |
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・個別栄養相談の実施</li> <li>・要配慮者の栄養相談の引継ぎ</li> <li>・食料及び提供食の衛生的な保管</li> <li>・自助によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供</li> <li>・要配慮者自身によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供</li> </ul> |                                                                                      |                                                                                |
|                               | <b>仮設住宅等への支援</b>                                                                                                                                                                            |                                                                                      |                                                                                |
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材入手、調理場の状況把握</li> <li>・自助によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供</li> <li>・要配慮者自身によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供</li> <li>・仮設住宅での健康教育の検討・企画</li> </ul>                   |                                                                                      |                                                                                |
|                               | <b>給食施設への支援</b>                                                                                                                                                                             |                                                                                      |                                                                                |
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食施設の復旧状況等の把握</li> <li>・給食提供困難施設への支援調整（食料・調理従事者）</li> </ul>                                                                                         |                                                                                      |                                                                                |
| 健康な食に<br>関する普及<br>啓発・健康<br>教育 | <b>情報の発信・普及啓発</b>                                                                                                                                                                           |                                                                                      |                                                                                |
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・仮設住宅近辺の食料調達に係る情報発信</li> <li>・健康教育情報誌発行等による啓発</li> </ul>                                                                                             |                                                                                      |                                                                                |
| 提供食の支<br>援                    | <b>炊き出し</b>                                                                                                                                                                                 |                                                                                      |                                                                                |
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・要配慮者に対応した食事提供</li> </ul>                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・提供状況の把握、支援</li> </ul>                        |                                                                                |
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・提供食の食事調査・評価（エネルギー及び栄養価の算定）</li> </ul>                                                                                                               |                                                                                      |                                                                                |
|                               | <b>弁当等（おにぎり・パン等含む）</b>                                                                                                                                                                      |                                                                                      |                                                                                |
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・適正なエネルギー及び栄養量の提供</li> <li>・要配慮者に対応した食事提供</li> <li>・適温に配慮した食事提供</li> <li>・バラエティにとんだ食事提供</li> </ul>                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・提供状況の把握、支援</li> </ul>                        |                                                                                |
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・提供食の食事調査・評価（エネルギー及び栄養価の算定）</li> </ul>                                                                                                               |                                                                                      |                                                                                |
| 食中毒・感<br>染症予防対<br>策           | <b>衛生管理状況の把握と指導</b>                                                                                                                                                                         |                                                                                      |                                                                                |
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・炊き出しの衛生管理状況の把握と指導</li> <li>・仮設住宅でのイベントにおける衛生指導</li> <li>・有症状者の把握と対応</li> </ul>                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理状況の把握と指導</li> <li>・有症状者の把握と対応</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理状況の把握</li> <li>・有症状者の把握</li> </ul> |

フェーズ3

|         | 市町村                                                                                                                     | 保健医療調整支部 | 保健医療調整本部                                                                                                  |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 受援体制の整備 | <b>物資（食料）</b>                                                                                                           |          |                                                                                                           |
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・避難者の栄養量確保に必要な食料の受入れ</li> <li>・避難所等へ要配慮者用食品の提供</li> </ul>                        |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・支援物資等の受入れ状況の把握</li> <li>・要配慮者用食品の確保・調整（特殊栄養食品ステーション設置）</li> </ul> |
|         | <b>人材</b>                                                                                                               |          |                                                                                                           |
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・受援の終了計画、引継ぎ</li> <li>・応援終了に向けての業務体制整備</li> </ul>                                |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・応援受入に関する国との連絡調整</li> <li>・応援自治体との連絡調整</li> </ul>                  |
| 食環境の整備  | <b>物流、量販店、飲食店等</b>                                                                                                      |          |                                                                                                           |
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康に配慮した食材やメニューの提供依頼</li> <li>・仮設住宅の食材入手のしやすさの把握と支援</li> <li>・食の自立を支援</li> </ul> |          |                                                                                                           |
| 通常業務の再開 | <b>再開準備</b>                                                                                                             |          |                                                                                                           |
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・通常業務の再開計画の作成（業務の優先順位の検討）</li> </ul>                                             |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・通常業務再開に向けた支援</li> </ul>                                           |



フェーズ4 復旧・復興対策期（概ね1～3か月）

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |             |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| 想定される状況           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域格差はあるが、ライフラインがほぼ復旧している</li> <li>・避難生活の長期化</li> <li>・地域の医療機関や薬局が徐々に再開</li> <li>・被害の少ない地域は平常に近い生活</li> <li>・避難所の集約化が進み一部では仮設住宅入居が始まる</li> <li>・仮設住宅等への入居による生活環境の変化</li> <li>・炊き出し施設の集約化や仮設住宅への支援</li> <li>・体調不良者（食欲不振、便秘、下痢、口内炎等）の増加</li> <li>・生活習慣病や慢性疾患の悪化</li> </ul>                                                           |          |             |
| 想定される避難所の食事       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当提供への移行</li> <li>・移動販売や買い物支援バスの運行などにより、惣菜の利用が始まる</li> <li>・ライフラインの復旧に伴い、生鮮食材を用いた食事が可能となる</li> <li>・食事を中断していた給食施設では、安全に食事を提供できる環境を整えながらの簡易給食の提供（パンと牛乳と果物等）</li> </ul>                                                                                                                                                             |          |             |
| 栄養・食生活で配慮すべき事項    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生活習慣病予防や栄養バランスに配慮</li> <li>・生活不安や生活環境の変化に伴う食欲の低下</li> <li>・水分の補給</li> <li>・慢性疾患、摂食嚥下困難者等の要配慮者の把握と対応</li> <li>・特殊栄養食品の発注や物資管理</li> <li>・生活復帰（自宅での生活復帰、仮設住宅等への入居）を見据えた食支援、仮設住宅等への食支援</li> <li>・外部支援者の引き上げに伴い、業務の引継ぎ</li> <li>・地域栄養士や食生活改善推進員と協働した栄養相談・支援活動</li> <li>・食品の保存や温度管理等の衛生管理の徹底</li> <li>・高齢者の配食、ミニデイサービス等の事業再開</li> </ul> |          |             |
| あるべき姿<br>（栄養・食生活） | 自己で個人にあった食事を摂取できる（日常に戻る）<br>食を楽しみ、生活再建への活力となる                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |             |
|                   | 市町村                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 保健医療調整支部 | 保健医療調整本部    |
| 生活の場に合わせた被災者支援    | 避難所等への支援                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |             |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自助によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供</li> <li>・要配慮者自身によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                    |          | ・提供状況の把握、支援 |
| 生活の場に合わせた被災者支援    | 仮設住宅等への支援                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |             |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自助によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供</li> <li>・要配慮者自身によるエネルギー及び栄養量の確保に必要な情報提供</li> <li>・仮設住宅での健康教育の検討・企画</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |          | ・提供状況の把握、支援 |
| 健康な食に関する普及啓発・健康教育 | 情報の発信・普及啓発                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |             |
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・仮設住宅近辺の食料調達に係る情報発信</li> <li>・健康教育情報誌発行等による啓発</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |             |



フェーズ4

|             | 市町村                                                                                                                                       | 保健医療調整支部                                                                             | 保健医療調整本部                                                                       |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 提供食の支援      | <b>弁当等</b>                                                                                                                                |                                                                                      |                                                                                |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・適正なエネルギー及び栄養量の提供</li> <li>・要配慮者に対応した食事提供</li> <li>・適温に配慮した食事提供</li> <li>・バラエティにとんだ食事提供</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・提供状況の把握、支援</li> </ul>                        |                                                                                |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・提供食の食事調査・評価（エネルギー及び栄養価の算定）</li> </ul>                                                             |                                                                                      |                                                                                |
| 食中毒・感染症予防対策 | <b>衛生管理状況の把握と指導</b>                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・仮設住宅でのイベントにおける衛生指導</li> <li>・有症状者の把握と対応</li> </ul>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理状況の把握と指導</li> <li>・有症状者の把握と対応</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理状況の把握</li> <li>・有症状者の把握</li> </ul> |
| 受援体制の整備     | <b>物資（食料）</b>                                                                                                                             |                                                                                      |                                                                                |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・支援物資及び要配慮者用食品の供給停止</li> </ul>                                                                     |                                                                                      |                                                                                |
|             | <b>人材</b>                                                                                                                                 |                                                                                      |                                                                                |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・支援の終了計画、引継ぎ</li> <li>・応援の終了に向けての業務体制整備</li> </ul>                                                 |                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・応援終了の調整</li> </ul>                     |
| 食環境の整備      | <b>物流、量販店、飲食店等</b>                                                                                                                        |                                                                                      |                                                                                |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康に配慮した食材やメニューの提供依頼</li> <li>・仮設住宅の食材入手のしやすさの把握と支援</li> <li>・食の自立を支援</li> </ul>                   |                                                                                      |                                                                                |
| 通常業務の再開     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康づくりに関する事業の再開</li> </ul>                                                                         |                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・通常業務再開に向けた支援</li> </ul>                |
| 支援活動のまとめと検証 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・活動内容の振り返り</li> <li>・災害時対応マニュアル等の見直し</li> <li>・情報の共有</li> </ul>                                    |                                                                                      |                                                                                |

## 5 対象別栄養・食生活支援活動

### 【要配慮者について】

| 対象者                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 被災時の支援ポイント                                                                                                                                                                                                                                    | 特殊栄養食品                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 乳幼児                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>●<b>食事の回数を多く</b><br/>日々の健康維持だけでなく、発育・発達のための栄養素等の摂取が必要なので、授乳回数や間食の配慮が大切である。</p> <p>●<b>ストレスによる食欲低下に注意</b><br/>遊び場の確保や保育ボランティアの支援等を考慮することも重要である。</p> <p>●<b>食物アレルギー（→P32参照）</b><br/>避難所では備蓄食品・救援物資等で対応を行い、それらでの対応が困難な場合は、アレルギー用食品の要請を行う。</p> | <p>・乳児用液体ミルク<br/>・乳児用調製粉乳</p> <p>※一般のおかゆなどは離乳食として活用可能</p> |
| 乳幼児への一般的な注意点                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                           |
| <p>●<b>備蓄の啓発</b><br/>乳幼児健診などを通じて、普段使っているミルクや離乳食等を備蓄しておくことを啓発する。液体ミルクと紙コップを使用した飲ませ方についても情報提供を行う。</p> <p>●<b>備蓄の留意点</b><br/>〔水（軟水が望ましい）〕<br/>乳児の場合は、水分が不足すると脱水症状に陥り易い。またミルクや離乳食の調理をするためにも1人1日当たり3リットルの水は用意しておく必要がある。国産のミネラルウォーターを選ぶとよい。</p> <p>〔ミルク・液体ミルク（母乳保育の場合も含む）〕<br/>家庭には普段使用しているメーカーのミルクあるいは、調乳なしで飲ませることができる液体ミルクを余分に用意しておく。使用期限に留意して賞味期限が切れる前に使い切り、新しい物と交換する。哺乳瓶が消毒できない場合も考慮し、清潔な紙コップを使用し、飲ませ方（資料P61参照）も練習しておく。液体ミルクの飲み残しを与えることは避けるよう周知する。</p> <p>〔離乳食〕<br/>備蓄食料は、ベビーフード、レトルトのかゆなどを1週間分くらい用意し、賞味期限が切れる前に使い切り、新しい物と交換する。</p> <p>〔その他用意しておくといもの〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・哺乳瓶…予備の哺乳瓶と乳首、清潔な使い捨て紙コップ、ガーゼなど</li> <li>・食器類…使い捨ての皿やスプーン、清潔な使い捨て紙コップ、ガーゼなど</li> <li>・調理器具…小鍋、カセットコンロ、ガスボンベなど調理道具</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                           |

| 対象者                                                                                                                                                                                                                                                                              | 被災時の支援ポイント                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 特殊栄養食品                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 妊産婦                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>●<b>体重管理が必要な場合</b><br/>栄養バランスとエネルギー過多に留意する必要がある。</p> <p>●<b>血圧管理が必要な場合（妊娠高血圧症候群）</b><br/>安静にする他、食事については高血圧の食生活のポイント（P29）を参考にする。</p> <p>●<b>水分補給</b><br/>授乳期は水分をこまめにとるように心がける。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ・妊産婦・授乳婦用粉乳                                                                        |
| 妊産婦への一般的な注意点                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                    |
| <p><b>授乳期の場合</b><br/>環境の変化により母乳が出なくなることもあるので、乳児用ミルクと調乳用の水（加熱殺菌済みベビー用飲料水）または液体ミルク、哺乳瓶などを準備しておくとい。 （乳幼児への一般的な注意（P27）参照）</p> <p>●<b>エネルギー必要量の確保と十分な安静が大切</b><br/>エネルギー付加量<br/> 妊娠初期 ⇒ 50kcal      妊娠後期 ⇒ 450kcal<br/> 妊娠中期 ⇒ 250kcal      授乳期 ⇒ 350kcal<br/> （日本人の食事摂取基準2020年版）</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                    |
| 対象者                                                                                                                                                                                                                                                                              | 被災時の支援ポイント                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 特殊栄養食品                                                                             |
| 高齢者                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>●<b>脱水に注意</b><br/>避難所生活では、トイレが遠い場合、夜間頻尿、失禁を恐れ、意図的に水分摂取を控えることがある。高齢者は体内水分量が少なく「脱水」になりやすい。また、脱水に気づきにくいので水分摂取に注意が必要。一般に体内の水分が失われると、疲労感、頭痛、食欲不振に繋がる。<br/>水は、安静にしている時で1日に1.5リットル、活動している時は2.5リットル必要であり、食事以外にも水分補給を行う必要がある。ただし、医師から水分の摂取制限を受けている場合はそれに従う。</p> <p>●<b>摂食嚥下困難者等への配慮</b><br/>嚥下困難者やむせがある方には、段階に合わせて摂食嚥下困難者用食品やとろみ調整剤を利用する。<br/>義歯をなくしたり破損した場合は、歯科巡回相談につなぎ、食事ができるよう配慮する。</p> <p>●<b>低栄養に注意</b><br/>避難所の食事は冷たいことが多く、高齢者にとっては食べにくい。乳製品等を取り入れたり、おかゆや離乳食等飲み込みやすい物を活用するなどして積極的に食事を摂ることが大切である。</p> | <p>・摂食嚥下困難者用食品<br/>・とろみ調整用食品<br/>・高齢者用やわらか食品</p> <p>※一般のおかゆ、ゼリーなども摂食嚥下困難者に活用可能</p> |
| 高齢者への一般的な注意点                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                    |
| <p>●<b>備蓄の留意点</b><br/>普段軟らかいご飯やおかゆを食べている人は、かゆ缶詰やレトルトかゆを用意しておく。市販されている濃厚流動食、蜂蜜や飴等は食欲がないときや、体調がよくないときに活用できる。<br/>高齢者や口腔機能低下者は水分が多いと飲み込みにくいことがあるので、とろみ剤を備蓄しておくとい。</p>                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                    |

| 疾病                                                                                                                                                          | 被災時の支援ポイント                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 特殊栄養食品 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 便秘                                                                                                                                                          | <p>●<b>排便のリズム</b><br/>被災時はトイレ不足や、環境・食事内容の変化等で生活リズムが乱れ便秘になる人が増加する。便秘の人には、食物繊維等の摂取や、排便のリズムに留意する。<br/>トイレが不足している場合には、災害対策本部等へ設置を要請する。</p> <p>●<b>食物繊維の摂取</b><br/>・食物繊維の多い食品（例えば、野菜、果物、きのこ、海草など）の摂取<br/>⇒野菜等の惣菜（筑前煮、きんぴら、芋煮等）の真空パックや缶詰の利用、炊き出し等で具たくさんみそ汁の提供、果物の配給</p> <p>●<b>水分の摂取</b><br/>・水分が足りないと、便が固くなって便秘になるので、水やお茶を1日1.5リットル以上は摂るようにする。<br/>（医師から水分の摂取制限を受けている場合は、指示に従う。）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
| 便秘についての一般的な注意点                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食をしっかり食べ、便意がなくてもトイレに座ることで規則的な排便習慣をつける。</li> <li>・便意があったら我慢をしない。</li> <li>・身体を動かすと、腸の動きが良くなるので、適度な運動をする。</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
| 疾病                                                                                                                                                          | 被災時の支援ポイント                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 特殊栄養食品 |
| 高血圧                                                                                                                                                         | <p>●<b>血圧を定期的に確認する</b><br/>避難所での生活は、環境の変化、被災のストレスで血圧が高くなりがちである。高血圧は動脈硬化を招き、さらに虚血性心疾患や腎臓病、脳血管疾患を引き起こす原因となるので注意する。</p> <p>●<b>食生活のポイント</b><br/> <b>〔塩分を控える〕</b><br/>           避難所での支援物資は塩分を多く含む場合があるため、表示の確認をするなどして、減塩に気を付ける。<br/> <b>〔体重管理〕</b><br/>           肥満は血圧を上げる原因の一つである。避難所生活では活動量が減り、支援物資の中には高エネルギー・高脂肪の食品もあるため、体重管理に配慮する。<br/> <b>〔アルコール摂取〕</b><br/>           アルコール類が支援物資として提供されることから過剰飲酒が問題になる。<br/>           アルコールの摂取が多すぎると、血圧が高くなるので、過剰飲酒への注意が必要。<br/> <b>〔服薬状況〕</b><br/>           高血圧や心臓疾患などでワーファリンが含まれている薬が処方されている場合は、納豆、クロレラ、青汁等に含まれているビタミンKがワーファリンの効き目を打ち消してしまうことから、これらの食品は摂取しないようにする。緑黄色野菜や海草類などは通常の食事ではあまり問題にする必要はない。</p> |        |

| 疾病  | 被災時の支援ポイント                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 特殊栄養食品     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 糖尿病 | <p>●<b>血糖のコントロール</b><br/>不規則な食事や野菜が不足しがちになるなどのことから、血糖のコントロールがうまくいかなることがあるので注意が必要。</p> <p>●<b>食生活と服薬のポイント</b><br/>〔バランスとリズム〕<br/>糖尿病の食事では、食べてはいけない食品はないが、適当なエネルギー量を確保し、ビタミン、ミネラル、食物繊維を摂るよう心がけることが大事。食料不足によるエネルギー不足にも注意する。<br/>同じエネルギー量の食事でも1食だけに集中して食べると血糖の変動が大きくなるので、1日3食、規則正しく適量食べるようにする。<br/>多尿がある場合は、脱水に注意する。</p> <p>〔服薬状況〕<br/>インスリン薬を使用している場合は、低血糖になる場合もあるので、食事内容に注意する。</p> | ・糖尿病用組合せ食品 |

| 疾病           | 被災時の支援ポイント                                                                                                                                   | 特殊栄養食品           |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 潰瘍性大腸炎・クローン病 | <p>●<b>エネルギー必要量の確保</b><br/>避難所では、インスタント食品や菓子パン等、潰瘍性大腸炎・クローン病の方が食べられる食品が少ない。エネルギー不足になることが考えられるので、おかゆや脂肪が少ない菓子類等、消化器官に負担の少ない食品でエネルギーを確保する。</p> | ・成分栄養剤<br>・低残渣食品 |

潰瘍性大腸炎・クローン病への一般的な注意点

- 消化器官を安静に**  
低脂肪・低残渣（繊維が少ないなど）を基本とし、消化器官を安静に保つことが大切である。
- 食生活のポイント**  
〔適正なエネルギーの摂取〕  
食事を必要以上に食べ過ぎると腸管の負担が増し、かえって再発を招きやすくなる。しかし、食事量が少なすぎると治療効果が得られなくなるので、身長・体重・年齢・活動量に適したエネルギーを摂取する。成分栄養剤等を準備しておく効果的である。

| 疾病                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 被災時の支援ポイント                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 特殊栄養食品                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 腎臓病                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>●<b>食事の基本</b><br/>腎臓の負担を少なくして病気の進行を遅らせることであるため、病態に応じた指導が必要。</p> <p>●<b>カリウム制限のある方の場合</b><br/>カリウムを多く含む食品の摂取に注意が必要。</p> <p>＊<b>カリウムを多く含む食品</b><br/>果物（特にバナナ、メロン、キウイフルーツ）、干した食品（干しいも、ドライフルーツ、切り干し大根など）、いも類、100%ジュース（トマトジュース、オレンジジュース）、緑茶、コーヒー 等</p> <p>●<b>避難所での注意</b><br/>支援物資は塩分を多く含む場合があるため、表示の確認をするなどして、減塩に気を付ける。</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・低たんぱく質食品</li> <li>・高カロリーゼリー</li> <li>・腎臓病用組合せ食品</li> </ul> |
| 腎臓病への一般的な注意点                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                    |
| <p>●<b>病態に対応した指導</b><br/>食事の基本は、腎臓の負担を少なくして病気の進行を遅らせるため、病態に対応した指導が必要である。</p> <p>●<b>たんぱく質の制限</b><br/>たんぱく質が代謝されると老廃物が体内に残るので、大量に摂取すると腎臓の負担が大きくなる。たんぱく質の制限を伴う場合が多く、特殊栄養食品を用いることも一つの方法である。<br/>また、制限の範囲で良質なたんぱく質を摂取する必要がある。</p> <p>●<b>十分なエネルギー量</b><br/>エネルギー量が不足すると、体内のたんぱく質がエネルギー源として消費される。その結果、筋肉組織の細胞が壊れて腎臓の負担が大きくなる。また、細胞内のカリウムが血液に流出し、カリウム濃度の上昇が心臓に負担を与える。そのため、たんぱく質を制限している場合は、糖質や脂質でエネルギーを補う必要があることから、でんぷんや油類を使った料理を取り入れる。</p> <p>●<b>塩分・水分の制限</b><br/>腎臓の機能が低下すると塩分や水が尿として排泄しにくくなり、むくみの原因となるので塩分制限を守ることが大切である。病態によっては水分のコントロールが必要な場合がある。</p> <p>●<b>カリウムの制限</b><br/>腎臓の機能が低下するとカリウムが排泄できなくなり、血液中のカリウムが増加することがある。カリウムの増加は不整脈を起こす危険があるので、医師の指導がある者は制限を守ることが大切である。<br/>上記＊<b>カリウムを多く含む食品</b>参照</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                    |



| 疾病                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 被災時の支援ポイント                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 特殊栄養食品      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 食物アレルギー                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>●<b>アレルギーの把握</b><br/>アレルギーであることを申出ることを周知し、栄養相談を行うなど素早く対応する。</p> <p>●<b>アレルギー除去食品が必要な場合</b><br/>医師に特定のアレルゲンの摂取制限を指示されている場合は、アレルギー除去食品の要請を行う。</p> <p>●<b>アナフィラキシーへの備え</b><br/>エピペン（アナフィラキシーがあらわれたときに使用するもので、医療機関で治療を受けるまでの補助治療剤）を（本人が）備えておくことと安心。</p> <p>●<b>加工食品に含まれるアレルギー表示の活用</b><br/>・表示義務のある7品目（特定原材料）<br/>⇒卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに<br/>・表示が勧められている21品目（特定原材料に準ずるもの）<br/>⇒アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン</p> | ・ アレルゲン除去食品 |
| 食物アレルギーへの一般的な注意点                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |
| <p>●<b>備えの重要性</b><br/>個別対応が困難なことが予測されるので、普段から家庭での備蓄（2週間分程度）が何より重要である。<br/>乳幼児から成人に至るまで、食物アレルギーの症状を起こす人が増えており、重篤なアナフィラキシーショック症状を起こし、対応の遅れから死に至る人もいる。こういったことから普段からアレルギーの方への理解を深めることが大切。</p> <p>●<b>聞き取りポイント</b><br/>①氏名、年齢、食事の種類<br/>②アレルギー対応食品と摂取レベル<br/>③アナフィラキシー歴とその際の症状及び服薬状況<br/>（服薬指導の必要性及び発症時に対応する薬の所持の有無、薬の種類等）<br/>④人工ミルク利用者のミルクの製品名（乳児）<br/>⑤その他（アナフィラキシー症状以外の症状やアレルゲン等）</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |

### 第3章 栄養・食生活支援活動の支援・受援体制

災害時の栄養・食生活支援活動は、主に市町村の管理栄養士等が担当する。

大規模災害が県内で発生し、被災地の職員だけでは対応ができない場合は、管理栄養士等の応援を要請し、被災者への迅速な支援に万全を期する必要がある。

全国の自治体や栄養士会から多数の管理栄養士等の応援を受け入れた際、被災地において、できるだけ速やかに栄養・食生活支援活動が行えるよう平常時から「災害応援を受け入れる際のシミュレーション」等を行ったり、被災地における「引継の効率化」について検討しておく等、受援体制を整備しておくことが必要である。

#### Ⅰ 平常時からの整備

##### (1) 支援体制の整備

###### ●管理栄養士等の適正配置

被災者支援を担う市町村において管理栄養士等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ことから、必要な支援が行えるよう、平常時から適正な配置を行う。

| 市町村                                                                                                                   | 福祉保健所                                                                                                     | 健康長寿政策課                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>市町村の管理栄養士等との栄養・食生活支援活動の支援体制について検討</li> <li>管理栄養士等の不足がある場合は、人員要求を行う。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>管内管理栄養士等の配置状況の把握</li> <li>管理栄養士等の不足がある場合は、市町村への働きかけを行う。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>県及び市町村の管理栄養士等の配置状況の把握</li> <li>管理栄養士等の不足がある場合は、市町村への働きかけを行う。</li> </ul> |

###### ●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、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、平常時から管理栄養士等の活動を通し、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。

| 市町村                                                                                     | 福祉保健所                                                                                     | 健康長寿政策課                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>保健部門の管理栄養士等と食料調達部門、防災担当課との定期的な共有会議の開催</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>市町村の保健部門との連携（現状把握）、保健活動との連携、健康長寿政策課との連携</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>県庁内関係課、厚生労働省、高知県栄養士会など関係機関との連携、保健活動との連携</li> </ul> |

###### ●災害時の栄養・食生活支援活動の要請ができる

災害の規模に応じて必要な人的・物的要請を関係課に伝えることができるよう連携体制を整備しておく。

| 市町村                                                                     | 福祉保健所                                                                        | 健康長寿政策課                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>関係部署との連絡調整、連携体制を整備する。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>市町村及び健康長寿政策課との連絡調整体制を整備する。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>人的支援について、厚生労働省など関係機関との連携体制を整備する。（高知県栄養士会と協定を締結している。</li> </ul> |

## (2) 受援体制の整備

被災地の情報を正確に伝えることは、ニーズに沿った支援活動を行ううえで、重要となる。災害時に支援者が円滑に栄養・食生活支援活動を行えるよう、依頼する活動内容、支援活動に必要な様式や関連資料、共通ルール等を整備しておくことが必要である。

### ア 物資

- 物資受入れ担当課との連携体制の整備
- 支援物資の仕分け担当として管理栄養士等の配置計画

| 市町村                                                                                                                                                                                                              | 福祉保健所                                                                                                                                | 健康長寿政策課                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・市町村災害対策本部又は物資・食料調達部門と連携し、管理栄養士等が、受け入れた支援物資の内容を把握し、栄養的な視点から、支援物資を避難所等へ提供する体制を整備しておく。</li> <li>・必要な物資について、市町村災害対策本部又は物資・食料調達部門と連携のもと、協定や県災害対策本部等へ要請する体制を整備しておく。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・必要な物資について、協定や本庁等へ要請する体制を整備しておく。</li> <li>・必要な物資について、南海トラフ地震対策推進地域本部との連携体制を整備しておく。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・高知県栄養士会と協定を締結しておく。（協定を締結し、実効性のある体制を確認している。）</li> <li>・特殊栄養食品ステーションの設置については、県内の設置場所を数か所確定し、年1回は在庫状況等を把握する。</li> </ul> |

### イ 人材

- 管理栄養士等の応援依頼方法の設定

災害の規模に応じて必要な人的要請を関係部署に伝えることができるよう、平常時から連携体制を整備しておくとともに、応援の依頼方法について協議しておく。

| 市町村                                                                                                                                                                                                                             | 福祉保健所                                                                              | 健康長寿政策課                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・支援者の応援の流れを知っておく。<br/>行政・管理栄養士等の応援受入れ<br/>高知県栄養士会栄養支援チーム（JDA-DAT）の受入れ<br/>災害時健康危機管理支援チーム（DHEAT）の受入れ</li> <li>・支援者側へ依頼する活動内容を決めておく。</li> <li>・活動に必要な様式や共通ルールを作成し、関係部署内で共有しておく。</li> </ul> |                                                                                    |                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・防災担当課、保健部門との人的要請に関する連携体制の整備</li> <li>・県・福祉保健所・高知県栄養士会等も含めた人的要請に関する訓練の実施</li> </ul>                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・県・市町村・高知県栄養士会等を含めた人的要請に関する訓練の実施</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・福祉保健所・市町村・高知県栄養士会等も含めた人的要請に関する訓練の実施</li> </ul> |

# ●受援内容の計画作成

受援者は、管理栄養士等の応援を依頼する場合は、求める受援内容に応じた受援人数の依頼ができるよう、事前に必要となる栄養・食生活支援活動について検討しておく。

受援計画例 フェーズ2～3の期間 1市町村あたり

| 受援業務（何を）                                    | 受援人数の目安                  |    | 依頼者（誰に）               |
|---------------------------------------------|--------------------------|----|-----------------------|
|                                             | 考え方                      | 人数 |                       |
| 備蓄食料及び支援物資の栄養量調整（手配）                        | 2人                       | 人  | 応援行政管理栄養士等            |
| 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（1）カ所<br>×（2）人    | 人  | 高知県栄養士会               |
| 提供食の調整支援（炊き出し、弁当等）                          | 2人                       | 人  | 応援行政管理栄養士等            |
| 避難所の食事調査・評価・支援（要配慮者含む）                      | 避難所数（ ）カ所<br>／（5）カ所×（2）人 | 人  | 応援行政管理栄養士等<br>高知県栄養士会 |
| 避難者への巡回栄養相談                                 | 避難所数（ ）カ所<br>／（5）カ所×（2）人 | 人  | 応援行政管理栄養士等<br>高知県栄養士会 |
| 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（ ）カ所<br>／（5）カ所×（2）人 | 人  | 応援行政管理栄養士等<br>食品衛生監視員 |
| 栄養・食生活支援コーディネート（応援行政管理栄養士等の活動調整、通常業務の再開計画等） | 2人                       | 人  | 応援行政管理栄養士等            |

出典：平成30年度大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン 日本公衆衛生協会 改変

# ●活動内容の目安の設定

円滑な食生活支援活動に繋げるために、全国の自治体や栄養士会から管理栄養士等の応援を受け入れた場合を想定し、受援側、支援側のそれぞれの活動内容について、その目安を決めておく。

活動内容の目安(例)

| 受援側                                                                                                                                              |                                                                                                                             |                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 市町村                                                                                                                                              | 福祉保健所                                                                                                                       | 健康長寿政策課                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 庁内関係部署との情報共有</li> <li>・ 地域や避難所の被災状況の把握</li> <li>・ 炊き出し実施者と連携した食事提供</li> <li>・ 支援物資や特殊栄養食品の確保</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 応援調整</li> <li>・ 市町村の被災状況の把握</li> <li>・ 避難所一覧と地図の準備</li> <li>・ 市町村の人口分布表</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 応援要請の意思決定</li> <li>・ 全国（広域）応援時の厚生労働省との協議及び 高知県栄養士会との応援調整</li> </ul> |

| 支援側                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 応援行政管理栄養士等                                                                                                                                                                                                                                                    | 高知県栄養士会栄養支援チーム（JDA-DAT等）                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・避難所における食事提供状況の確認</li> <li>・要配慮者の把握と相談対応</li> <li>・特殊栄養食品等の配布</li> <li>・栄養・食生活に関する指導・普及啓発</li> <li>・避難所で提供される弁当の献立作成</li> <li>・普及啓発資料の配布</li> <li>・避難所の提供食事アセスメント</li> <li>・衛生面での助言や普及啓発（行政の管理栄養士が行うことへの応援）</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・避難所における食事提供状況の確認</li> <li>・要配慮者の個別栄養相談</li> <li>・特殊栄養食品ステーションの設置と管理</li> <li>・特殊栄養食品等の運搬・配布</li> <li>・被災地の情報収集（直接住民への支援活動）</li> </ul> |

●支援者間の連携体制の整備

応援行政管理栄養士等や高知県栄養士会栄養支援チーム（JDA-DAT等）など、同時に受援する場合、それぞれの支援活動状況について、情報共有を図るためのミーティング等の開催を計画しておく。

また、活動に使用する各種様式や共通ルールを決めておくと、全体把握や統率が図られ、情報の収集や分析課題の抽出が容易となる。高知県南海トラフ地震時保健活動ガイドラインや本ガイドラインに定める様式等を確認し、支援者に依頼する活動が円滑に進むよう、様式の活用方法等の基本ルールを検討しておく。

| 市町村                                                                                                                                                                                                       | 福祉保健所                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・複数の管理栄養士等を同時に受援する場合に備えて、それぞれの支援活動状況について情報共有を図るためのミーティング等の開催計画を作成</li> <li>・多職種の保健活動支援チームとの情報共有のためのミーティングへの参加も可能となるよう体制を整備</li> <li>・支援活動の内容等を記載する様式の整備</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・支援活動の内容等を記載する様式の確認・整備</li> </ul> |

【活動記録・連携のための様式】

- \*避難所食事状況調査票（P66 様式1）
- \*栄養・食生活相談票（P68 様式2）
- \*実施報告書（P70 様式3）
- \*栄養指導記録票（P72 様式4）



【オリエンテーション（ミーティング）における情報共有事項】

- \* 現地の概要（被災状況及び復旧状況、避難所、避難者数、地域特性、社会資源、要配慮者や家族の状況）
- \* 栄養、食生活支援の業務内容の共有、現状と支援状況
- \* 活動報告の方法（現地担当者及び派遣元への報告、報告様式（統一されたものを使用）等の確認）
- \* 1日の活動終了時には報告を受け、課題共有、今後の対策に反映
- \* 外部保健活動支援チームの窓口となる職員の明示

## 2 応援要請

---

（1）栄養支援チームの応援の流れ（図4）

栄養支援チームは、保健活動チームと連携しながら支援にあたる。

（2）応援要請から応援開始までの手続きの流れ（図5）

災害が大規模で、県内、近隣県だけでは対応が困難な場合は、全国（広域）に応援要請を行う。その応援要請から応援開始までの手続きの流れは以下のとおりである。

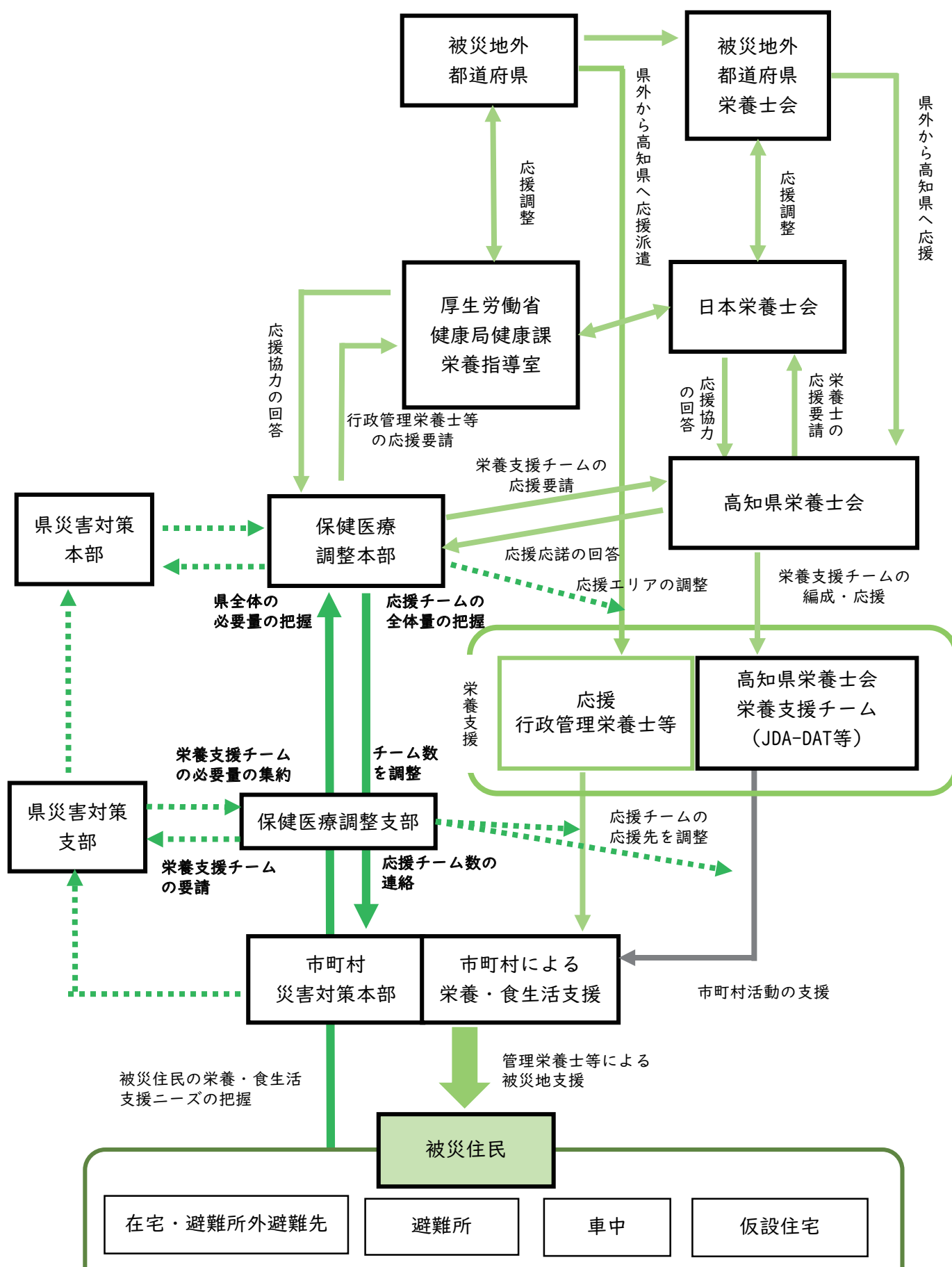
- ①保健医療調整本部は、県内で応援体制を構築するため、高知県栄養士会を通じて応援要請をする。高知県栄養士会は、県内で確保が困難な場合は、日本栄養士会に応援要請する。
- ②全国規模の応援要請が必要であると判断した場合は、保健医療調整本部は、厚生労働省に地方自治体の職員派遣のあっせん要請を出す。（災害対策基本法第30条第2項）厚生労働省は全国の自治体に対して応援可否の照会を行う。
- ③全国の自治体から、応援の可否に関する情報が厚生労働省に集約される。
- ④保健医療調整本部は、厚生労働省と情報交換しながら、応援元自治体に関する情報の提供をうけて応援調整の協力や被災地の健康管理における必要な支援を要請する。
- ⑤応援元自治体は、応援先が決定後、保健医療調整本部と連携をとりながら、業務内容などの調整を行って支援に入る。

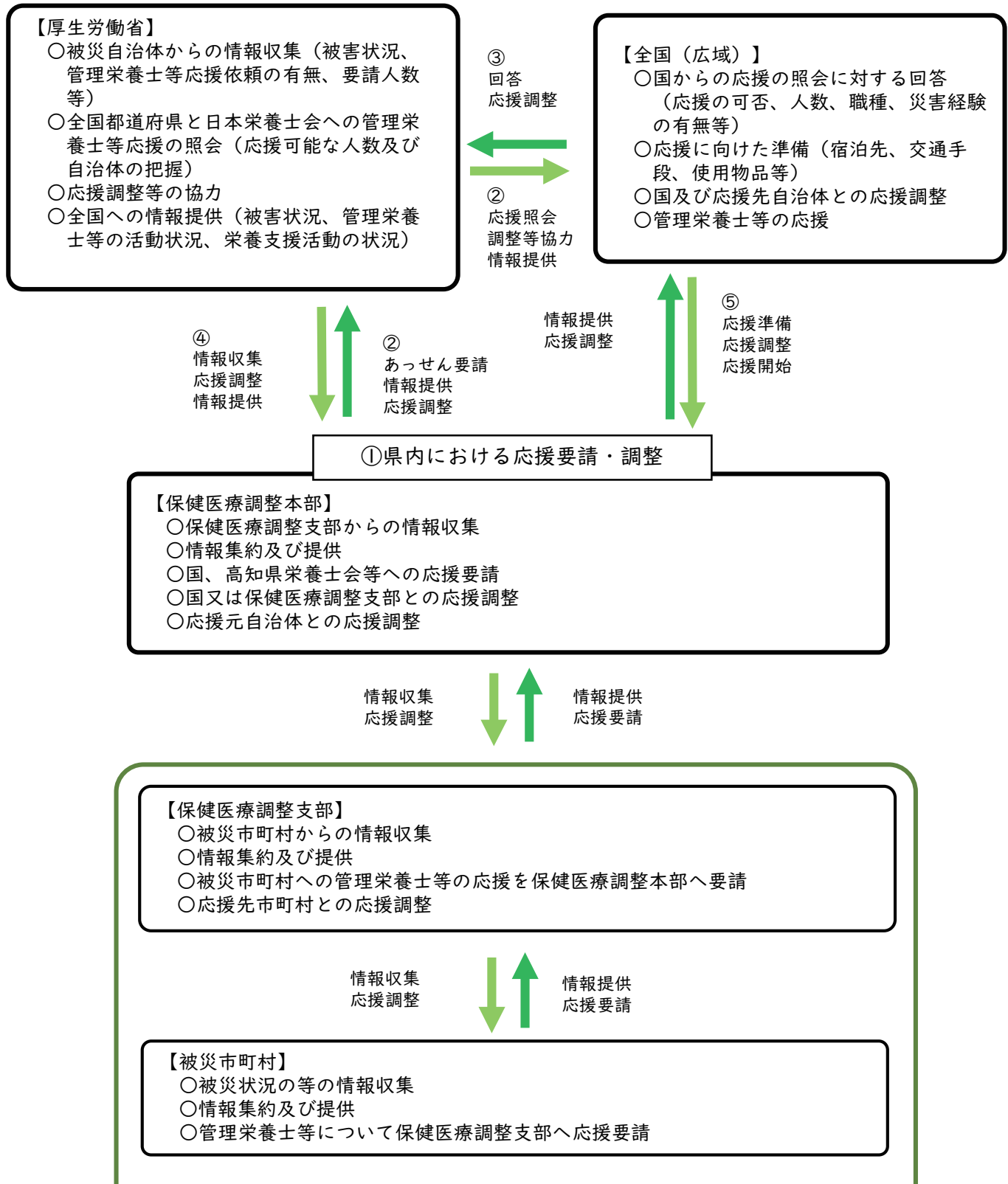
- 高知県栄養士会栄養支援チーム（JDA-DAT等）の受け入れについては、「高知県大規模災害時における栄養支援チーム活動マニュアル」のとおりとする。

（3）応援受入れの終了

終了時期は、被災住民の生活の安定化への見通しが立ち、通常業務が再開するなどの時期を目安とするが、フェーズの経過に沿った活動内容や必要人員の変化等を踏まえるとともに、保健活動チームの活動状況もみながら、総合的に判断する必要がある。







災害対策基本法第29条(1)(2)指定地方行政機関等の職員の派遣の要請

- // 第30条(1)(2)職員派遣のあっせん
- // 第67条(1)他の市町村長等に対する応援の要求
- // 第68条都道府県知事等に対する応援の要求等
- // 第72条(1)(2)都道府県知事の指示等
- // 第74条(1)都道府県知事等に対する応援の要求
- // 第74条の2(1)(2)(3)内閣総理大臣による応援の要求等
- // 第74条の3指定行政機関の長等に対する応援の要求等

地方自治法第252条の17(1)職員の派遣

図5 応援要請から応援開始までの手続きの流れ（行政管理栄養士等）

出典：平成30年度大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン 日本公衆衛生協会 改変



## < 資料編 >

---

## 参考資料と様式

| 資料番号                    | 資料名                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 頁             |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 参考資料 1                  | 食料備蓄の考え方と現状（高知県）<br>南海トラフ地震時における高知県道路啓開計画について                                                                                                                                                                                                                                                           | 43            |
| 参考資料 2                  | 一般家庭への備蓄など普及啓発                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 44            |
| 参考資料 3                  | 避難所での提供食について                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 45<br>～<br>47 |
| 参考資料 4                  | 長期備蓄食品例                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 48            |
| 参考資料 5                  | 掲示用資料<br>「食事(栄養)のことで、ご心配がある方へ」<br>「食物アレルギーをお持ちの方へ」<br>「避難所生活での食事のポイントについて」<br>「便秘に注意しましょう」<br>「下痢・嘔吐時の注意点」<br>「衛生的な手洗い」（厚生労働省）<br>「ノロウイルスによる食中毒」（厚生労働省）<br>「ノロウイルスの感染を広げないために」（厚生労働省）<br>「食中毒に注意しましょう」<br>「食事提供における衛生管理について」<br>「炊き出しをする皆さまへ」<br>「炊き出しチェック表」<br>「カップを使った授乳方法」<br>「地震や水害にあった母乳育児中のお母さんへ」 | 49<br>～<br>63 |
| 第 1 号様式<br>～<br>第 5 号様式 | <高知県南海トラフ地震時保健活動ガイドライン参照><br>市町村保健福祉部署及び県福祉保健所の状況報告<br>保健活動チーム派遣要請書兼派遣連絡書<br>保健活動チーム派遣連絡書兼報告書<br>避難所の状況調査<br>市町村避難所集計票                                                                                                                                                                                  | 64<br>～<br>65 |
| 様式 1                    | 避難所食事状況調査票                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 66            |
| 様式 2                    | 栄養・食生活相談票                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 68            |
| 様式 3                    | 実施報告書                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 70            |
| 様式 4                    | 栄養指導記録票                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 72            |

## 食料備蓄の考え方と現状（高知県）

| 1 県の方針 |                                                                                                                                                                    |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 県民     | 3日分以上、可能であれば1週間以上の家庭備蓄を呼びかけ                                                                                                                                        |
| 市町村    | 避難所避難者の1日分の備蓄（令和2年度公的備蓄検討会で検討）                                                                                                                                     |
| 県      | 水、食料について、避難所避難者の1日分の20%を備蓄<br>（L2想定での市町村備蓄目標量の20%相当分の備蓄を目指す）                                                                                                       |
| 2 県の現状 |                                                                                                                                                                    |
| 県民     | 3日分以上の飲料水の備蓄 32.6%<br>3日分以上の食料の備蓄（買い置き含む） 38.0%<br>（令和2年度高知県県民世論調査）                                                                                                |
| 市町村    | 水、食料とも目標値に達しているところは少ない<br>備蓄準備なし 水2市町・食料1市町村（H31.4.1現在調査）<br>市町村の災害用備蓄物資の協定で流通備蓄を確保するための協定締結を推進<br>（令和元年10月1日現在：南海トラフ地震対策課）                                        |
| 県      | 水、食料についてL2想定在市町村備蓄目標量の20%相当分を確保済。<br>（地域福祉政策課）                                                                                                                     |
| 医療機関   | 水道水代替方法確保している施設（169施設） 約85%<br>食料や水を備蓄している施設（173施設） 約87%<br>BCP策定済み施設（65施設） 約33%<br>BCP策定予定または策定中施設（82施設） 41%<br>（平成30年度 県内200病院・有床診療所対象「災害対策に関するアンケート」：<br>医療政策課） |

### 【参考】中央防災会議（平成25年5月の南海トラフ巨大地震対策について（最終報告）から）

被災地域では、発災直後は特に行政からの支援の手が行き届かないことから、まず地域で自活するという備えが必要であり、食料や飲料水、乾電池、携帯電話の電池充電器、カセットコンロ、簡易トイレ等の家庭備蓄を1週間分以上確保するなどの細かい具体的な対応を推進する必要がある。さらに、災害時要援護者の対応も避難者同士で助け合うなど、地域で自ら対応することへの理解が必要である。

## 南海トラフ地震時における高知県道路啓開計画について

南海トラフ地震発生直後の負傷者の救出や支援物資などの受入れを迅速に行えるように、あらかじめ、優先して通行を確保すべき防災拠点やそこに至るルート、道路啓開を行う建設業者について、「高知県道路啓開計画作成検討協議会」において策定したもの。

URLはこちら

↓↓↓↓

<http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/170701/2015022700218.htm>



一般家庭への備蓄など普及啓発

「災害時の食の備え～南海トラフ地震に備えちょき～」のご紹介

高知県と高知県食生活改善推進協議会では、日頃から南海地震に備えちよくための、冊子を作りました。ここには、備蓄の考え方や日頃から備えておきたい食品例、「こんな時、どうする？」の対策や災害時に役立つレシピも載せています。是非、参考にしてください。

URLはこちら

↓ ↓ ↓ ↓

<http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131601/saigaisyoku.html>



「災害時に備えた食品ストックガイド」及び「要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド」のご紹介

農林水産省では、「災害時に備えた食品ストックガイド」及び「要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド」を作成しています。

「災害時に備えた食品ストックガイド」では、家庭での備蓄に適した食品の選び方、ローリングストック法などによる日ごろの活用方法、災害時に役立つレシピなどの実践的な内容を記載。

「要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド」では、要配慮者に向けて、家庭備蓄を行う際に必要な情報や災害時における食事の注意点などを記載。

URLはこちら

↓ ↓ ↓ ↓

<http://www.pref.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/guidebook.html>



▼デジタル版はこちら



# 避難所での提供食について

## 1 栄養参照量と食品構成例について

災害が発生し、避難所生活の長期化が見込まれる場合、避難所の被災者に対して、栄養不足の回避、生活習慣病の発症・重症化予防、生活の質の向上等のため、厚生労働省から「避難所における食事の提供に係る適切な栄養管理の実施について」等の通知が出される。

東日本大震災の発生を受けて、厚生労働省は避難所において食事を提供する際の計画・評価のために当面の目標とすべき栄養参照量を公開した。これは被災後約3ヶ月までの段階で欠乏しやすい栄養素について算定した値である。

これらをもとに、国立健康・栄養研究所及び平成23年度厚生労働科学研究費補助金循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業「日本人の食事摂取基準の改定と活用」に資する総合的研究活用研究班が食品構成例を算定した。実際の提供には、対象別の性別、年齢、身体状況、身体活動量などを考慮して弾力的に活用することが望ましい。

### ○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(厚生労働省)(1歳以上、1人1日当たり)

|        |           |
|--------|-----------|
| エネルギー  | 2,000kcal |
| たんぱく質  | 55g       |
| ビタミンB1 | 1.1mg     |
| ビタミンB2 | 1.2mg     |
| ビタミンC  | 100mg     |

\*日本人の食事摂取基準(2010年版)で示されているエネルギー及び各栄養素の値を基に、平成17年国勢調査結果で得られた性・年齢階級別の人口構成を用いて加重平均により算出。なお、エネルギーは身体活動レベルⅠ及びⅡの中間値を用いて算出。

### ○避難所における食品構成例(国立健康・栄養研究所)

|     | 単位：g |     | 単位：g |
|-----|------|-----|------|
| 穀類  | 550  | 肉類  | 80   |
| 芋類  | 60   | 卵類  | 55   |
| 野菜類 | 350  | 豆類  | 60   |
| 果物類 | 150  | 乳類  | 200  |
| 魚介類 | 80   | 油脂類 | 10   |

\*この食品構成例は、H21年国民・健康栄養調査結果を参考に作成したものである。穀類の重量は、調理を加味した重量である。

厚生労働省健康局健康課栄養指導室から、平成30年8月1日付け事務連絡において発出された栄養参照量を提示する。

### ○避難所における食事提供の評価・計画のための栄養参照量(1歳以上、1人1日当たり)

|        |                 |
|--------|-----------------|
| エネルギー  | 1,800～2,200kcal |
| たんぱく質  | 55g以上           |
| ビタミンB1 | 0.9mg以上         |
| ビタミンB2 | 1.0mg以上         |
| ビタミンC  | 80mg以上          |

\*日本人の食事摂取基準(2015年版)で示されているエネルギー及び栄養素の値を基に、平成27年国勢調査結果(広島県)(岡山県)(愛媛県)で得られた性・年齢階級別の人口構成を用いて加重平均によりそれぞれ算出した。

## 2 献立作成の考え方

献立例は、最低でも基本献立として1週間作成しておくことで、基本献立をベースとしたサイクルメニュー化も可能になる。

自衛隊の炊き出しでは、焼き物の調理器具がないことから、焼物料理を避けた献立とし、災害時に調達ができる業者を確認しておくことが必要である。

献立を作成するときは、食事に配慮が必要な方への対応のため、エネルギー及び食塩相当量は食事摂取基準を参考にしつつ、全粥の食事の方でも食べられるような軟らかい食材を活用することや、アレルギー特定原材料をなるべく使用しないようにすること。食中毒予防の観点から、加熱調理後に加工を行うものは(サラダや和え物等)はメニューから除く。

避難所で計量できない場合は、概量(1個、ひとつまみ等)の併記が必要である。大量に調理する場合は鍋の大きさ、形状、火力により水分蒸発量が変化するため、調味料は一度に入らず、8割ほど入れ、一度味見をしてから残りを入れるようにすると失敗しにくい。

< 発災 1 日目(フェーズ 0) >

加熱調理が困難で、缶詰やレトルト食品、既製品が使用可能な場合を想定  
備蓄食を中心に、調理せずに食べられる食品の組み合わせを基本

< 発災 2 ～ 3 日目(フェーズ 1) >

フェーズ 0 と同じ想定

| フェーズ<br>0 | 1 日目                                                                          |                       |                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
|           | 献立                                                                            | 材料名                   | 1 人分                                  |
| 朝食        | パン                                                                            | パン(缶詰)                | 1 缶 (100g)                            |
|           | 野菜ジュース                                                                        | 野菜ジュース                | 1 本(200ml)                            |
| 昼食        | ご飯<br>魚の味噌煮                                                                   | アルファ化米<br>魚味噌煮缶       | 1 袋 (100g)<br>1 缶 (110g)              |
|           | ご飯<br>大豆煮<br>果物                                                               | アルファ化米<br>大豆煮缶<br>果物缶 | 1 袋 (100g)<br>1 缶 (60g)<br>1 缶 (100g) |
| 間食        |                                                                               |                       |                                       |
| 栄養価       | エネルギー:1569kcal タンパク質:51.5g ビタミンB1:0.27mg<br>ビタミンB2:0.41mg ビタミンC:10mg 食塩相当量:3g |                       |                                       |

・・・ワンポイント・・・

＊不足しがちなビタミンの補給源として、野菜ジュースや果物缶などを活用しましょう。

＊間食も取り入れることで、エネルギーを補うことができます。長期保存が可能なビスケットやクラッカーなどを備蓄しておきましょう。

| フェーズ<br>1 | 2 日目                                                                            |                            |                                       | 3 日目                                                                            |                          |                                        |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------|
|           | 献立                                                                              | 材料名                        | 1 人分                                  | 献立                                                                              | 材料名                      | 1 人分                                   |
| 朝食        | パン<br>果物                                                                        | パン(缶詰)<br>果物缶              | 1 缶 (100g)<br>1 缶 (100g)              | ご飯<br>ひじき煮                                                                      | アルファ化米<br>ひじき五目煮缶        | 1 袋 (100g)<br>1 缶 (50g)                |
|           | ご飯<br>牛肉大和煮<br>野菜ジュース                                                           | アルファ化米<br>牛肉大和煮缶<br>野菜ジュース | 1 袋 (100g)<br>1 缶 (90g)<br>1 本(200ml) | ご飯<br>煮魚<br>野菜ジュース                                                              | アルファ化米<br>魚味付缶<br>野菜ジュース | 1 袋 (100g)<br>1 缶 (110g)<br>1 本(200ml) |
| 夕食        | ご飯<br>魚の蒲焼                                                                      | アルファ化米<br>魚蒲焼缶             | 1 袋 (100g)<br>1 缶 (80g)               | ご飯<br>焼き鳥                                                                       | アルファ化米<br>焼き鳥缶           | 1 袋 (100g)<br>1 缶 (55g)                |
|           | 間食                                                                              | ビスケット                      | 20g                                   | クラッカー                                                                           | クラッカー                    | 20g                                    |
| 栄養価       | エネルギー:1695kcal タンパク質:55.8g ビタミンB1:0.61mg<br>ビタミンB2:0.58mg ビタミンC:10mg 食塩相当量:3.7g |                            |                                       | エネルギー:1719kcal タンパク質:66.6g ビタミンB1:0.27mg<br>ビタミンB2:0.51mg ビタミンC:10mg 食塩相当量:4.3g |                          |                                        |

少ない調理器具で、省エネルギーかつ安全に調理できます。

「保温パッククッキング」のご紹介

食材と調味料を高密度ポリエチレン袋(ポリ袋)に入れ、沸騰した湯の中に入れて加熱する「パッククッキング」と、加熱消火後、鍋を毛布などの保温材で包んで保温する「保温調理」を組み合わせた調理法。※保温材で 鍋を包む際に新聞紙を一枚挟んでおくと、保温材の濡れや汚れを防ぐことができます。

< 必要な器具 >

高密度ポリエチレン袋、鍋(蓋つき)、保温材(毛布など)、加熱器具(カセットコンロ等)

< 基本的な調理方法 >

- ①食材と調味料をポリ袋に入れ、できるだけ空気を抜く。
- ②鍋の底に皿を入れてから水を加え、火にかける。沸騰したら①のポリ袋を入れる。
- ③再沸騰したのを確認したら火を止めて蓋をし、保温材で包んで保温する。

～調理例～

ポトフ

材料 (1 人分)

焼き鳥缶(塩) 1/2 缶  
じゃが芋 50g  
大根 40g  
人参 30g  
玉ねぎ 1/8 個  
顆粒コンソメ 小さじ 1  
水 100ml

(作り方)

- ①じゃが芋、大根、人参はいちょう切りに、玉ねぎは薄切りにする。
- ②ポリ袋に材料を入れ、再加熱沸騰後、40分保温を行う。

小松菜のナムル

材料 (1 人分)

小松菜 50g  
しょうゆ 小さじ 1/2  
ごま油 大さじ 1/2

(作り方)

- ①小松菜をざく切りにする。
- ②ポリ袋に材料を入れ、再加熱沸騰後、10分保温を行う。

「近畿大学農学部食品栄養学科 栄養教育研究室  
明神千穂先生監修リーフレット」より

<発災4日目以降（フェーズ2）>

加熱料理が可能で、日持ちする野菜が使用可能な場合を想定

主食、主菜、副菜の組み合わせを基本とし、味付けはうす味にするようにする。

レトルト食品・缶詰・冷凍食品を活用し、調理者の負担を軽減する。

| フェーズ<br>2 | 4日目                                                                             |         |        | 5日目                                                                             |         |        |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|---------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
|           | 献立                                                                              | 材料名     | 1人分(g) | 献立                                                                              | 材料名     | 1人分(g) |
| 朝食        | ご飯<br>魚肉ソーセージ<br>味噌汁                                                            | 米       | 100    | ご飯<br>野菜スープ                                                                     | 米       | 100    |
|           |                                                                                 | 魚肉ソーセージ | 70     |                                                                                 | 玉ねぎ     | 40     |
|           |                                                                                 | 玉ねぎ     | 40     |                                                                                 | 人参      | 10     |
|           |                                                                                 | しいたけ    | 20     |                                                                                 | えのきだけ   | 20     |
|           |                                                                                 | 油揚げ     | 5      |                                                                                 | ハム      | 10     |
|           |                                                                                 | みそ      | 10     |                                                                                 | 固形ブイヨン  | 2.5    |
|           |                                                                                 | 顆粒だし    | 1      |                                                                                 | 牛乳      | 200    |
| 昼食        | カレーライス<br><br>野菜ジュース<br>ヨーグルト                                                   | 米       | 100    | ご飯<br>高野豆腐の卵とじ                                                                  | 米       | 100    |
|           |                                                                                 | 牛肉      | 50     |                                                                                 | 高野豆腐    | 10     |
|           |                                                                                 | 玉ねぎ     | 50     |                                                                                 | 人参      | 10     |
|           |                                                                                 | 人参      | 30     |                                                                                 | 卵       | 25     |
|           |                                                                                 | じゃが芋    | 50     |                                                                                 | グリーンピース | 5      |
|           |                                                                                 | カレールウ   | 20     |                                                                                 | 顆粒だし    | 2      |
|           |                                                                                 | 野菜ジュース  | 200    |                                                                                 | 砂糖      | 1      |
|           |                                                                                 | ヨーグルト   | 100    |                                                                                 | しょうゆ    | 1      |
|           |                                                                                 |         |        |                                                                                 | 切干大根    | 10     |
|           |                                                                                 |         |        |                                                                                 | 人参      | 5      |
|           |                                                                                 |         |        |                                                                                 | 油揚げ     | 5      |
|           |                                                                                 |         |        |                                                                                 | 顆粒だし    | 0.5    |
|           |                                                                                 |         |        |                                                                                 | 砂糖      | 2      |
|           |                                                                                 | しょうゆ    | 4      |                                                                                 |         |        |
| 夕食        | ご飯<br>豚汁                                                                        | 米       | 100    | ご飯<br>シチュー                                                                      | 米       | 100    |
|           |                                                                                 | 豚肉      | 30     |                                                                                 | 鶏肉      | 50     |
|           |                                                                                 | 豆腐      | 50     |                                                                                 | 玉ねぎ     | 50     |
|           |                                                                                 | 白菜      | 40     |                                                                                 | 人参      | 30     |
|           |                                                                                 | 人参      | 20     |                                                                                 | じゃが芋    | 50     |
|           |                                                                                 | 大根      | 30     |                                                                                 | シチューの素  | 20     |
|           |                                                                                 | こんにゃく   | 10     |                                                                                 | 牛乳      | 30     |
|           |                                                                                 | ねぎ      | 5      |                                                                                 | 果物缶     | 100    |
|           |                                                                                 | みそ      | 12     |                                                                                 |         |        |
|           |                                                                                 | 顆粒だし    | 1      |                                                                                 |         |        |
|           |                                                                                 | 間食      | ビスケット  |                                                                                 |         | 20     |
| 栄養価       | エネルギー:1930kcal タンパク質:62.8g ビタミンB1:1.07mg<br>ビタミンB2:1.08mg ビタミンC:43mg 食塩相当量:8.1g |         |        | エネルギー:1899kcal タンパク質:64.7g ビタミンB1:0.82mg<br>ビタミンB2:0.81mg ビタミンC:84mg 食塩相当量:5.8g |         |        |

## 長期備蓄食品例

| 種 類                     | 内 容                                                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| サバイバルフーズ<br>(賞味期限25年)   | チキンシチュー、野菜シチュー、とり雑炊、えび雑炊<br>クラッカー                                                 |
| サバイバルフーズ<br>(賞味期限 5 年)  | アルファ化米、おかゆ、鮭ご飯、ポークカレー、クリームシチュー<br>オニオンスープ、スティッククラッカー                              |
| 飯 缶<br>(賞味期限 5 年)       | チキンドライカレー缶、赤飯缶、とりめし缶、牛めし缶、五目めし缶                                                   |
| 飯 パック<br>(賞味期限 5 年)     | 白飯、赤飯、五目ご飯、田舎ごはん、わかめご飯、きのこめし、<br>山菜おこわ、ドライカレー、チキンライス、ピラフ                          |
| か ゆ パック<br>(賞味期限 5 年)   | 白かゆ、玄米かゆ、梅かゆ                                                                      |
| パン・麺類 等                 | こめ、パン缶詰め、水戻し餅<br>乾めん(そば、うどん、そうめん、スパゲティ、マカロニ) 即席めん<br>乾パン、クラッカー、ビスケット、クッキー、コーンフレーク |
| そ う ざ い 缶<br>(賞味期限 3 年) | 肉大和煮、牛肉すき焼き、焼き鳥、とりそばろ、鶏うま煮、さんま蒲焼、<br>ぶり大根、ひじき五目煮、ポテトサラダ、豚汁                        |
| そうざいパック<br>(賞味期限 2 年)   | カレー、ビーフシチュー<br>豚丼の素、牛丼の素、親子丼の素、かに玉                                                |
| 果 物 缶<br>(賞味期限 4 年)     | みかん、白桃、パイナップル、フルーツミックス<br>フルーツみつ豆、杏仁豆腐                                            |
| 缶 ジュース                  | りんご、オレンジ、ぶどう、ミックス、野菜、トマト                                                          |
| その他飲み物                  | ミネラルウォーター、お茶、ウーロン茶、スポーツ飲料<br>即席みそ汁、即席すまし汁、即席スープ、スキムミルク                            |
| 漬物・佃煮等                  | 梅干し、梅びしお、のり佃煮、塩昆布、ふりかけ、味付けのり                                                      |
| 乾 物                     | 切干し大根、干しいたけ、わかめ、昆布、花かつお、麩、高野豆腐                                                    |
| 調 味 料                   | しょうゆ、味噌、砂糖、塩、ソース、ジャム<br>(人工甘味料使用、減塩用も考慮する)                                        |
| そ の 他                   | 経管栄養剤(液状・粉末)、ベビーフード、粉ミルク、液体ミルク                                                    |



## 揭示用資料

# 食事(栄養)のことで、ご心配がある方へ

食事や栄養のことで、不安や相談したいことがある方は、お気軽にご相談ください。

例えば

- ・ 離乳食やミルクのこと
- ・ 食物アレルギーの方
- ・ 高血圧や糖尿病などで食事制限をしている
- ・ 固いものが食べにくい
- ・ 食欲がない など

上記以外でも食事や栄養のことで気になることがありましたらご相談ください。避難所のスタッフにお伝えいただいても結構です。

### 【相談先】

|      |       |     |   |
|------|-------|-----|---|
| 相談窓口 | 〇〇市   | 〇〇課 |   |
| 連絡先  | TEL ( | )   | — |
|      | FAX ( | )   | — |



# 食物アレルギーをお持ちの方へ

食べてはいけない食品などをお知らせください。

- 医師から、食物アレルギーのため  
特定の食品を食べてはいけないと診断されている方  
食品名：
- 過去に食物が原因でアレルギー症状が出た方  
食品名：
- アレルギー症状がでるのではないかと心配な方  
食品名：

## 【注意点】

- ◆特に、乳幼児が今まで食べたことのない食品を食べるときは、注意しながら少量ずつ食べることが必要です。また、子どもが周囲の人から食べ物をもらうことがあるので、食物アレルギーがあることを伝え、理解してもらうことが大切です。
- ◆体力が低下していると、アレルギー症状が出やすい場合があります。
- ◆炊き出しには食べてはいけない食品が使われていないかどうか、管理者や行政、調理担当者に相談しましょう。
- ◆包装されている食品は食べる前にアレルギー表示をしっかりと確認しましょう。

## 【相談先】

|     |     |           |   |
|-----|-----|-----------|---|
| 窓口  | 〇〇市 | 〇〇課       |   |
| 連絡先 | TEL | (       ) | - |
|     | FAX | (       ) | - |

# 避難所生活での食事 のポイントについて

避難生活を少しでも元気に過ごすために、次の点に気をつけましょう。

## 1 脱水症状に気をつけましょう！

- 「のどがかわいた」と感じる前に、こまめに水やお茶を飲むようにしましょう。

## 2 栄養バランスを意識しましょう！

- おかず（主菜・副菜）を意識して食べましょう。
- 野菜類が不足気味になります。  
野菜ジュースなどで補うようにしましょう。
- ビタミンCなどを補給するために果物などをとりましょう。

## 3 便秘ぎみのとき

- 朝食を食べるなど、規則正しい食事をとりましょう。
- 食物繊維の多い野菜や果物などをできるだけとりましょう。
- 十分に水分をとりましょう。

## 4 運動をしましょう！

- 定期的に体を動かすようにしましょう。

具合の悪い方や症状が気になっている方は早めに保健スタッフにご相談ください。

# 便秘に 注意しましょう

①十分な水分摂取

②軽い運動

③食物繊維の摂取

できるだけ野菜や果物を  
食べましょう。



以上のことに気をつけても改善しない場合や、症状が気になっている方は保健スタッフまでご相談ください。

## 【相談先】

窓口 ○○市 ○○課

連絡先 TEL (       )       -

FAX (       )       -

# 下痢・嘔吐時の注意点

## 下痢のとき

### 【食事】

①できるだけ水分をとるようにしましょう。

お茶、飲料水、スポーツ飲料、栄養強化のジュース類

②温かいものを少量ずつ食べるようにしましょう。

特に冷たいもの、炭酸、アルコールを含むものは避ける

③よく噛んで食べましょう。

④次の食品は控えましょう。

生食・・刺身、生野菜サラダ

硬いもの、繊維の多いもの・・貝類、干物、山菜類、漬物

⑤少し食べられるようになれば、お粥、煮込みうどんなどを食べてください。

### 【生活】

①手洗いをしましょう。

特に排便後、便を取り扱ったときは、石けんで十分に洗い、よくすすぐ。手拭きタオルも常に清潔な状態にする。

## 嘔吐のとき

### 【食事】

①乳製品・柑橘類は避けましょう。

②症状がおさまり次第、下痢の食事に準じます。

特に冷たいもの、炭酸、アルコールを含むものは避ける。

### 【生活】

①手洗いをしましょう。

特に吐しゃ物を取り扱った時は十分に洗う。

できていますか？

# 衛生的な手洗い



**1** 流水で手を洗う



**2** 洗剤を手取る



**3** 手のひら、指の腹面を洗う



**4** 手の甲、指の背を洗う



**5** 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



**6** 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



**7** 指先を洗う



**8** 手首を洗う(内側・側面・外側)



**9** 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



**10** 手をふき乾燥させる



**11** アルコールによる消毒

**2度洗いが効果的です!**

2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

©公益社団法人日本食品衛生協会

厚生労働省HPより



# 冬は特にご注意！



による

## 食中毒

食中毒は夏だけではありません。  
ウイルスによる食中毒が  
**冬に** 多発しています!!!

データでみると

### ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい

|        |       |
|--------|-------|
| ノロウイルス | 33.6人 |
| その他    | 10.1人 |

食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（平成26～30年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

### 調理する人の

#### 健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

### 作業前などの

#### 手洗い

- 洗うタイミングは、
  - トイレに行ったあと
  - 調理施設に入る前
  - 料理の盛付けの前
  - 次の調理作業に入る前
  - 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところを  
ていねいに
  - 指先、指の間、爪の間
  - 親指の周り
  - 手首、手の甲

### 調理器具の

#### 消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

ノロウイルスQ&A

検索



厚生労働省



# ノロウイルスの感染を広げないために

## 食器・環境・リネン類などの

## 消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
  - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
  - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
  - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

## おう吐物などの

## 処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
  - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
  - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
  - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
  - しぶきなどを吸い込まないようにします。
  - 終わったら、ていねいに手を洗います。

## 塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

\*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

|       | 食器、カーテンなどの<br>消毒や拭き取り<br>200ppmの濃度の塩素消毒液 |     | おう吐物などの廃棄<br>(袋の中で廃棄物を浸す)<br>1000ppmの濃度の塩素消毒液 |     |
|-------|------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------|-----|
|       | 液の量                                      | 水の量 | 液の量                                           | 水の量 |
| 製品の濃度 |                                          |     |                                               |     |
| 12%   | 5ml                                      | 3L  | 25ml                                          | 3L  |
| 6%    | 10ml                                     | 3L  | 50ml                                          | 3L  |
| 1%    | 60ml                                     | 3L  | 300ml                                         | 3L  |

- ▶ 製品ごとに濃度が変わるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

## ノロウイルスによる感染について

| 感染経路                                                                                                                                                                                                                                                         | 症状                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>&lt;食品からの感染&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 感染した人が調理などをして汚染された食品</li> <li>● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など</li> </ul> <b>&lt;人からの感染&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染</li> <li>● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染</li> </ul> | <b>&lt;潜伏時間&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 感染から発症まで24～48時間</li> </ul> <b>&lt;主な症状&gt;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。</li> <li>● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。</li> </ul> |

厚生労働省HPより

# 食中毒に注意しましょう

避難生活が続き、大変なことと思います。体が疲れて弱ってくるとおなかを壊しやすくなったり、体調をくずしやすくなります。食中毒は1年中起こりますので、食事されるときは以下のことに注意していただき、健康管理には十分気をつけてください。

**「手洗い」が最も大切です！**

食事の前、トイレの後は手をよく洗い、備えつけの手指消毒液で消毒しましょう。

**食品には食べられる期限が決まっています！**

配食された食品はいつまで食べられるかを確認してから食べてください。また、期限の過ぎた食品はもったいないようですが、食べないでください。

**食べ残したものはすぐに捨てましょう！  
飲み残したものは当日には捨てましょう！**

食品の保管方法や天候、気温湿度によっては、食品の劣化がすすみます。消費(賞味)期限が過ぎていなくても、見た目や臭いがおかしいと思った場合は、食べないようにしましょう。

## 避難所のスタッフの方へ ～食事提供における衛生管理について～

避難所において、救援物資や弁当の支給を行う場合には、食中毒予防の観点から食品の取扱いに注意する必要があります。食中毒は年間を通じて発生しますので、食中毒予防のためにも、以下の内容を守っていただきますようお願いします。

### 配食について

- 清潔な衣服、マスクや使い捨て手袋を着用してください。
- 腹痛、下痢、発熱、嘔吐や手のけががある場合は配食できません。
- 配食前に手を十分洗ってください。

### 提供する食事について

- 食料品は冷暗所で保管しましょう。
- 食品の取扱い前には手洗いをしましょう。
- 消費（賞味）期限を確認しましょう。
- 食品に直接手で触れないようにしましょう。  
袋の上から触る、ビニール袋を手袋にするなど
- 避難所に届いたお弁当は早めに（１時間以内）食べていただくように周知をお願いします。
- 缶詰などの加工食品は開封したら早めに食べるよう、残ったものは廃棄するよう周知をお願いします。
- 口をつけて飲んだ飲料（ペットボトル、缶、ストロー）は早めに（その日のうち）飲み切るよう周知してください。
- 食べ残しや余った弁当などを後から食べることを防ぐため、回収する場所を決め、すべてを速やかに指定の場所に廃棄してください。

# 炊き出しをする皆さまへ

## ◇◇衛生管理注意事項◇◇

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。

生野菜（レタス、キャベツ、キュウリなど）刺身、  
生肉、生卵、カットフルーツなど

□下痢、発熱、手指に傷がある方は、調理や配膳は  
行わない。

調理や配膳の前に、下痢、発熱、手指に傷がないか健康  
チェックを行う。

### 【調理中】

□調理の前には、よく手を洗うこと。

水が十分確保できない場合には、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液を置き、作業の度に使用する。

□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らない場合は、直接日光の当たら  
ないところに保管すること。

### 【調理後】

□調理後、概ね2時間を超えたものは提供せずに  
廃棄する。

早めに食べるよう伝えること。

□ゴミ処理については、決められたルールで適切に処理  
する。



# 炊き出しチェック表

＊炊き出しをする皆さまは、調理開始前に  
避難所運営管理者へ必ず提出してください。

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| 団 体 名   |                       |
| 責 任 者   |                       |
| 連 絡 先   |                       |
| 提供日時    | 年 月 日 ( ) 時 分から 時 分まで |
| 提供メニュー※ |                       |
| 調理従事者数  | 人                     |
| 食材の保管方法 |                       |

※提供するメニューは全て記載すること。記載していないメニューは提供できません。

## 調理従事者の健康チェック

| 点 検 項 目               | 点 検 結 果                        |                                      |
|-----------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| 下痢、発熱の症状<br>(本人、同居家族) | <input type="checkbox"/> なし    | <input type="checkbox"/> あり ( 人)     |
| 手指の傷                  | <input type="checkbox"/> なし    | <input type="checkbox"/> あり ( 人)     |
| 衣 服                   | <input type="checkbox"/> 清潔    | <input type="checkbox"/> 不清潔         |
| 毛髪の落下防止               | <input type="checkbox"/> あり    | <input type="checkbox"/> なし          |
| 爪                     | <input type="checkbox"/> 短い    | <input type="checkbox"/> 長い          |
| 指 輪                   | <input type="checkbox"/> 外している | <input type="checkbox"/> 外していない ( 人) |

※点検結果の右側の欄に1つでもチェックがある方は、調理・配膳に従事できません。

| 【避難所運営管理者記入欄】      | 避難所名【                                                                           |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 提供メニューは全て加熱調理品か    | <input type="checkbox"/> 加熱調理品のみ<br><input type="checkbox"/> 加熱しない調理品あり→提供できません |
| 食材の保管方法は適切か        | <input type="checkbox"/> 適切である<br><input type="checkbox"/> 適切でない→提供できません        |
| 健康チェックで問題のある人はいないか | <input type="checkbox"/> いない<br><input type="checkbox"/> いる→調理や配膳はできません         |

チェック日： 年 月 日 記入者：

【問い合わせ先】

TEL：

## カップを使った授乳方法

1. 赤ちゃんが穏やかに覚醒していること（眠くないこと）を確認します(a)。

2. 赤ちゃんの手がカップにぶつからないよう赤ちゃんを布で包みます。

3. 赤ちゃんを縦抱きにします(ab)。

4. カップに少なくともカップ半分以上の搾母乳・人工乳が入った状態にします。

5. 赤ちゃんの口元にカップを近づけ、少し傾けます(c)。赤ちゃんが口を開けた時、カップが下唇の上で静止し、乳汁が赤ちゃんの上唇に触れます(c)。

下唇に圧をかけないようにします。

6. 軽くカップを傾け 2-3 滴乳汁を赤ちゃんの口に流し込みます(d)。

7. カップの位置をそのままの状態に保ち、赤ちゃんが自分のリズムで飲めるようにします(e)。必要なら休憩し、赤ちゃんが飲まなくなったらやめます。

注意：

- ・ カップによる授乳は与えた量の 30% 以上をこぼすという報告があるので、予め多めに与える乳汁を用意します。
- ・ 寝かしたままの姿勢での、または、赤ちゃんが飲まなくなってからの流し込みは危険です。
- ・ カップと赤ちゃんの唇の位置は、カップを下唇に軽くのせるようにし、カップの縁が上唇の外側にふれるような関係となります。ソフトカップのときは、赤ちゃんの口に含わせて、シリコン部を曲げます。
- ・ 授乳時間は 30 分までとし、赤ちゃんが自分のペースを保つようにしましょう。赤ちゃんは満ち足りると口を閉じそれ以上飲もうとしなくなります。予定している量を飲まなかったとしても、次回にたくさん飲むか、飲む回数を増やせばよいでしょう。
- ・ どのくらい摂取しているかは、1 回毎にみるのではなく、24 時間 以上の期間で見ると良いでしょう。
- ・ 時々げっぷを入れましょう。
- ・ 赤ちゃんによっては、ごくごく飲む赤ちゃんもいれば、時々休憩する赤ちゃんもいます。授乳中に舌を出してくる赤ちゃんもいれば、出さないこどももいます。お母さんには、赤ちゃんの様子をよく観察し、赤ちゃんのペースを尊重してあげるようにお話ししましょう。

UNICEF/WHO (1993) / 橋本武夫監訳 日本ラクテーション・コンサルタント協会訳 (2003). UNICEF/WHO 母乳育児支援ガイド、東京、医学書院

Mohrbacher N, and Stock J: The breastfeeding answer book. La Leche League International. 2004, p635.

神奈川県立こども医療センター母性病棟 2005/7/15

「高知県自然災害時保健活動ガイドライン（一般災害対策編）」より



# ～地震や水害にあった 母乳育児中のお母さんへ～



## 母乳育児中のお母さんは 母乳育児を続けましょう

このような状況で母乳育児を続けることはとても重要です。

母乳育児は赤ちゃんの命を救います。

母乳育児は完全無欠の栄養を赤ちゃんに与えます。さらに、母乳の中の感染防御因子が、非常事態で流行する可能性のある下痢や呼吸器感染から赤ちゃんを守ります。一方、安全な水や、お湯を沸かす燃料のない場所での人工乳の使用は、栄養不良、疾病、乳児死亡のリスクを高めます。母乳育児を続けることで、お母さんも子どもも慰められ、心の支えが得られます。

## ストレスで母乳が 干上がることはありません！

極度のストレスや恐怖で一時的に母乳の出が悪くなることはあっても、それは一過性のものです。母乳育児をすると、お母さんも子どもも落ち着き、実際に緊張が和らぐようなホルモンがつけられるという医学的根拠が証明されつつあります。一時的に出が悪くなっても、赤ちゃんが欲しがるたびに欲しがるだけあげているとまた母乳は出てくるようになります。

## 栄養状態のよくない お母さんの母乳にも 完全な栄養が含まれています！

母乳の栄養はいつでも完全です。お母さんが深刻な栄養失調にかかったときのみ、母乳の量が減ります。とはいえ、災害時は授乳中のお母さんが十分な栄養をとれるよう、人工乳の配給よりも、お母さんのための食べ物や飲み物を優先的に確保するようにしましょう。お母さん自身が少しでも体を休めてリラックスし、きちんと食べて十分な水分を取るようになれば、母乳の出をよくすることができます。





## 下痢の赤ちゃんでも 母乳は続けられます！

母乳の中には免疫が含まれています。母乳で育てられていて、極度に下痢をしている赤ちゃんで、脱水症状がある場合は、医療を受ける必要があります。その場合も、母乳育児はやめたり減らしたりするべきではありません。非常事態では水が汚染されることが多く、哺乳びんやおしゃぶりも汚染されていることが多いので、注意が必要です。母乳だけで育っている赤ちゃんにおしゃぶりは必要ありません。



## 一度は母乳育児を あきらめた人も 必ず再開できます！

母乳復帰の方法を用いれば、お母さんが母乳育児を再開することは可能です。母乳復帰をすれば、非常事態において、生命を救う栄養と免疫面での恩恵が得られます。これまで混合で、人工乳をたくさん飲ませていたお母さんも、授乳の回数を増やし、赤ちゃんに何度も吸ってもらうようにすれば、母乳の量を増やすことができます。



## 母乳が足りないのではないかと 思ったら便や尿を確認しましょう

月満ちて生まれた健康な赤ちゃんは、生後3、4日ころから1日に6～8回の尿をします。（紙おむつなら5～6枚）。生後6～8週間くらいまでは、1日に3～5回の便がでます。欲しがるだけ欲しがるたびに乳房を含ませましょう。新生児は1日8～12回飲むのが平均ですが、もっと飲む赤ちゃんもいます。赤ちゃんが欲しがるたびに授乳できていて、赤ちゃんの肌の色つやがよく手足をよく動かして、いつものように便や尿が出ていれば大丈夫です。



出典：災害時の母と子の育児支援 共同特別委員会

「高知県自然災害時保健活動ガイドライン（一般災害対策編）」より



## 2 様式

---

### <保健活動チーム及び保健福祉担当部署で作成する様式>

#### ■第1号様式「市町村保健福祉部署及び県福祉保健所の状況報告」

- ・発災直後の第一報として利用
- ・市町村から保健医療調整支部を経由して保健医療調整本部に送ることを基本とするが、場合によっては、市町村と保健医療調整本部が直接情報をやりとりする。

#### ■第2号様式「保健活動チーム派遣要請書兼派遣連絡書」

- ・保健師等の派遣を希望する際に、市町村と保健医療調整支部が利用
- ・市町村から保健医療調整支部を経由して保健医療調整本部に送ることを基本とするが、場合によっては、市町村と保健医療調整本部が直接情報をやりとりする。

#### ■第3号様式「保健活動チーム派遣連絡書兼報告書」

- ・保健師等の派遣を希望する際に、保健医療調整支部と保健医療調整本部間で利用

#### ■第4号様式「避難所の状況調査」

- ・避難所での健康、生活の状況等をアセスメントできるよう、保健師等が調査する際に利用（引用：「大規模災害における保健師の活動マニュアル（全国保健師長会）」）

#### ■第5号様式「市町村避難所集計票」

- ・避難所ごとの避難者数やライフライン等の概要の集計に利用

### <栄養・食生活支援チームで作成する様式>

#### ■様式1「避難所食事状況調査票」

- ・避難所を訪問し、食事状況等を聞き取る際に利用  
（引用：日本栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT）リーダー育成研修）

#### ■様式2「栄養・食生活相談票」

- ・訪問し、個別栄養相談をした記録を残す際に利用
- ・保健師と連携し被災者とのコミュニケーションの中で身体や食欲の変化を確認する。（引用：「大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン」（日本公衆衛生協会））

#### ■様式3「実施報告書」

- ・応援支援に入った管理栄養士がどのように活動したか、その状況を日報としてまとめ報告する際に利用（引用：「大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン」（日本公衆衛生協会））

#### ■様式4「栄養指導記録票」

- ・要配慮者等、個別に栄養指導を行ったときに記録を残す際に利用  
（引用：「京都府災害時栄養・食生活支援ガイドライン」）

# 高知県南海トラフ地震時保健活動ガイドライン

## 共通様式

第1号様式：市町村保健福祉部署及び県福祉保健所の状況報告

第2号様式：保健活動チーム派遣要請書兼派遣連絡書

第3号様式：保健活動チーム派遣連絡書兼報告書

第4号様式：避難所の状況調査

第5号様式：市町村避難所集計票

※「高知県南海トラフ地震時保健活動ガイドライン」の第1号様式～第5号様式を使用すること。

避難所食事状況調査票

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 調査日<br>①                                                                                                                  | 西暦<br>年 月 日 ( )                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 記入者<br>②         | あなたの<br>所属 <sub>A</sub>                                                                                                                | <input type="checkbox"/> 保健所 <sub>1</sub> <input type="checkbox"/> 市町村 <sub>2</sub> <input type="checkbox"/> 他自治体 <sub>3</sub><br><input type="checkbox"/> 栄養士会 <sub>4</sub> <input type="checkbox"/> その他 <sub>5</sub> : |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  | 氏名 <sub>B</sub>                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                          |
| 避難所名<br>③                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 避難所区分<br>④       | <input type="checkbox"/> 指定 <sub>1</sub> <input type="checkbox"/> その他 <sub>2</sub> :                                                   |                                                                                                                                                                                                                          |
| 避難者数<br>⑤                                                                                                                 | 避難者A: 計 ( ) 人 ? → 【 <input type="checkbox"/> ~50人 <sub>1</sub> <input type="checkbox"/> 51~100人 <sub>2</sub> <input type="checkbox"/> 101~150人 <sub>3</sub> <input type="checkbox"/> 151~500人 <sub>4</sub> <input type="checkbox"/> 501人~ <sub>5</sub> 】<br>在宅避難者等、食事だけ取りにくる人の食数 <sub>B</sub> : ( ) 食 |                  |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                          |
| 対応してくれた方<br>⑥                                                                                                             | 氏名 <sub>A</sub> :                                                                                                                                                                                                                                                                                     | お立場 <sub>B</sub> | <input type="checkbox"/> 避難所責任者 <sub>1</sub> <input type="checkbox"/> 食事提供責任者 <sub>2</sub> <input type="checkbox"/> その他 <sub>3</sub> : |                                                                                                                                                                                                                          |
| 食事提供回数<br>⑦                                                                                                               | <input type="checkbox"/> 0回 <sub>1</sub> <input type="checkbox"/> 1回 <sub>2</sub> <input type="checkbox"/> 2回 <sub>3</sub> <input type="checkbox"/> 3回 <sub>4</sub> /日                                                                                                                                |                  | 飲料水<br>⑧                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> なし <sub>1</sub> <input type="checkbox"/> 不足 (1人1日1.5L以下) <sub>2</sub> <input type="checkbox"/> 十分 <sub>3</sub>                                                                                  |
| 避難所にいる要<br>配慮者に <input checked="" type="checkbox"/><br>人数把握が難し<br>い場合は <input checked="" type="checkbox"/> のみ<br>でOK<br>⑨ | <input type="checkbox"/> 乳児 <sub>A</sub>                                                                                                                                                                                                                                                              | 人                | 不足している<br>ものに <input checked="" type="checkbox"/>                                                                                      | <input type="checkbox"/> 乳児用ミルク。 <input type="checkbox"/> 離乳食 <sub>B</sub> <input type="checkbox"/> おむつ <sub>C</sub> <input type="checkbox"/> その他 <sub>D</sub> :                                                         |
|                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> 食物アレルギー <sub>B</sub>                                                                                                                                                                                                                                                         | 人                |                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> 7品目除去食。 <input type="checkbox"/> 7品目以外の除去食 <sub>B</sub> (原因食品:                                                                                                                                  |
|                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> 高血圧 <sub>C</sub>                                                                                                                                                                                                                                                             | 人                |                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> 減塩食。 <input type="checkbox"/> 降圧剤 <sub>B</sub> <input type="checkbox"/> その他 <sub>C</sub> :                                                                                                      |
|                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> 糖尿病 <sub>D</sub>                                                                                                                                                                                                                                                             | 人                |                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> エネルギー調整食。 <input type="checkbox"/> 内服薬 <sub>B</sub> <input type="checkbox"/> インスリン <sub>C</sub> <input type="checkbox"/> その他 <sub>D</sub> :                                                     |
|                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> 腎臓病 <sub>E</sub>                                                                                                                                                                                                                                                             | 人                |                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> 低たんぱく食。 <input type="checkbox"/> 低カリウム食 <sub>B</sub> <input type="checkbox"/> 薬 <sub>C</sub> <input type="checkbox"/> その他 <sub>D</sub> :                                                        |
|                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> 摂食嚥下困難者 <sub>F</sub>                                                                                                                                                                                                                                                         | 人                |                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> とろみ調整食品。 <input type="checkbox"/> 嚥下調整食 <sub>B</sub> <input type="checkbox"/> その他 <sub>C</sub> :                                                                                                |
|                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> 妊婦・授乳婦 <sub>G</sub>                                                                                                                                                                                                                                                          | 人                |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> その他 <sub>H</sub> :                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                          |
| <input type="checkbox"/> 要配慮者はいない <sub>I</sub>                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                          |
| 使える<br>ライフライン<br>⑩                                                                                                        | <input type="checkbox"/> 電気 <sub>A</sub>                                                                                                                                                                                                                                                              |                  | <input type="checkbox"/> 上水道 <sub>D</sub>                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> ガス (油を沸かす) <sub>B</sub>                                                                                                                                                                                                                                                      |                  | <input type="checkbox"/> 下水道 <sub>E</sub>                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> 車による人や物のアクセス <sub>C</sub>                                                                                                                                                                                                                                                    |                  | <input type="checkbox"/> プールの水 <sub>F</sub>                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                          |

| 避難所で提供している一般の食事について   |                                                                                                                                                                                       |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                          | 左の食事への以下の団体・<br>職種の関与 (該当に <input checked="" type="checkbox"/> ) <sub>F</sub>                                                                                                                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 区分                    | メニュー <sub>B</sub>                                                                                                                                                                     | 量 <sub>C</sub> | 食事区分 <sub>D</sub> (あったものに <input checked="" type="checkbox"/> )                                                                                                                                                                                                                          | 食事提供方法 <sub>E</sub> (該当に <input checked="" type="checkbox"/> )                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                             |
| 朝<br>⑪                | <input type="checkbox"/> 足りている <sub>1</sub><br><input type="checkbox"/> 足りていない <sub>2</sub><br><input type="checkbox"/> 提供なし <sub>3</sub><br><input type="checkbox"/> 不明 <sub>4</sub> |                | <input type="checkbox"/> 主食 (ご飯/パン/麺) <sub>A</sub> 。<br><input type="checkbox"/> 主菜 (肉/魚/卵/大豆) <sub>B</sub> 。<br><input type="checkbox"/> 副菜 (野菜/きのこ/芋/海藻)<br>(野菜ジュース等含む) <sub>C</sub> 。<br><input type="checkbox"/> 牛乳・乳製品 <sub>D</sub> 。<br><input type="checkbox"/> 果物 <sub>E</sub> 。 | <input type="checkbox"/> 炊き出し。<br><input type="checkbox"/> 弁当 <sub>B</sub> 。<br><input type="checkbox"/> 支援物資 (調理不要) <sub>C</sub> 。<br><input type="checkbox"/> 備蓄品 (調理不要) <sub>D</sub> 。<br><input type="checkbox"/> その他 <sub>E</sub> : | <input type="checkbox"/> 自衛隊 <sub>A</sub> 。<br><input type="checkbox"/> 栄養士 <sub>B</sub> 。<br><input type="checkbox"/> その他 <sub>C</sub> :<br><input type="checkbox"/> いずれも関与せず <sub>D</sub> 。<br><input type="checkbox"/> 不明 <sub>E</sub> 。 |
| 昼<br>⑫                |                                                                                                                                                                                       |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                             |
| 夜<br>⑬                |                                                                                                                                                                                       |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                             |
| 間食、菓子類<br>アルコール等<br>⑭ |                                                                                                                                                                                       |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                             |

【チェックボックス (□) の下付き文字】

アルファベット⇒複数回答可の選択肢      数字⇒択一式の選択肢



# 避難所食事状況調査票

|                                                                |                                                                                                                                     |                                                                                                                                         |                                                         |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 環境・衛生面                                                         | 保冷設備（冷蔵庫） <sub>A</sub>                                                                                                              | <input type="checkbox"/> 有り <sub>1</sub> <input type="checkbox"/> 有りだが使用不可 <sub>2</sub> <input type="checkbox"/> 無し <sub>3</sub>        |                                                         |
|                                                                | 調理者の手洗い <sub>B</sub> 現状に <input checked="" type="checkbox"/>                                                                        | <input type="checkbox"/> アルコール消毒 <sub>a</sub> <input type="checkbox"/> 流水洗浄 <sub>b</sub> <input type="checkbox"/> 不明 <sub>c</sub>       |                                                         |
|                                                                | 喫食者の手洗い <sub>C</sub> 現状に <input checked="" type="checkbox"/>                                                                        | <input type="checkbox"/> アルコール消毒 <sub>a</sub> <input type="checkbox"/> 流水洗浄 <sub>b</sub> <input type="checkbox"/> 不明 <sub>c</sub>       |                                                         |
|                                                                | トイレ <sub>D</sub> 使用可に <input checked="" type="checkbox"/>                                                                           | <input type="checkbox"/> 元のトイレ <sub>a</sub> <input type="checkbox"/> 仮設トイレ（      ）基 <sub>b</sub> <input type="checkbox"/> ポータブル（      ） |                                                         |
|                                                                | 土足禁止エリア <sub>E</sub> に <input checked="" type="checkbox"/>                                                                          | <input type="checkbox"/> 調理スペース <sub>a</sub> <input type="checkbox"/> 避難スペース <sub>b</sub> <input type="checkbox"/> 不明 <sub>c</sub>      |                                                         |
|                                                                | 使える炊き出し資源 <sub>F</sub> に <input checked="" type="checkbox"/>                                                                        | <input type="checkbox"/> 調理器具 <sub>a</sub>                                                                                              | <input type="checkbox"/> 人手 <sub>d</sub>                |
|                                                                |                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> スペース <sub>b</sub>                                                                                              | <input type="checkbox"/> 食材 <sub>e</sub>                |
|                                                                |                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> 熱源 <sub>c</sub> （カセットコンロ・ガスボンベ等）                                                                               | <input type="checkbox"/> その他 <sub>f</sub> ：             |
| ⑮ 欲しい電気調理機器 <sub>G</sub> に <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 電子レンジ <sub>a</sub> <input type="checkbox"/> 電気ポット <sub>b</sub> <input type="checkbox"/> その他 <sub>c</sub> ： |                                                                                                                                         |                                                         |
| 被災者の<br>身体・口腔状況                                                | 身体・口腔状況に問題がある人 <sub>A</sub>                                                                                                         | <input type="checkbox"/> いる（下のリストへ） <sub>1</sub> <input type="checkbox"/> いない <sub>2</sub> <input type="checkbox"/> 不明 <sub>3</sub>     |                                                         |
|                                                                | 該当者 <sub>B</sub> に <input checked="" type="checkbox"/>                                                                              | <input type="checkbox"/> 風邪、熱など体調不良 <sub>a</sub>                                                                                        | <input type="checkbox"/> エコノミークラス症候群/ハイリスク <sub>b</sub> |
|                                                                |                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> 下痢、便秘、嘔吐など <sub>b</sub>                                                                                        | <input type="checkbox"/> 皮膚症状 <sub>g</sub> （アトピー性皮膚炎等）  |
|                                                                |                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> 感染症 <sub>c</sub> （インフルエンザ・ノロウイルス・破傷風など）                                                                        | <input type="checkbox"/> 口内炎 <sub>h</sub>               |
|                                                                |                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> ぜんそく <sub>d</sub>                                                                                              | <input type="checkbox"/> 不眠 <sub>i</sub>                |
|                                                                |                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> 食欲不振 <sub>e</sub>                                                                                              | <input type="checkbox"/> その他 <sub>j</sub> ：             |
|                                                                | ⑯ その他身体・口腔状況（自由記述） <sub>C</sub>                                                                                                     |                                                                                                                                         |                                                         |
| 気が付いたこと                                                        | ⑰ 利用可能な人材 <sub>A</sub><br>（助産師、調理員、手話通訳者など）                                                                                         |                                                                                                                                         |                                                         |
|                                                                | その他 <sub>B</sub><br>（宗教上のタブーがある人やその他問題点など）                                                                                          |                                                                                                                                         |                                                         |
| その他の<br>支援物資                                                   | ⑱ 不足しているもの <sub>A</sub>                                                                                                             |                                                                                                                                         |                                                         |
|                                                                | 余っているもの <sub>B</sub>                                                                                                                |                                                                                                                                         |                                                         |

【チェックボックス（☐）の下付き文字】

アルファベット⇒複数回答可の選択肢      数字⇒択一式の選択肢

## 栄養・食生活相談票

相談日 年 月 日 ( 曜日 )

記入者名: \_\_\_\_\_

避難所等名: \_\_\_\_\_

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|
| ふりがな<br>氏名                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 生年<br>月 日 | 明・大・昭・平・令                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 元の<br>住所              | 被災前の居住地                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           | ( 歳 )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                                  |
| 既往<br>歴                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 治療<br>状態  | 医療機関名                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           | 主治医                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           | 現在の服薬状況 ( 中断・継続 )<br>薬品名                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |                                  |
| 生活<br>習慣                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> 全日避難所生活<br><input type="checkbox"/> 昼間は仕事<br>被災場所片付け<br><input type="checkbox"/> _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 身体<br>状況  | ※無理な聞きとりはしない                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 普<br>段<br>の<br>血<br>圧 | ※無理な聞きとりはしない                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           | 身長 _____ cm<br>体重 _____ Kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       | 収縮時 _____ mmHg<br>拡張時 _____ mmHg |
| 自覚<br>症状                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> 頭痛、頭重<br><input type="checkbox"/> 不眠<br><input type="checkbox"/> 倦怠感、疲労感<br><input type="checkbox"/> 吐き気<br><input type="checkbox"/> めまい<br><input type="checkbox"/> 動悸、息切れ<br><input type="checkbox"/> 肩こり<br><input type="checkbox"/> 関節、腰痛<br><input type="checkbox"/> 目の症状<br><input type="checkbox"/> せき<br><input type="checkbox"/> たん<br><input type="checkbox"/> 咽頭の症状             |           | <input type="checkbox"/> 発熱<br><input type="checkbox"/> 便の症状<br><input type="checkbox"/> 食欲<br><input type="checkbox"/> 体重減少<br><input type="checkbox"/> 口内炎<br><input type="checkbox"/> 口角炎<br><input type="checkbox"/> 皮膚の荒れ<br><input type="checkbox"/> 貧血症状<br><input type="checkbox"/> 頻尿<br><input type="checkbox"/> _____<br><input type="checkbox"/> _____ |                       | 食<br>事<br>等<br>の<br>状<br>況       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 避難所の食事提供状況<br>朝 <input type="checkbox"/> 炊き出し <input type="checkbox"/> 他<br>昼 <input type="checkbox"/> 炊き出し <input type="checkbox"/> 他<br>タ <input type="checkbox"/> 炊き出し <input type="checkbox"/> 他<br>食欲<br><input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無<br>食事制限<br><input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無<br>内容 _____<br>水分摂取<br><input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足 |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |                                  |
| 相談<br>内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |                                  |
| 指導<br>内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |                                  |
| 栄養・食生活支援ニーズの判断<br><input type="checkbox"/> ①栄養指導支援が必要 ( <input type="checkbox"/> 継続 <input type="checkbox"/> 随時 <input type="checkbox"/> 特別用途食品等提供 )<br><input type="checkbox"/> ②提供する食事に配慮が必要 ( <input type="checkbox"/> 離乳食 <input type="checkbox"/> アレルギー対応食 <input type="checkbox"/> 慢性疾患 <input type="checkbox"/> 嚥下困難 )<br><input type="checkbox"/> ③特に指導の必要はなし ( 一般的な食事提供で可能 )<br>⇒ 上記①②について、駐在する避難所職員に連絡 ( 職名: _____ 氏名: _____ ) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |                                  |

栄養・食生活相談票（経過要旨）

|     |      |            |      |     |
|-----|------|------------|------|-----|
| 避難所 |      | ふりがな<br>氏名 |      | No. |
| 月 日 | 相談内容 |            | 指導内容 | 担当者 |
|     |      |            |      |     |

## 実施報告書

| 表面                                                |               |             |       |    |       |     |     |    |      |     |     |      |    |        |     |                                           |  | No. 1 |  |
|---------------------------------------------------|---------------|-------------|-------|----|-------|-----|-----|----|------|-----|-----|------|----|--------|-----|-------------------------------------------|--|-------|--|
| 栄養・食生活支援実施報告書（日報まとめ）                              |               |             |       |    |       |     |     |    |      |     |     |      |    |        |     |                                           |  |       |  |
| 【地区名】                                             |               | 年 月 日（ ）    |       |    |       |     |     |    |      |     |     |      |    | 担当者（ ） |     |                                           |  |       |  |
| 避難所・仮設住宅・<br>訪問地区等名                               | 相談<br>延<br>人数 | 相談内容（延べ件数）  |       |    |       |     |     |    |      |     |     |      |    |        |     | 避難所の状況<br>（食事内容・回数・調理の状況・問<br>題点・国への伝達事項） |  |       |  |
|                                                   |               | 母子          |       |    | 生活習慣病 |     |     | 疾患 |      |     | その他 |      |    |        |     |                                           |  |       |  |
|                                                   |               | 離乳食・<br>幼児食 | アレルギー | 母性 | 高血圧   | 糖尿病 | その他 | かぜ | 慢性疾患 | その他 | 高齢者 | 嚥下困難 | 便秘 | 下痢     | その他 |                                           |  |       |  |
| 名称<br>【           】<br><br>栄養士氏名<br>(           ) |               |             |       |    |       |     |     |    |      |     |     |      |    |        |     |                                           |  |       |  |
| 避難所名<br><br>栄養士氏名<br>(           )                |               |             |       |    |       |     |     |    |      |     |     |      |    |        |     |                                           |  |       |  |
| 避難所名<br><br>栄養士氏名<br>(           )                |               |             |       |    |       |     |     |    |      |     |     |      |    |        |     |                                           |  |       |  |
| 避難所名<br><br>栄養士氏名<br>(           )                |               |             |       |    |       |     |     |    |      |     |     |      |    |        |     |                                           |  |       |  |
| 避難所名<br><br>栄養士氏名<br>(           )                |               |             |       |    |       |     |     |    |      |     |     |      |    |        |     |                                           |  |       |  |
| 計                                                 |               |             |       |    |       |     |     |    |      |     |     |      |    |        |     |                                           |  |       |  |

\*相談延べ人数、内訳（重複可）を記載してください。

担当者 ( )

## ◆現地の状況

|  |
|--|
|  |
|--|

◆応援管理栄養士 1日の栄養・食生活支援活動内容

[illegible]

\*活動開始から終了までの1日の活動内容を記載してください。

### ◆現地栄養関係スタッフの状況

|  |
|--|
|  |
|--|

◆現地担当（県担当者）へ連絡した事項→特記事項として全体報告に反映されます

|  |
|--|
|  |
|--|

### ◆本庁担当課への連絡事項

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

### ◆明日の予定

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

◆特記事項

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |



|                 |                                                                    |                                                    |             |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------|
| 種別              | 面接・電話・その他                                                          | 避難場所                                               |             |
| 氏名              |                                                                    |                                                    | 性別<br>男 ・ 女 |
| 生年月日            | M・T・S・H・R 年 月 日（ 歳）                                                | 身長・体重                                              | cm ・ kg     |
| 対象              | 乳幼児・妊産婦・高齢者・高血圧・糖尿病・腎臓病・アレルギー・他                                    |                                                    |             |
| 自覚症状            | ①食欲不振 ②食事コントロール不良 ③体重減少 ④腹痛<br>⑤便の性状（下痢・便秘） ⑥発熱 ⑦口腔内症状 ⑧その他（ ） ⑨なし |                                                    |             |
| 相談内容            | 食欲不振 離乳食 ミルク 高血圧 糖尿病 腎疾患 アレルギー<br>固いものが食べにくい 便秘 下痢 その他（ ）          |                                                    |             |
| 現在の食事内容         | 乳児（母乳・粉ミルク・混合）・離乳食                                                 | 食事形態                                               | きざみ・（ ）     |
|                 | 1日の食分量<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>水分摂取（ ml）            |                                                    |             |
| 既往歴             | ①脳卒中 ②高血圧 ③心臓病 ④糖尿病 ⑤腎臓病 ⑥肝臓病 ⑦呼吸器疾患<br>⑧胃腸疾患 ⑨脂質異常症 ⑩その他（ ）       |                                                    |             |
| 指導内容            |                                                                    |                                                    |             |
| 調理器具            | 電気炊飯器・カセットコンロ                                                      | 炊き出しの状況 あり ・ なし                                    |             |
|                 | 電気ポット・電子レンジ                                                        | ○頻度 毎日・週（ ）回・不規則                                   |             |
|                 | 水 使用可 ・ 不可                                                         | ○調理場所 避難所で作れる                                      |             |
|                 | ガス 使用可 ・ 不可                                                        | 配送（ ）                                              |             |
| 避難所の状況・問題点の特記事項 |                                                                    |                                                    |             |
|                 | 食事の配慮                                                              | 粉ミルク・離乳食・かゆ・とろみ・きざみ・減塩食・糖尿病食<br>腎臓病食・アレルギー食・その他（ ） |             |
| 本人の希望           |                                                                    |                                                    |             |
| 今後の支援計画         | 解決 ・ 継続（次回 ）                                                       |                                                    | 担当者         |

### 3 関係法令・関係通知等

---

#### (1) 関係法令

- ・「災害対策基本法」
- ・「災害救助法」

#### (2) 関係通知

- ・「大規模災害時の保健医療活動に係る体制の整備について」  
(H29.7.5 科発0705第3号他)
- ・「災害時健康危機管理支援チーム活動要領について」  
(H30.3.20 健健発0320第1号)
- ・「避難所における食事の提供に係る適切な栄養管理の実施について」  
(事務連絡厚生労働省 H30.8.1)

#### (3) 関連計画・ガイドライン・その他参考資料等

- ・「高知県大規模災害時における栄養支援チーム活動マニュアル」  
平成30年5月 高知県栄養士会 高知県
- ・「高知県南海トラフ地震時保健活動ガイドライン」平成30年3月 高知県
- ・「高知県自然災害時保健活動ガイドライン（一般災害対策編）」  
平成26年3月 高知県
- ・「災害時の保健医療活動における組織体制計画」平成31年4月 高知県
- ・「南海トラフ地震対策行動計画（第4期2019年度～2021年度）」  
2020年3月改定 高知県
- ・「高知県津波避難計画策定指針」平成25年12月 高知県危機管理部
- ・「大規模災害に備えた避難所運営マニュアル作成の手引き（第1版）」  
平成26年10月 高知県危機管理部南海トラフ地震対策課
- ・「高知県地域防災計画」令和元年11月修正 高知県防災会議
- ・平成30年度地域保健総合推進事業「大規模災害時の栄養・食生活支援活動ガイドライン」平成30年3月 日本公衆衛生協会
- ・「避難所における食事提供の計画・評価のために当面目標とする栄養の参照量」  
に対応した食品構成例（独立行政法人 国立健康・栄養研究所 HP）
- ・「令和元年度地域保健総合推進事業「災害時保健活動推進マニュアルの周知」報告書災害時の保健活動推進マニュアル」日本公衆衛生協会/全国保健師長会
- ・「日本栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT）運営要綱」平成24年1月28日
- ・「熊本県災害時栄養管理ガイドライン」  
令和2年4月 熊本県健康福祉部健康局健康づくり推進課
- ・「岐阜県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン（第3版）」  
平成30年3月 岐阜県健康福祉部保健医療課
- ・「京都府災害時栄養・食生活支援ガイドライン」  
平成31年3月 京都府健康福祉部健康対策課
- ・「保温パッキングクッキング」近畿大学農学部食品栄養学科栄養教育学研究室

高知県南海トラフ地震時栄養・食生活支援活動ガイドライン改定検討会

|                   |                                                                                                                     |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 第1回<br>(R2.8.17)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ガイドライン改定の視点について</li> <li>・ガイドライン骨子案について</li> <li>・改定スケジュールについて</li> </ul>   |
| 第2回<br>(R2.11.27) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・意見照会と対応について</li> <li>・ガイドラインVer.2（案）について</li> </ul>                         |
| 第3回<br>(R3.2.1)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・意見照会と対応について</li> <li>・ガイドラインVer.2（案）について</li> <li>・今後のスケジュールについて</li> </ul> |

高知県南海トラフ地震時栄養・食生活支援活動ガイドライン改定検討会委員名簿

| 所属            | 職名               | 氏名     |
|---------------|------------------|--------|
| 高知県立大学健康栄養学部  | 講師               | 廣内 智子  |
| 公益社団法人高知県栄養士会 | 理事               | 島田 郁子  |
| 高知市健康増進課      | 主任               | 伊藤 浩子  |
| 香美市健康介護支援課    | 課長               | 宗石 こずゑ |
| 土佐市健康づくり課     | 主査               | 高野 典子  |
| 南海トラフ地震対策課    | チーフ（地域支援担当）      | 百田 将   |
| 地域福祉政策課       | 企画監（災害時要配慮者支援担当） | 信吉 孝明  |
| 食品・衛生課        | 主査               | 明神 春花  |
| 安芸福祉保健所       | 主幹               | 箭野 しづこ |
| 中央東福祉保健所      | チーフ（健康増進担当）      | 沖本 敦子  |
| 中央西福祉保健所      | チーフ（健康増進担当）      | 尾崎 美和  |
| 須崎福祉保健所       | 次長（総括）           | 川村 尚美  |

高知県南海トラフ地震時栄養・食生活支援活動ガイドライン改定  
ワーキンググループ

|                   |                                                                                                     |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 第1回<br>(R2.6.15)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・改定スケジュールについて</li> <li>・ガイドライン改定の視点（ポイント）</li> </ul>         |
| 第2回<br>(R2.7.31)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業の進捗状況について</li> <li>・ガイドライン骨子案作成に向けて</li> </ul>            |
| 第3回<br>(R2.9.16)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・第1回検討会意見の検討事項について</li> <li>・ガイドラインVer.2（案）作成に向けて</li> </ul> |
| 第4回<br>(R2.10.15) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ガイドラインVer.2（案）について</li> </ul>                               |
| 第5回<br>(R2.12.14) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・意見照会と対応について</li> <li>・ガイドラインVer.2（案）について</li> </ul>         |

高知県南海トラフ地震時栄養・食生活支援活動ガイドライン改定  
ワーキンググループメンバー

| 所属               | 職名                                                                | 氏名                               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 室戸市保健介護課         | 管理栄養士                                                             | 山下 千晶                            |
| 香美市健康介護支援課       | 主幹                                                                | 廣田 奈美                            |
| 土佐市健康づくり課        | 主査                                                                | 高野 典子                            |
| 須崎市健康推進課         | 技監                                                                | 大城 瑞穂                            |
| 四万十市健康推進課        | 技幹                                                                | 橋田 典子                            |
| 安芸福祉保健所          | 主幹                                                                | 箭野 しづこ                           |
| 中央東福祉保健所         | チーフ（健康増進担当）                                                       | 沖本 敦子                            |
| 中央西福祉保健所         | チーフ（健康増進担当）                                                       | 尾崎 美和                            |
| 須崎福祉保健所          | 主幹                                                                | 小笠原 明子                           |
| 幡多福祉保健所          | チーフ（健康増進担当）                                                       | 古居 妙子                            |
| <事務局><br>健康長寿政策課 | 保健推進監兼よさこい健康プラン21<br>推進室長<br>よさこい健康プラン21推進室チーフ<br>（血管病対策担当）<br>主幹 | 中島 信恵<br><br>吉松 恵<br><br>佐々木 小百合 |

## 一索引一

|                                   |                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| あ EMIS（広域災害救急医療システム）              | 災害時の医療情報をインターネットで共有し、被災地で<br>の医療情報を集約して提供するシステムのこと                                                                                                            |
| 栄養・食生活支援                          | 栄養状態及び慢性疾患等の病状の悪化を最小限にとどめ、<br>避難生活の健康を保持することを目的に、「物資の調達<br>や配分」「炊き出しの栄養・衛生管理」「食事状況調<br>査」「個別栄養相談」「巡回栄養相談」等を行うもの。                                              |
| か 管理栄養士等                          | 管理栄養士、栄養士を「管理栄養士等」という。                                                                                                                                        |
| 給食施設等                             | ここでいう給食施設とは、特定かつ多数の者に対して継<br>続的に食事を提供する施設のことで、1日3食を提供す<br>る病院や老人ホームといった入所施設、1日1食を提供<br>する学校や保育所などをいう。                                                         |
| クロノロ                              | クロノロジーの略で、入ってきた情報を時系列に記録し<br>ていくこと                                                                                                                            |
| 食生活改善推進協議会                        | 「私達の健康は私達の手で」をスローガンに生涯におけ<br>る健康づくりの活動を食を通じて地域において推進して<br>いるボランティア組織の団体                                                                                       |
| さ CSCA                            | 災害初期の対応として共通概念である<br>C=Command & Control「指揮命令系統の確立」<br>S=Safety「安全の確保」<br>C=Communication「情報収集と伝達」<br>A=Assessment「評価」に基づく対応                                  |
| 自助                                | 一人一人が自分の身の安全を守ること                                                                                                                                             |
| JDA-DAT<br>（日本栄養士会災害支援チーム）        | 大規模災害時に、迅速に被災地内の医療・福祉・行政機<br>関等と協力して状況に応じた栄養・食生活支援を行う。<br>（避難所等における巡回栄養相談、調査、避難所への支<br>援物資の搬送、特殊栄養食品ステーションの設置・管理、<br>自衛隊炊き出しメニューの栄養価計算・献立提案、災害<br>弁当メニューの開発等） |
| JMAT<br>（日本医師会災害医療チーム）            | 被災地の地域医療の再生への支援<br>災害急性期以降の避難所・救護所等での医療や健康管理、<br>被災地内の病院・診療所支援を行い、被災地の医療機関<br>へ円滑な引き継ぎを行う。<br>（医師、看護師・准看護師、業務調整員）                                             |
| JRAT(大規模災害リハビリテーション<br>支援関連団体協議会) | リハビリテーション支援チームの育成・組織化・ネット<br>ワークの構築を推進している団体で、救急救命に継続し<br>たリハビリテーションによる生活支援等により生活不活<br>発病等の災害関連死を防ぐことを目的として活動を行う。<br>（医師、理学療法士、作業療法士、その他専門職）                  |
| 食品衛生監視員                           | 食中毒など食品衛生上の危害を防止するために、食品衛<br>生法に基づいて食品衛生に関する指導を行う行政機関の<br>職員                                                                                                  |
| 摂食嚥下困難者                           | 食物が飲み込みにくい方、誤嚥の危険性のある方                                                                                                                                        |



## 一索引一

|                       |                                                                                                                 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| た 地域栄養士               | 栄養ケア・ステーションやフリーランスで地域住民の健康づくりを支援する活動を行う栄養士                                                                      |
| DHEAT（災害時健康危機管理支援チーム） | 専門的な研修を受けた医師、薬剤師、保健師など（主に保健所職員）1班5名程度で編成され、災害発生時に1週間から数ヶ月程度、被災都道府県の保健医療調整本部と保健所が行う保健医療行政の指揮調整機能等を応援する専門チーム      |
| DMAT（災害派遣医療チーム）       | 災害時に被災者の生命を守るため、被災地に迅速に駆けつけ、救急医療を行う。<br>本部活動、病院支援、現場活動、避難所救護所支援等（医師、看護師、業務調整員）                                  |
| DPAT（災害派遣精神医療チーム）     | 専門性の高い精神医療の提供、精神保健活動の支援を行う。<br>精神科医療の提供、入院患者等の避難及び搬送、被災医療機関への支援等、災害ストレスなど（医師、看護師・准看護師、業務調整員）                    |
| DWAT（災害派遣福祉チーム）       | 災害時における長期避難者の生活機能の低下や要介護の重度化など二次被害防止のため一般避難所で災害時要配慮者（高齢者や障がい者、乳幼児等）に対する福祉支援を行う民間の福祉専門職で構成するチーム                  |
| 特殊栄養食品等               | 現在は廃止された食品制度であるが、災害時等に要配慮者が必要とする食物アレルギー対応食品や栄養剤、介護食、とりみ剤等の食品のことを総称し、わかりやすい名称として使用                               |
| は 避難所外避難先             | 親戚、知人宅、軒先避難所（軒先、車庫、倉庫、園芸用ハウスなど）                                                                                 |
| BCP（事業継続計画）           | 通常の業務の遂行が困難になる事態が発生した際に事業の継続や復旧を速やかに遂行するために策定される計画                                                              |
| フェーズ                  | 局面や段階                                                                                                           |
| ヘルスメイト                | 食生活改善推進員の愛称                                                                                                     |
| 保健医療調整本部              | 大規模災害が発生した場合に県災害対策本部の下に設置され、その災害対策に係る保健医療活動の総合調整を行うための本部。保健医療活動チームの派遣調整、保健医療活動に関する情報の連携、整理及び分析等の保健医療活動の総合調整を行う。 |
| 保健医療調整支部              | 県福祉保健所及び高知市に設置され、管内の保健医療部門の総合調整を行う。                                                                             |
| 本庁                    | 健康長寿政策課、食品・衛生課                                                                                                  |
| ま みなし仮設               | 民間賃貸住宅を行政が借り上げ被災者に提供する仮の住まい                                                                                     |
| や 要配慮者                | 災害時に高齢者、障害者、乳幼児など特別な配慮が必要となる人                                                                                   |
| ら ライフライン              | 生活や生存に必要なものを供給する設備や経路                                                                                           |
| 流通備蓄                  | 物資を市場で流通する形で備蓄する方式                                                                                              |

<更新履歴>

2014年3月 Ver. 1 作成

2021年3月 Ver. 2 作成

高知県南海トラフ地震時栄養・食生活支援活動ガイドライン Ver. 2

編集・発行 高知県健康政策部健康長寿政策課  
〒780-8570  
高知市丸ノ内1丁目2番20号  
TEL：088-823-9648  
FAX：088-823-9137