

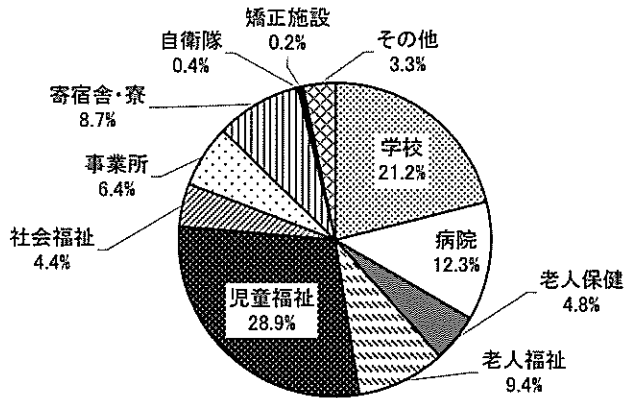
仙台市給食施設 東日本大震災対応状況調査結果

対象：仙台市内給食施設 506 施設

回答：481 施設（回答率：95.1%）

回答のあった給食施設の種別

種別	施設数
学校	102
病院	59
老人保健	23
老人福祉	45
児童福祉	139
社会福祉	21
事業所	31
寄宿舍・寮	42
自衛隊	2
矯正施設	1
その他	16



1. 被害状況について

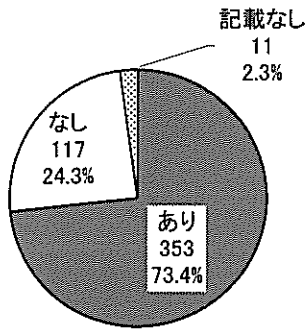
(1) 被害の有無と復旧状況

震災により廃止となった施設 3施設（老人福祉 1、児童福祉 2）※施設を移転し給食運営中

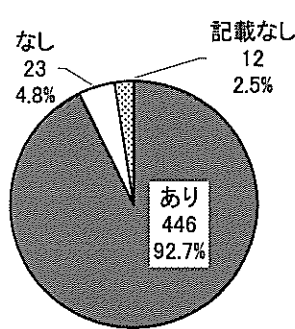
震災により休止となった施設 13施設（学校 8、事業所 5）※学校は給食センターや他校での調理で対応

【ライフラインの被害】 ※「記載なし」には施設自体に大きな被害を受けた施設が含まれています。

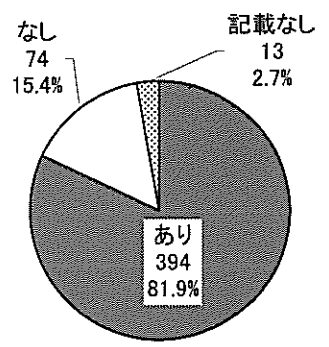
〈水道〉



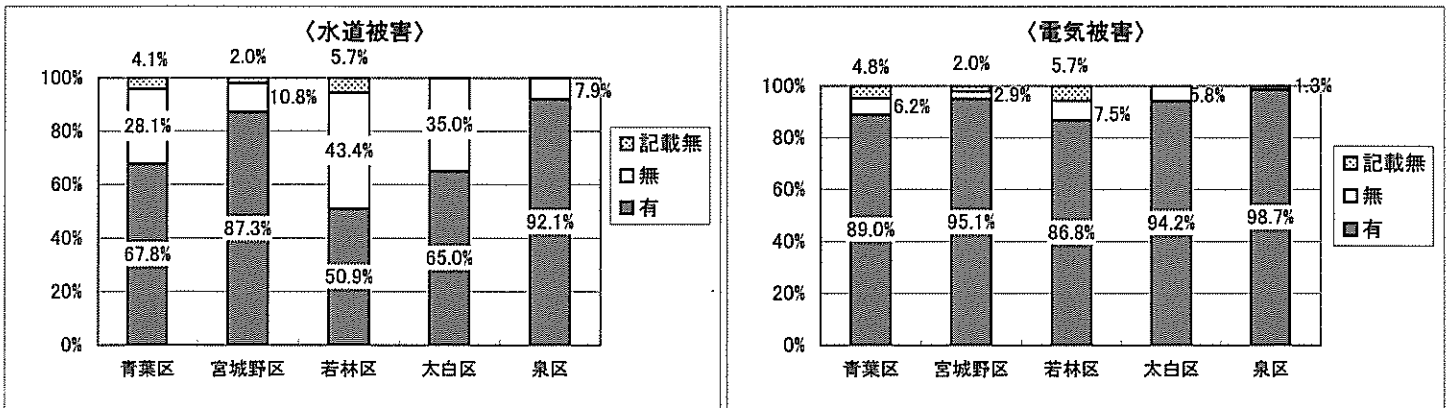
〈電気〉



〈ガス〉



○区別の被害状況



【宮城総合支所の所管区域】
赤坂、愛子中央、愛子東、芋沢、大倉、落合、上愛子、国見ヶ丘、熊ヶ根、栗生、郷六、作並、下愛子、高野原、中山台、中山吉成、錦ヶ丘、ニッカ、新川、南吉成、みやぎ台、向田、吉成、吉成台、臨済院

【ライフラインの対応】

※記載のあるもののみ計上。複数の回答があった施設については主な対応で集計しています。

水道被害の対応方法	施設数
備蓄・支援ペットボトル	87
受水槽・給水タンク	73
給水所・給水車	28
近隣・職員が運搬	23
給食停止	12
ため水	9
他施設へ移動	4
ディスポ食器等で洗い物を減らす	3
その他	6

※その他…炊事車、地下水等

電気被害の対応方法	施設数
ろうそく・懐中電灯	93
非常電源・発電機	62
卓上コンロ・プロパンガス・石油ストーブ等	39
食事・調理時間の調整	21
給食停止	15
非加熱献立	9
他施設・屋外等で調理	9
車のライト等他の明かり	7
使い捨て食器	4
その他	10

※その他…喫食者を移転、食器の熱湯消毒、冷蔵庫の使用制限等

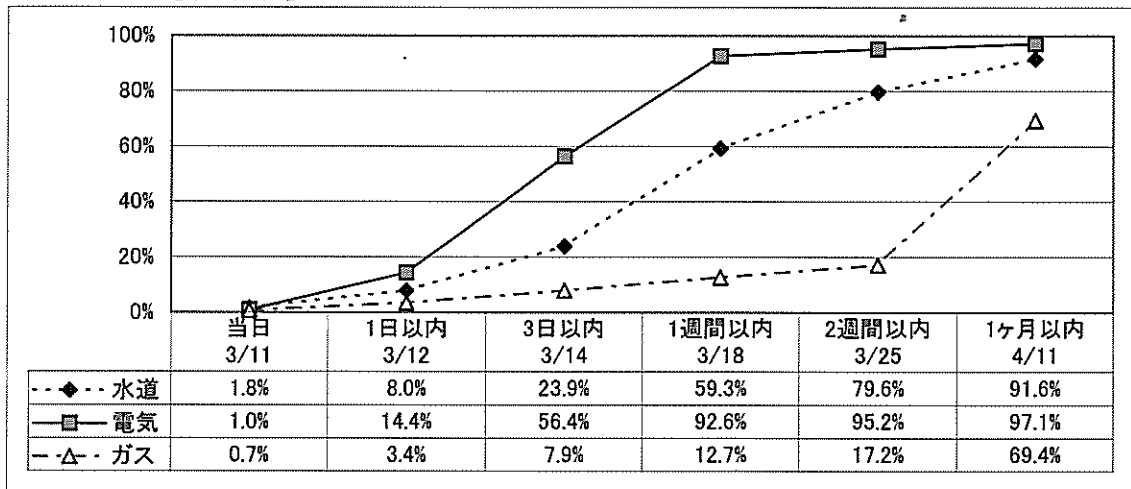
ガス被害の対応方法	施設数
卓上コンロ	146
プロパンガス・コンロ	47
電磁調理器・スチコン等、電気使用の調理機器	39
その他の熱源	24
給食停止	12
他施設・屋外等で調理	9
非加熱献立	7
その他	5

※その他の熱源…ストーブ、炭、薪等

※他施設で調理…キッチンカーを含む

※その他…喫食者を移転、重油の供給により回転釜で調理等

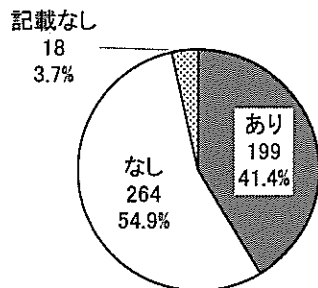
【ライフラインの復旧状況】



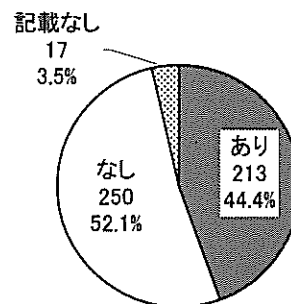
電気は被害のあった施設が多かったものの、復旧が早かった。ガスは、1ヶ月以内に復旧した施設は70%に満たない状態で、復旧までに一番時間がかかった。

【その他の被害状況】

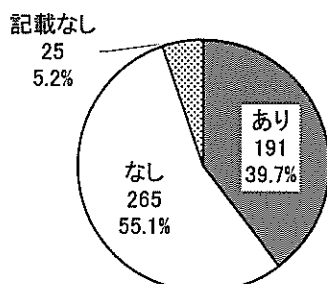
〈調理室〉



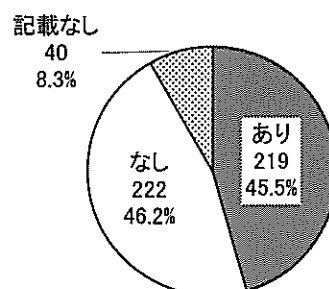
〈調理機器〉



〈洗浄機器〉



〈その他〉

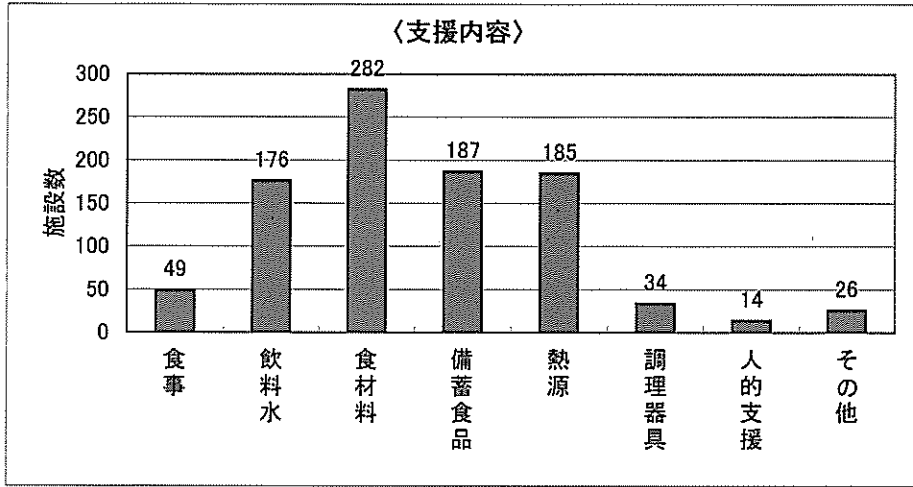


調理機器、洗浄機器については水道、電気、ガスが停止したことにより使用ができないう被害が多かった。

(2)外部からの支援状況

●他の給食施設や外部業者等からの支援

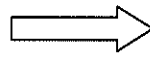
支援を受けた施設 317 施設 (65.9%)



2. 給食提供の状況について

(1)災害時の給食提供に関するマニュアル

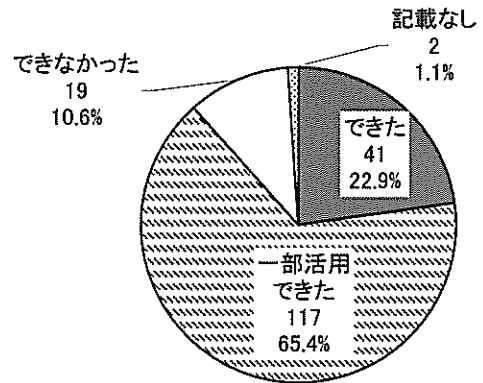
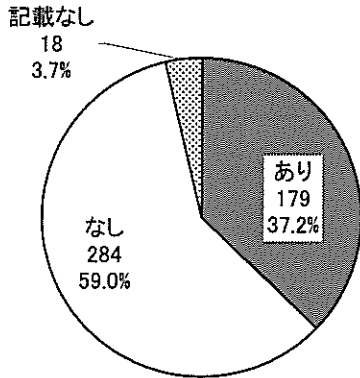
マニュアル有り 179 施設 (37.2%)



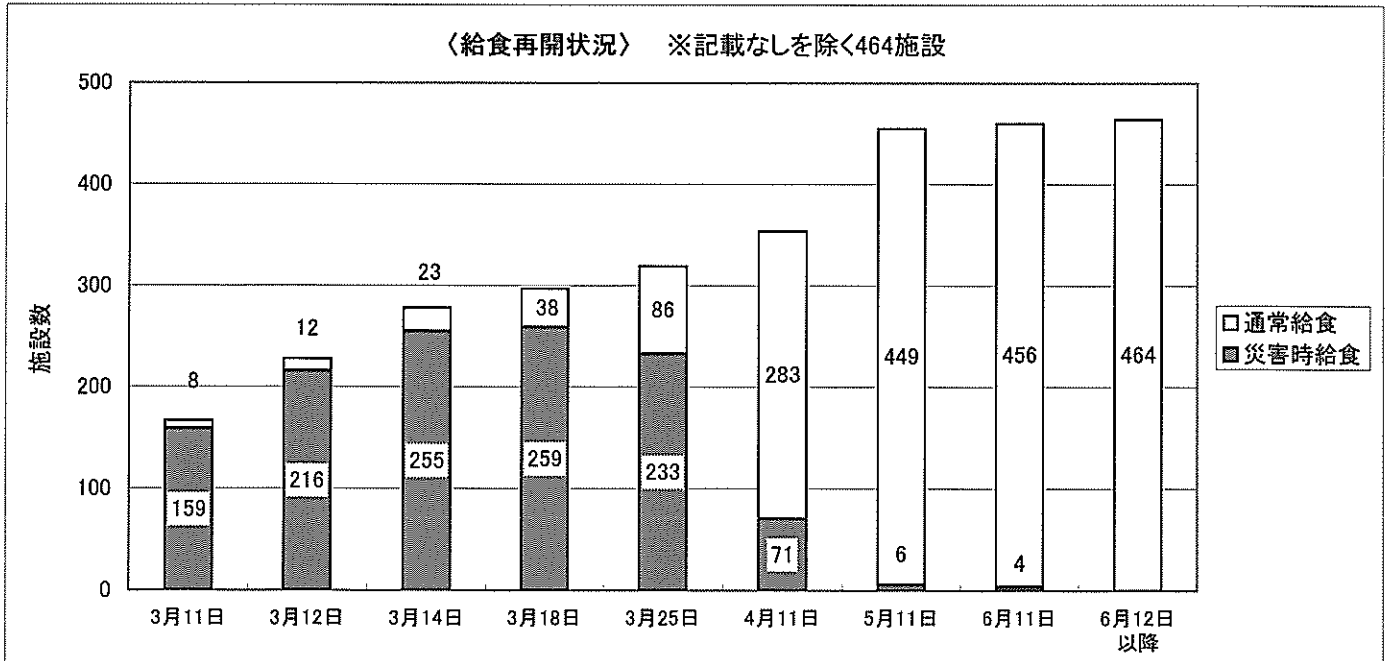
(2)マニュアルの活用について

〈マニュアルは活用できたか〉
※マニュアルのあった179施設の状況

〈マニュアルの有無〉



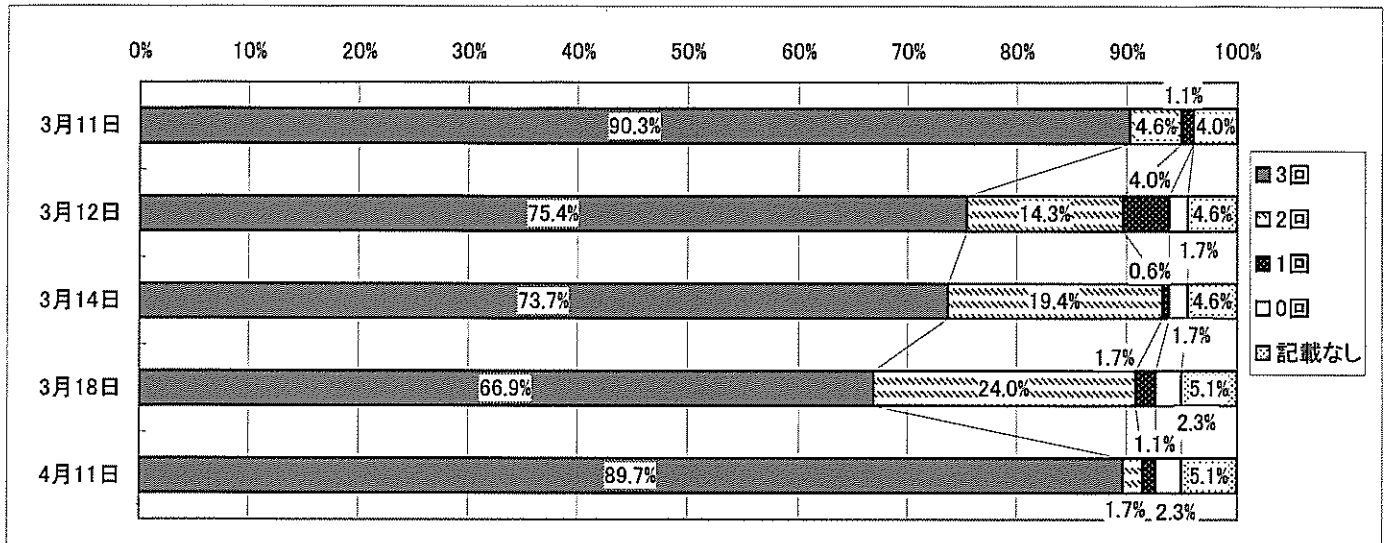
(3)震災後の給食提供の再開時期



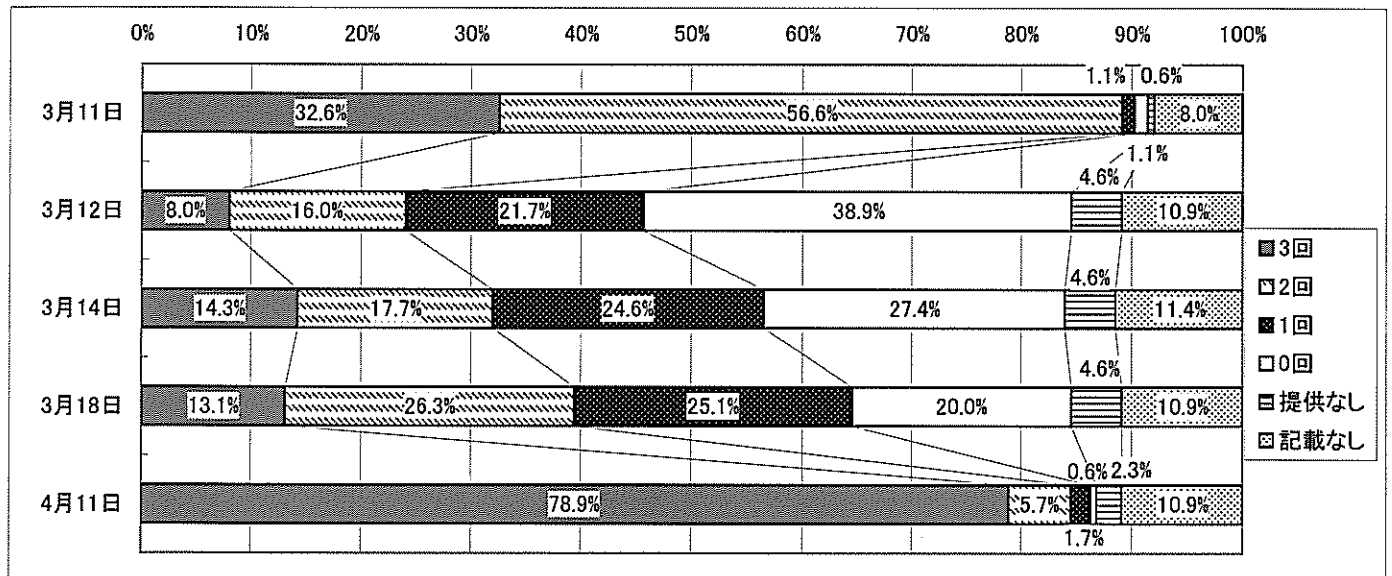
(4)給食内容について

〈1日3食提供施設〉 175施設

【食事の回数】



【主食・主菜・副菜がそろった回数】



(5) 食事の提供で苦勞・工夫した点

(苦勞) ・食材の購入に関すること(食材の不足、発注しても欠品が多い、業者が被災等)

- ・食材の状況に合わせた献立作成
- ・タンパク質、ミネラルの不足
- ・個別配慮(食物アレルギー、経管・経腸栄養、塩分制限等)が必要な方への対応
- ・支援物資に関すること(次々に届き使い切れない、高齢者向けの食品が届かない等)
- ・放射能汚染の心配
- ・衛生面の確保

- ・非常食が冷たく不評
- ・食数増加への対応

(工夫)

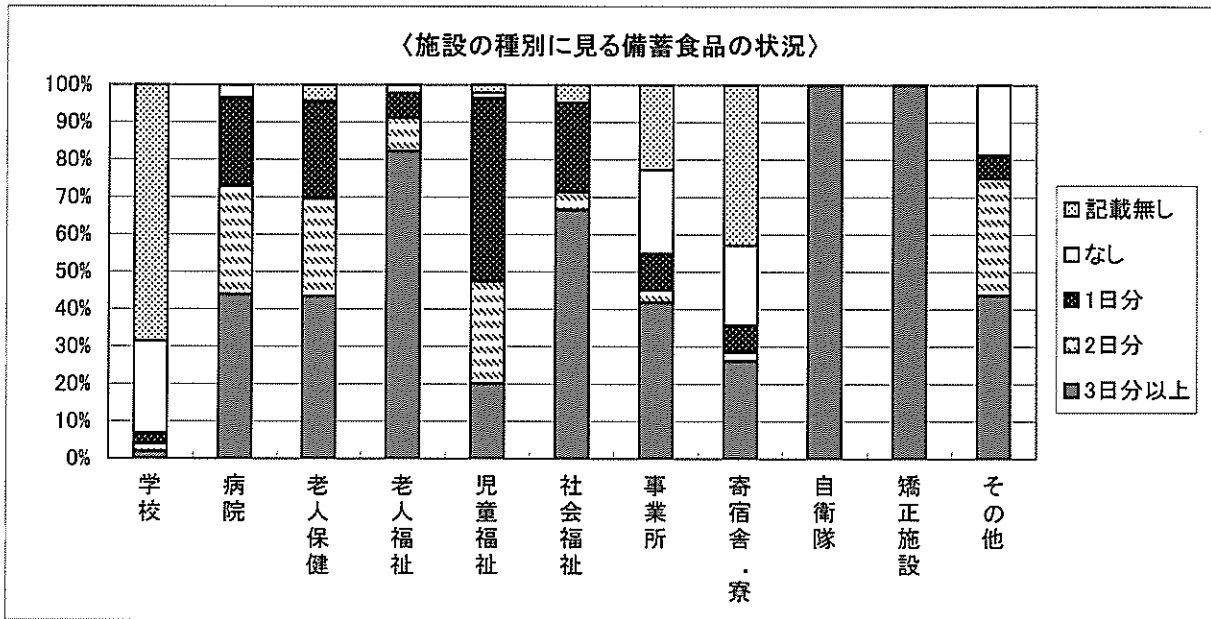
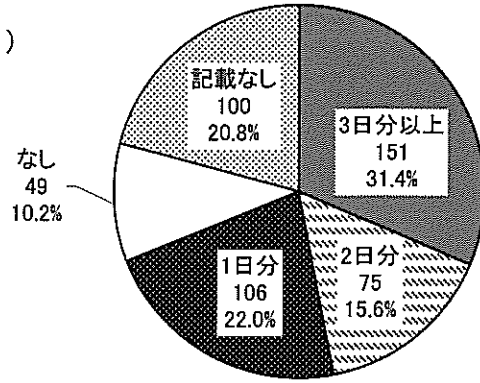
- ・体の温まる料理をなるべく提供
- ・食材の手配のための情報収集
- ・余震を考慮した献立作成
- ・おにぎりや丼物で利用者の食欲を増し、さらに使い捨て食器の節約をした
- ・利用者のストレス軽減のため甘みのあるデザートなどを取り入れた
- ・冷凍庫の食材から消費し、備蓄を残すようにした
- ・購入量により、提供数や回数を減らして対応
- ・購入できる際にはまとめて購入した

3. 備蓄食品について

(1) 震災時の食品の備蓄日数

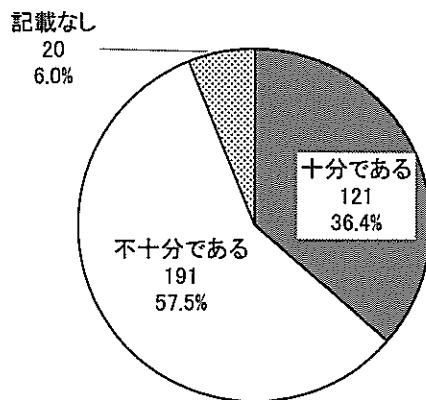
〈全施設の備蓄状況〉

1日分以上備蓄をしていた施設
332 施設 (69.0%)



(2) 備蓄食品の量は十分であったか

〈1日分以上備蓄していた332施設の状況〉



(3) 備蓄食品を使用してみた

備蓄してよかったもの		使いづかったもの	
食品名	理由	食品名	理由
米	水と熱源があれば主食を確保できた。	米	水と熱源が無いと使用できない。
無洗米	水の無駄がない。	α米	使用する水が多い。おいしくない。味が無いと食べづらい。容量が多い。水で調理すると固くて食べにくい、芯が残る。調理に時間がかかる。お湯でしか戻せないものがあった。
玄米	栄養的にも優れ、好評。		
α米	思いのほかおいしい。水だけで調理できる。		
具入りのα米	副菜の内容が乏しいときに重宝。味付けがしっかりしていて好評。	具入りのα米	食物アレルギー患者に使用できない。
α米個包装	無駄にならない。少人数にも対応。	α米個包装	水道水使用できたため、個包装でないほうが使いやすかった。
パックご飯	少人数にも対応。	パックご飯	大量だと湯煎でなかなか温まらない。
アルミトレイ入り米飯	カセットコンロでおじや、粥に調理でき、人数増加にも対応可能。	餅	高齢者には食べにくい。
		乾パン	固くて食べにくい。飲み込みにくい。
お粥缶	調理せず、そのまま提供できる。水の使用を抑えられた。消化が良く高齢者にも提供しやすい。	お粥缶	味が悪い。離水あり、高齢者には危険。
レトルト粥	加熱無しでも食べられる。	α米粥	水で調理できるが、糊状でべたべたしていた。
パンの缶詰	やわらかく、高齢者・幼児でも食べやすい。冷たいままでも食べられる。	パンの缶詰	そのままでは高齢者は飲み込みにくかった。
味噌汁缶・豚汁缶・けんちん汁缶・スープ缶	水分・塩分の補給に良かった。加熱せずとも開けたらそのまま提供できる。味の付け直し、具を増やすなどの工夫できる。	味噌汁缶・豚汁缶	冷たいままでは出すタイミングが無かった。とろみが無いと提供できない方がいた。具を誤嚥した方がいた。
おかず缶詰類	調理の必要なく、開けてそのまま提供できた。少人数にも対応できた。賞味期限長い。	おかず缶詰類	食物アレルギーの対応が困難。缶のままでは出せない方への盛り付けに苦労。ゴミがたまる。
魚缶	たんぱく源になる。	魚缶	小骨が多く、高齢者には不向き。
フルーツ缶	そのまま提供可能。ビタミン補給になる。	フルーツ缶	刻みが必要だった。
鶏そぼろ缶	献立に変化が付けられた。	トロピカルミックス缶	ナタデココが入っていたため。
練り梅・鯛みそ・のり佃煮	そのまま食べられるし、食が進む。	規格が大きい缶詰	人数が少ない時に対応できない。
		缶切が必要な缶詰	提供に時間がかかる。
ふりかけ	食が進む。主食にバリエーション。	煮豆	おかずにならず、刻みが必要。
レトルトカレー	加熱無しでも食べられる。個包装で使いやすい。ご飯にもパンにも合う。好評。	レトルトカレー・カレールウ	食器や器具を洗うのが大変。カレールウは加熱調理が必要。
レトルト食品(牛丼などの主菜)	α米でもおいしく食べられる。	使用経験の無いレトルト、缶詰など	具が固い、味付けが悪いなど。
冷凍麺	調理しやすい。	冷凍食品	加熱が必要。停電で解けた。
加熱不要の冷凍惣菜	調理しやすい。	フォローアップミルク	牛乳の代替としたが、飲まない児が多かった。
ロングライフ牛乳	手軽に飲める。	野菜ジュース	とろみが無いと提供できない方がいた。
野菜ジュース	ビタミン補給に役立った。	ゼリータイプの栄養強化食品	常温のため体が温まらない。満足感が得られない。
ゼリータイプの栄養強化食品	食欲低下者用に役立った。調理不要。嚥下食に対応可能。	ドライフード	クセが強く、不評。
レトルトのミキサー食・ソフト食	嚥下状態不良者への対応が可能。	濃厚流動食	エネルギー補給に役立った。衛生的。
濃厚流動食	エネルギー補給に役立った。衛生的。	干物類	メニューのレパートリーが増える。
干物類	メニューのレパートリーが増える。	乾物類	長期保存が可能。
菓子類	長期保存が可能。調理無しで提供できる。	ビスケット	飲み込みにくい。
菓子類	長期保存が可能。調理無しで提供できる。	ようかん	高齢者には固い。手を汚す。
レスキューフーズ	食器、調理器具もそろっているため、即時に使用可能。	インスタント焼きそば	小袋が多く、手間がかかる。提供しにくい。
水	飲用、調理の他、洗浄等にも使用できる。		

(4) 今後、必要だと考える備え

- ・水
- ・備蓄食品(米、 α 米、無洗米、おかず・果物等の缶詰、乾物、レトルト食品等すぐに提供できるもの等)
- ・常温で長期保存できる飲料(ジュース、LL牛乳等)
- ・個別配慮食(乳児用、高齢者用(濃厚流動食、介護食など)、アレルギー対応食、経管栄養剤、とろみ剤等)
- ・栄養補助食品
- ・調味料
- ・冷凍食品、乾物、調味料、菓子等の在庫を増やす
- ・ディスプレイ食器、ラップ、紙コップ、割り箸、利用者に合うサイズの使い捨てスプーンやフォーク等
- ・カセットコンロ、ガスボンベ、簡易プロパンガス
- ・電磁調理器、電気釜、ホットプレート等電気調理器
- ・非常用電源、自家発電機、乾電池
- ・保冷剤、保冷箱
- ・燃料(灯油、薪等)
- ・懐中電灯、ろうそく
- ・アルコール、使い捨て手袋、ウエットティッシュ、ビニール袋等
- ・使い捨て白衣と帽子
- ・調理器具(鍋、まな板、包丁)
- ・ポリタンク
- ・備蓄食品の保管場所、倉庫
- ・ストーブ
- ・簡易トイレ
- ・ラジオ

4. 今後に向けての検討事項

- ・災害マニュアルの整備、見直し(使用できないライフライン別、動線、献立、衛生管理などを盛り込む)
- ・備蓄食品の整備(種類、容量、全体量、保管場所)
- ・非常用献立の見直し
- ・関係業者、主管機関との連携見直し、連絡手段確認
- ・納入業者の複数化
- ・非常食の場所等、職員への周知徹底
- ・職員分の非常食の確保
- ・ライフラインに応じた衛生管理の確認
- ・訓練の定期的な実施
- ・燃料の整備
- ・自施設のみだけでなく、他施設へ支援できるように備蓄を増やす