

Aグループ（病院）

<課題>

- ・委託業者と施設側の連携が難しい
- ・備蓄品の扱い
- ・時間外における災害の対応
- ・マニュアル更新が進まない
- ・近隣住民への対応

<情報共有したこと>

- ・備蓄献立の展開について
→食数に合わせた展開を考えることが必要
- ・形態食について
- ・備蓄内容の確認

Bグループ（高齢者施設）

<課題>

- ・食材のストックの入れ替えが難しい
- ・カセットコンロの使用期限
- ・カセットコンロによる調理で食数がまかなえるか
- ・エレベーター故障時の配食方法

<情報共有したこと>

- ・避難訓練の頻度
- ・災害時の調理の人員確保
- ・アクションカード

Cグループ（障がい者施設）

<課題>

- ・マニュアルが古いものなので、更新を
- ・停電時の調理や生活支援の対応
- ・利用者の家族との連絡手段（一斉メールだけでは不十分だった）
- ・備蓄品の保管場所

<情報共有したこと>

- ・お米やパスタなど、保存が効く食品のローリングストック
- ・「まかないくん（炊き出し用釜）」を活用した調理
- ・備蓄食のみでの給食提供訓練の実施
- ・災害時でも納品可能な業者の選定
- ・法人内で連携を密にしていく

Dグループ（保育園）

<課題>

- ・前任者との引継ぎがなされていない、マニュアル作成に関与していない
- ・保管場所や予算の関係で1日分の備蓄すらできていない施設も
- ・災害時でも提供できて、園児が好む離乳食やおやつ
- ・保管している食材のサイズ
- ・連携先
- ・訓練ができていない
- ・職員同士や業者との連絡手段

<情報共有したこと>

- ・ローリングストックが難しい調理器具の用意や使い捨て食器について
- ・災害が起きた時の、備蓄食の提供方法・熱源
- ・他施設との連携
- ・協力井戸がある近隣の地域の方など、普段からつながりをもつ

Eグループ（保育園）

<課題>

- ・栄養価を満たした備蓄が難しい（スペースの確保、食物アレルギー対応食品）
- ・アクションカードの作成

<情報共有したこと>

- ・避難訓練実施日に給食も災害用の献立にして実施
→実際に外での調理など
- ・ごみの処理
- ・備蓄場所を分散備蓄
- ・非常時献立は、食べにくい食品を初日に設定しない
- ・アレルギー児用のビブス（日本語・英語）を常に携帯

Fグループ（保育園）

<課題>

- ・マニュアルがない、更新されていない、参集基準が不明など
- ・寒さ・暑さ対策
- ・他施設との連携の難しさ

<情報共有したこと>

- ・災害時の献立
- ・期限が近い防災食
- ・ポリ袋調理
- ・アルコールや次亜塩素酸、ラップなどのローリングストック

Gグループ（保育園）

<課題>

- ・防災倉庫の設置場所
（位置やスペース、耐震、温度管理・虫対策も不安）
- ・給食部門だけの詳細なマニュアルがない、あっても更新できていない
- ・3日分の備蓄食の保管場所の確保
- ・味付きご飯だけではなく、離乳食用に白米の用意が必要
- ・近隣の方の受け入れ

<情報共有したこと>

- ・災害時の献立表
- ・緊急連絡方法（連絡網、LINE、公衆電話）
- ・訓練の日に園児の前で調理
- ・備蓄食をアレンジして提供
- ・離乳食用の備蓄品（ドライフルーツ、白米）

Hグループ (保育園)

<課題>

- ・職員の動きの把握ができていない
- ・災害時の給食日誌の作成ができていない
- ・備蓄品の安全な保管場所
- ・食べやすい非常食
- ・備蓄食を提供した際、味が濃かったときの対応
- ・ゴミの管理、場所問題

<情報共有したこと>

- ・備蓄についてまとめている園の資料の共有
- ・アレルギー児への対応
- ・トイレの衛生管理。給食従事者は分けること。