

事前アンケート「給食に関する災害時対応マニュアルのチェックシート」集計結果

講習会参加施設数	37施設		
アンケート回答数	36施設		
内訳	病院	3	
	高齢者施設	5	
	社会福祉施設	3	
	保育園・幼稚園	25	

<概要>

2024年1月に「災害対策」をテーマに特定給食施設栄養管理講習会を実施しました。講習会における情報交換のため、参加者に本アンケートを事前に取り組んでいただきました。講習会に参加していない施設の方におかれましても、自施設における災害対策の参考にしていただくため、集計結果を公表いたします。

1. 施設の状況

	通所	入所	どちらも併設	
病院		1	2	3
高齢者			5	5
社会福祉施設	3			3
保育園・幼稚園	25			25
合計	28	1	7	36

2. 委託業者の有無

	あり	なし
病院	2	1
高齢者	2	3
社会福祉施設	0	3
保育園・幼稚園	1	24
合計	5	31

3. 給食に関する災害時マニュアルの作成と常備について

	できている	おおむねできている	作成検討中	できていない	想定していない	未記入
病院	3					
高齢者	2	1	1	1		
社会福祉施設		2				1
保育園・幼稚園	16	2	4	2	1	
合計	21	5	5	3	1	1

72%の施設が災害時マニュアルを作成している。

※マニュアルの最終更新日（更新日が記載ない場合は作成日で入力）

	～2021年3月	2021年4月～ 2022年3月	2022年4月～2023 年3月	2023年4月～
病院	1		1	
高齢者			1	2
社会福祉施設		2		
保育園・幼稚園	3	1	12	
合計	4	3	14	2

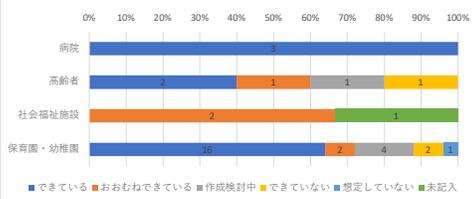
マニュアルを作成している施設のうち62%の施設が2022年度以降に見直しを行っている。

※想定している災害（記入した施設のみを合計）

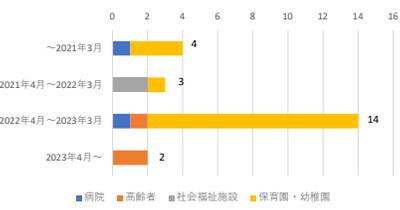
	地震	豪雨や浸水	火災	感染症
病院	3	1	1	2
高齢者	3	2	2	3
社会福祉施設	2	1	0	1
保育園・幼稚園	15	7	11	7
合計	23	11	14	13

地震を想定している施設が最も多い。

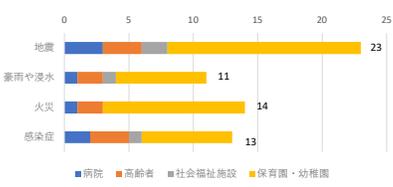
災害時マニュアルを作成し、常備しているか



マニュアルの最終更新日



想定している災害

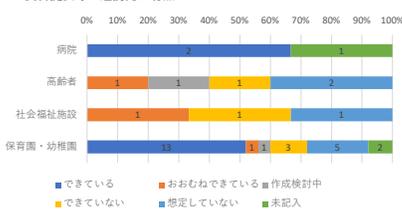


4. 災害時給食提供ができなくなった場合、食料の提供等の連携先の有無

	できている	おおむねできている	作成検討中	できていない	想定していない	未記入
病院	2					1
高齢者		1	1	1	1	2
社会福祉施設		1		1	1	1
保育園・幼稚園	13	1	1	3	5	2
合計	15	3	2	5	8	3

50%の施設が食料等の提供等の連携先がある。

食料提供等の連携先の有無



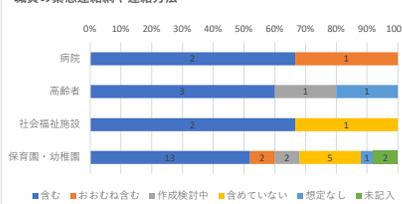
マニュアルや用意している様式に以下のものが含まれているか

5. 職員の緊急連絡網や連絡方法

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院	2	1				
高齢者	3		1		1	
社会福祉施設	2		1			
保育園・幼稚園	13	2	2	5	1	2
合計	20	3	3	6	2	2

64%の施設が災害時における職員間の連絡先を想定できている。

職員の緊急連絡網や連絡方法

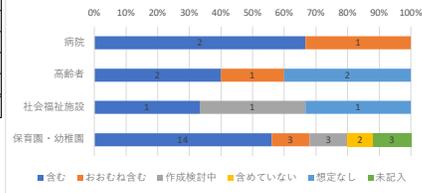


6. 連絡が必要な業者・連携施設の連絡先や連絡方法

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院	2	1				
高齢者	2	1			2	
社会福祉施設	1		1		1	
保育園・幼稚園	14	3	3	2		3
合計	19	5	4	2	3	3

67%の施設が災害時における連携施設等の連絡先や連絡方法について想定できている。

業者・連携施設の連絡先や連絡方法

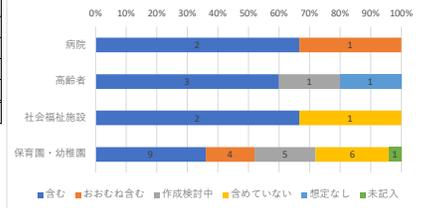


7. 災害発生時に連絡が必要な行政機関やライフライン等の連絡先

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院	2	1				
高齢者	3		1		1	
社会福祉施設	2			1		
保育園・幼稚園	9	4	5	6		1
合計	16	5	6	7	1	1

58%の施設が災害時におけるライフライン等の連絡先について把握している。

行政機関やライフライン等の連絡先

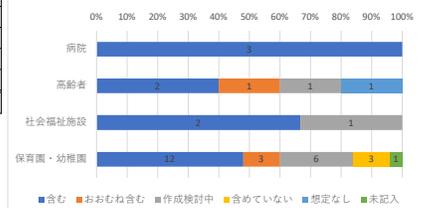


8. 災害発生時の対応フロー図

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院	3					
高齢者	2	1	1			1
社会福祉施設	2		1			
保育園・幼稚園	12	3	6	3		1
合計	19	4	8	3	1	1

64%の施設が、災害発生時の対応フロー図を作成している。

災害発生時の対応フロー図

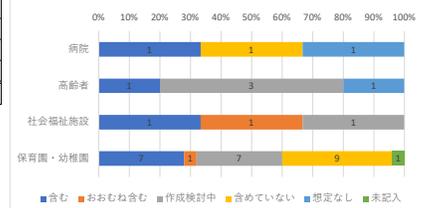


9. 給食運営に係る被災状況の点検票

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院	1			1		1
高齢者	1		3			1
社会福祉施設	1	1	1			
保育園・幼稚園	7	1	7	9		1
合計	10	2	11	10	2	1

33%の施設が被災状況の点検票を用意している。

被災状況の点検票

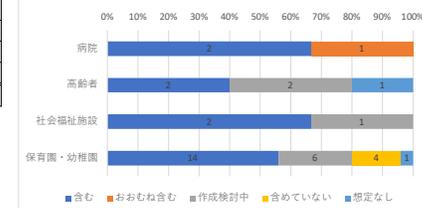


10. 災害発生時の食糧・食数集計表

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院	2	1				
高齢者	2		2			1
社会福祉施設	2		1			
保育園・幼稚園	14		6	4		1
合計	20	1	9	4	2	

58%の施設が災害発生時における食糧・食数集計表を用意している。

食糧・食数集計表

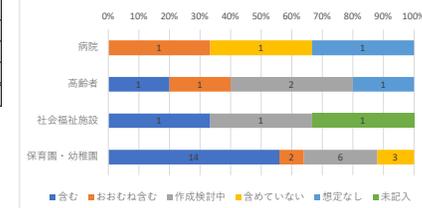


11. ライフラインが確保できない場合の対応

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院		1		1		1
高齢者	1	1	2			1
社会福祉施設	1		1			1
保育園・幼稚園	14	2	6	3		
合計	16	4	9	4	2	1

56%の施設がライフラインが確保できない場合の対応を想定している。

ライフラインが確保できない場合の対応

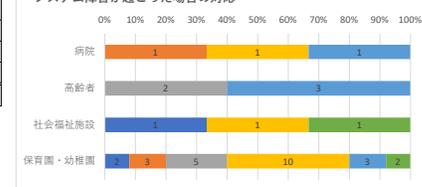


12. 電子システム障害が起こった場合の対応

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院		1		1		1
高齢者			2			3
社会福祉施設	1			1		1
保育園・幼稚園	2	3	5	10		3
合計	3	4	7	12	7	3

19%の施設が、電子システム障害が起こった場合の対応を想定している。

システム障害が起こった場合の対応



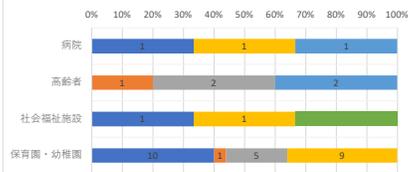
1.3. 調理室が使用できない場合の調理場所

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院	1			1		1
高齢者		1	2			2
社会福祉施設	1			1		1
保育園・幼稚園	10	1	5	9		
合計	12	2	7	11	3	1

39%の施設が、調理室が使用できない場合の調理場所を想定している。

■含む ■おおむね含む ■作成検討中 ■含めていない ■想定なし ■未記入

調理室使用不可の場合の調理場所



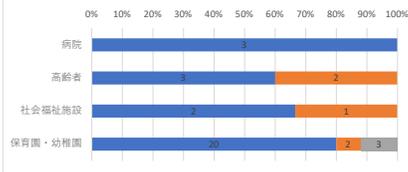
■含む ■おおむね含む ■作成検討中 ■含めていない ■想定なし ■未記入

1.4. 備蓄品の一覧表

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院	3					
高齢者	3	2				
社会福祉施設	2	1				
保育園・幼稚園	20	2	3			
合計	28	5	3			

92%の施設が備蓄品の一覧表を作成している。

備蓄品の一覧表



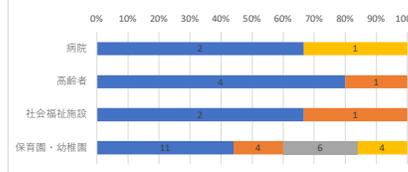
■含む ■おおむね含む ■作成検討中 ■含めていない ■想定なし ■未記入

1.5. 備蓄食品を使用した非常時の献立表・栄養価・食糧ごとの対象者数

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院	2			1		
高齢者	4	1				
社会福祉施設	2	1				
保育園・幼稚園	11	4	6	4		
合計	19	6	6	5		

69%の施設が備蓄食品を使用した非常時の献立表や対象者数をマニュアルに含めている。

非常時の献立表・栄養価・食糧ごとの対象者数



■含む ■おおむね含む ■作成検討中 ■含めていない ■想定なし ■未記入

※食糧

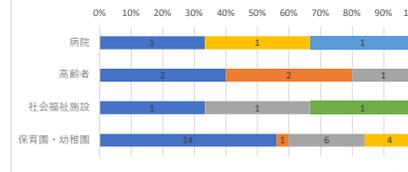
病院：常食、刻み食、ペースト食、ゼリー食 1施設
 保育園・幼稚園：3歳以上児、離乳食 1施設
 障がい者施設：常食・形態食 2施設

1.6. 備蓄食品の調理及び配膳方法

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院	1			1		1
高齢者	2	2	1			
社会福祉施設	1		1			1
保育園・幼稚園	14	1	6	4		
合計	18	3	8	5	1	1

58%の施設が備蓄食品の調理及び配膳方法でマニュアルに含めている。

備蓄食品の調理及び配膳方法



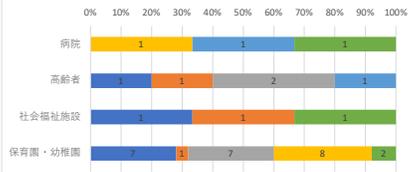
■含む ■おおむね含む ■作成検討中 ■含めていない ■想定なし ■未記入

1.7. 災害時の衛生管理方法 ※ゴミ処理・回収方法を含む

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院				1		1
高齢者	1	1	2			1
社会福祉施設	1	1				1
保育園・幼稚園	7	1	7	8		2
合計	9	3	9	9	2	4

33%の施設が衛生管理についてマニュアルに含めている。

災害時の衛生管理方法



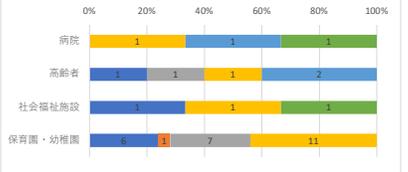
■含む ■おおむね含む ■作成検討中 ■含めていない ■想定なし ■未記入

1.8. トイレの衛生管理

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院				1		1
高齢者	1		1	1		2
社会福祉施設	1			1		1
保育園・幼稚園	6	1	7	11		
合計	8	1	8	14	3	2

25%の施設がトイレの衛生管理についてマニュアルに含めている。

トイレの衛生管理

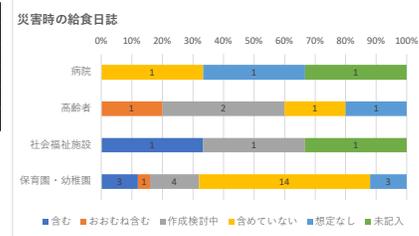


■含む ■おおむね含む ■作成検討中 ■含めていない ■想定なし ■未記入

1.9. 災害時の給食日誌

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院				1	1	1
高齢者		1	2	1	1	
社会福祉施設	1		1			1
保育園・幼稚園	3	1	4	14	3	
合計	4	2	7	16	5	2

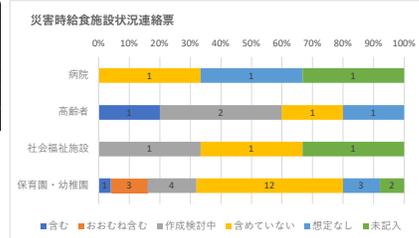
16%の施設が災害時の給食日誌を作成している。



2.0. 災害時給食施設状況連絡票（状況を施設内または施設外に連絡するための様式など）

	含む	おおむね含む	作成検討中	含めていない	想定なし	未記入
病院				1	1	1
高齢者	1		2	1	1	
社会福祉施設			1	1		1
保育園・幼稚園	1	3	4	12	3	2
合計	2	3	7	15	5	4

14%の施設が連絡票を用意している。

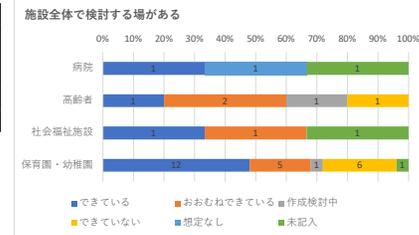


体制整備について

2.1. マニュアルの内容について施設全体で検討する場がある

	できている	おおむねできている	作成検討中	できていない	想定なし	未記入
病院	1				1	1
高齢者		2	1	1		
社会福祉施設	1	1				1
保育園・幼稚園	12	5	1	6		1
合計	15	8	2	7	1	3

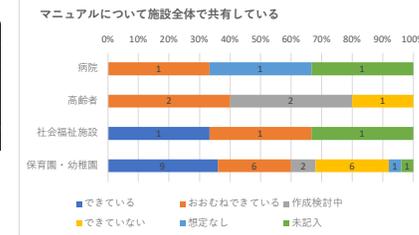
64%の施設がマニュアルの内容について施設全体で検討する場がある。



2.2. マニュアルの内容について栄養管理部門を含めて施設全体で共有している

	できている	おおむねできている	作成検討中	できていない	想定なし	未記入
病院		1				1
高齢者		2	2	1		
社会福祉施設	1	1				1
保育園・幼稚園	9	6	2	6	1	1
合計	10	10	4	7	2	3

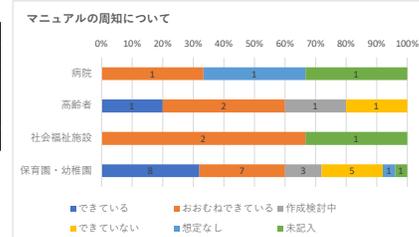
56%の施設がマニュアルの内容について栄養管理部門を含めて施設全体で共有している。



2.3. 給食担当者以外の職員にもマニュアルの場所等が周知されているか

	できている	おおむねできている	作成検討中	できていない	想定なし	未記入
病院		1				1
高齢者	1	2	1	1		
社会福祉施設		2				1
保育園・幼稚園	8	7	3	5	1	1
合計	9	12	4	6	2	3

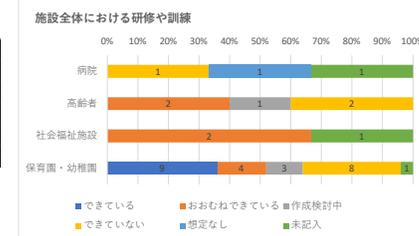
58%の施設が、給食担当者以外の職員にもマニュアルの場所等が周知されている。



2.4. 災害発生時の食事提供に関する研修・実地訓練を施設全体で行っているか

	できている	おおむねできている	作成検討中	できていない	想定なし	未記入
病院				1		1
高齢者		2	1	2		
社会福祉施設		2				1
保育園・幼稚園	9	4	3	8		1
合計	9	8	4	11	1	3

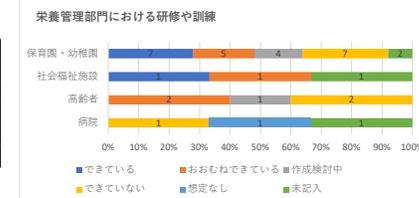
47%の施設が災害発生時の食事提供に関する研修・実地訓練を施設全体で行っている。



2.5. 災害発生時の食事提供に関する研修・実地訓練を栄養管理部門で行っているか

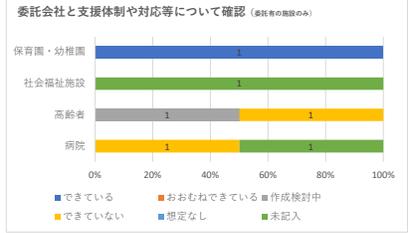
	できている	おおむねできている	作成検討中	できていない	想定なし	未記入
病院				1		1
高齢者		2	1	2		
社会福祉施設	1	1				1
保育園・幼稚園	7	5	4	7		2
合計	8	8	5	10	1	4

44%の施設が災害発生時の食事提供に関する研修・実地訓練を栄養管理部門で行っている。



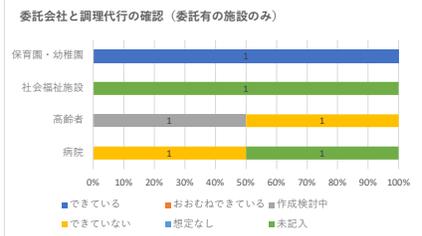
26. 委託会社と災害発生時の支援体制や対応等について明確にしている。

	できている	おむねできてい	作成検討中	できていない	想定なし	未記入	委託無
病院				1		1	1
高齢者			1	1			3
社会福祉施設						1	2
保育園・幼稚園	1						24
合計	1		1	2		2	30



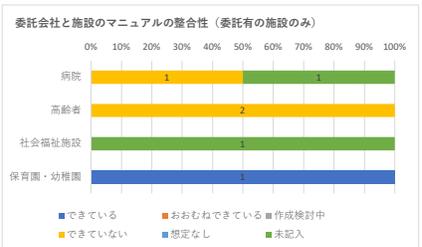
27. 委託会社と代行機関の連携を確認している。

	できている	おむねできてい	作成検討中	できていない	想定なし	未記入	委託無
病院				1		1	1
高齢者			1	1			3
社会福祉施設						1	2
保育園・幼稚園	1						24
合計	1		1	2		2	30



28. 委託会社のマニュアルと施設のマニュアルの整合性を確認している

	できている	おむねできてい	作成検討中	できていない	想定なし	未記入	委託無
病院				1		1	1
高齢者				2			3
社会福祉施設						1	2
保育園・幼稚園	1						24
合計	1			3		2	30



備蓄量について

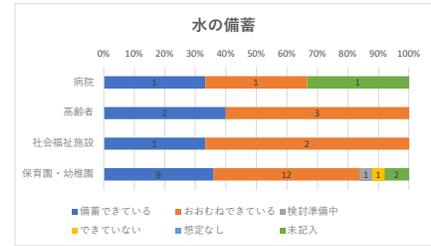
2.9.【水】

	備蓄できている	おおむねできている	検討準備中	できていない	想定なし	未記入
病院	1	1				1
高齢者	2	3				
社会福祉施設	1	2				
保育園・幼稚園	9	12	1	1		2
合計	13	18	1	1		3

86%の施設が水を備蓄できている。

(詳細) ※未記入の施設は省く

	1日当たり	施設利用者	何日分	職員	何日分	貯水槽の有無
病院	1ℓ	607		300	3	有
病院	1ℓ	280		80	3	無
高齢者	3ℓ	130		80	3	有
高齢者	12ℓ×30(食品用) 12ℓ×100(飲む用)					有
高齢者	3ℓ	60		20	5	未記入
高齢者	2ℓ	80		10	5	有
高齢者	3ℓ	60		20	3	有
社会福祉施設	3ℓ	58		3		有
社会福祉施設	3ℓ	39		14		未記入
社会福祉施設	1.5ℓ	126		2.5		有
保育園・幼稚園	5ℓ	85		15	5	無
保育園・幼稚園	子ども2ℓ、大人3ℓ	27		16	3	無
保育園・幼稚園	3ℓ	100		30	3	無
保育園・幼稚園	2ℓ	90		30	3	未記入
保育園・幼稚園	未記入	50		16	2	無
保育園・幼稚園	1.5ℓ	100		3		無
保育園・幼稚園	3ℓ	100		20	3	無
保育園・幼稚園	1ℓ	150		50	3	無
保育園・幼稚園	未記入	16		3		無
保育園・幼稚園	1.5ℓ	30		20	3	有
保育園・幼稚園	2ℓ	68		26	3	有
保育園・幼稚園	1.5ℓ	120		35	3	有
保育園・幼稚園	225ℓ(総量)	90		30	3	有
保育園・幼稚園	2ℓ	100		40	3	有
保育園・幼稚園	2ℓ	80		26	2	未記入
保育園・幼稚園	600mℓ	80		30	5	無
保育園・幼稚園	1ℓ	143		47	3	未記入
保育園・幼稚園	30ℓ	70		30	3	無
保育園・幼稚園	225ℓ(総量)	90		30	3	無
保育園・幼稚園	50ℓ	60		22	3	無



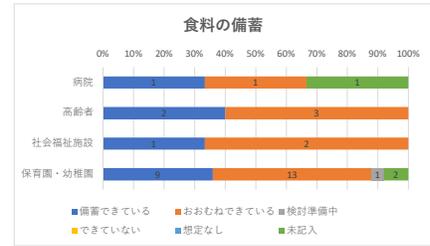
30. 【食料】

	備蓄できている	おおむねできている	検討準備中	できていない	想定なし	未記入
病院	1	1				1
高齢者	2	3				
社会福祉施設	1	2				
保育園・幼稚園	9	13	1			2
合計	13	19	1			3

89%の施設が食料を備蓄できている。

(詳細) ※未記入の施設は省く

	施設利用者	何日分	職員	何日分	内容
病院	350	3	100	3	・アルファ米(白米・粥)×3日分 ・ハンバーグ、牛丼の素などの主菜×3日分 ・ペットボトル水 ・経親栄養剤使用者3日分 ・ゼリー食:ゼリー3日分
病院	280	3	80	3	・お粥・カレー・野菜ジュース ・果物缶・佃煮・ふりかけ・砂糖 ・みそ・醤油・油・乾麺
高齢者	130	3	80	3	・レトルト5食分 ・アルファ米6食分
高齢者	利用者、職員、地域住民、近隣学生等220人	9			・1~3日目α化米とサバイバルフーズ ・4~9日α化米と備蓄冷凍庫にあるクックチルを提供 マジックライス(6種、α化米粥、ビスケット、野菜シチュー、チキンシチュー、缶パン(2種)、えいようかん、野菜ジュース)
高齢者	60	5	20	5	ホカホカ非常食セット・サバイバルファミリーセット・おじや・エブリッチゼリー
高齢者	80	5	10	5	α米、お粥、ミキサー粥、パン、栄養ゼリー、カレー、豚汁、茶わん蒸し、里芋煮、ムース食、フルーツ缶、ペーストフルーツ、シチュー
高齢者	60	3	20	3	マジックライス炊き出し用(4種)、お粥、なめらか白粥、さばの味噌煮、ハンバーグ、クリームシチュー、いわしの煮つけ、カレー、牛丼、みそ汁、野菜ジュース
社会福祉施設	58	3			アルファ米、レトルトパウチ食品、缶詰、野菜ジュースなど
社会福祉施設					1回50名で備蓄9食分+給食在庫食材を使用して7日分
社会福祉施設	126	3			常食96食、形態30食(初期10+中・後期20)
保育園・幼稚園	85	5	15	5	昼食とおやつ×5日分 アレルギー用食材
保育園・幼稚園	27	3	16	3	
保育園・幼稚園	100	3	30	3	アルファ米、菓子類s、フルーツ缶
保育園・幼稚園	90	3	30	3	乾パン、アルファ米、無洗米、パン缶、スナック類、ランニングストック(缶詰、ツナ、マヨネーズ)、豚汁(現在1095食)
保育園・幼稚園	50	2	16	2	アレルギーフリーで対応。おにぎり、ライスクッキー、野菜カレー、野菜ジュース、豚汁等
保育園・幼稚園	100	3			α米、缶パン、みかん缶、混ぜ込みわかめ、コーン缶、ライスクッキー、ツナ缶
保育園・幼稚園	100程度	3	60	3	1日1食+おやつ
保育園・幼稚園	16	3			α米、無洗米、早ゆでマカロニ、ツナ缶、コーン缶、みかん缶、桃缶、白ごま、青のり、削り節、ゆかり、しょうゆ、マヨドレ(ノンエッグ)、野菜ジュース、豆乳、麦茶パック、ライスクッキー、スティックゼリー、お菓子
保育園・幼稚園	30	3	20	3	α米(白米、五目ごはん、わかめごはん)、離乳食(ベビーフード3種)、えいようかん、ビスコ、ライスクッキー、ハイハイ、ローリングストック品
保育園・幼稚園	68	3	26	3	
保育園・幼稚園	120	3	35	3	α米、パン缶、レトルトカレー、スープ、みそ汁、鯖缶、肉缶、ソーセージ、ツナ、コーン缶、ビスコ、クラッカー、ゼリー、フルーツ缶、ジャガイモ、人参、玉ねぎ、ホットケーキ粉、乾麺、米
保育園・幼稚園	90	3	30	3	
保育園・幼稚園	100	3	40	3	α米、温めずおいしいカレー、ライスクッキー、安心米おこげ、氷砂糖、災害用ハイハイ、キューブ粉ミルク、おろしリンゴ缶、缶パン、クラッカー
保育園・幼稚園	80	2	26	2	



保育園・幼稚園	80	5	30	5	α米、カレー、野菜スープ、たけのこごはん、わかめごはん、五目ごはん、キノコごはん、パン、チキンライス、ラーメン、トマトパスタ、わかめうどん、野菜ジュース、みそ汁、豚汁、ホワイトシチュー、クリームスープ、卵スープ、焼き鳥、鯖のみそ煮、ブリ大根、さつまいものレモン煮、ポテトサラダ、きんぴらごぼう、南瓜煮、切り干し大根、ツナ缶、みかん缶、桃缶、コーン缶、おやつ
保育園・幼稚園	100	3	30	3	α米（白、わかめ）、うどん、缶パン、スパゲティ、スープ、フルーツ缶、ビスケット、乾物、調味料など
保育園・幼稚園	143	3	47	3	
保育園・幼稚園	70	3	30	3	
保育園・幼稚園	90	3	30	3	α米（白飯、お粥）、ビスコ保存缶、えいようかん、ほうれん草のみそ汁、スープ缶、焼き鳥たれ味、カボチャ煮、サバ味噌煮、筑前煮、フルーツミックス、五目豆、カボチャスープ
保育園・幼稚園	60	3	22	3	α米（白飯、わかめごはん）、粉ミルク（はぐくみ）、ようかん、ミネストローネスープ、そのまんまOKカレー、ツナ缶、さんまかば焼き缶、甘夏みかん缶、白粥、ミレービスケット、パン缶

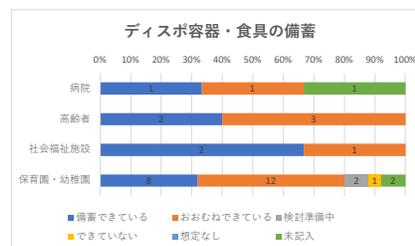
3.1. 【デスポ容器・食具】

	備蓄できている	おおむねできている	検討準備中	できていない	想定なし	未記入
病院	1	1				1
高齢者	2	3				
社会福祉施設	2	1				
保育園・幼稚園	8	12	2	1		2
合計	13	17	2	1		3

83%の施設がデスポ容器や食具を備蓄できている。

(詳細) ※未記入の施設は省く

	内容
病院	主要用容器、主食用容器、小鉢、紙コップ、スプーン、フォーク
病院	・紙コップ1000個 (250×4日回) ・デスポ丼 (小) 750 (250×3回) ・デスポ丼 (中) 750 (250×3回) ・プラスチックスプーン2000本
高齢者	・デスポ丼大・小 ・スプーン・割りばし
高齢者	使い捨てスプーン、割り箸、紙コップ、アルミケース、使い捨て箸、使い捨てカレー飯、使い捨て弁当箱、おやつ用カップ、おしぼり
高齢者	皿、コップ、はし、スプーン
高齢者	丼、紙コップ、PPカップ3種類、割りばし、スプーン、フォーク、丼容器
高齢者	丼 (大・小)、フードバンク、ふた付カップ、紙コップ、箸、フォーク、スプーン、お玉、しゃもじ、ペーパータオル、手袋、ゴミ袋
社会福祉施設	紙皿、プラスチックスプーン、割りばし、紙コップ
社会福祉施設	発砲丼、発砲カレー皿、紙コップ、割箸、使い捨てスプーン、開いている牛乳パック (皿の代わりに使用予定)、アイラップ
社会福祉施設	F P 丼900 (主食)、18cmボール (主食) P S カップ300 (汁物)、V F カップ100 V K-360-B 100枚、深皿 (21cm) 50枚、深皿 (26cm) 50枚、スプーン (小) 900本、スプーン (大) 100本
保育園・幼稚園	紙皿、ラップ、紙コップ、プラスチックスプーン (先割れ)、プラコップ、しゃもじ、お玉、缶切り等
保育園・幼稚園	100人分×3 (丼、プレート、丼 (角)、スプーン、箸)、カレー皿、紙コップ、割り箸、スプーン、哺乳瓶
保育園・幼稚園	紙コップ、皿、スプーン、ラップ
保育園・幼稚園	皿、箸mスプーン、お椀、紙コップ、手袋、ラップ、キッチンペーパー、クックパー、ハイター、アルコール、弁当箱
保育園・幼稚園	アルミカップ
保育園・幼稚園	ビニール手袋、プラスチック容器、発泡スチロール容器
保育園・幼稚園	フォーク、スプーン、ラップ、プラスチック容器、使い捨て容器
保育園・幼稚園	紙皿、スプーン、ラップ、紙コップ、使い捨て手袋、ジップロック袋
保育園・幼稚園	スプーン、フォーク、紙皿、ラップ、手袋、ヘアキャップ、ビニールエプロン
保育園・幼稚園	カップ100×2、紙コップ100×20、丼100×2、パック50×4、紙皿100×2、スプーン50×8、フォークスプーン100×2、箸100×2
保育園・幼稚園	スプーン、フォーク、丼 (プラ)、哺乳瓶等
保育園・幼稚園	スプーン、フォーク、ラップ、アルミホイル、トレイ、コップ、丸皿、エンボス手袋、ゴミ袋
保育園・幼稚園	デスポ食器200個
保育園・幼稚園	深紙皿、発泡スチロール深皿、ランチ紙皿、スプーン、フォーク、紙コップ
保育園・幼稚園	紙皿、紙コップ、箸、スプーン (大、小)
保育園・幼稚園	ポリ容器



保育園・幼稚園	スプーン、フードバック（食器にラップを貼って使用するため少量のみ）
保育園・幼稚園	使い捨て容器、使い捨てスプーン、紙コップ

3.2. 【熱源】

	備蓄できている	おおむねできている	検討準備中	できていない	想定なし	未記入
病院	1	1				1
高齢者	3	1		1		
社会福祉施設	2	1				
保育園・幼稚園	7	11	3	3		1
合計	13	14	3	4		2

75%の施設が熱源を備蓄できている。

（詳細）※未記入の施設は省く

	内容
病院	貯蓄バッテリー、プロパンガス
病院	ガス
高齢者	プロパンガス4本 カセットコンロ 2本
高齢者	カセットコンロ予備有
高齢者	1階は厨房、2～5階はガスコンロがもともと設置されている。
高齢者	卓上コンロ
高齢者	小型発電機、カセットコンロ、蓄熱材（1回分）、災害用炊き出しカート（プロパンガス）
社会福祉施設	カセットコンロ、エネポ
社会福祉施設	カセットコンロ、発電機
社会福祉施設	非常電源あり、重油使用
保育園・幼稚園	卓上カセットコンロ2台カセットボンベ
保育園・幼稚園	カセットコンロ1、炊き出しセット、形態コンロ1
保育園・幼稚園	かまど、炭
保育園・幼稚園	カセットコンロ
保育園・幼稚園	まき、釜、自家発電
保育園・幼稚園	ガスボンベ、カセットコンロ
保育園・幼稚園	ガスコンロ、炊き出し用釜、まき、炭
保育園・幼稚園	ガスコンロ
保育園・幼稚園	カセットコンロ、薪、かまど
保育園・幼稚園	カセットコンロ 4台
保育園・幼稚園	かまど 2台
保育園・幼稚園	卓上カセットコンロ
保育園・幼稚園	カセットコンロ
保育園・幼稚園	コンロ、まき
保育園・幼稚園	ガスコンロ
保育園・幼稚園	カセットコンロ3つ、ガスボンベ8本
保育園・幼稚園	カセットコンロ、ガスボンベ

