

要配慮者向けの食品を備蓄していますか？

農林水産省が2019年3月に発行した「要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド」によると、高齢者、慢性疾患、食物アレルギーの方などの災害時要配慮者は「少なくとも2週間分」の食糧備蓄を推奨しています。

●なぜ、少なくとも2週間分？

災害時には物流機能の停滞により、特殊食品が入手しにくくなることが想定されます。東日本大震災では、アレルギー対応食品が1週間以上手に入らなかった患児が50%以上もいたと報告されています。特殊な食品が必要となる要配慮者は通常よりも多い量を用意しておく必要があります。

●食料備蓄のポイント

食べる機能が弱くなった方には・・・

- ・かむことや飲み込むことが容易である食品を
⇒やわらかいレトルト食品、とろみ調整食品、スマイルケア食などのレトルトの介護食品、缶詰、フリーズドライ食品など

★スマイルケア食とは？



かむことや飲み込むことなどの食べる機能が弱くなった人や、栄養状態がよくない人などを対象とした新しい介護食品です。

慢性疾患の方には・・・

- ① 高血圧、糖尿病、脂質異常症（高脂血症）、高尿酸血症（痛風）の方
⇒ 一般の方と共通した備えで、献立を工夫しましょう。
- ② 腎臓病の方
⇒ 低たんぱく、低カリウムのレトルト食品など、特殊食品を多めに備えましょう。

食物アレルギーの方には・・・

- ・原因食物（アレルゲン）が含まれていない食品を
⇒各食品の内容は購入時に原材料表示や食品メーカーのHPで必ず確認を行い、不明な点は各社に問い合わせましょう。

栄養不足を生じないために主菜や副菜といった“おかず”も備蓄しましょう。また、食糧備蓄と合わせて、栄養量を満たした非常食の献立、電気・ガスの供給が無い場合の熱源、使い捨て食器などを備えておきましょう。



給食施設の取組み例を紹介します

他職種連携

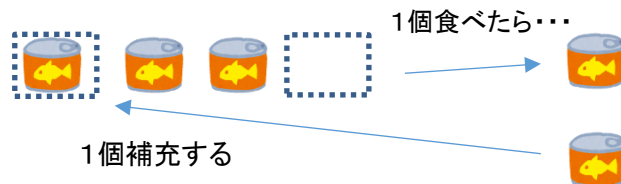
- 施設職員全員が備蓄場所と備蓄量を把握し、栄養士が不在でも配食できるように備えています。
- 備蓄を管理しているところに、非常時の献立や提供するものを掲示しており、誰でも対応ができる体制を築いています。
- 備蓄品を使用した献立は、基本的に調理が不要なものとし、介護士等でも対応ができるようにしています。

⇒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、日頃から施設内で共有しておきましょう。

日常備蓄

- 備蓄品は、普段の献立に使えるようにローリングストックをしています。

⇒賞味期限が過ぎていないか、更新して補充されているかを確認しながら運用しましょう。



保管場所

- 発災時に円滑に配食できるようフロア毎に分けて備蓄しています。
- 施設の所在地が、ハザードマップで水害地域に該当しているため、備蓄保管場所を1階と2階に分けています。

⇒保管場所が明確になっているか、配膳方法を考慮したうえで適切な場所に保管されているかなど、あらかじめ確認しておきましょう。

〇〇市 ハザードマップ

検索



参考：「要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド」（農林水産省）

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

問合せ先 東京都南多摩保健所 生活環境安全課保健栄養担当 電話 042-371-7661