

新潟県栄養士会 福祉事業部研修

2025.10.19

グループワーク まとめ

テーマ① 自施設の BCP 実食訓練の実施の有無について

(BCP 作成について)

- ・BCP は、ほとんどの施設で作成していた。
- ・栄養士が関わった施設もあれば、ほとんど関わっていない施設もあった。
- ・食事関係の危機管理マニュアルがあり、必要な部分は引用し作成された。
- ・ひな型があり備蓄食品など作成。元々は災害時用のものを BCP 計画へ作り直した。
- ・BCP 訓練は仮定したレベルの発生で、連絡網を使用、施設に来ることができるか？
来るときの手段は？を確認した。

(実食訓練について)

【実食訓練をしている】

- ・年に1回非常食提供訓練がある。
α化米等の提供を調理員が行う日と職員が行う日を設ける。
- ・地震での避難訓練時、職員から実食訓練をしてもらい、利用者へ提供する。
- ・お粥缶とおかず 1 品をカセットコンロでお湯を沸かし、温めて器に盛り提供する方法。
『1 食分全部を食べ、後片付けまでの訓練』と言われると違うように思え、反省した。
- ・備蓄品の賞味期限の関係でメニューにその都度組み込む。
また今年度は、非常食提供訓練として23日に備蓄品を揃えたメニューの提供を行う予定。(おやつは備蓄品でない。)
→実食訓練とし一日の全てのメニューを備蓄品とすることは、難しいようだった。
- ・毎年 9 月に実食訓練がある。
患者様には前もって伝えておき、昼食時、 Disposable 食器を使用して食事を提供している。職員分の備蓄品は水のみであり、今後検討予定。
- ・メニューに備蓄したものを組み込む、その時期に合わせて利用者に提供する。
備蓄のものはメニューに一度に出さず、レトルト食品を温めて職員が提供する。
- ・年に 1 回、防災委員の職員が実際に作ってみて、Disposable 食器へ盛付けしている。
- ・90 床の施設で、1.2.3.階に分けて保管してあるので持ってきて、貯水槽から水を汲んできてカセットコンロでお湯を沸かして調理している。今後は後片付けまでやっていく。
- ・いつ備蓄食を提供すると事前に周知して食べられているか様子を見ている。
味が濃いため普段よりすすみよい。
実際に食べてもらってα化米のお粥は美味しくないという意見あり、パウチタイプのお粥と混ぜて提供したが難しく、フリーズドライタイプのお粥に商品を変更したことがある。

- ・賞味期限が切れる前に、アルファ化米を食べたがお年寄りには難しいものがあった。
職員が食べるにはピラフがおいしいことがわかった。ホリカフーズの缶詰はどれも軟らかく、極刻みの方でも食べられそうだったと思った。
- ・備蓄食を提供すると「これ何？」と仰るが、説明すると「こんなものもあるんだ」と食べられた。
- ・食事に関することを委託会社へ連絡するなど確認した程度。

【実食訓練をしていない】

- ・職員用の非常食の準備はしてあるが、実食訓練は出来ていない。
- ・実食訓練は出来ていないが、これから検討したい。
- ・実食訓練はしていないが、ローリングストックで賞味期限が近くなると給食で提供している。
- ・備蓄食品は賞味期限が近くなったら食事に使用。実食訓練はしていない。

テーマ② 自施設の備蓄 嚥下困難者の備蓄について

（非常食の備蓄について）

- ・地域の方の非常食の準備をした。
- ・1日分(3食)を備蓄している、3日分(9食)を備蓄しているなど様々な施設があった。
- ・常温保存の商品以外にも、冷凍庫や冷蔵庫の食材も非常時に使えるようにしている。

（非常食の内容について）

- ・ホリカフーズのレスキューごはんやパンなど主食でエネルギー量が確保できる商品を選んでる。
- ・主食がごはんの方も全員粥で用意している。
- ・常食タイプとミキサータイプの2種類の献立で備蓄している。
パウチやカップのすぐ食べられる個包装のものを用意している。
温めなくても味が良いものが多い。

（嚥下困難者の備蓄について）

- ・粉末タイプの粥ゼリーの素をローリングストックしている。
粥からゼリーを作るより、コストパフォーマンスが良い。
- ・主食：プリン状のお粥。おかず：キューピーやさしい献立、おろしりんごの商品。
- ・おやつ：えいようかん。
- ・主食：白粥のα化米、プリン状のお粥。おかず：おいしくミキサー(いわしの梅煮等)
エネプリン(常温で期限長めで良い)
- ・ゼリータイプのもの。1食2品とおろした果物の商品。
栄養価としては良いが食事としてはどうか。

- ・「ペースト食は特に一日のエネルギー量が充足しないことが悩み。」に対しては、「えいようかん、野菜ジュース等組み合わせて1食500kcal 程」と回答あり。
- ・禁食等は、特に備蓄していない。
- ・経管栄養剤も口から飲める美味しいタイプもあるため使用。嚥下困難者用に備蓄も多めに取り置きしている。補食や冷凍ゼリーも日々使用しているため、在庫がある。開けて食べられるもの、誰でも食べられるものがよいと思う。

（その他の備蓄について）

- ・水分の備蓄について
1人500ml のペットボトルを用意している。
個々の利用者に配らず、2L のペットボトルを数箱備蓄している
- ・熱源について
非常時、自家発電は使用できる。
各フロアにカセットコンロを置いている。

（非常時の献立について）

- ・3 日間同じ献立となっている。
復旧がすすまない場合を考えると、献立内容の検討が必要であると考えている。
献立が 1 パターンの理由は、発注できる単位にしぼりがあり、種類を増やすことができないため。
非常食の献立 1 日分を 3 日間同一でまわすと、誰でも分かりやすく管理がしやすい。
- ・常食・刻みと調整食の 2 通り。
備蓄食品・消費期限入りの一覧表があり、期限を確認する係がある。
- ・委託業者変更により、備蓄食品が施設もちとなるため毎月 1 食ずつ購入中。
日々使用の食品を多めに購入し、在庫とし災害時用に用意している。
- ・常食・きざみ食と極きざみ・ムース・ミキサー食の 2 通り。
開けてすぐに食べられる缶詰(ホリカ製品)等を 3 日分用意している。
プリン状おかゆ缶用意している。
- ・非常食献立はない。
食材が 2 日分納品されるため、1 日分が備蓄品になると考えている。またデイサービス事業所のため、経管栄養剤や補食は個人もちであり、今後は高カロリーゼリーの備蓄について検討したい。

その他

(非常食の管理について)

- ・施設が購入し管理をしているところ、委託給食会社が購入と管理をしているところ、委託給食会社が購入し施設が管理しているところと様々。
- ・水は施設で購入と管理が多い。
人数×2L×3 日分を備蓄している施設が多い。

(非常食の保管場所について)

- ・保管場所は 2 階と 5 階。備蓄倉庫内に棚を置き収納。
- ・保管場所は 1 階の 1 力所(2 階建て)。
- ・6階建ての建物で、4 階に水とディスプレイ食器を保管している。
- ・非常食の保管場所は保健所からの指導もあり 2 階、ディスプレイ食器はかさばるため1階に保管している。

(その他)

- ・非常食だけだと必要エネルギー量の確保が難しい。
エネルギー量を確保したり、嚥下困難者用に補助食品を用意する事で、予算との折り合いをつけるのが難しい。また、非常食は個包装の物が多くコストがかかる。助成金を出してもらえると準備しやすくなる。