

有事発生時における食料対応マニュアル

滋賀県立総合病院

— 目次 —

I.	有事発生時における食料の対応	3
II.	有事発生時に備えた備蓄食料品の内容と取り扱い	7
III.	食中毒発生時対応マニュアル	9
	別添：総合病院集団食中毒発生時における連絡体制	13
	食中毒患者等届出票	14
資料 1	本館 災害時の食種区分①	16
資料 2	本館 災害時備蓄食品一覧表（献立表）	17
資料 3	本館 災害時の食種区分②（厨房使用可）	18
資料 4	本館 災害時の食種区分③（ローリングストック・外部弁当等利用）	19
資料 5	本館 非常時献立内容	20
資料 6	本館 非常用備蓄食料品リスト	29
資料 7	本館 ローリングストック食品	30
資料 8	こども棟 災害時の食種区分	31
資料 9	こども棟 非常時献立内容（献立表）	32
資料 10	こども棟 非常用備蓄食料品リスト	33
添付書類	給食委託業者提出有事発生時における対応（委託会社文書）	

I 有事発生時における食料の対応

1 目的

病院における食事は、医療の一環として重要な役割を果たしており、安全に提供することが必要最低条件である。

しかし、万が一有事が発生した場合は、すみやかに有事の内容を把握し、入院患者への負担を最小限にし、安全な食事を提供しなければならない。

このため、有事発生時に伴う入院患者への食事提供について、マニュアルを作成する。

2 「有事」とは

「地震」「風水害」の自然災害の他、「火災」「食中毒等の事故」「感染症蔓延等により調理従事者の確保が著しく困難な状況」等をいう。

3 被害状況別対応方法

被害状況からみて、交通・食料の確保、厨房施設・電気・水道・ガスの使用状況、エレベーターの運転など病棟への配膳手段、出勤可能な調理従事者数から、状況別に対応方法を定める。

〈本館〉

レベル	交通	厨房	ガス (都市ガス)	水道 (市水)	電気		E V	調理従 事者数	食事の確保と 提供方法
					商用	発電機			
1	○	○	○	○	×	○	○	15人以上	通常どおり
2	○	○	○	×(△)	○	—	○	10～14人	食種区分の簡素化・献立一部変更
	○	○	○	×(△)	×	○	○		
3	○	○	×	○	○	—	○	7～9人	外部弁当または院内ローリングストック食品
4	○	○	○	×	×	×	×		院内備蓄食品・外部弁当
5	○	×	×	○	×	×	×		
	○	×	×	×(△)	×	×	×		
6	×	×	×	×	×	×	×	7人未満	院内備蓄食品

△は貯水の利用

レベル1：商用電気の供給停止による有事で自家発電による電気確保が可能な場合かつ調理従事者が15人以上で他の職員で補える場合、通常どおりの食事を提供。

レベル2：市水道の供給停止による有事で、商用電気あるいは自家発電による電気確保が可能で

あれば貯水の利用が可能、かつ調理従事者が10～14人程度で厨房での調理が可能な場合、食種区分・一部献立変更（ローリングストック食品一部活用等）にて食事を提供。ただし、貯水は限定的であり、必要に応じ、一部ディスポ食器やアルミホイールを使用するなどして食器数を減らす。

レベル3：ガスの供給停止等により、厨房での調理は一部可能、または調理従事者が7～9人程度の場合、他施設から外部弁当または院内ローリングストック食品で対応。

レベル4～5：地下厨房での調理は不可能、または調理従事者が7～9人程度の場合、院内の備蓄食品や外部弁当で対応。

レベル6：食料の供給不可能、または調理従事者が7人未満の場合、院内の備蓄食品で対応する。（3日分）

*「食中毒」は、厨房施設が使用不可になる場合が多く、レベル5の対応に準ずるとする。

〈こども棟〉

レベル	交通	厨房	ガス (都市ガス)	水道 (市水)	電気		E V	調理従 事者数	食事の確保と 提供方法
					商用	発電機			
1	○	○	○	○	×	○	○	3人 以上	献立は 通常どおり (ディスポ 食器対応)
2	○	○	○	×	△	○	○	3人 以上	
	○	○	○	×	△	×	○	○	
3	○	○	×	○	○	—	○	2人 以上	外部弁当または院内備蓄食品(一部調理)
4	○	○	○	×	×	×	×		外部弁当または院内備蓄食品
5	○	×	×	○	×	×	×		
	○	×	×	×	△	×	×	×	
6	×	×	×	×	×	×	×	1人 以下	院内備蓄食品

△は貯水の利用

レベル1：商用電気の供給停止による有事で自家発電による電気確保が可能な場合かつ調理従事者が3人以上(特殊調理ができる従事者1人を含む)の場合、通常どおりの食事をディスポ食器で提供(食器洗浄機、食器消毒保管機、調乳機器は非常電源が使えないため)。

レベル2：市水道の供給停止による有事で、商用電気あるいは自家発電による電気確保が可能であれば貯水の利用が可能、かつ調理従事者3人以上(特殊調理ができる従事者1人を含む)の場合、通常どおりの食事をディスポ食器で提供。

レベル3：ガスの供給停止等により、厨房での調理は一部可能、または調理従事者が2人以上の場合、外部弁当または院内の備蓄食品で対応。

レベル4～5：地下厨房での調理は不可能、または調理従事者が2人以上の場合、外部弁当または院内の備蓄食品で対応。

レベル6：食料の供給不可能、または調理従事者が1人以下の場合、院内の備蓄食品で対応する

。(3日分)

*「食中毒」は、厨房施設が使用不可になる場合が多く、レベル5の対応に準ずるとする。

4 患者への食事提供の内容

〈本館〉

(1) レベル6

交通網が遮断され、院内の備蓄食料品を使用する場合：資料1.2

(2) レベル4.5

交通網は確保できるが、厨房使用が不可の場合：資料1.2、外部弁当

(3) レベル3

交通網は確保でき、厨房使用が一部のみ可、または調理従事者が7～9人程度の場合：資料4.5、外部弁当

(4) レベル2

厨房内使用が可能で、電気・水道・ガスの一部使用不可、かつ調理従事者が10～14人程度の場合：資料3.5(資料5:一部利用)

(5) レベル1

ガス、水、電気の確保が可能で、調理従事者が15人以上の場合：通常の対応

〈こども棟〉

(1) レベル6

交通網が遮断され、院内の備蓄食料品を使用する場合：資料8.9(嚥下困難者分は、本館分を流用)

(2) レベル4.5

交通網は確保できるが、厨房使用が不可の場合：資料8.9(嚥下困難者分は、本館分を流用)、外部弁当

(3) レベル3

交通網は確保でき、厨房使用が一部のみ可、または調理従事者が2人程度の場合：資料8.9(嚥下困難者分は、本館分を流用)、外部弁当

(4) レベル2

厨房内使用が可能で、電気・水道・ガスの一部使用不可、かつ調理従事者が3人以上の場合：通常の献立でディスプレイ食器対応

(5) レベル1

ガス、水、電気の確保が可能で、調理従事者が3人以上の場合：通常の献立でディスプレイ食器対応

5 中期・後期対応時のメニューと方法

被害状況により、普通食形態の食事は委託業者関連会社等より弁当の配達となり、形態の低い食種は病院内調理・配膳を行う。厨房使用が不可な場合等、外部弁当配達では対応出来ない食種の加熱・配膳場所の確保が必要となる。有事災害のレベル、復旧状況に応じ食種区分と非常時献立内容は適宜変更する。

6 初期対応時の備蓄食料品の保管場所

3 日分備蓄食料品は、本館においては地下災害備蓄倉庫（一部栄養指導部食品庫）に保管する。

資料 6：本館 備蓄食料品リスト

また、こども棟においては、食品庫、外倉庫に保管する。

資料 8：こども棟 備蓄食料品リスト

7 食中毒発生に伴う食事の確保と提供

厨房使用が停止される場合が多く、災害レベル 5 の対応とする。

8 患者への食事提供内容の決定

栄養指導部栄養士上席者※1 は、状況を把握し食事提供内容について栄養指導部長※2 に提案し、栄養指導部長※2 が決定する。その内容は、災害対策本部または感染防止対策委員会で報告する。

※1 栄養指導部栄養士上席者が不在時には次席者

※2 栄養指導部長が不在時には病院長

Ⅱ 有事発生時に備えた備蓄食料品の内容と取り扱い

大規模災害等有事における食料品の確保とその取扱については、以下により実施する。

〈本館〉

1 備蓄食料品の確保

- (1) 備蓄食料品は入院患者の3日分（3食×3日）（400人/食）

食種区分：資料1 災害時の食種区分①

献立：資料2 災害時備蓄食品一覧表（献立表）

- (2) 食種と食数の決定

食種は有事の状況、摂食能力を考慮し、最小限の4つに区分

食数は当院の病床数、病床利用率、喫食割合を考慮して決定

食種毎の食数は実績割合から算出

2 備蓄食料品の種類

- (1) 普通食対応

主 食：アルファ米・水、クラッカー、パン缶

おかず：おかず缶詰、スープ、みそ汁

- (2) 軟菜食

主 食：白粥、クラッカー

おかず：おかず缶詰、スープ、みそ汁

- (3) 嚥下食対応

主 食：白粥ミキサー

おかず：やわらかカップ、デザートカップ

- (4) 流動食対応

濃厚流動食（半消化態栄養剤）

- (5) 飲み水

水

3 備蓄食料品の賞味期限と未発生時における取り扱いについて

- (1) 未発生時における備蓄食料品の処分について

賞味期限切れ備蓄食料品は基本的に処分する。

通常病院食で使用している食材については、給食委託会社に賞味期限前に譲渡または売却する。通常病院食で使用している食材とは、やわらかカップ、デザートカップ、濃厚流動食である。

- (2) 備蓄食料品の更新について

備蓄食料品の賞味期限に合わせて、必要な時期に更新する。

4 備蓄食品の保管場所

地下災害備蓄倉庫（一部栄養指導部食品庫）

5 その他

上記入院患者用とは別に、職員用備蓄として600人分、3日分（クラッカー2缶/日、水2リットル/日）を同様に備蓄する。（こども棟職員分を含む）

給食委託会社は有事に備え、別に定める食品（資料7 ローリングストック食品）をサイクル献立の食材に含め、ローリングストックとして一定量を保管する。

〈こども棟〉

1 備蓄食料品の確保

- (1) 備蓄食料品は入院患者の3日分（3食×3日）（43人／食）

食種区分：資料8 災害時の食種区分

献立：資料9 災害時備蓄食品一覧表（献立表）

- (2) 食種と食数の決定

食種は有事の状況、摂食能力を考慮し、4つに区分、その他ミルク等あり。

食数は当院の病床利用率、喫食割合を考慮して決定

食種毎の食数は実績割合から算出

2 備蓄食料品の種類

- (1) 普通食対応

リゾット、アルファ米・水、クラッカー、果物缶詰、スープ、カレー

- (2) 軟菜食

白粥、なめらかお粥、リゾット、果物缶詰、スープ、カレー

- (3) アレルギー食

白粥、なめらかお粥、リゾット、アルファ米・水、果物缶詰、スープ、カレー

- (4) 離乳食

白粥、なめらかお粥、リゾット

- (5) ミルク

缶ミルク、アレルギー用粉ミルク、（ケトンフォーミュラ粉ミルク）、水

- (6) 注入食

濃厚流動食

- (7) 飲み水

水

3 備蓄食料品の賞味期限と未発生時における取り扱いについて

- (1) 未発生時における備蓄食料品の処分について

賞味期限切れ備蓄食料品は基本的に処分する。

通常病院食で使用している食材については、賞味期限前に病院食に使用する。

- (2) 備蓄食料品の更新について

備蓄食料品の賞味期限に合わせて、必要な時期に更新する。

4 備蓄食品の保管場所

栄養指導部食品庫、水のみ食品庫左又は外倉庫

5 その他

職員用備蓄は、本館に備蓄する。（上記〈本館〉5 に記載）

給食委託会社は有事に備え、別に定める食品（資料10 非常用備蓄食料品リストのうち水、ミルクを除いた食品）を普段の献立の食材に含め、ローリングストックとして一定量を保管する。

Ⅲ 食中毒発生時対応マニュアル

1 目的

病院における食事は、医療の一環として重要な役割を果たしており、安全であることは必要最低条件であるが、万が一病院食が原因で集団食中毒が発生した場合は、速やかに、その事故の原因追求と共に、入院患者に安全な食事を提供しなければならない。このため食中毒発生時の適切かつ迅速な対応ができるようにマニュアルを作成する。

2 食中毒の定義

飲食物の摂取に起因する健康障害であり、主に食品・水などを経口摂取することによって病原体（あるいは病原体の産生する毒素）や有害、有毒な物質がヒトの腸管内で中毒症状（感染症状）を起こす場合を指す。

3 対象病因物質

種 類	病原体（病因物質）	感染経路
細菌 (感染型)	サルモネラ	保菌者、鶏卵、家畜、ネズミ
	腸炎ビブリオ	海産の魚介類
	コレラ	魚介類、飲料水
	病原性大腸菌※	飲料水、汚染食品
	カンピロバクター	鶏肉、鶏卵、ミルク、飲料水
	赤痢菌	汚染食品、飲料水、保菌者
	チフス、パラチフス	汚染食品、飲料水、保菌者
	その他（エルシニア、アエロモナス、フレグモナス）	
細菌 (毒素型)	黄色ブドウ球菌	調理者（化膿創）
	セレウス菌	肉、米飯、野菜
	ウエルシュ菌	肉、米飯、野菜
	ボツリヌス菌	ソーセージ、缶詰
ウイルス	ノロウイルス	二枚貝、汚染食品
	ロタウイルス	汚染食品、飲料水
	アデノウイルス	汚染食品、飲料水
原虫	赤痢アメーバ	保菌者、汚染食品、他
	ランブル鞭毛虫	保菌者、他
	クリプトスポリジウム	飲料水、汚染食品
自然毒	動物性（フグ、貝）	
	植物性（トリカブト、キノコ）	
化学物質	PCB（ポリ塩化ビフェニル）、砒素、 カドミウム、スズ、鉛、有機水銀など	

※腸管出血性大腸菌、毒素原生大腸菌、組織侵入性大腸菌、病原性大腸菌（血清型）

4 発生時の対応

院内感染防止対策マニュアル、食中毒発生時対応マニュアルにそって実施し、院内感染防止対策委員会（以下、「委員会」という。）の指示に従って対応する。

(1) 連絡体制

- ①患者に集団食中毒が発生したと判断された場合、委員会事務局（感染管理室）から栄養指導部長及び栄養指導部へ連絡を受ける。
- ②連絡を受けた栄養指導部長（栄養指導部）は、給食委託会社に集団食中毒発生の連絡をする。
- ③食中毒発生時における連絡体制は、感染防止対策マニュアルから概ね別添2「食中毒発生時における連絡体制」による。

(2) 食中毒発生に伴う委員会への関与

集団食中毒発生に関連して委員会が開催される場合は、委員会委員に加え、栄養指導部長、栄養指導部栄養士代表、消化器内科長、当該科長、発生病棟看護師長の代表が参加する。

(3) 各所属の主な役割

①病院長

- ・事故発生の事後対応について総括を行う
- ・委員会の招集、委員会の総括を行う。
- ・発生届の提出について指示する。

②事務局長

- ・事故発生の事後対応、委員会について総括を補佐する。

③感染管理室

- ・疫学調査を実施し、感染防止対策を講じる。
- ・有症状患者（患者状況調査表）のまとめ、報告書のまとめを行う。

④看護部（看護師長）

- ・各病棟の把握（有症状患者）ならびに患者状況調査表を作成（喫食調査含む）する。

⑤医師

- ・患者診察、食中毒判定、治療を行う。（主治医および消化器科）（必要があれば検体採取、培養依頼・・・初期のみ）
- ・主治医は食中毒患者届出票（様式1の1）を保健所に届ける。

⑥総務課長

- ・マスコミ対応、保健所への対応を行う。
- ・病院事業庁へ報告する。
- ・感染管理室と協同して有症状患者（患者状況調査表）のまとめ、報告書のまとめを行う。

⑦医事課長

- ・退院患者の把握および患者名簿作成を行う。
- ・患者あて文書の作成、患者・家族への対応を行う。
- ・患者に食中毒時の治療費について説明を行う。
- ・入院時食事療養費辞退手続きを行う。

⑧臨床検査部

- ・ 初期時の培養検査（主に糞便）ならびに委員会の指示に従い検査する。

⑨薬剤部

- ・ 委員会の指示に従い薬剤を準備する。

⑩栄養指導部

- ・ 委託会社に食中毒発生の連絡をする。
- ・ 調理従事者の症状の確認をする。
- ・ 保健所の立入り調査対応準備（書類など）をする。
- ・ 食事提供業務停止中の在院患者の食事の確保をする。

5 在院患者の食事の確保

食中毒発生により業務停止命令を受けた場合、次の方法により患者給食を確保する。

- (1) 委託会社は、業務代行保証会社に依頼し、職員と患者給食を手配する。

※上記業務は、「給食業務委託契約書」第10条「業務代行保証人」による。

- (2) 患者給食は可能な範囲で院内メニューに準ずる形の食事提供を委託会社に依頼する。

普通食形態の食事は外部弁当の配達とする。厨房使用不可の場合、配膳できる場所を確保し、非常時献立の内容で粥食形態以下の食事を配膳する。

※上記内容は、「Ⅰ有事発生時における食料の対応7食中毒発生に伴う食事の確保と提供」による。

- (3) 当院に運搬された給食は、委託会社より依頼を受けた代行者が、当院管理栄養士と委託会社職員の指示により、配膳と一部調理の再加熱・盛り付けを行う。

6 保健所の食中毒調査

- (1) 保健所の食中毒調査には栄養指導部が対応する。

- (2) 栄養指導部は調査に協力し、必要な書類を提出する。

- ・ 納品業者リストおよび納品状況の記録
- ・ 食事の提供数および喫食者の記録
- ・ 献立表および調理時間、盛り付けや配膳時間等の実状記録
- ・ 保存食（食材、調理済み食品）で食中毒発生前2週間分
- ・ 調理従事者（委託先）の健康状態および勤務時間表
- ・ 施設の衛生状況の記録表等

7 保健所からの行政処分、行政指導

保健所から改善を命ぜられた事項については速やかに改善し、業務停止期間終了後速やかに給食業務を再開する。

8 関係者への説明、謝罪等と事後の措置

病院長は食中毒を発症した患者およびその家族には事情を説明し謝罪する。

食中毒発生時における給食の手配（本館）

① 総合病院栄養指導部責任者：栄養指導部長（不在時 栄養指導部栄養士上席者）



② 日清医療食品（株）総合病院現場責任者



③ 日清医療食品（株）担当スーパーバイザー



④ 日清医療食品（株）管理部長（近畿支店 TEL075-231-5100※）



⑤ 日清医療食品（株）支店長（近畿支店 TEL075-231-5100※）

※近畿支店が不通の場合には、北陸営業所 076-222-9908

食中毒発生時における給食の手配（こども棟）

① 総合病院栄養指導部責任者：栄養指導部長（不在時 栄養指導部栄養士上席者）



② （株）塩梅 総合病院現場責任者



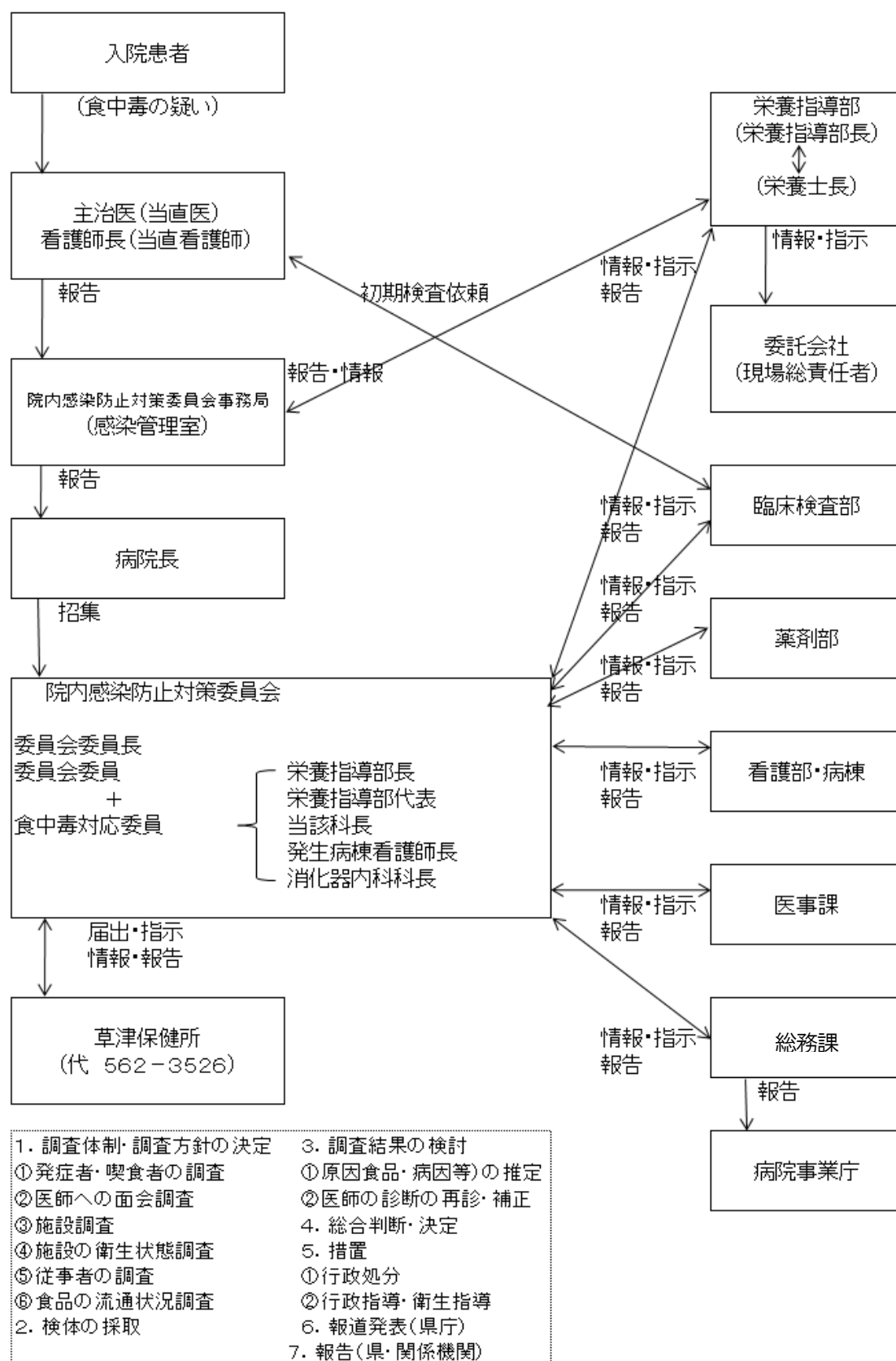
③ （株）塩梅 スーパーバイザー



④ （株）塩梅 シニアマネージャー



⑤ （株）塩梅 事業部長（本社 TEL072-657-1122）



様式 1の1

食中毒患者等届出票

(はがき大)

1 病名		5 患者等氏名	
2 発病年月日時 年 月 日 午前 午後 時		6 生年月日 年 月 日 (歳)	
3 診断(検案) 年 月 日 午前 午後 時		7 患者等所在地	
4 診断方法	(原因)	8 備 考	
イ 菌検査(菌型)			
ロ 血清検査			
ハ 臨床決定			
ニ その他			
医 師 住 所 (施設名・所在地)		医 師 氏名印	

資 料

本館：災害時の食種区分①

1. 普通菜

普通食、いぶき食（全粥以外）、普通フーク食
エネルギーコントロール食（普）、エネルギー塩分コントロール食（普）

2. 軟菜

全粥食、7分粥食、いぶき食（全粥）
エネルギーコントロール食（軟）、エネルギー塩分コントロール食（軟）
タンパクコントロール食、カリウムコントロール食
易消化食 E・D、術後食（全粥菜・7分菜）、脂質コントロール食 F-30・F-10
低残渣食
嚥下食 4

3. 嚥下食

嚥下食（開始～嚥下食 3 まで）
5分粥食、3分粥食、易消化食 C・B、術後食（5分・3分菜）
脂質コントロール食 F-5

4. 流動食

流動食、易消化食 A、脂質コントロール食 F-1
濃厚流動食、顎間固定食

※ 鉄強化食、加熱食、半膳食、アレルギー対応食は形態により分類

※ 上記にない特別対応食がある場合、栄養指導部に電話連絡をしてください。

本館：災害時 備蓄食品一覧表（献立表）

流動食 20 人分		嚥下食 40 人分		軟菜食 100 人分		普通食 240 人分		
	材料名 分量／人	必要 量	材料名 分量／人	必要 量	材料名 分量／人	必要 量	材料名 分量／人	必要 量
朝食	濃厚流動食 1人1日 600kcal メイバランス (3本×20人)	60	● 白粥ミキサー 100g(1パック)	40	● クラッカー 2缶	100	● クラッカー 2缶	240
			● やわらかカップ (ほたて) (1個)	40	● つくねと野菜 スープ (1缶)	100	● ウィンナー と野菜 スープ (1缶)	240
			● 栄養支援フ リン (あずき) (1個)	40	● スプーン		● 箸	
			● デイシ [®] 食器・ スプーン					
昼食		60	● 白粥ミキサー 100g(1パック)	40	● 白粥 (レトル ト) 280g(1 パック)	100	● パン缶 (1缶)	240
			● やわらかカッ プ (かに) (1 個)	40	● おかず缶 詰 (すき焼 き) (1缶)	100	● おかず 詰 (すき焼 き) (1 缶)	240
			● 栄養支援フ リン (カボチ ャ) (1個)	40	● デイシ [®] 食器・ スプーン・箸		● 箸	
			● デイシ [®] 食器・ スプーン					
夕食		60	● 白粥ミキサー 100g(1パック)	40	● 白粥 (レトル ト) 280g(1 パック)	100	● アルファ米 100g(1 パック)	240
			● やわらかカッ プ (いとよ り) (1個)	40	● みそ汁 缶 (1缶)	100	● みそ汁 缶 (1 缶)	240
			● 栄養支援フ リン (カボチ ャ) (1個)	40	● おかず缶 詰 (鯖 or 千 切大根) (1 缶)	100	● おかず 缶詰 (鯖 or 千切大 根) (1 缶)	240
			● デイシ [®] 食器・ スプーン		● デイシ [®] 食器・ スプーン・箸		● デイシ [®] 食 器・スプ ーン・箸	
水:500ml×2本		水:500ml×2本		水:500ml×2本		水:500ml×3本		
水(ペットボトル)500ml、デイシ [®] 食器(粥・ご飯用)、割り箸、使い捨てスプーン								

◇ 上記を基本とするが、仕入れの都合等により変更可とする。ただし栄養量が概ね上記同様となる食品を選ぶ。

◇ 最大3日間上記献立を続ける。

本館：災害時の食種区分②（厨房使用可）

1. エネルギーコントロール食（1800kcal-普通菜）

普通食、いぶき食（全粥以外）、普通フォーク食
エネルギーコントロール食（普）、エネルギー塩分コントロール食（普）

2. タンパクコントロール食（P40/1800kcal）

タンパクコントロール食（P30～P50）
カリウムコントロール食（P50）

3. 脂質コントロール食（F-10）

脂質コントロール食（F-10・F-30）

4. 易消化食（E-全粥菜）

全粥食、エネルギーコントロール食（軟）、エネルギー塩分コントロール食（軟）
タンパクコントロール食（P60）、カリウムコントロール食（P60）
易消化E、低残渣食、術後（全粥）、いぶき食（全粥）
7分粥食、嚥下食4、易消化D、術後（7分）

5. 嚥下食

5分粥食、3分粥食、F-5、術後（5分）、嚥下食3・嚥下食2・嚥下食1、易消化C・B

6. 流動食

流動食、脂質コントロール食（F-1）、易消化A、顎間固定食、濃厚流動食

※鉄強化食、加熱食、半膳食、アレルギー対応食は形態により分類

※上記にない特別対応食がある場合、栄養指導部に電話連絡をしてください

本館：災害時の食種区分③（ローリングストック・外部弁当等利用）

1. 非常時普通・軟菜食（資料 5-1-ア. イ）

- 普通食、全粥食、普通フオーク食（半膳食含む）
- いぶき食
- （塩分）エネルギーコントロール食（普. 軟） F-30
- タンパクコントロール食
- カリウムコントロール食
- 鉄強化食

2. 非常時易消化食 D（移行）（資料 5-2）

- 易消化 E、低残渣食、7 分粥食、嚥下食 4、易消化 D、※術後（半膳食含む）

3. 非常時脂肪制限 F-10 F-5 F-1（資料 5-3-ア・イ・ウ）

- | | |
|------------------|------------------|
| ● 脂質コントロール食（F10） | ● 脂質コントロール食（F-5） |
| ● 脂質コントロール食（F1） | |

4. 非常時嚥下食（資料 5-4）

- 5 分粥食・易消化 C
- 3 分粥食・易消化 B
- 嚥下食 3
- 嚥下食 2

5. 非常時流動食（資料 5-5）

- 流動食、易消化 A、顎間固定食

6. 変更なし食

- 濃厚流動食、嚥下食 1、開始食（食品在庫内でオーダーどおり）

7. 非常時普通フオーク食（資料 5-6）

- 普通フオーク食

8. 非常時アレルギー食（資料 5-7-ア・イ・ウ・エ・オ・カ）

- アレルギー対応食（普通）

※加熱食、半膳食は形態により分類

※上記にない特別対応食がある場合、栄養指導部に電話連絡をしてください

本館：非常時献立内容

1. 非常時普通・軟菜食

(ア) 普通菜献立

	有事発生 1日目	有事発生 2日目
朝食	★オムレツ	★豚肉チンゲンオイスターソース炒め
	牛乳	牛乳
	★パン2	★パン2
昼食	ご飯180 g	ご飯180 g
	★ロールキャベツ	★メヌケの煮付け
	★ひじきの煮付け	★切干大根の煮付け
夕食	ご飯180 g	ご飯180 g
	★甘酢のミートボール	★豚カルビ
	★大根なます	★おくらの湯葉和え
	エネルギー - 1200kcal	エネルギー - 1400kcal

(イ) 軟菜献立

	有事発生 1日目	有事発生 2日目
朝食	★オムレツ	★豚肉チンゲンオイスターソース炒め
	牛乳	牛乳
	★パン2	★パン2
昼食	全粥300 g	全粥300 g
	★ロールキャベツ	★メヌケの煮付け
	★ひじきの煮付け	★切干大根の煮付け
夕食	全粥300 g	全粥300 g
	★甘酢のミートボール	★豚カルビ
	★大根なます	★おくらの湯葉和え
	エネルギー - 1050kcal	エネルギー - 1250kcal

2 日目以降は状況により 1 または 2 で対応

1 主食・副食とも外部弁当

2 主食は当院厨房にて炊飯、副食は外部弁当

★ローリングストック

牛乳、米は通常納品または当院保管分使用を想定

2. 非常時易消化D（嚥下食4）食献立

	1	2	3	4	5	6	7
朝食	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g
	○ やわらか いとより	○ やわらか かに	○ やわらか ほたて	○ アイオールソフト	○ やわらか いとより	○ アイオールソフト	○ やわらか ほたて
	みそ汁(ｼﾞﾂｷﾞ玉葱)	みそ汁(さといも)	みそ汁(人参玉葱)	5mlしょうゆ(1P)	みそ汁(ｼﾞﾂｷﾞ玉葱)	5mlしょうゆ(1P)	みそ汁(人参玉葱)
	りんご缶(50g)	もも缶(50g)	みかん缶(50g)	みそ汁(南瓜)	みかん缶(50g)	みそ汁(さといも)	★ アガロリー(ｲﾅｰ)
	牛乳	牛乳	牛乳	もも缶(50g)	牛乳	りんご缶(50g)	牛乳
				牛乳		牛乳	
昼食	卵雑炊(350g)	さけ雑炊(350g)	ほたて卵雑炊(340g)	鶏雑炊(350g)	卵雑炊(350g)	さけ雑炊(350g)	ほたて卵雑炊(340g)
	★ アイオールソフト	★ アイオールソフト	★ アイオールソフト	○ やわらか かに	★ アイオールソフト	○ やわらか ほたて	★ アイオールソフト
	5mlしょうゆ(1P)	5mlしょうゆ(1P)	5mlしょうゆ(1P)	★ セルティ(コーン)	5mlしょうゆ(1P)	★ ﾎﾂｷ(ｼﾞﾂｷﾞ)	5mlしょうゆ(1P)
	★ ﾎﾂｷ(ﾏﾂﾅ)	★ ﾎﾂｷ(ｼﾞﾂｷﾞ)	★ セルティ(ﾏﾂﾅ)	プリン(小)	★ ﾎﾂｷ(ﾏﾂﾅ)	マンゴー	★ セルティ(コーン)
	みかん缶(50g)	○ かぼちゃプリン	○ あずきプリン		もも缶(50g)		りんご缶(50g)
	プレーンｲﾝｼﾞﾖｲﾅｰ				いちごｲﾝｼﾞﾖｲﾅｰ		
夕食	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g
	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)
	みそ汁(南瓜)	★ かれいのｶｰﾒｰﾙ煮(ﾂﾂﾅ百菜)	★ ｸﾂﾂ里芋煮(ﾂﾂﾅ百菜)	玉子とじ	★ かれいのｶｰﾒｰﾙ煮(ﾂﾂﾅ百菜)	玉子とじ	★ ｸﾂﾂ里芋煮(ﾂﾂﾅ百菜)
	玉子とじ	かき玉汁(花ふ・易)	みそ汁(卵易)	すまし汁(豆腐・易)	かき玉汁(花ふ・易)	みそ汁(南瓜)	すまし汁(豆腐・易)
	★ ブロッカ(ﾋﾞｰﾅ)	★ アガロリー(ｲﾅｰ)	りんご缶(50g)	マンゴー	★ アガロリー(ﾏｽｶｯﾄ)	もも缶(50g)	デザートムース
	マンゴー		★ アガロリー(ﾏｽｶｯﾄ)	★ ブロッカ(ｸﾞﾚｰﾌﾞ)		プリン(小)	

★ローリングストック
○備蓄食料品

3. 非常時 脂肪制限食

(ア) F-10 献立

	1	2	3	4	5	6	7
朝食	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g
	○ H)やわらか いとより	○ H)やわらか かに	○ H)やわらか ほたて	★ アイオールソフト	○ H)やわらか いとより	★ アイオールソフト	○ H)やわらか ほたて
	みそ汁(じゃが 玉葱)	みそ汁 (さといも)	みそ汁(人参玉葱)	5mlしょうゆ (1P)	みそ汁(じゃが 玉葱)	5mlしょうゆ (1P)	みそ汁(人参玉葱)
	ヤクルト	もも缶(50g)	みかん缶 (50g)	みそ汁 (南瓜)	みかん缶 (50g)	みそ汁 (さといも)	★ アガロリー(仔ご)
		ヤクルト	ヤクルト	もも缶(50g)	ヤクルト	りんご缶(50g)	ヤクルト
昼食				ヤクルト		ヤクルト	
	野菜雑炊(350g)	野菜雑炊 (350g)	ほたて雑炊 (340g)	野菜雑炊 (350g)	野菜雑炊(350g)	野菜雑炊 (350g)	ほたて雑炊 (340g)
	★ アイオールソフト	★ アイオールソフト	★ H)アイオールソフト	○ H)やわらか かに	★ アイオールソフト	○ H)やわらか ほたて	★ アイオールソフト
	5mlしょうゆ (1P)	5mlしょうゆ (1P)	5mlしょうゆ (1P)	バナナ (100g)	5mlしょうゆ (1P)	マンゴー	5mlしょうゆ (1P)
	みかん缶 (50g)	アップルジュース	カロリーミックス	アップルジュース	もも缶(50g)	ホワイウォーター	りんご缶(50g)
夕食	ホワイウォーター	ミニゼリー (1個)	ミニゼリー2個		ミカンジュース		ヨーグルト
	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g	全粥300g
	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)
	みそ汁 (南瓜)	★ H)かれいのクリーム煮(ゆず 白菜)	★ たらこ里芋煮(ゆず 白菜)	すまし汁(豆腐・易)	★ かれいのクリーム煮(ゆず 白菜)	○ H)やわらか かに	★ たらこ里芋煮(ゆず 白菜)
	○ H)やわらか ほたて	すまし汁(花ふ・易)	みそ汁(ふ)	マンゴー	すまし汁(花ふ・易)	みそ汁 (南瓜)	すまし汁(豆腐・易)
	★ プロッカ(ピーチ)	★ アガロリー(仔ご)	りんご缶(50g)	★ プロッカ(グレープ)	★ アガロリー(マスカット)	もも缶(50g)	アップルジュース
	マンゴー		★ アガロリー(マスカット)			ヨーグルト	

★ローリングストック

○備蓄食料

(イ) F5 献立

	1	2	3	4	5	6	7
朝食	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g
	みそ汁(ｼﾞｬｸﾞ玉葱M)	みそ汁(里芋M)	みそ汁(人参玉葱M)	みそ汁(南瓜M)	みそ汁(ｼﾞｬｸﾞ玉葱M)	みそ汁(里芋M)	みそ汁(人参玉葱M)
	ヤクルト(朝)	ヤクルト	ヤクルト(朝)	ヤクルト(朝)	ヤクルト(朝)	ヤクルト(朝)	ヤクルト(朝)
昼食	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g
	たいみそ	たいみそ	たいみそ	たいみそ	たいみそ	たいみそ	たいみそ
	★アイオールソフト	★アイオールソフト	★アイオールソフト	○H)やわらかに	★アイオールソフト	○H)やわらかはたて	★アイオールソフト
	5mlしょうゆ(1P)	5mlしょうゆ(1P)	5mlしょうゆ(1P)	おろしバナナ(50g)	5mlしょうゆ(1P)	ホワイトウォーター	5mlしょうゆ(1P)
	ホワイトウォーター	アップルジュース	カロリーミックス	アップルジュース	ミカンジュース		おろしりんご(飴10)
夕食	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g	全粥150g
	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)	のりの佃煮(1P)
	みそ汁(南瓜)	すまし汁(花ふ・易)	みそ汁(ふ)	すまし汁(花ふ・易)	すまし汁(花ふ・易)	みそ汁(南瓜M)	すまし汁(花ふ・易)
	★プロック(ﾋﾞｰﾅｰ)	★アガロリー(ｲﾂﾅ)	★アガロリー(ｱｽｶｯﾄ)	★プロック(ｸﾞﾚｰﾌﾞ)	★アガロリー(ｱｽｶｯﾄ)	ヨーグルト	アップルジュース

★ローリングストック
○備蓄食料品

(ウ) F1 献立

朝	昼	夕
重湯200g	重湯200g	重湯200g
みそ汁(具なし)	すまし汁(具なし)	みそ汁(具なし)
アップルジュース	ホワイトウォーター	ミカンジュース

4. 非常時 嚥下食献立

	1	2	3	4	5	6	7
	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g
	○ やわらか いとより	○ やわらか かに	○ やわらか ほたて	★ アイオールソフト	○ やわらか いとより	★ アイオールソフト	○ やわらか ほたて
朝	みそ汁(じゃが 玉葱嚥下)	みそ汁(里芋嚥下)	みそ汁(人参玉葱嚥下)	5mlしょうゆ (1P)	みそ汁(じゃが 玉葱嚥下)	5mlしょうゆ (1P)	みそ汁(人参玉葱嚥下)
食	おろしりんご	ヨーグルト(朝)	おろしりんご	みそ汁 (南瓜嚥下)	○ かぼちゃプリン	みそ汁(里芋嚥下)	ヨーグルト(朝)
	ヨーグルト (朝)		ヨーグルト (朝)	ヨーグルト (朝)	ヨーグルト(朝)	○ あずきプリン	
						ヨーグルト (朝)	
	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g
昼	たいみそ	たいみそ	たいみそ	たいみそ	たいみそ	たいみそ	たいみそ
食	★ アイオールソフト	★ アイオールソフト	★ アイオールソフト	○ やわらか かに	★ アイオールソフト	○ やわらか ほたて	★ アイオールソフト
	5mlしょうゆ (1P)	5mlしょうゆ (1P)	5mlしょうゆ (1P)	★ セルティ(コン嚥下)	5mlしょうゆ (1P)	★ セルティ(じゃが 仔嚥下)	5mlしょうゆ (1P)
	★ セルティ(じゃが 仔嚥下)	★ セルティ(じゃが 仔嚥下)	★ セルティ(じゃが 仔嚥下)	プリン (小)	★ セルティ(じゃが 仔嚥下)	★ ブロッカ(卵ソフ)	★ セルティ(コン嚥下)
	プレーンエンジェル	○ かぼちゃプリン	○ あずきプリン		いちごエンジェル		おろしりんご (飴10)
	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g	全粥ミキサー200g
夕	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)	のりの佃煮 (1P)
食	みそ汁 (南瓜嚥下)	★ かれのり-ム煮(竹筴 白菜)	★ 好と里芋煮(竹筴 白菜)	玉子とじ(嚥下)	★ かれのり-ム煮(竹筴 白菜)	玉子とじ嚥下	★ 好と里芋煮(竹筴 白菜)
	玉子とじ嚥下	おろしりんご (飴10)	★ セルティ(コン嚥下)	★ セルティ(じゃが 仔嚥下)	おろしりんご (飴10)	みそ汁 (南瓜嚥下)	★ セルティ(じゃが 仔嚥下)
	★ ブロッカ(ピーチ)	★ アガロリー(イチゴ)	★ アガロリー(マスカット)	★ ブロッカ(グレープ)	★ アガロリー(マスカット)	プリン (小)	デザートムース

★ローリングストック
○備蓄食料品

5. 非常時 流動食献立

	1	2	3	4	5	6	7
朝食	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200	重湯 200g	重湯 200g
	みそ汁(ｼﾞｬｶﾞ 玉葱M)	みそ汁(里芋M)	みそ汁(人参玉葱M)	みそ汁 (南瓜M)	みそ汁(ｼﾞｬｶﾞ 玉葱M)	みそ汁(里芋M)	みそ汁(人参玉葱M)
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
昼食	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g
	★ｽｰﾌﾟ (ｶﾎﾞﾁﾔ)	★ｾﾙﾃﾚｲ(ｼﾞｬｶﾞ ｲﾂ)	★ｾﾙﾃﾚｲ (ｶﾎﾞﾁﾔ)	★ｾﾙﾃﾚｲ (ｺｰﾝ)	★ｾﾙﾃﾚｲ(ｶﾎﾞﾁﾔ)	★ｾﾙﾃﾚｲ(ｼﾞｬｶﾞ ｲﾂ)	★ｾﾙﾃﾚｲ (ｺｰﾝ)
	ホワイトウォーター	○ ｶﾎﾞﾁﾔﾌﾟﾘﾝ	○ あずきﾌﾟﾘﾝ	アップルジュース	ミカンジュース	ホワイトウォーター	ヨーグルト
夕食	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g	重湯 200g
	みそ汁 (南瓜M)	★ ｾﾙﾃﾚｲ (ｶﾎﾞﾁﾔ)	★ ｾﾙﾃﾚｲ (ｺｰﾝ)	★ ｾﾙﾃﾚｲ (ｼﾞｬｶﾞ ｲﾂ)	★ ｾﾙﾃﾚｲ (ｺｰﾝ)	みそ汁 (南瓜M)	★ ｾﾙﾃﾚｲ (ｼﾞｬｶﾞ ｲﾂ)
	★ﾌﾞﾛｯｶ(ﾋﾞｰﾁ)	★ｱｶﾞﾛﾘｰ(ｲﾁｺﾞ)	★ｱｶﾞﾛﾘｰ(ﾏｽｶｯﾄ)	★ﾌﾞﾛｯｶ(ｸﾞﾚｰﾌﾟ)	ヤクルト	プリン (小)	デザートムース

6. 非常時普通フオーク食

昼	夕
食パン2枚	食パン2枚
牛乳	牛乳
キャンディチーズ	キャンディチーズ
バナナ	バナナ

7. 非常時アレルギー食献立

(ア) 除去食 (卵・卵少量可)

	有事発生 1日目	有事発生 2日目
朝食	キャンディチーズ	キャンディチーズ
	牛乳	牛乳
	★パン2	★パン2
昼食	ご飯180 g	ご飯180 g
	牛丼(いぶき)	★メヌケの煮付け
	★ひじきの煮付け	★切干大根の煮付け
夕食	ご飯180 g	ご飯180 g
	カレー(いぶき)	★豚カルビ
	★大根なます	★おくらの湯葉和え

(イ) 除去食 (鯖)

	有事発生 1日目	有事発生 2日目
朝食	★オムレツ	★豚肉チンゲンオイスターソース炒め
	牛乳	牛乳
	★パン2	★パン2
昼食	ご飯180 g	ご飯180 g
	★ロールキャベツ	★メヌケの煮付け
	★ひじきの煮付け	★切干大根の煮付け
夕食	ご飯180 g	ご飯180 g
	★甘酢のミートボール	★豚カルビ
	★大根なます	★おくらの湯葉和え

(ウ) 除去食（青魚）

	有事発生 1日目		有事発生 2日目	
朝食	★	オムレツ	★	豚肉チンゲン菜オイスターソース炒め
		牛乳		牛乳
	★	パン2	★	パン2
昼食		ご飯180 g		ご飯180 g
	★	ロールキャベツ	★	メヌケの煮付け
	★	ひじきの煮付け	★	切干大根の煮付け
夕食		ご飯180 g		ご飯180 g
	★	甘酢のミートボール	★	豚カルビ
	★	大根なます	★	おくらの湯葉和え

(エ) 除去食（エビ・カニ）

	有事発生 1日目		有事発生 2日目	
朝食	★	オムレツ		キャンディチーズ
		牛乳		牛乳
	★	パン2	★	パン2
昼食		ご飯180 g		ご飯180 g
	★	ロールキャベツ	★	メヌケの煮付け
	★	ひじきの煮付け	★	切干大根の煮付け
夕食		ご飯180 g		ご飯180 g
	★	甘酢のミートボール	★	豚カルビ
	★	大根なます	★	おくらの湯葉和え

(オ) 除去食 (鶏)

	有事発生 1日目	有事発生 2日目
朝食	★ オムレツ	★ 豚肉チンゲンオイスターソース炒め
	牛乳	牛乳
	★ パン2	★ パン2
昼食	ご飯180 g	ご飯180 g
	牛丼(いぶき)	★ メヌケの煮付け
	★ ひじきの煮付け	★ 切干大根の煮付け
夕食		たらこスパゲティ
	いなり寿司(いぶき)	ヨーグルト
	★ 大根なます	★ おくらの湯葉和え

(カ) 除去食 (牛豚)

	有事発生 1日目	有事発生 2日目
朝食	★ オムレツ	キャンディチーズ
	牛乳	牛乳
	★ パン2	★ パン2
昼食	ご飯180 g	ご飯180 g
	親子丼(いぶき)	★ メヌケの煮付け
	★ ひじきの煮付け	★ 切干大根の煮付け
夕食	ご飯180 g	たらこスパゲティ
	★ 甘酢のミートボール	ヨーグルト
	★ 大根なます	★ おくらの湯葉和え

本館：非常用備蓄食料品リスト

商 品 名	数量	単位
デイスポ食器（丼 16）	1,680	個
お箸（おてもと）	2,760	膳
使い捨てスプーン	1,980	本
ペットボトル水（500ml）非常用	3,120	本
クラッカー（45g 程度）	2,040	缶
パン缶	720	缶
尾西 ご飯（アルファ米：五目御飯）	720	P
オノミ つくねと野菜スープ	1,020	缶
オノミ みそ汁缶	1,020	缶
オノミ 牛肉すき焼き缶	1,020	缶
はごろも さば健康・みそ味	340	缶
千切り大根うま煮缶	680	缶
濃厚流動食メイバランス（200ml200kcal）	180	P
オノミ 白粥（ミキサー）100g	360	P
キッコーヤ やわらかカップ（帆立）	120	個
キッコーヤ やわらかカップ（カニ）	120	個
キッコーヤ やわらかカップ（イリ）	120	個
栄養支援プリン（かぼちゃ）	240	個
栄養支援プリン（小豆）	120	個
味の素 白かゆ（レトルト）250g 程度	600	P

☆ 上記を基本とするが、仕入れの都合等により変更可とする。ただし栄養量が概ね上記同様となる食品を選ぶ。

本館：ローリングストック食品

	内容	分量/人	規格/ P・ケース	エネルギー量 (kcal/人)	ストック
冷凍パン	冷凍パン(60g)	120g(2枚)	1枚×20P	298	60ケース
調理済み 冷凍食品	甘酢のミートボール	108g(6個)	900g(50個)	163	36P
	オムレツ	1個(50g)	10個	140	30P
	メヌケの煮付	1切(60g)	5切	117	60P
	ロールキャベツ	80g	10個	71	30P
	やわらか豚カルビ	60g	550g	221	33P
	豚チンゲンオイスターソース炒め	40g	600g	38	20P
	やわらかひじき煮	60g	400g	40	45P
	おくらの湯葉和え	40g	500g	22	24P
	切り干し大根の煮物	60g	500g	43	36P
	大根なます	30g	600g	13	15P
やわらか 高栄養食品	アイオールソフト	50g	220g×12個	82	6ケース
	栄養支援スープ(セルティ)	100g	200g×30P	100	3ケース
	プロッカゼリー	80g	30個	80	1ケース
	アガロリー	83g	24個	150	2ケース
	エンジョイゼリー	55g	220g×30個	75	2ケース
	かれいのクリーム煮	80g		70	50個
	タラの里芋煮	80g		42	50個

- ☆ 上記を基本とするが、仕入れの都合等により変更可とする。ただし栄養量が概ね上記同様となる食品を選ぶ。
- ☆ 上記食品は平時の献立で使用しながら、資料6「非常用備蓄食料品リスト」とは別に、給食材料として購入・栄養指導部食品庫に保管しておく。

こども棟：災害時の食種区分

1. 常食

各種治療食の常食形態含む

2. アレルギー食

各種治療食のアレルギー対応食含む

3. 軟菜

各種治療食の軟菜形態含む

4. 離乳食

各種離乳食

5. その他

ミルク、濃厚流動食

☆ケトン食等特殊な食事については要相談

こども棟：災害時備蓄食品一覧表(献立表)

こども棟 災害時備蓄メニュー								
								資料 9
	常食 (28人)	特定原材料	アレルギー食(2人)	特定原材料	軟菜※ ³ (4人)	特定原材料	離乳食(2人)	特定原材料
1	クラッカー2P	小麦	安心米1P/白粥なめらか粥1P	28品目不使用	白粥なめらか粥1P	28品目不使用	白粥又はなめらかお粥1P	28品目不使用
	牛乳1本(125ml又は200ml)常備	乳	りんごジュース(常備)	りんご	牛乳1本(125ml又は200ml)常備	乳	缶ミルク240ml*2本	乳
2	トマトリゾット1P	28品目不使用	トマトリゾット1P	28品目不使用	トマトリゾット1P	28品目不使用	トマトリゾット1P	28品目不使用
	フルーツミックス缶1缶	もも(パイ)	フルーツミックス缶	もも(パイ)	フルーツミックス缶	もも(パイ)	缶ミルク240ml*2本	乳
3	安心米 わかめ1P	28品目不使用	安心米 わかめ1P	28品目不使用	白粥又はなめらかお粥1P	28品目不使用	白粥又はなめらかお粥1P	28品目不使用
	野菜スープ(トマト)1P	28品目不使用	野菜スープ(トマト)1P	28品目不使用	野菜スープ(トマト)1P	28品目不使用	缶ミルク240ml*2本	乳
4	安心米 ひじき1P	28品目不使用	安心米 ひじき1P	28品目不使用	白粥又はなめらかお粥1P	28品目不使用	白粥又はなめらかお粥1P	28品目不使用
	野菜スープ(オニオン)1P	28品目不使用	野菜スープ(オニオン)1P	28品目不使用	野菜スープ(オニオン)1P	28品目不使用	缶ミルク240ml*2本	乳
5	トマトリゾット1P	28品目不使用	トマトリゾット1P	28品目不使用	トマトリゾット1P	28品目不使用	トマトリゾット1P	28品目不使用
	杏仁フルーツ缶1缶	乳、大豆、もも、りんご、アーモンド(パイ)	杏仁フルーツ缶/ぶどうゼリー(常備)	乳、大豆、もも、りんご、アーモンド(パイ)	杏仁フルーツ缶	乳、大豆、もも、りんご、アーモンド(パイ)	缶ミルク240ml*2本	乳
6	安心米 白飯1P	28品目不使用	安心米 白飯1P	28品目不使用	白粥又はなめらかお粥1P	28品目不使用	白粥又はなめらかお粥1P	28品目不使用
	A-Label カレー1Pまたは	豚肉	A-Label カレー1Pまたは	豚肉	A-Label カレー1Pまたは	豚肉	缶ミルク240ml*2本	乳
7	安心米 きのこと1P	28品目不使用	安心米 きのこと1P	28品目不使用	白粥又はなめらかお粥1P	28品目不使用	白粥又はなめらかお粥1P	28品目不使用
	野菜スープ(トマト)*1P	28品目不使用	野菜スープ(トマト)1P	28品目不使用	野菜スープ(トマト)1P	28品目不使用	缶ミルク240ml*2本	乳
8	トマトリゾット1P	28品目不使用	トマトリゾット1P	28品目不使用	トマトリゾット1P	28品目不使用	トマトリゾット1P	28品目不使用
	フルーツミックス缶1缶	もも(パイ)	フルーツミックス缶	もも(パイ)	フルーツミックス缶	もも(パイ)	缶ミルク240ml*2本	乳
9	クラッカー2P	小麦	安心米1P/白粥なめらか粥1P	28品目不使用	白粥なめらか粥1P	28品目不使用	白粥又はなめらかお粥1P	28品目不使用
	杏仁フルーツ缶1缶※ ²	乳、大豆、もも、りんご、アーモンド(パイ)	杏仁フルーツ缶/ぶどうゼリー(常備)	乳、大豆、もも、りんご、アーモンド(パイ)	杏仁フルーツ缶	乳、大豆、もも、りんご、アーモンド(パイ)	缶ミルク240ml*2本	乳
※1 不足時、オニオン味にする								
※2 不足時、フルーツミックス缶1缶または、ぶどうゼリー等常備デザートを使用する								
※3 軟菜食のペースト形態は、常備のゼリー等に対応。								
ミルク(離乳食併用ミルクとあわせ8人分)・・・普通ミルク4人(液状ミルク、粉ミルク)、特殊ミルク4人(MA-1、ケトンフォーミュラ)								
濃厚流動食(1人)・・・濃厚流動食(グルセルナ、グルコパル)								
水・・・飲水500ml×3本/日、炊飯用10Pで1、7L必要								

こども棟：非常用備蓄食料品リスト

商品名	必要在庫量	単位
お箸（おてもと）(個包装)	300	膳
使い捨てスプーン(個包装) 16cm	300	個
使い捨てフォーク(個包装)	150	個
ディスポ食器(K150W杓付 本体)	300	個
ディスポ食器(FK150W透明 蓋)	300	個
ディスポ食器(暖らんデリ130墨)	300	個
ディスポ食器(暖らんデリ130透明蓋)	300	個
ディスポ食器(K角83W杓付 本体)	300	個
ディスポ食器(AP-FNK角83 透明PET 蓋)	300	個
ディスポ食器(K135 W杓付 本体)	300	個
ディスポ食器(K135透明 蓋)	300	個
ディスポ食器(紙皿E-ルド プレート18cm)	300	個
ディスポ食器(丼M ラミ無し)	100	個
ディスポ食器(丼M 蓋)	100	個
ペットボトル水(2L)長期間保存用	60	本
ペットボトル水(500ml)長期間保存用	432	本
安心米(ｱﾙﾌﾞ米)白飯	50	P
安心米(ｱﾙﾌﾞ米)わかめ飯	100	P
安心米(ｱﾙﾌﾞ米)ひじき飯	50	P
安心米(ｱﾙﾌﾞ米)きのこ飯	50	P
ルヴァン(缶入り)	144	P
トマトリット(ﾄﾄﾄ)	150	P
亀田製菓 白がゆ(ﾄﾄﾄ)	50	P
なめらかおかゆ(ﾄﾄﾄ)	40	P
温めずにおいしい野菜スープ(トマト)	60	P
温めずにおいしい野菜スープ(オニオン)	60	P
フルーツ缶(缶)	96	缶
杏仁フルーツ(缶)	48	缶
A-Label あたためなくてもおいしいカレー甘口	300	P
アンパンマンカレー	10	P
レトルト総菜 肉じゃが	18	P
ミルク ほほえみ(液状)	48	缶
乳ｱﾙﾌﾞ-用ﾐﾙｸ ｺｰﾏ-1(粉末)	8	缶

平成 18 年 10 月作成

平成 23 年 10 月改正

平成 28 年 11 月改正

平成 30 年 11 月改正

令和 2 年 4 月改正

令和 3 年 10 月改正

令和 4 年 3 月改正

令和 5 年 4 月改正

令和 5 年 6 月改正

令和 7 年 1 月改正

令和 8 年 6 月改正