

# 特定給食施設が行う栄養管理 について

特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援について（令和2年3月31日）

# 特定給食施設における栄養管理に関する 指導・支援について（令和2年3月31日）

健健発 0331 第 2 号  
令和 2 年 3 月 31 日

各 〔 都 道 府 県 保 健 所 設 置 市 特 別 区 〕 衛 生 主 管 部 ( 局 ) 長 殿

厚生労働省健康局健康課長  
( 公 印 省 略 )

## 特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について

特定給食施設の栄養管理に関しては、健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）に基づき実施されているところである。

特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等については、別添 1 を参考にしていただくとともに、別添 2 の内容について御了知の上、特定給食施設への周知等、対応方よろしく御配慮願いたい。

なお、特定給食施設の指導等に係る事務は、都道府県、保健所設置市及び特別区の自治事務（地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第 2 条第 8 項）であり、本通知は、地方自治法第 245 条の 4 第 1 項の技術的助言であることを旨とする。

また、本通知の施行に伴い、「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」（平成 25 年 3 月 29 日付け健が発 0329 第 3 号厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知）は廃止する。

## 別添 2

特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について  
(令和 2 年 3 月 31 日付け健健発 0331 第 2 号別添 2)

### 第 1 趣旨

健康増進法（平成 14 年法律第 103 号。以下「法」という。）第 20 条の規定に基づき設置・届出された特定給食施設において、当該特定給食施設の設置者は、法第 21 条第 3 項の規定により、健康増進法施行規則（平成 15 年厚生労働省令第 86 号）第 9 条の基準（以下「栄養管理基準」という。）に従って適切な栄養管理を行わなければならないこととされているところ、本留意事項は、その運用上の留意点を示したものである。

特定給食施設の設置者及び管理者は、適切な栄養管理がなされるよう、体制を整えること。

なお、給食業務を委託している場合にあっては、栄養管理の責任は施設側にあるので、委託事業者の業務の状況を定期的に確認し、必要な指示を行うこと。

### 第 2 特定給食施設が行う栄養管理について

#### 1 身体の状態、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について

(1) 利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況、生活状況等を定期的に把握すること。

なお、食事の摂取状況については、可能な限り、給食以外の食事の状況も把握するよう努めること。

(2) (1)で把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供する計画を作成すること。

なお、利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合には、複数献立の提供や量の調整を行う等、各利用者に対して適切な選択食が提供できるよう、工夫すること。複数献立とする場合には、各献立に対して給与栄養量の目標を設定すること。

(3) (2)で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。

(4) (3)で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。

(5) なお、提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にすること。

ただし、より適切にエネルギー量の過不足を評価できる指標が他にある場合はこの限りではない。

#### 2 提供する食事（給食）の献立について

(1) 給食の献立は、利用者の身体の状態、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。

(2) 複数献立や選択食(カフェテリア方式)のように、利用者の自主性により

料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。

#### 3 栄養に関する情報の提供について

(1) 利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。

(2) 給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であるため、各々の施設の実情に応じ利用者等に対して各種の媒体を活用することなどにより知識の普及に努めること。

#### 4 書類の整備について

(1) 献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。

(2) 委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備えること。

#### 5 衛生管理について

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、「大規模食中毒対策等について」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号生活衛生局長通知）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等の定めるところによること。

#### 第 3 災害等の備え

災害等発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害等発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。

# 特定給食施設とは

## ①特定給食施設（1回100食以上 又は 1日250食以上）

〈健康増進法 第二十条〉

**特定給食施設（特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。以下同じ。）を設置した者は…(略)**

〈健康増進法施行規則 第五条〉

法第二十条第一項の厚生労働省令で定める施設は、**継続的に一回百食以上又は一日二百五十食以上の食事を供給する施設**とする。

## ②その他の給食施設（1回50食以上 又は 1日100食以上）

〈青森市特定給食施設等栄養管理指導実施要領 第2条〉

特定かつ多人数の者に対して、継続的に食事を供給する施設のうち**概ね1回50食以上又は1日100食以上及び250食未満の食事を供給する施設**

# 別添2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

## 第1 趣旨

健康増進法（平成14年法律第103号。以下「法」という。）第20条の規定に基づき設置・届出された特定給食施設において、**当該特定給食施設の設置者は**、法第21条第3項の規定により、**健康増進法施行規則**（平成15年厚生労働省令第86号）第9条の基準（以下「栄養管理基準」という。）**に従って適切な栄養管理を行わなければならない**こととされているところ、本留意事項は、その運用上の留意点を示したものである。

**特定給食施設の設置者及び管理者は、適切な栄養管理がなされるよう、体制を整えること。**

なお、給食業務を委託している場合にあっては、**栄養管理の責任は施設側にある**ので、委託事業者の業務の状況を定期的に確認し、必要な指示を行うこと。

# 別添2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

## 第2 特定給食施設が行う栄養管理について

### 1 身体の状態、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について

(1) 利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況、生活状況等を定期的に把握すること。

なお、食事の摂取状況については、可能な限り、給食以外の食事の状況も把握するよう努めること。

- 身長、体重、BMI、肥満度、疾病・障害の有無、食物アレルギー、普段の食べる様子や喫食量、活動量 など
- 朝、昼、夜、おやつ類の摂取状況
  - 個別の聞き取りのほか、アンケートを活用してもよい

## 別添2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

(2) (1)で把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。

なお、利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合には、複数献立の提供や量の調整を行う等、各利用者に対して適切な選択肢が提供できるように工夫すること。 複数献立とする場合には、各献立に対して給与栄養量の目標を設定すること。

(例) 保育園など

未満児・以上児それぞれで目標量を設定し、目標量に応じて配食量を決定

仮に目標量を、以上児：410kcal(ごはん持参) 未満児480kcal(米40g提供) とする

未満児 480kcal- 米40g分 140kcal = おかずのI補給 - 340kcal

410kcal : 340kcal = 1 : 0.8 → **おかず類は以上児1に対して未満児は8割程度**

## 別添2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

(3) (2)で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。

(4) (3)で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。

(5) なお、提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にすること。

ただし、より適切にエネルギー量の過不足を評価できる指標が他にある場合はこの限りではない。

• 計画→実施→確認、評価→見直し → PDCAサイクル



## 別添2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

### 2 提供する食事（給食）の献立について

(1) 給食の献立は、**利用者の身体の状況、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮**して作成するよう努めること。

(2) 複数献立や選択食(カフェテリア方式)のように、**利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。**

- 嗜好調査、検食簿、残食量 など
- 栄養価計算したときの重量をもとにした盛り付け例の掲示、料理の選択例の掲示
- 栄養教育を定期的に行う



## 別添2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

### 3 栄養に関する情報の提供について

(1) 利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。

(2) 給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であるため、各々の施設の実情に応じ利用者等に対して各種の媒体を活用することなどにより知識の普及に努めること。

- 献立表、食育だより など
- 栄養教育を効果的、定期的に行う  
→献立と連動させた食育

## 別添2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

### 4 書類の整備について

- (1) 献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。
- (2) 委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるように委託契約書等を備えること。

- 身長、体重等のデータ、目標量、給与量などを管理する  
→データでも紙でもよいが、施設長まで確認していることがわかるように
- 委託契約書の写しを手元に置いておく など

## 別添2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

### 5 衛生管理について

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号生活衛生局長通知）の別添**「大量調理施設衛生管理マニュアル」**その他関係法令等の定めるところによること。

- 安全が最優先
- 納品時の食品の温度確認、調理終了後から喫食までの温度管理、日々の手洗いなど、衛生への意識を保つこと

## 別添2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

### 第3 災害等の備え

災害等発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、**平時から災害等発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努める**こと。

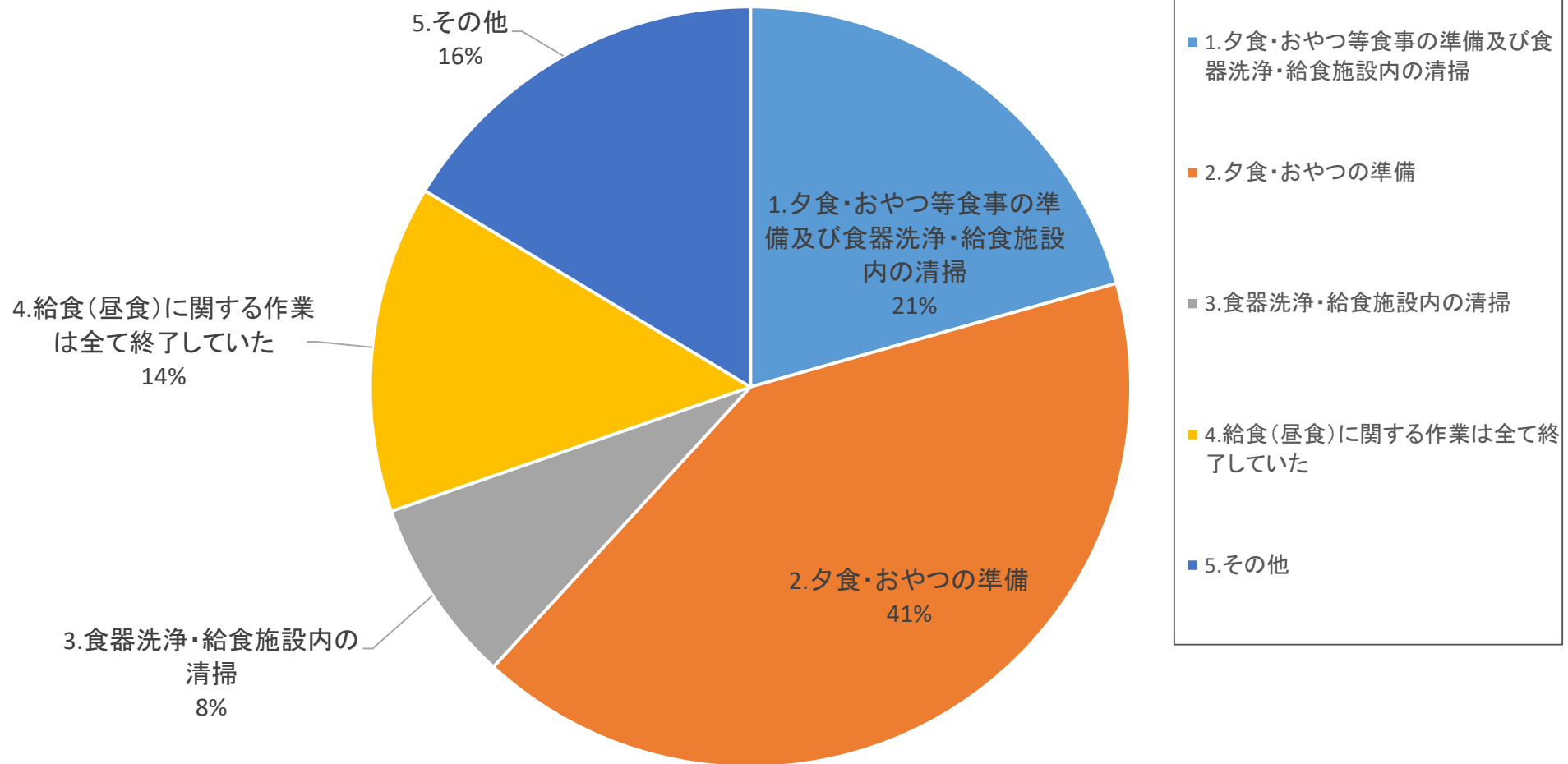
- 電気、ガス、水道などの状況に応じた対応方法を検討しておく
- 栄養士、調理員以外の人でも対応できるように整備する

# 非常時の給食の対応について

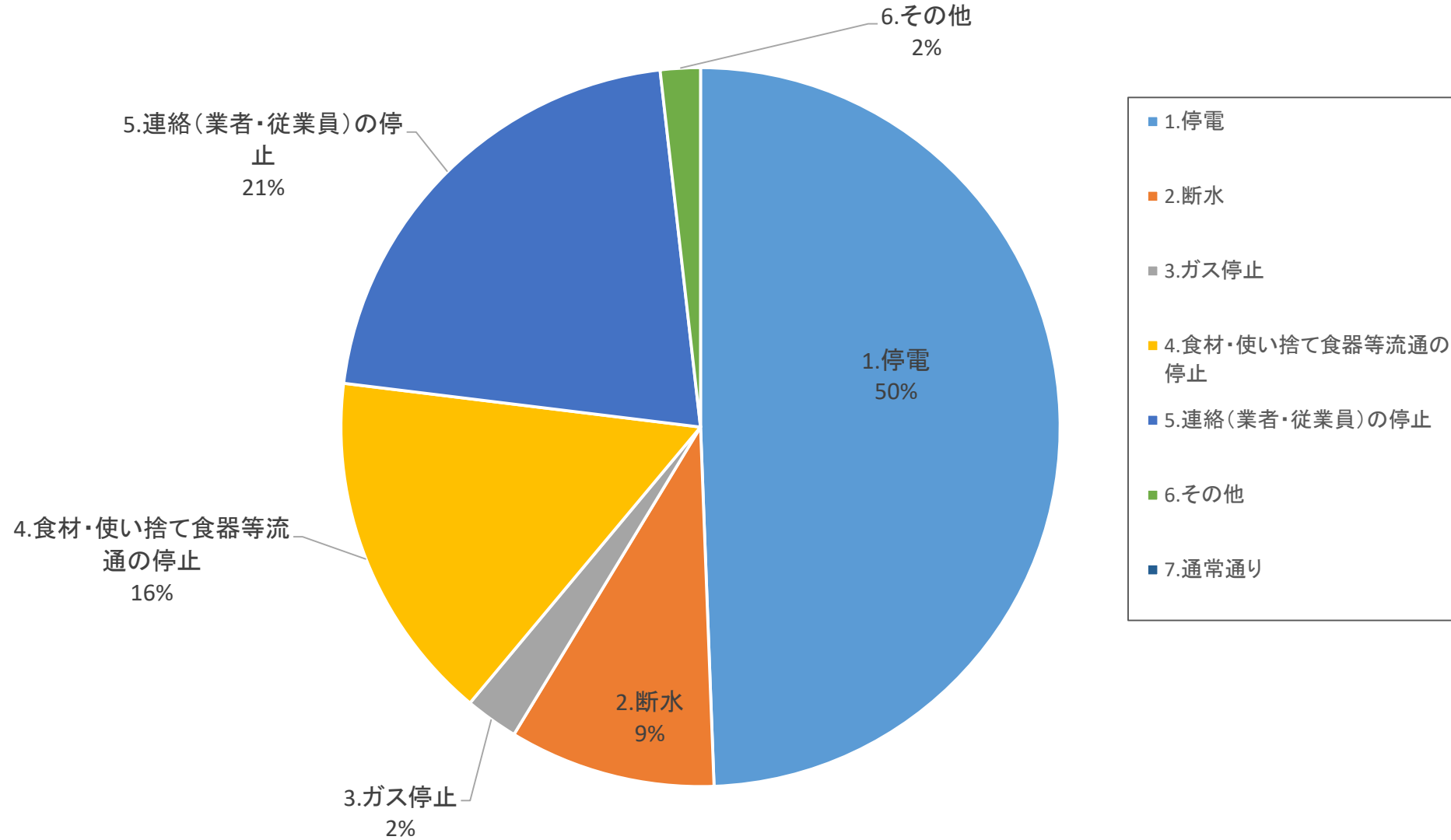
～3.11の給食提供を振り返って～

※平成23年9月に青森市保健所で実施したアンケート結果の紹介

【問1】地震発生時に、給食関係ではどのような作業を行っていましたか(1つに○をつける)

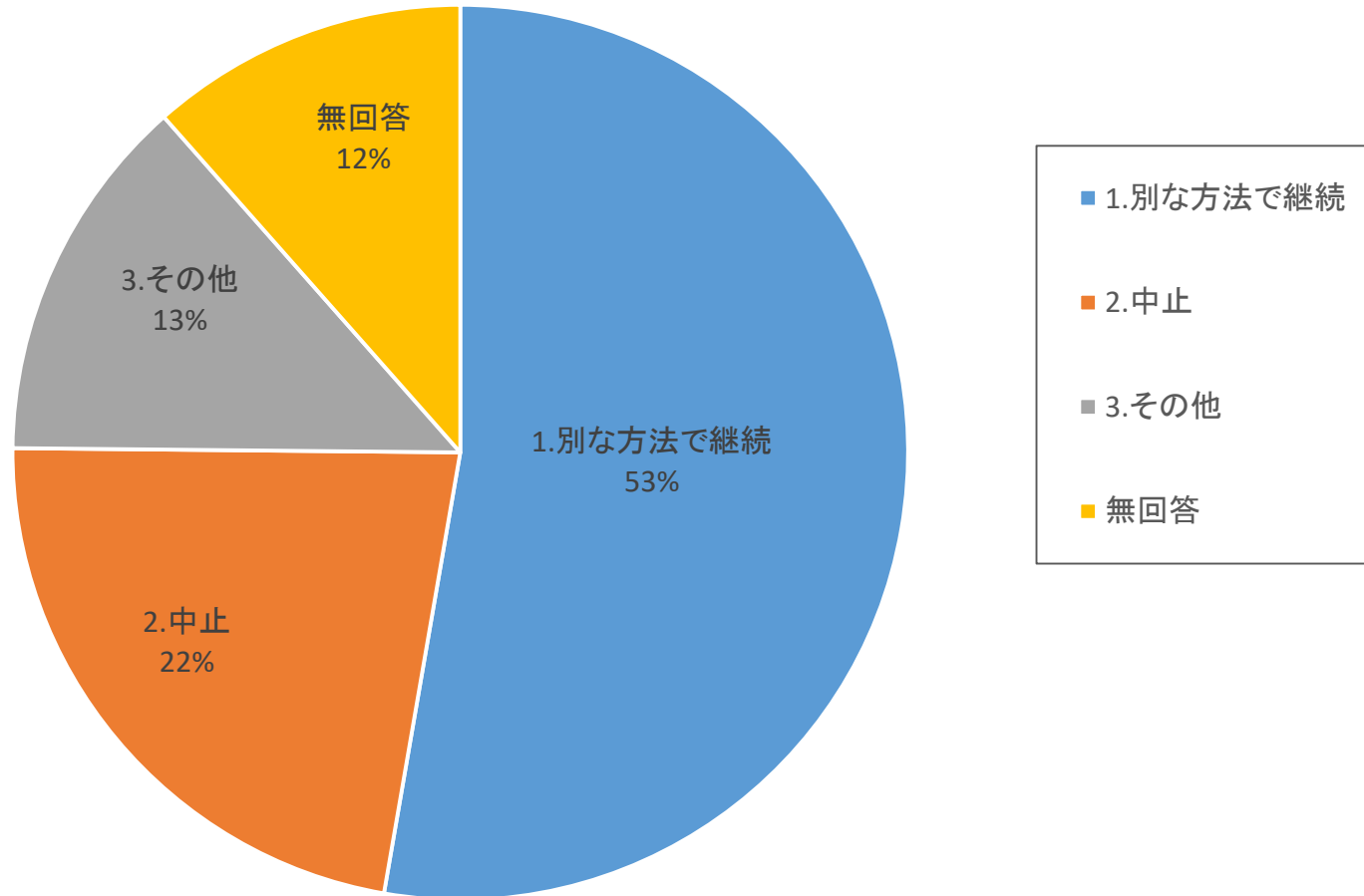


【問2】地震発生に伴いライフラインに起こった出来事はなんですか(複数回答可)

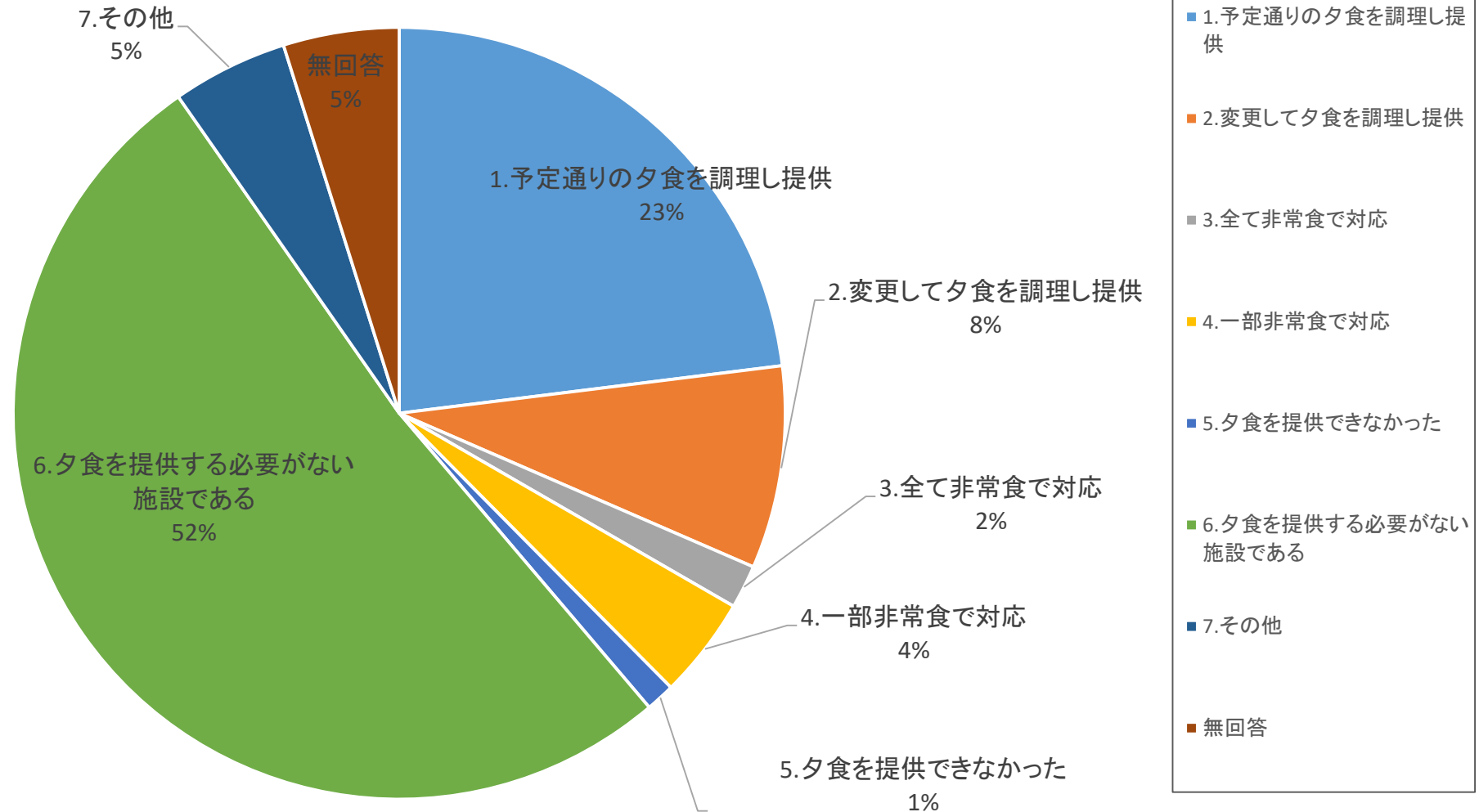




【問3】ライフライン寸断により、問1の作業及び配膳はどうなりましたか。(1つに○をつける)



【問4】夕食に関する対応はどうしましたか(1つに○をつける)



【問5】当日で、給食提供等に関係する事項で困ったことについて記載ください。

## 病院の回答

**厨房は地下1Fだったため、1Fから5Fにある病棟への配膳および下膳作業が大変でした。**

**使い捨て食器が足りなくなりそうで、ヒヤヒヤした。**

水が使用できなくなったので、手洗いなどの衛生面に苦慮した。

ミキサーが使用できなかったため、ミキサー食(副菜は良いが、特に主食がミキサー粥の場合、うらごしたりする時間がかかった)

停電のためベルトコンベアー、エレベーター等が作動せず、人海戦術で作業を行った。作業者の確保及び作業時間の調整など緊急対応に迫られた。

停電し、非常用電源に切り替えたが、厨房は冷蔵冷凍庫のみの対応となっており、厨房内が照明がなく、作業ができない状態(非常食の配布に苦慮)だった。また、非常食がレトルト食品だったのにガスの点検が間に合わずそのまま提供したが、食べられなかった等苦情があった。

貯水槽での水道利用なので、空になると水がでなくて困った。他職種の力をかりて、市の水道から水をくんで使用した。

調理室、事務室の照明が点灯しないため懐中電灯だけでの作業となった

食数等の集計作業、作表中だったが、パソコン、プリンタの電源確保に時間がかかった

食器の使用量を減らす為、一部のフタをラップに替えた。

停電で給水ポンプ断水し使えなかったなので、災害用の直接水道栓を使ったがホース1本のみなので作業するのに困難(厨房内でなく離れている)食器、その他の消毒を煮沸したので怪我を心配した。

## 介護老人保健施設の回答

懐中電灯が少なく、**暗い中での作業**となった為、作業が進まなかった。水道が1つしか使用できなかった為、1つの作業を終えてからの作業で時間を要した。

水の確保

### **照明の確保**

食器洗浄および消毒

停電の為、フードカッターやミキサーが使用できず、超きざみ食は包丁で刻まなければならなかった。

### **厨房内の照明不足**

水の使用制限

食器洗浄は熱湯消毒する。衛生的に心配。

### **災害時の灯りの確保についての準備がなかった。**

ダムウェーター使用不可の為、給食は階段で2Fに運ばなければいけなかった。食器や食後の残飯等も同様。

水道が止まった為、夕食以降の食器洗浄ができなかった。

### **早朝は暗い中でろうそくと懐中電灯のあかりで作業したこと。**

調理中使用できる水が限られていた事。

停電し、洗浄機、給湯器使用できず、次の日の朝に夕食の食器を洗浄。

停電の為、フードプロセッサー、炊飯器が使えなかった。

貯水槽が停止した為、ユニット内の食器洗浄ができなく調理室内にある水道水を使用するが、水量が少ないため大変でした。

常食、中きざみ食までは、おかずの提供は問題ないが、それ以下だとミキサー又はブレンダーを使用しなければ提供できないことが大変だった。

冷凍庫、冷蔵庫の中の食材を悪くなる前にうまく使うことで頭をつかった。

併設のケアハウス2施設の他、デイサービス、配食サービスも継続したため、献立に使用する食材を管理するのが大変であった。

刻み食、超刻み食は手作業で対応できたが、ミキサー食は停電によりミキサーが使えず流動食を活用した。

水が使えないため、洗いものや調理用の水が確保困難でもらいに行かなければならない。

停電により冷凍庫内の食材がだめになった。

停電で手元が見えず作業が困難だった。

食器洗浄機、乾燥機使用できなかった。

炊飯器はガス使用ですが、電気が使えない為、水を確保できたが、着火出来ず困りました。

停電のため、フードプロセッサー、ミキサー等が使用できなくて、キザミ食、ミキサー食の対応が大変でした。又、食器の洗浄中、乾燥機の使用もできず、使い捨て食器を使用。お茶やトレーのみ使い捨てを使用せず、熱湯消毒で対応した。

停電によりミキサーなどの調理器具が使用できなかった事。

電機が使えない為、食材の品質管理が十分かどうか不安だった。

ミキサー食には流動食、ゼリー食等の組み合わせで対応。

食器乾燥機が使えなかった為、手洗いで洗った後の衛生管理への不安。

大量のお湯を沸かすことができず、非常用ごはんを温めることができなかった。缶のおかゆも温められず、冷たいままでの提供だった。  
(温めなくても食べることできるお粥です)

冷蔵、冷凍庫内の食材の鮮度がどうなるかきになってしまった。

ガス元栓が電気系統で操作する特殊なつくりであるためガスが一斉使用できず困った。

停電で、ミキサーが動かないためミキサー食の方には、在庫の市販のゼリー食を代替とした。

エレベーターが使用できず、調理場から(地下1階)から4階、5階、6階へと手渡しで配膳するが足元が暗く、非常に大変であった。

保育園・認定こども園の回答

おゆが使えない

停電のため照明がつかず、ガス給湯器も使用できなかった。

停電でお湯が出ない為食器洗浄が大変でした

停電で給湯器が使用できないため、ガスで湯を沸かし、食器等を洗った。食器消毒庫も使用できないので、洗いっぱなしだった。

冷蔵、冷凍庫内に保存してある物品の処分をどうするか、苦慮した。

食洗器が使用できなかったが、水道、ガスが停止でなかったので、洗い物は特に問題なかった。

停電のため食器消毒用保管庫が使用できなかった。

食器消毒、まな板、消毒が出来なかった。

当日のメニューの材料が配送出来ない物もあったが、水、ガスがあったので困ることはなかったです。

停電でお湯がでなくなった

食器乾燥ができなかった

冷蔵庫が使えなくなった

冷蔵庫主に冷凍庫内の食品の保存(停電により)

炊飯ジャー、調理器具、等の機材が使えなかった。

給食提供で困った事はなかった。昼食は提供して食し終了し、午後おやつも準備はしてしまったあとなので、困ったことはなかったけど、子供達がおやつを食べる時、少し怖がっていた。(数回予震があったので)

停電により冷凍庫内の検食用の食材が溶けてしまいました。

停電になった為、冷蔵庫が使用できなくなり、作ってあった自家製のヨーグルトは翌日廃棄した。

オール電化設備である為、停電により給食提供が滞った。

**余震が頻繁にあった為、どのタイミングでどのような形でたべさせたらいいのか判断に少し困ったが、保育士も子供たちも落ち着いていたので保育士と話し合いながら冷静に対処できた。**

## 教育委員会・幼稚園の回答

非常食を常備していなかったため教職員が外部から調達してきた。

3月13日(日)の夕食からの分の食材が冷凍・冷蔵庫にあったため食材を腐敗させないために密閉し、雪に埋めた。

水が使用できないため、衛生管理が不十分

**停電復旧が予測できず**、冷凍冷蔵庫の開閉ができなかった。

停電のため、冷蔵庫が心配だったが、密閉した状態で、なおかつ外気温も低かったので、庫内の温度上昇はなかった。

## 社会福祉施設・自衛隊の回答

湯沸かし器が使えないため、お湯が出ないので、**洗い物を極力減らそうと、食器にラップをして使用したが、利用者は慣れていないため、外してしまったり、穴をあけてしまったりとあまり効果がなかった。**

停電のため、変更しなければならない点は何点かあり、早急に判断し、実行に移さなければいけなかった事。

停電の為高架水槽からの水が断水となり、職員が受水槽から水を運搬して調理・洗浄に使用。

停電のため、刻み食などは手作業で細かく刻んだ。

すぐに電気が復旧しなかったため、当日の夕食の食器洗いが結局できなかった。

電気がなかった為、ライトを使用したけど暗くて作業がやりずらかった。

オール電化の為、いつ復旧するかわからず、多量の食材をどうしたら良いか、非常食を提供するかの判断に悩んだ。

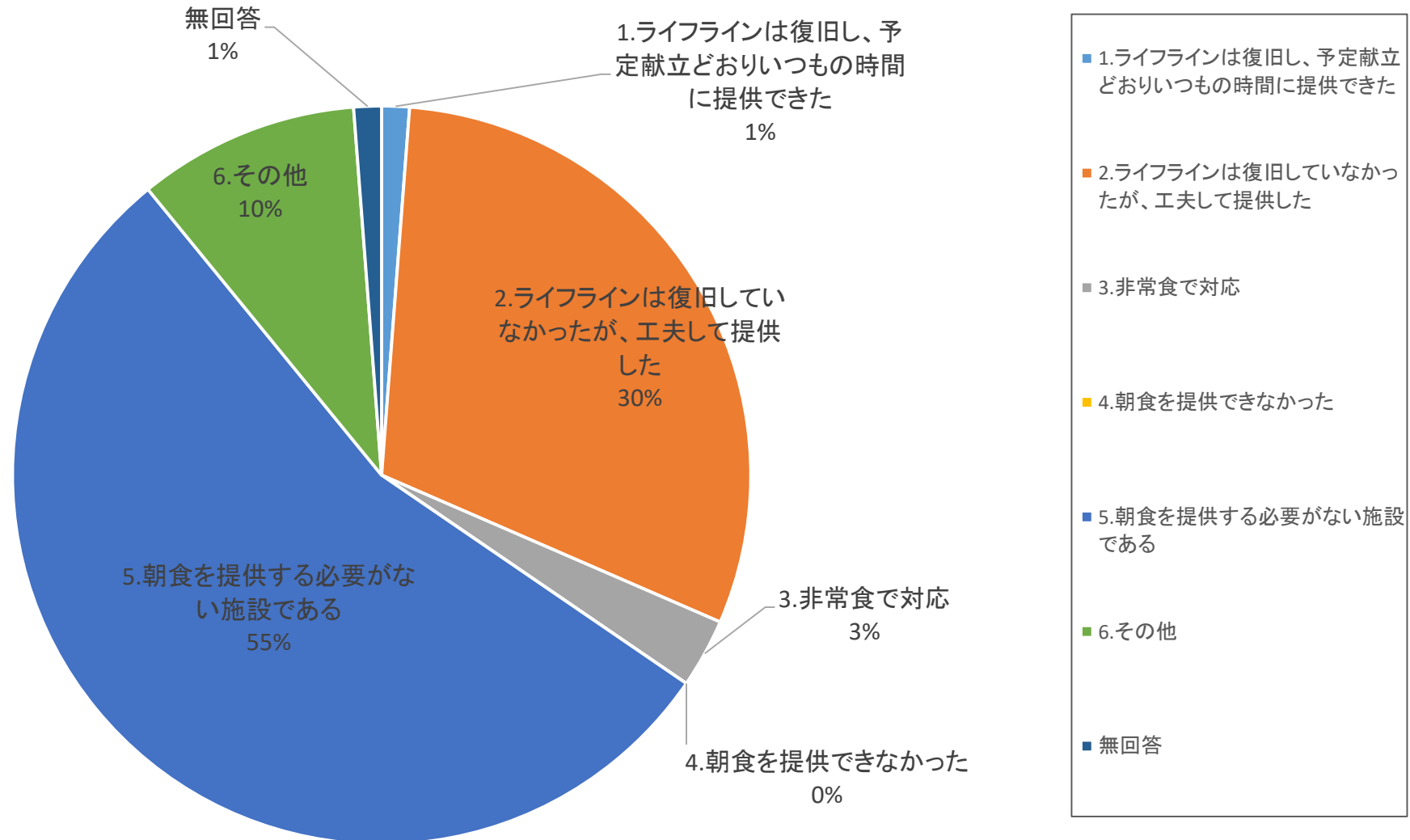
夕食時の食器を使い捨て容器に変えずに提供したため、暗い中での食器洗浄はとても大変だった。

停電だったので、食堂で食事を提供することが出来なかった。

電話が不通になったので、納品業者と連絡がとれなかった。



【問6】朝食の提供はできましたか(1つに○をつける)



## 【問6-2】朝食の提供で、工夫した内容

病院の回答

専用エレベーターの電源は復旧したが、ベルトコンベアーは作動せず、手作業での盛付作業となり、**作業者の確保**により実施した。

出勤出来るスタッフは出勤してもらった。食材は加熱して提供

自家発稼働中で予定献立どおり実施

非常用電源により、調理器具は通常通り使用できたが、スチコンは電力を多く使うため、回転釜(ガス)での調理とした。また、配膳時間を早めた。

非常電源は作動のため、予定献立どおりいつもの時間に提供できた。

エレベーター停止のため、1つの病棟は「**人海**」で配膳

電化厨房、自家水有

使用捨て食器にし、ワンプレートにして御飯は非常食を使用。配膳は職員全員朝早く出勤し、流れ作業で配膳

ガス中止(危険のため、安全確認ができるまで中止した)のため、すべて蒸気釜を使つての料理となった。煮物、和え物、蒸し料理へ変更(炒め物も)

焼き魚→煮魚、炒め物→煮物

**みそ汁→メニューから削除**

**人員増員**

献立変更

作業が行程通り進まない可能性があった(使い捨て食器が弁当箱タイプだったので)ので通常の人員に、**栄養士は4名追加し**作業にあたった。配膳についても、他部署に協力を依頼し、朝食に間に合うよう早めの出勤をしてもらった。

**全員出勤**とし、配膳時間を早めた。

## 介護老人保健施設の回答

いつもの献立内容より簡単な献立にし、洗い物なども、少なくするよう作業した。

献立を変更した。

通常勤務の人数よりも2人多くし、対応した。

ガスは使用できたので、予定献立どおり提供できたが、ミキサー食は調理できなかった為、エンジョイゼリー等を代わりに提供した。

ガスで調理。ミキサーやキザミカッターが使えないので、すりばち等で代用した。

全員出勤まではせずにまかなえた。ヘッドライト使用し盛り付け。

あたたかく、調理も簡単であるそうめんを提供した。

**全員お粥にしました。**キッチンカッターなど使用できず、刻みの方は荒刻みに近い形状。(包丁で切ったため)

いつもより人員を増やした。

発電機を使った。

老人福祉施設の回答**停電の為、入所者全員に粥食を提供**

通常早番1名ですが、その他2名で対応

発電機を厨房内に借りて、ごはんと粥を炊くことができた。

回転釜を使い、蒸したり、ゆでたりするおかずを提供した。みそ汁の提供はせず、水分は牛乳等で対応した。人員は泊まりこんだ人が7名おり、通常より3名多い人数で対応した。

献立通りの提供はできたが、電気のみ不通だったため、人員の確保を行い提供した。

食材や調理行程の変更、職員に早めに出勤を依頼。

明るくなってからの作業のため、配膳時間を遅らせた。

ガスと水を確保出来たので米からお粥を炊いて提供。

その他は予定通りの献立で提供できた。食器の消毒は回転釜で対応。

メニューはそのままで早番の他に厨房職員で手伝いに来れる人が出勤し、手伝った。

使い捨て食器で対応した。

前日と同じように電気が使えないためミキサーの物はうらごし器を使用したり、食器は一部使いすてを使用した。

ガス台を使用し、全部調理

栄養士、調理補助員も配膳業務に参加

出勤予定で、日勤帯は早めに出勤

停電が続いていたため、調理員の体制を1名→2名にした。

栄養士、調理員は施設に泊まり翌朝の食事計画を行った。バーベキューセット(ドラム缶)で炭をおこしお湯を沸かしてお粥缶、市販総菜を温め提供。味噌汁も作り、あたたかい食事を提供できていた。

非常時用ガスボンベ(10ℓ)を使用。(御飯、みそ汁提供)

炒め物はしなかった。魚肉ソーセージ炒め→魚肉ソーセージに変更。

社会福祉施設の回答

ガスコンロでの炊飯

調理員が1名でやる所を、2名と栄養士の3名で行った。

献立変更

魚の缶詰や冷凍食品など、調理器具を使わないで済む物を使用した。(断水していたため)

使い捨て容器にした。

メニューを変更し対応した。

パン食だったが、当日配達されないことを想定して、ごはんに切り替えることができるように準備をしておいた。

使い捨て容器を使用した。

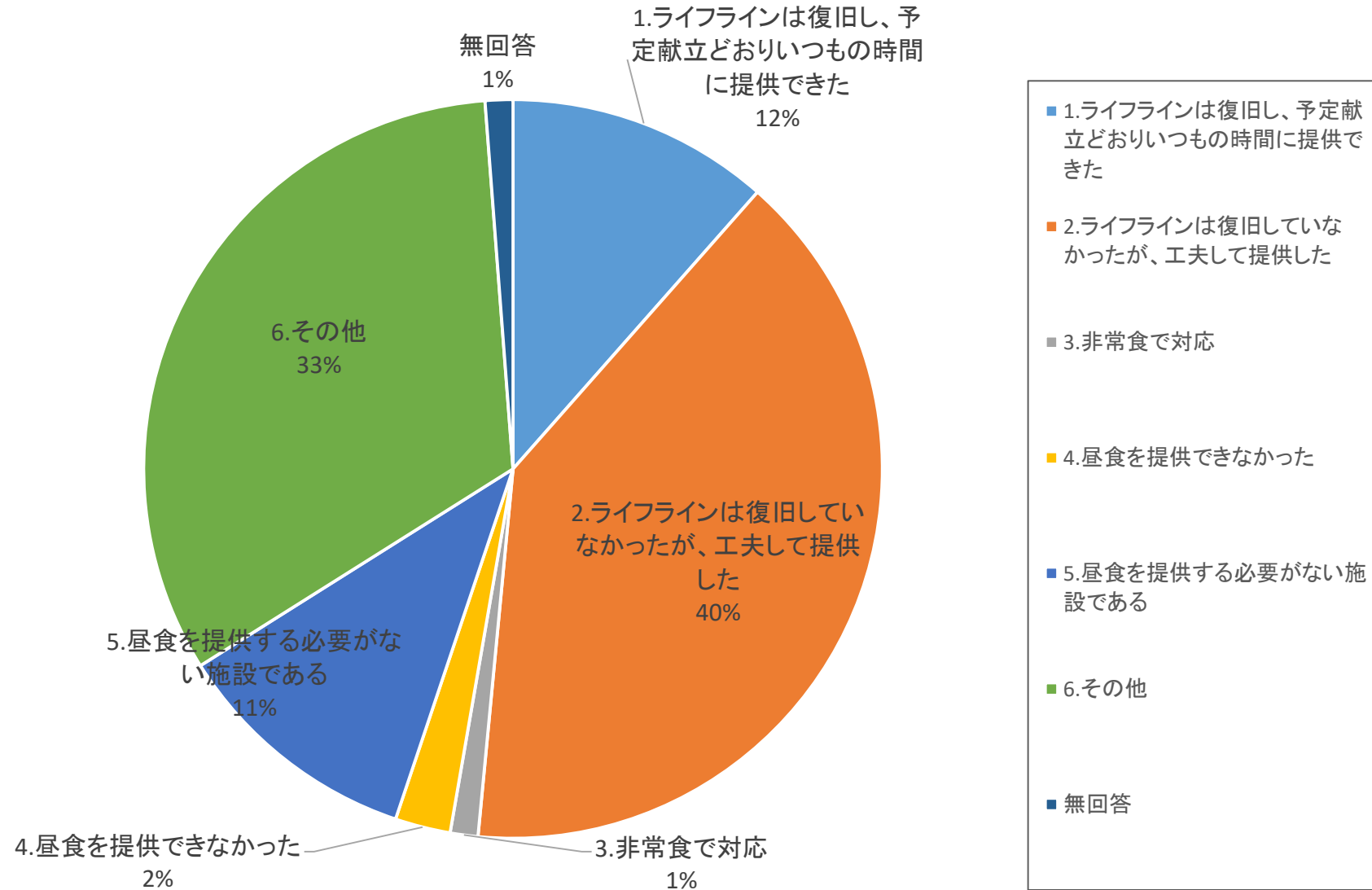
早番の他に、他職種職員が補助(利用者が不安から混乱しないように)

停電していたが、ガスを使用できたため通常通り提供。

自家発電の利用

使い捨て容器の使用

【問7】昼食の提供はできましたか(1つに○をつける)



【問7-2】昼食の提供で、工夫した内容

病院の回答

出勤出来るスタッフは出勤してもらった。食材は加熱して提供

自家発稼働中で予定献立どおり実施

ガスが使えるようになり「おにぎり」「おかず」「みそ汁」

朝食に同じ

朝食と同じ様に提供できた(予定献立通り)

食器洗浄は手洗い、自然乾燥し、数時間後除菌剤(食品添加物)で拭いた。

人員増員

献立変更

主食はパンに変更、卵スープはデイケアピクニック用のPガスで調理。使いすて食器活用、配膳は手渡し(各部門より協力)

配膳、下膳は病院内スタッフの協力にて行われた。

食器等の乾燥、消毒が行えないため使い捨て容器にて食事提供。

予定献立で勤務体制変更し、職員朝早く勤務。配膳も病院の職員に協力体制実施。



## 介護老人保健施設の回答

献立を変更した。

通常勤務の人数よりも2人多くし、対応した。

わかめの酢の物を中止し、代わりに豆腐(奴豆腐)を提供。ミキサー食は、エンジョイゼリーに代えて提供した。

職員は勤務可能な人は、自主的に出勤(連絡は不可)

前日仕込み済の食材で、回転釜で調理可能なものへ変更

食器洗浄のしやすいように油類を使用しないものへ変更。

配膳は他の職種の職員の協力で行う。

ガスで調理。ミキサーやキザミカッターが使えないのですりばち等で代用した。

主食については全て粥での提供とした。洗浄器や乾燥器が利用できなかった為、できるだけ使い捨て食器を使用した。

スチコンが使用不可となったため(停電)、献立変更し提供。焼魚→煮魚へ(ガスはOKだった)

オーブンが使用できなかった為、焼魚を煮魚に変更

フードプロセッサーが使用できない為、ミキサー用の食材を手(包丁等)で加工しやすい食材と交換した。

## 老人福祉施設の回答

食器洗浄ができないので、使い捨て容器、食器にサランラップで対応

一部、非常用の魚缶づめを使用し、残った野菜を他のメニューに変更するなど、なんとかある食材を提供した。人員は泊まりの職員で対応し、パートは休みにした。

朝食と同様

食材や人員は確保できていたので主食はお粥、その他は予定通り提供できました。

厨房職員で手伝いに来た人が昼食の用意も段取りがつくまで残り手伝った。

朝と同じ

傷みやすい物から利用。食器の使用枚数を少なくする為、汁物をメインとした献立に変更。

調理員その他、栄養士等、全員が洗浄業務も含め対応。

停電が続いていたため、調理員の体制を1名→2名にした。

炭でごはんを炊き、おにぎりを提供。また、冷蔵庫内の食材を有効に使用し、メニューを考え炭で調理。パート職も一緒に5名の人員で動いていた。

3時頃、熱いお茶を沸かし、お茶と1口の甘いお菓子を提供。→利用者、職員共に喜ばれた。

米飯、イワシ味付缶、おろし、玉葱の卵とじ、ビーフンサラダ、みかん

変更後米飯、みそ汁(プチ豆腐、油揚)、イワシ味付缶、昆布豆、かまぼこときゅうりのマヨネーズ和え、みかん

保育園・認定こども園の回答

卒園式(12日が予定であった)に注文していた赤飯が届き、昼食とした。  
出席人数も少なくすぐ近くにある姉妹園で合同で食事をとった。主食のご飯が準備できず持ってこなかった子もいたので、ごはんを提供した(ガス釜使用)。メニューを変更して対応した。(シチュー、ブロッコリー4こ、いちご)  
出席人数も少なかったため、食材の無駄を除くため、人数に合わせて対応した。  
食材変更はあったが、その材料で食事を作り、停電中だったので米の代わりにビスケット(保存食)を提供した。  
ガスは通常通り使えたので、麺のメニューだったので、いつもと同じメニューで提供できました。(補食も)  
豚汁、おにぎり、ガスが使えたのでご飯をなべでたいた。  
コンビオーブン(電気)が使えなかったため、ガスによる調理をした。  
食材、当日、欠席者が多かったので、賞味期限が大丈夫な物は月曜日のおやつに使用した  
停電だけだったので普段と変わりなく調理できた。  
ストーブかつかないので部屋が寒く、焼うどんの献立でしたが、温かいつゆのうどんに変更しました。  
主食は炊飯器でなく、鍋を使用しガスで炊き上げました。  
メニューも変更し、鍋ひとつで調理できるシチューにしました。(当日のメニューはグラタンでした)  
ガスが使用できたので献立を変更して提供した。  
食材変更はせず、予定献立通りガスで対応した。  
一部配達停止業社があった為、食材を直接購入しに行き、献立を変更し提供した。  
予定通り食材は納品できたが電気が使えない為ご飯が炊けなかったので麺類(乾麺を使用)へ変更  
自家発電により予定どおり実施した。

**当日の献立は「うどん」だったが、製麺所から麺が届かず、その上連絡も取れなかった。在庫として保管してある「そうめん」で対応した。**

社会福祉施設の回答

厨房職員は全員自発的に出勤。献立変更。

(系列の)保育園の卒園式が中止となり、そこで使う予定だったお弁当やロールケーキが届けられた。

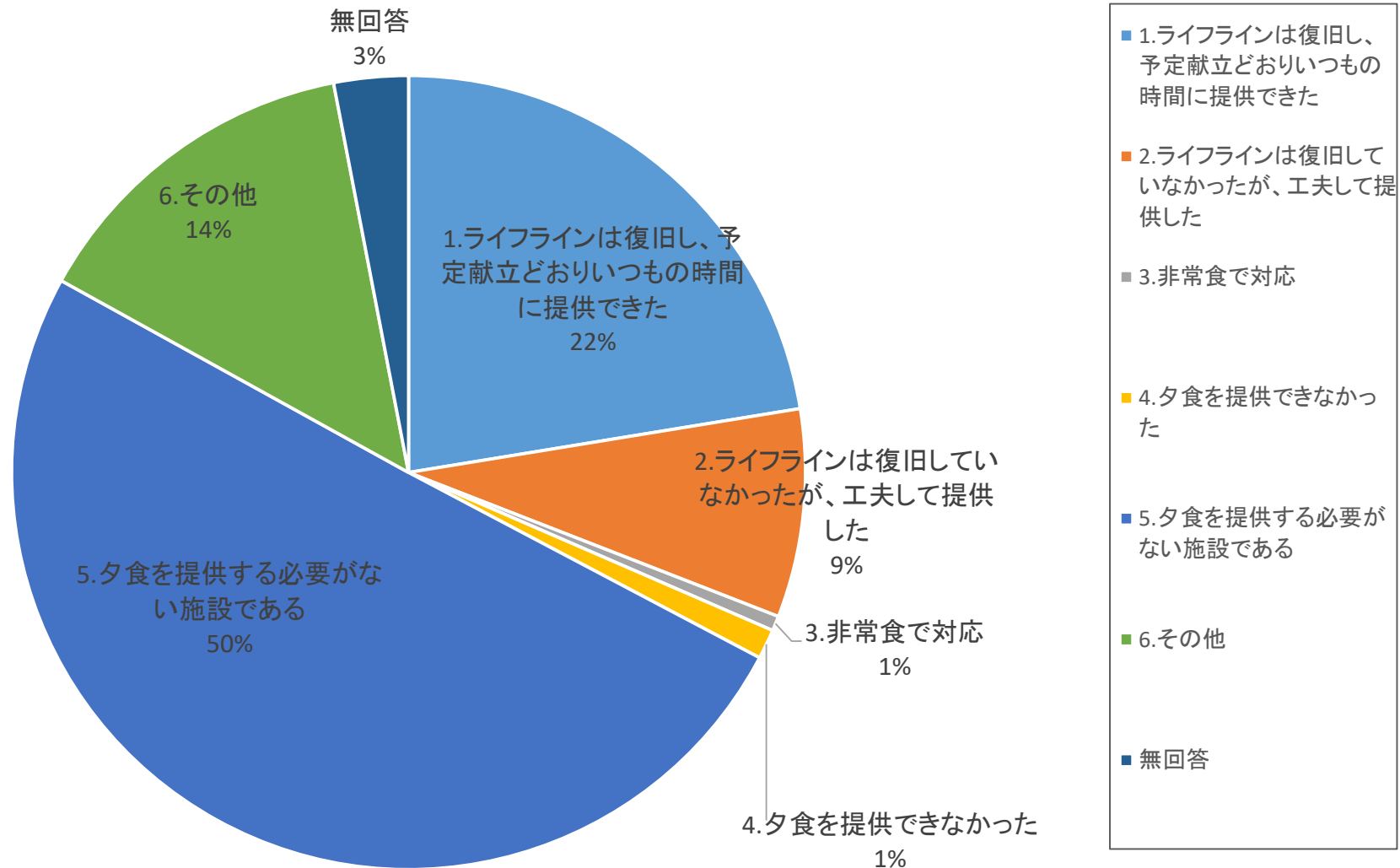
使い捨て容器にした。

メニューを変更し、対応した。

使い捨て容器を使用した。

夕食同様と献立の変更(おにぎりと豚汁)

【問8】夕食の提供はできましたか(1つに○をつける)



【問8-2】夕食の提供で、工夫した内容

病院の回答

自家発稼働中で予定献立どおり実施  
主菜の揚げ魚を煮魚に変更して提供した。  
復旧見通しが立たなかったため、保存できる乾物は残した。

介護老人保健施設の回答

昼食時に工夫した他に、夕食は食事時間を早めに変更し、照明不足による異物混入に注意する。  
食器洗浄に時間の余裕をとる  
できるだけ、洗い物がでない様、使い捨て食器や非常食を利用し提供を行った。  
夕食前に電気等は復旧したが、いつ復旧するかわからなかったため、早めに調理し、盛り付けをしていた為、献立は変更したが、いつも通り提供できた。

## 老人福祉施設の回答

残った食材で具だくさん汁を提供した。この日は刺身であり、納品があったため刺身の提供をした。このような時に刺身を出すのもちょっと考えたが、残すよりはいいと思い提供した。

食材と人員は確保出来ているのでお粥、その他は予定通り提供出来ました。

昼食に同じ

## 社会福祉施設の回答

昼食と同様。夕食時間を早め明るいうちに食事

納入されない食材もあったので、あるもので調理し、提供した。

ライフラインは復旧し、メニュー変更しいつもの時間に提供できた。

ライフラインは復旧し、食材の入荷等に不安があった為、献立を3日分変更。



【問9】震災後2日目に、給食提供等に関する事項で困ったことについて記載ください。

## 病院の回答

停電時冷凍庫内に保管していた食材が解凍状態となっていることが判明し急ぎメニューへの活用を検討することとなった。

病棟との食事変更に伴うやりとり。

**月曜日までの食品の納入されていたが、その後の食品が入荷できるかどうかわからない状況であった。今後のメニューの変更をしなければならなかった。**

食材は前日納品だったこともあり、2日目はまだ特に困ったことはなかった。

朝食時に照明なく懐中電灯での作業となった。

電話等の連絡がなかなか取れなかった。

朝の配膳時にエレベーターが使用できず、各病棟に配膳するのに全職員に出勤してもらった。

**食材の納入がこの日から約10日間ほとんどなくなった。**

委託業者スタッフと病院スタッフがその後スーパーや問屋で食材を直接購入しにいった。

業者により、連絡が停止されてしまったところがある

冷凍庫、冷蔵庫の食材料がわるくならないか心配でした。

食材の温度管理をしながら提供した。配達業者と連絡がつかなかった。配達がこなかった。

停電中、冷凍庫内の温度は比較的保たれていたが、冷蔵庫内の温度は10度以上が1日半続いたため、生鮮食品を廃棄することとなった。

冷蔵庫が機能しないためゼリー食を固めることができなかった。

厨房が地下なので、各自、自宅より懐中電灯を持ち作業したが、電気復旧すると、ロウの炎の黒い煤が食器、その他につき全部洗いなおし消毒する。

## 介護老人保健施設の回答

食材の確保に努め、今後の災害時に対応できるようにしたが、思うように食材が納品されず、直接購入(スーパーなど)を行った。

水の確保

照明の確保

食器洗浄および消毒

停電で冷蔵庫内の温度が上がってしまい、庫内の食材を処分しなければならなかったこと。

厨房内断水の為、食器が洗浄できず、手指も満足に洗うことができなかったこと。衛生面でも不安であった。

使いすて食器等の用意がなかったため、食器の洗浄が大変。

2日目は仕込みからの準備が必要なため、冷凍冷蔵のしょくざいからメニューを考えて行う。(仕込みの手数の少ないものへ)

冷凍、冷蔵の閉会にも気を使う。

ガソリンがなく配達できないということで一部納品されない食材があった。

水が出ないので困った。

水道の蛇口からの水の供給がなくなった為、必要な水をポリタンクで運び込んでの作業となった。

食材の変更がたびたびあった。

きのうの夕食時の食器を洗うため、鍋でお湯を沸かして、対応。中番の方が早めに出勤し対応。

なかなか停電・断水が復旧しなかったのが、困った。

業者と連絡をとれなかったのが困った。

## 老人福祉施設の回答

徐々に冷凍庫のものが解けてきて、使用できなく処分するものも出てきた。

冷蔵庫も、すっかり冷気がないため、食材の保存(特に乳製品、大豆製品)を早く使わなければならなかった。食器、調理器具等を洗浄する水やお湯が貴重だった。

これからも地震がくる可能性あったため、業者にあるもの何でもしたかったが、すでに遅かったりした。

冷蔵食品の温度上昇で廃棄。

納品のストップ。

①電気の復旧が遅いため食器の消毒を回転釜で煮沸してましたが、時間がかかり疲れていた。

②献立はパンの日でしたがパンが届かずお粥の提供でした。お粥が続き常食の人はきのどくでした。

ガスが使えたので助かったが、停電すると、食器の洗浄、消毒が不便であった。

食材は納品されていたが、冷ぞう庫、冷凍庫の中身が不安でした。

使いすての食器がそれほど多くなく、スーパーなどに買いにいったが思うように買えなかった事。

集団調理用の機械が使用できない事

ミキサー食に対する味の画一化

使い捨て食器が用意できない為熱湯消毒に対しての衛生管理問題(アルコール使用)

食材は委託業者より納入されていたため、食事は提供できていたが、電気が復旧するまで、厨房内での作業が大変だった。

発注した物に多少変更があったが特に支障がなかった。

自家発電にも限界があり、うす明るい中での作業は安全面、衛生面に問題が起きないように、とても気をつかった。施設全体で懐中電灯の数が不足していた。

## 保育園・認定こども園の回答

食材が予定表の通り配達されないので、直接近くのスーパーに買出しに行く。多少の備蓄とする。

電話が通じなかったので食材の配達があるのか心配だった。

停電に伴い、保冷設備の電源が入らなかった。

保育園は休園になっていたのも特にはないです。

とにかく停電に困った。野菜等の配達は確保できたが、豆腐類は豆腐屋さんが作れず、届かなかった。

食器を洗う時、お湯が出なかったため、水をわかして使用した。もやし等の食材不足等で量が少なくなった。

当日、卒園式を予定していましたが、地震発生により休園になりましたので、回答できません。

(前日に使った食器)乾燥機が使えなかったため、お湯を沸かしてすべてにかける作業や冷蔵庫、冷凍庫が使えなかった事が大変でした。午後14:30頃に電気がつきました。(発泡スチロールに入れて、保冷剤を使って対応しました。)

14日の食材が入らなかった。

食材入手が困難になり、それに伴った献立の変更

冷蔵庫、冷凍庫の温度管理に気を使った。保存のきく食品(乾物類)等食材の買い付けに行かなければならなかった。

前の日、保護者より迎えにきた時、休ませると言う連絡があったので、出席人数も把握でき、食材もそまつにならなくてよかった。ガスがつかえたので、お湯をわかして食器を洗うこともでき、特別困ったと言うことはなかった。

注文していた野菜など入荷されなかった物も多かった。

オール電化設備であるため、停電により給食提供が滞った。また、長期停電により、冷蔵庫内、冷凍庫内の食品を破棄した。

2日目は給食提供することはなかったが、その後1~2週間は材料が発注通りそろわず(特にもやし)苦労しながらも予定献立表に近い状態で提供した。午前中未満児に提供する軽食(特に乳製品)が不足し、本土経由(関東、東北)の製品ではなく、北海道経由の製品にするなど工夫してなんとか提供した。

## 社会福祉施設の回答

電気が午後に復旧したが、断水する可能性があるという情報があり、鍋等にできる限り水を入れたが、断水はおこらず正常に使えた。

電話が使用できなかつたので、業者との連結ができず食材の納品などがわからなかつた事。

食器の洗浄ができなかつたため使い捨て食器を使用した。使い捨て食器は安定感が悪く、持ちづらいため、利用者の方たちが食事しづらそうであった。

朝6:00頃に電気は復旧したが、食材が予定どおり来なくてメニューの変更を行った。

夕方まで停電していた為、ガスを使用し、水は受水層よりくんできたのが困った。

業者との連絡がとれなかつたこと。

厨房内での作業は明かりが、確保されればできるが、換気扇冷房を使用できないため、厨房内の温度の調整ができないことが困った。寒い時期だったので、出来たと思う。

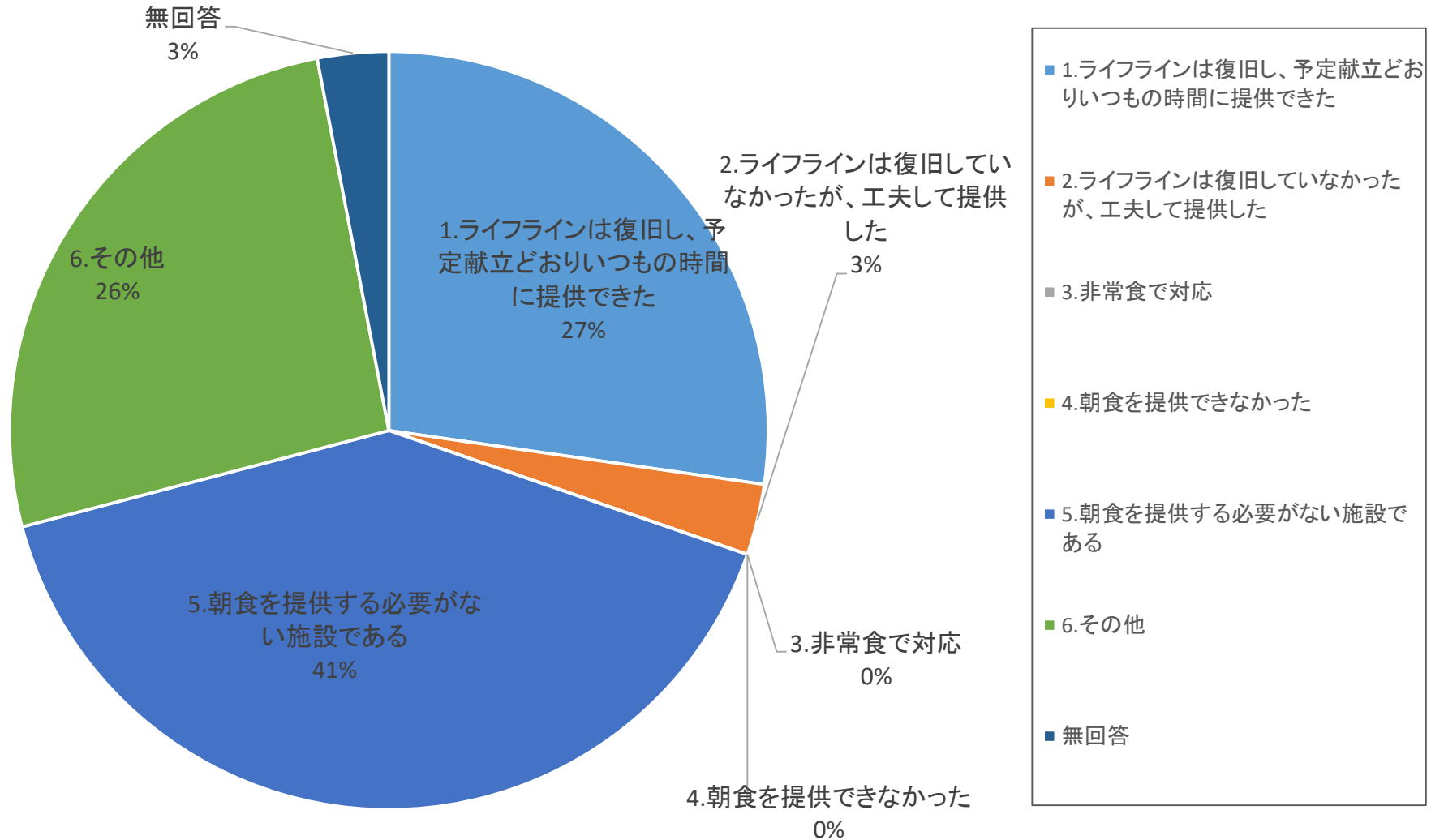
一部食材が入荷しなかつたが、献立変更で対応。

まだ3月ということもあり、朝食の準備は暗い中ろうそくを灯しての作業となった。

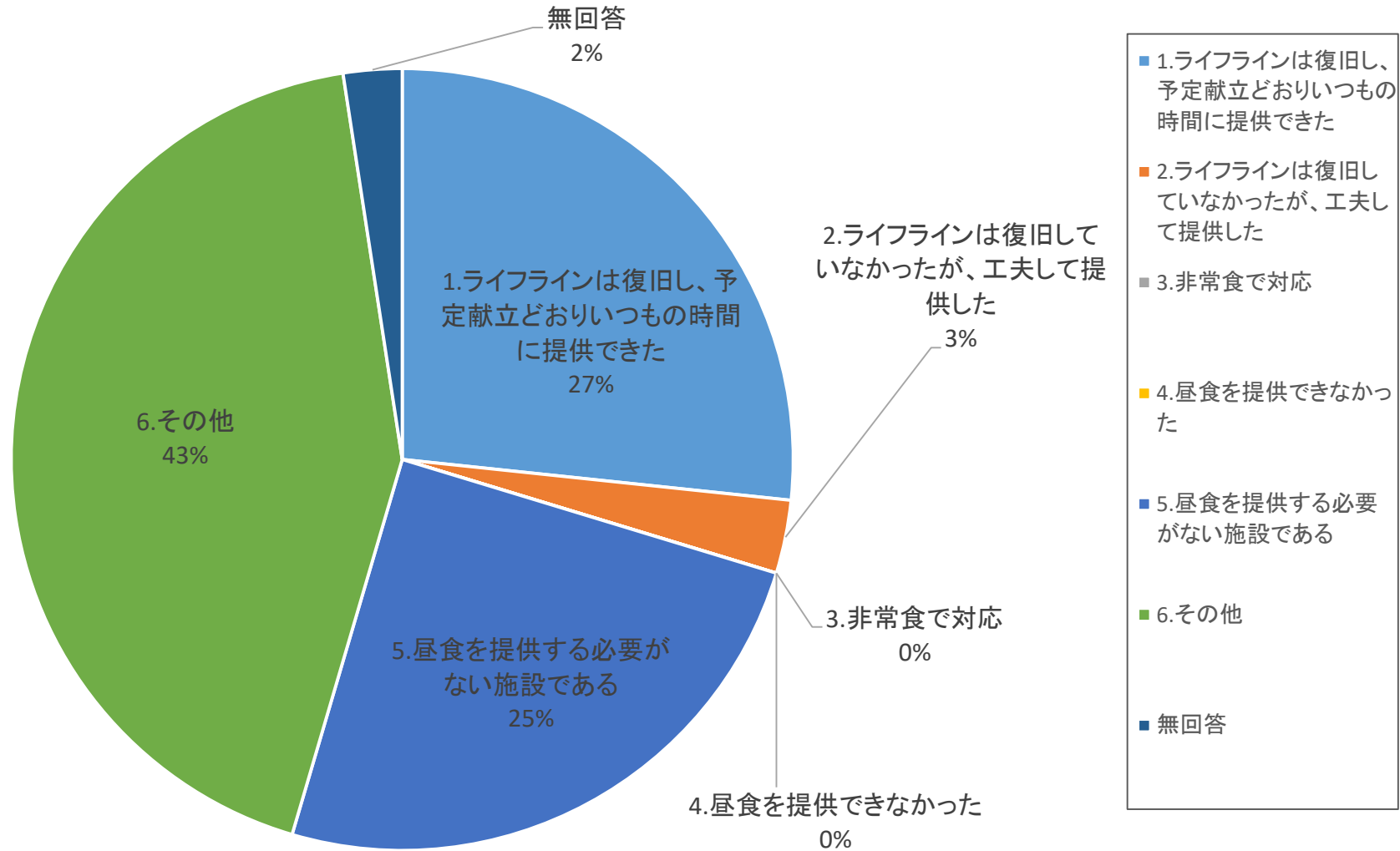
業者との連絡がなかなか取れなかつた。

業者の納品がいつもより遅れた。

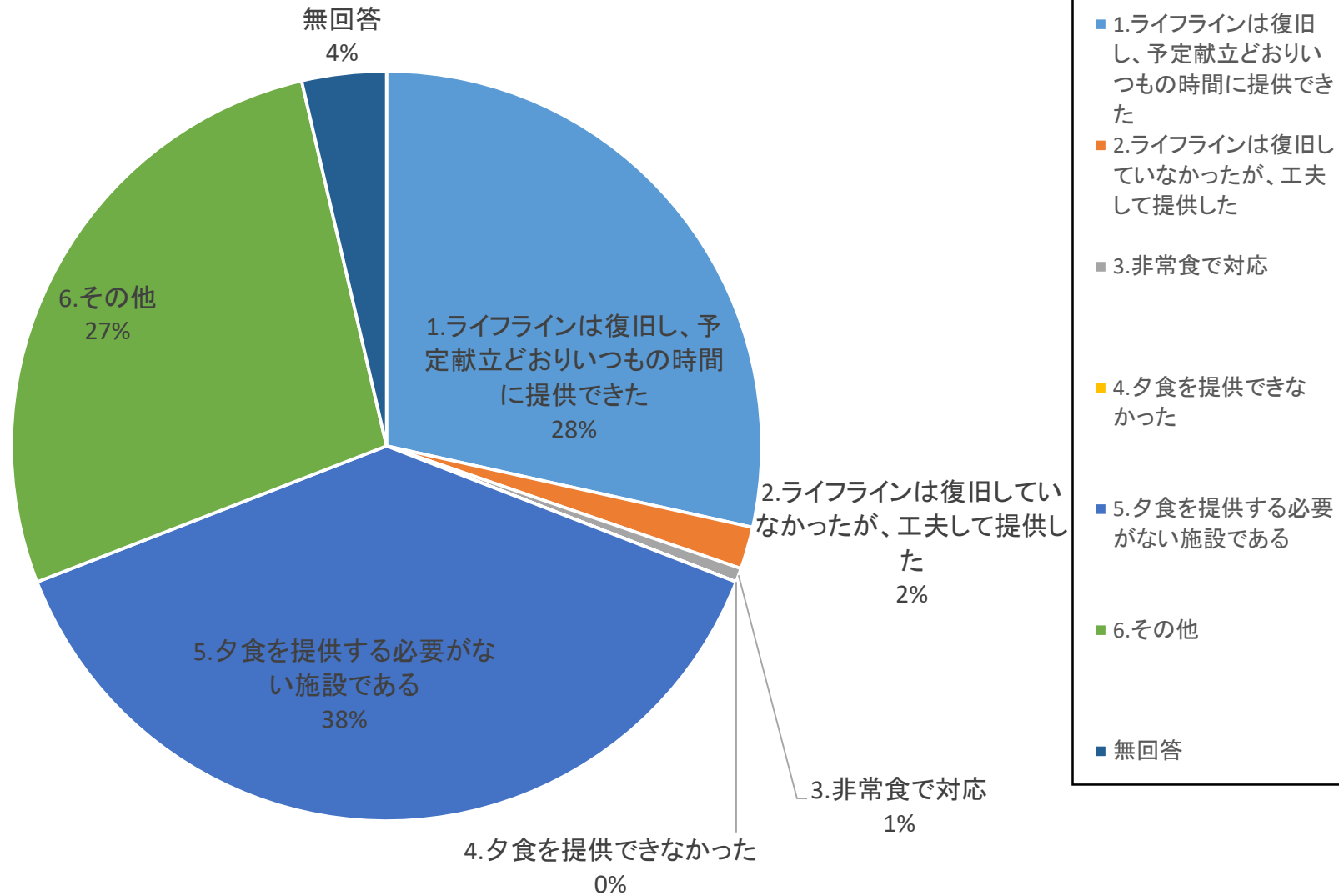
## 【問10】朝食の提供はできましたか(1つに○をつける)



【問11】昼食の提供はできましたか(1つに○をつける)



【問12】夕食の提供はできましたか(1つに○をつける)





# 地震後1週間～1ヶ月後ぐらいで給食等に関する事項で困ったこと

施設の種類	1週間後	2週間後	1ヶ月後
学校・幼稚園関係	食材の調達が困難、燃料不足等のため給食の中止となった。	新学期の給食食材の運搬が困難となり、新学期の給食実施の目処が見つからない状況となった。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消毒に使用していた次亜塩素酸Naの使用予定数の調達が困難になった。</li> <li>・使用可能な食材での献立変更</li> <li>・再度の地震(4/7)発生のため、4/8の給食の中止と一部食材が使用不可能となり処分が発生した。</li> </ul>
	特になし	冷凍食品が入ってこないものもあり、献立を変更して実施した。	食材が手に入らないものもあり、何が準備できるのか、業者と電話連絡して、献立を作成した。
	なし	なし	なし
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸送面に関しては、少しずつ良くなった。</li> <li>・稼働できない工場もあり、献立を変更して対応。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水産加工場の被災に加え、石油等の不足で稼働できない工場もあった。</li> <li>・食器洗浄用ボイラーの灯油の確保が難しかった。</li> </ul>	無記入
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ガソリンの不足により、物流が悪くなり、食材が予定通り搬入されなくなった。</li> <li>・加工工場の被災により、欠品となる食材があり、献立を変更することとなった。</li> </ul>	・ライフラインも普及し、ほぼ平常通り給食を実施出来るようになったが、一部製造中止の製品があり、献立変更することとなった。	無記入
	重油が不足し、寄宿舎での生活、調理業務が難しかったため、3月いっぱい臨時休校となった。	無記入	4月8日地震発生に伴い停電。当日の朝、昼食は緊急時の献立等で対応した。水の不足、照明不足の中での調理は大変だった。
	食材の入手が困難	食材の入手が困難	食材の入手が困難
	たまご、牛乳、ヨーグルト、もやしなどが手に入らない。業者がガソリンの関係でこれなくなり、ある物で代用した。	材料費が高くなる割には、いい食材が入ってこない。	流通も単価が落ち着いてきたが、量をそろえるのが少し難しかった。
	丁度パン給食日に当たっていたが、パンと牛乳が入手できず急ぎょ弁当給食になった。業者へ連絡するのに大変手間取った。	(パン給食日)パンと野菜ジュースが入手できず急ぎょ仕出し弁当になった。業者を探すのに苦労した。	弁当給食は何とかなったが、パン給食、特にパンの種類が極端に少なくなり、牛乳も全く入手できなかった。
	無記入	業者より、材料の確保がむずかしくメニューの内容を変更しねくてはいけなくなった。	パンに関しては品数が少なく限られたものになってしまったため少々こまった。
	食材がそろわなかった。	無記入	無記入

施設の種類	1週間後	2週間後	1ヶ月後
病院	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予定献立の修正</li> <li>・生鮮食品等を確保するための保管場所がない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・選択食(主食、嗜好配慮)の対応が困難となった</li> <li>・濃厚流動食の使用期限</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・選択食(主食、嗜好配慮)の対応が困難となった</li> <li>・濃厚流動食の使用期限</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの通勤(ガソリン不足)</li> <li>・物資が届かない(とりにいく)</li> <li>・物資がきたが、入れておく所がない(ストック場所が少なく、注文した物も冷蔵もかなりあったため。)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの通勤(ガソリン不足)</li> <li>・物資が届かない(とりにいく)</li> <li>・物資がきたが、入れておく所がない(ストック場所が少なく、注文した物も冷蔵もかなりあったため。)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの通勤(ガソリン不足)</li> <li>・物資が届かない(とりにいく)</li> <li>・物資がきたが、入れておく所がない(ストック場所が少なく、注文した物も冷蔵もかなりあったため。)</li> </ul>
	食品の納期について、もやし、練り製品、乳製品、魚缶、生魚など乳化が困難な状況となり、献立変更を実施。	食品の納期について、もやし、練り製品、乳製品、魚缶、生魚など乳化が困難な状況となり、献立変更を実施。	食品の納期について、もやし、練り製品、乳製品、魚缶、生魚など乳化が困難な状況となり、献立変更を実施。
	濃厚流動食が手に入りにくかった。食材も入ってくるものが限られていた。燃料不足(ガソリン)	1w同様でした	魚類関係の食材が入りにくい状態が続いていた。
	問13に記載の一部食材の流通停止 ・使い捨て食器の流通停止	問13に記載の一部食材の流通停止 ・使い捨て食器の流通停止	問13に記載の一部食材の流通停止 ・使い捨て食器の流通停止
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳飲料(牛乳、ヨーグルト等)欠品及び代替品へ</li> <li>・パン欠品及び代替品へ</li> <li>・一部乾物、冷凍食品欠品及び代替品へ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳飲料(牛乳、ヨーグルト等)欠品及び代替品へ</li> <li>・パン欠品及び代替品へ</li> <li>・一部乾物、冷凍食品欠品及び代替品へ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳飲料(牛乳、ヨーグルト等)欠品及び代替品へ</li> <li>・パン欠品及び代替品へ</li> <li>・一部乾物、冷凍食品欠品及び代替品へ</li> </ul>
	余震が来て水が止まったら困るので、毎日水をいっぱい溜めること	無記入	無記入
	食材の納入が一切なかった。	一部食材、冷凍食品などは納入されるようになったが生鮮品が不足した。	牛乳及び小pのジュース類の調達が難しかった。
	特になし	主食に使用していた増粘剤の入荷がなかった。もやしの入荷がなかった。	ヨーグルトの提供が出来なくなった。
	特になし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材(食パン、もやし、ヨーグルト、納豆)が入荷できずに困った。</li> <li>・栄養のゼリーも手に入らなかった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・引き続き手に入らない食材があり困った。</li> <li>・栄養ゼリーも手に入らなかった。</li> </ul>
ガソリン不足で業者の配達が困難のため、食材が入るか入らないか、ぎりぎりまでわからず、毎日煩雑な業でした。	食材料(もやし、納豆、牛乳等)が入手困難だったこと。(冷凍食品、魚、缶詰、肉も・・・)	濃厚流動食品等の栄養補助飲料の入手が不安定だったこと。	

施設の種類	1週間後	2週間後	1ヶ月後
介護老人保健施設	・食材の納品ができない物が多く、献立変更を行った。直接購入を行った。	・食材の納品ができない物が多く、献立変更を行った。直接購入を行った。	・納品可能な物が多くなり、通常通りに戻った。
	なし	なし	なし
	食材の入手が困難	献立の変更(納入できない食材も多々あった為、納入できる食材に変更した)	特になし
	・食材の納入について業者よりはっきり納入できませんというものがほぼなかった。	・食材の流通不足と運送に必要な油不足で納入品は安定していなかった。	・製造元の被害により納入されない商品がはっきりしてきた。ほぼ他は安定してきた。
	さつまあげやかまぼこなど一部の食材の納品のメドが立たなくなった。	さつまあげやかまぼこなど一部の食材の納品のメドが立たなくなった。	さつまあげやかまぼこなど一部の食材の納品のメドが立たなくなった。
	予定していた食材について、納品されない物等が中にはあった。特に乳製品についてはほとんど全て納品されない状況であった為、牛乳は直接購入し提供を行った。	経管栄養の方の濃厚流動食の確保	無記入
	経管栄養の方の流動食確保	無記入	無記入
	食材の入荷がなく毎食献立変更があった。経管栄養やとろみ剤の入荷について不明との連絡がメーカーや納入業者から入ってきた。代替できるものを検討し対応した。	食材の入荷がなく毎食献立変更があった。経管栄養やとろみ剤の入荷について不明との連絡がメーカーや納入業者から入ってきた。代替できるものを検討し対応した。	おやつの入荷が不安定でたびたび変更があった。
	無記入	食材の流通困難で、全員1/2食で対応献立変更が多くなった	ほぼ通常に戻ったが、以前として入らないものがあった。
	発注していた物が届かず、メニュー変更を何度かした。	無記入	無記入

施設の種類	1週間後	2週間後	1ヶ月後
老人福祉施設	パン、野菜が一部入荷しない物もありましたが、代替で対応し、さほど困りませんでした。	パン、野菜が一部入荷しない物もありましたが、代替で対応し、さほど困りませんでした。	無記入
	・注文していた食材が納品されないため献立をその都度作成するのが大変であった。 ・食材の管理が大変だった。	・在庫の食材をとっておく余り、冷凍庫が満杯になってしまった。 ・流動食の入荷が長期間無理になったこと。	・なし
	業務用食材(トロミ調整剤や濃厚流動食など)納期未定となり、代替品の確保に苦労した。↓流通が通常に戻るまで。	業務用食材(トロミ調整剤や濃厚流動食など)納期未定となり、代替品の確保に苦労した。↓流通が通常に戻るまで。	業務用食材(トロミ調整剤や濃厚流動食など)納期未定となり、代替品の確保に苦労した。↓流通が通常に戻るまで。
	在庫のやり繰りで対応するも食材不足。	臨時献立により、作業時間延長	特になし
	食材の納入がなく、在庫の食材を使用し、献立変更した。	給食は通常通り提供できたが、おやつ納品がなく、提供できなかった。	おやつ提供が出来なかった。
	経管栄養の流動食が問屋から品不足と言われた。	経管栄養の他のメーカーから品不足やアダプターの変更の知らせが来ました。	売店購入のジュースが品不足で購入できなくなった。
	ガソリンが手に入らず、業者が何日か分をまとめて納品したいという声があった。 食品メーカーの工場、倉庫がダメになり一部納品できない物があった。	ガソリンが手に入らず、業者が何日か分をまとめて納品したいという声があった。 食品メーカーの工場、倉庫がダメになり一部納品できない物があった。	だいぶ落ち着いたが、一部、流通できていないメーカーがあった。
	食材が入ってこない物があり、献立の変更や1品減らすなどで対応した。	食材の確保が大変だった。	ほぼ通常通りだったがまだ入ってこない食材もあり、急きょ変更などはあった。
	・一部食材の変更が生じた ・流動食の確保が難しい	通常へ戻るが、流動食の確保が困難	
	特になし	特になし	特になし
	無記入	無記入	発注した物は工場が被災地で別な物に変わったが特に問題はなかった
	・食材納品確保 ・重油供給の見込みなく、お湯での洗浄ができなかった。	・冷凍食品、牛乳、納豆、もやし、マヨネーズ等の入荷見込みなし。 ・魚の種類も限られていた。 ・肉もなかなか入荷せず大幅な献立見直しを行った。	・重油の供給が安定しておらず常に水での洗浄だった。(寒い時期だったため、調理員さん達は大変だった) ・牛乳入荷なし
	牛乳(岩手に工場があった為)提供できなかった。 食材が一部入って来なかった。	牛乳提供が出来なかった。	全て復旧した。
	買い出しに行っても食材がない。	無記入	余震によって、再び配送ルートが一時的中断したこと。

施設の種類	1週間後	2週間後	1ヶ月後
保育園・認定こども園関係	牛乳やヨーグルトの仕入れが困難になった。	無記入	無記入
	平常に近い状況。外注おやつのパンが未納	納豆未納 牛乳未納 食材により献立を考えた	納豆未納 牛乳未納 食材により献立を考えた
	食材が入荷しない	冷食の在庫が限定されていた。	・牛製品が入荷しない。 ・行事食が思うように作れなかった。
	・品物不足、配達できない(ガソリン不足、人手がいない)理由で食材が確保できるか不安だった。特に困ったわけではないがヤクルト、もやしが入っていないので他の物で代用した。	無記入	無記入
	給食、おやつで食材が大幅に変更になり、献立通りに提供できなかった。	給食、おやつで食材の変更がたびたびあった。	給食、おやつで食材の変更がたびたびあり、調味料、スキムミルクの納品も遅れた。
	食材の遅延、欠品	食材の遅延・欠品	食材の欠品
	食材の遅延、欠品	食材の遅延・欠品	食材の欠品
	食材の遅延、欠品	食材の遅延・欠品	食材の欠品
	食材確保(缶詰め類)	食材確保(フルーツ缶づめ類)	食材確保(フルーツ缶づめ類)
	無記入	・乳製品(ジョア)が入荷しない。	・乳製品(ジョア)しばらく入荷しない ・ヨーグルトしばらく入荷なし。
	もやし等食材不足	もやし等食材不足	もやし等食材不足
	・米の確保、乳製品の確保について困った。 ・停電が長期化したら調理ができるか不安であった。	1週間後に同じ	・材料の調達が思うようにいかず苦慮した。 ・調達可能な物で代替して間に合わせた。
	食材が手に入らない	焼ソバめん、乳製品が手に入らない	ほぼ通常だが毎週2回飲んでいたヤクルトが業者から手に入らずスーパーで購入
	通常通り配達されていた。食材がそろわなかった。パンも冷凍で対応しました。魚も味が付いた冷凍のものなどを使用しました。ヨーグルトやヤクルトもなかった。	同様 ヤクルトは入ってきましたが65mlから80mlになり値段が高かったため、本数を減らしました。	ほぼ通常通りに戻りました。ヨーグルトはまだだったので、ヤクルトを増やしました。4/8(金)停電の日は麺に変えてガスで出来るメニューで提供しました。
	食材の変更	食材の変更	正常
	入らない食材があった(冷凍グリーンピース)	入らない食材があった(魚の缶詰)	無記入
	牛乳、ヤクルトが届かなかった(取引している店で探してくれた) ない場合、ちがうもので提供	牛乳、ヤクルトが届かなかった(取引している店で探してくれた) ない場合、ちがうもので提供	なし
	・食材の納品(練り製品、牛乳等) ・非常食の確保	無記入	無記入
	食材が揃わず代替で対応	食材の一部代替が有り	通常通り
	・予定の献立が出来なかった ・メニューや代替の品での給食提供なった	・予定の献立が出来なかった ・メニューや代替の品での給食提供なった	無記入