

くにたち食育推進・給食ステーション緊急時
における事業継続・災害対応に関する計画

2023（令和5）年10月

くにたち食育推進・給食ステーション

目次

1. 基本方針等	P 2
2. 想定する災害	P 3
3. 平常時の災害対策	P 3
4. 災害発生予見時の対応	P 5
5-1. 災害発生時の対応	P 6
5-2. 災害発生時の対応(感染症拡大時)	P 1 7
6. 計画の振り返り・改善	P 1 8

1. 基本方針等

(1)目的

この「くにたち食育推進・給食ステーション緊急時における事業継続・災害対応に関する計画」（以下、「計画」という）は、地震、風水害、その他の災害の発生時や感染症拡大時等の緊急時（以下「緊急時」という。）及び平常時の災害対策において速やかに維持管理及び運営業務を開始することと、くにたち食育推進・給食ステーション（以下、「給食ステーション」という。）と SPC が連携・協力し、調理設備を生かした炊き出し等の方法で、被害を受けた市民に対する支援を行うことを目的として策定する。

なお、本計画は、令和3年11月9日に市と SPC とで締結した「緊急時における給食支援業務等の協力に関する協定書」第5条第1項の規定に基づき、市と SPC とが連携して災害等へ対応するために策定するものである。

(2)基本方針

以下の基本方針に基づき、緊急時における事業継続に向け対応を行う。

①施設従事者の安全を守る

災害が発生した場合、初動の遅れが従事者の生命の危機に直結するため、発生時の迅速な行動により、安全確保を図る。そのためには、想定される災害の規模及び被害を分析し、平常時から後述する「3. 平常時の災害対策」に示すような対策を講じる。

②給食提供事業を継続する

緊急時においては、従事者の安全を確保したうえで、市の総合防災計画に基づき、児童生徒に対し給食提供を継続する。

③被災者への支援を行う

市の総合防災計画に基づき、災害時には、給食提供事業による調理ノウハウ、設備を生かして市民に対し支援を行う。

2. 想定する災害

本計画は、地震、風水害、その他の災害の発生時や感染症拡大時等において、維持管理及び運營業務を遂行できない状態又は、支障をきたす状態となった場合を想定したものである。

(1)施設内で想定される災害の被害

想定される災害の被害は下表の通りとする。

災害	ライフライン			公共交通	道路	通信	建物
	水道	ガス	電気				
地震	×	×	×	×	×	×	×
風水害	×	△	△	×	×	△	△
火災	×	×	×	○	△	△	×
感染症拡大時	○	○	○	○	○	○	△

×：被害の可能性が高い △：被害の可能性はある ○：被害がないと想定される

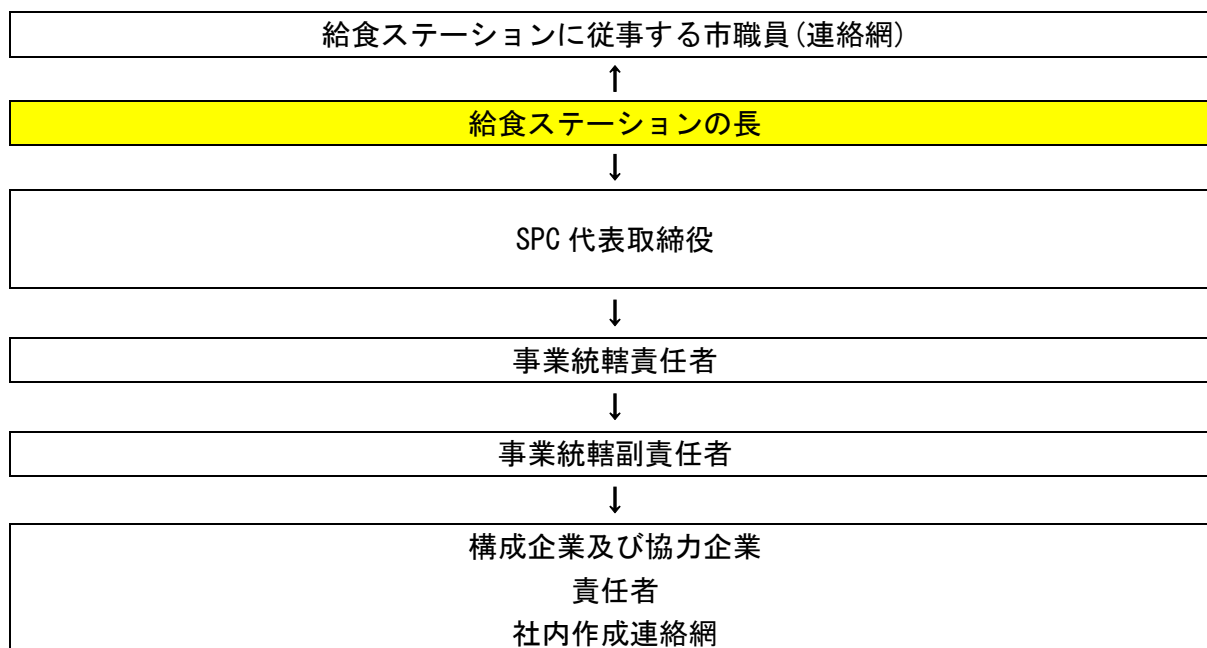
3. 平常時の災害対策

(1)緊急連絡網の作成

①起点を給食ステーションの長とする連絡網を作成する。(報告経路は、下表の通り。)

②給食ステーション、SPCそれぞれにおいて、関係者の住所、電話番号(携帯番号・SNS)を記載した緊急連絡網を作成し、管理する。

※電波基地局の浸水、倒壊などにより、携帯電話が不通の場合は、災害用伝言ダイヤルを使用し、連絡を行う。



(2)教育・訓練の実施

- ①災害発生時の教育及び訓練はあわせて年2回以上実施する。
- ②日程及び教育・訓練方法は、「運営業務計画書」に記載する。
- ③教育・訓練実施後、振り返りを行い、不備事項については、原因究明及び改善策を検討する。振り返りや改善策の内容は、速やかに書面にまとめ、給食ステーションの全従事者に配布し、共有する。
- ④振り返りにより本計画及び付随するマニュアル等に変更が生じた場合は、速やかに変更を行う。
- ⑤給食ステーション内での教育・訓練等およびその振り返りは給食ステーションと SPC が協同により実施する。

(3)災害時用物資の用意・保管

- ①物資の調達、物資のリスト作成は市が行い、SPC と共有する。
- ②賞味期限切れや破損などを毎年確認し、必要に応じて市が追加発注を行う。
- ③賞味期限切れが近い食材は、可能な限り廃棄しないよう計画的に管理し活用する。

災害時用物資リスト(備蓄倉庫内物資)

カテゴリー	品目	数量
資機材	移動式回転釜	1 基
食品	アルファ米	5,000 食 (100 箱)
衛生用品	ビニール手袋	1 0 0 枚
衛生用品	マスク	1 0 0 枚
衛生用品	手指用アルコール消毒液	1 本

4. 災害発生予見時の対応

(1)風水害予見時(報道などによる予見)

- ・被害が予見できた時点で、連絡網を用い、災害対応の人員を確保する。
- ・下表の避難情報も参考にしながら、想定される被害に応じ、後述する「5-1. 災害発生時の対応」「5-2. 災害発生時の対応(感染症拡大時)」をその時点で可能な限り実施する。

多摩川はん濫における発令(防災安全課実施)の目安

河川水位	基準水位(多摩川)		発令する避難情報
	日野橋	調布橋(青梅市)	
消防団待機水位 【レベル1】	2.00m	0.20m	-
はん濫注意水位(警戒水位) 【レベル2】	2.80m	1.00m	
避難判断水位 【レベル3】	-	1.20m	避難準備・高齢者等避難開始
はん濫危険水位(特別警戒水位) 【レベル4】	3.80m	1.60m	避難勧告 避難指示
計画高水位	4.71m	4.70m	避難指示

(2)感染症拡大時

- ・調理員、配膳員等給食提供事業に従事者の人員不足が見込まれる場合は、SPC 構成企業であるシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社に応援要請を行う。

5-1. 災害発生時の対応

基本方針

- ①被害状況確認等で得られた情報は、給食ステーションと SPC 間で常に共有し、お互いが正確に情報を把握できるようにする。
- ②災害時の被害状況の確認や、初期対応などについて、調理場・調理設備、休憩室や更衣室などの主に SPC が使用する諸室・設備に関する部分は SPC が担当し、それ以外の諸室・設備、建物全体に関わる部分については給食ステーションが担当する。ただし、被害状況に応じ、両方で協議しながら流動的に対応に当たる。
- ③人員が不足する場合には、まず SPC 内での人員確保に努める、十分な人員が確保できない場合は、給食ステーションに対し人員の協力要請を行う。

災害発生時の対応 目次

NO.	業務名・必要人員数	目標着手時間					ページ数
		即時対応	3時間以内	1日以内	3日以内	1か月以内	
(1)	避難						P7
(2)	被害状況確認（人的・物的被害）、情報収集及び保全管理						P7
(3)	施設の応急復旧業務				※ 浸水時		P12
(4)	被災者に対する炊き出し						P13
(5)	応急給食						P14
(6)	学校給食の再開						P15

(1)避難【即時対応】

- ①給食ステーション稼動時間内に災害が発生した(する恐れがある)場合は、給食ステーションの長の指示に従い、速やかに避難を行う。
- ②避難終了後、SPCは、下表の報告項目を確認し、給食ステーションの長に報告する。

報告項目	内容
社員の状況	社員の状況を報告する
給食ステーションの被害状況	施設の被害状況を報告する
厨房施設の被害状況	厨房施設の被害状況、ガス・電気・水道の状況を報告する

- ③給食ステーションの長は、給食ステーションに従事する市職員の安否確認を行い、上記のSPCからの報告内容と合わせ、教育委員会に報告を行う。

(2)被害状況確認（人的・物的被害）、情報収集及び保全管理

【災害発生から3時間以内】

【地震・火災・風水害による被害を受けた場合】

① 給食ステーションの被害状況確認

SPCは、調理等従事者、施設に被害がないか確認するとともに給食ステーションの長に報告する。また、被害があった場合は復旧に努めることとする。

従事者の被害状況チェックリスト

対応状況	従事者数	調理員数	配膳員数	備考
直ちに対応可能				
本日中に対応可能				
本人の被害により対応困難				
家族等の被害により対応困難				
家屋の被害等により対応困難				

施設の安全管理チェックリスト

該当箇所		確認欄	
建物周囲・全体	周囲の地面の亀裂、破損		
	塀、周囲の建物等の倒壊の危険		
	建物の変形、傾き、沈下		
	壁や柱の大きなひび割れ、炎による破損		
	鉄骨の骨組みの大きな変形		
建物内部	建築関係	天井材の落下	
		窓ガラスの飛散	
		床の傾斜、変形	
		階段の傾斜、変形	
	設備関係	照明	
		器具の落下	
		給排水管の破損、水漏れ	
		ガス管の破損、ガス漏れ	
		電線の切断	
		床面の浸水、汚れ	
		給食調理機器の破損、汚損	
		回転釜の破損、汚損	
	その他	炊飯設備の破損、汚損	
		棚など備品の転倒の危険	
	調理用消耗品の破損		

② 給食ステーションの保安全管理

被害があった場合も適切な管理、安全対策を講じ、炊き出し施設としての使用も視野に入れ、保安全に努める。

③ 業務継続が可能な人員の把握

被害状況を踏まえて、災害時対応可能な人員の状況等を整理する。

④ 施設の管理、安全対策の実施

施設の被害状況に応じた安全対策を講じる。

・衛生・安全状態の確保

被災後の調理室内にガラスや金属類、ほこり、泥、汚水等不衛生で危険なものがない

状態に清掃をする。設備や調理機器の使用可能場所を確保し、移動可能なものは安全な場所に移動させる。

・調理用水の確保

使用する学校給食施設の水道の残留塩素を測定し、安全を確認する。

・配缶用の食缶・食器類の確保

食缶にガラスや金属類、ほこり、泥、汚水等不衛生で危険なものがないか確認する。

⑤ 学校配膳員との連絡調整

各学校の配膳員は、配膳員及び施設の被害状況（P8施設の安全管理チェックリスト、従事者の被害状況チェックリストに基づく）を確認し、その状況を事業統括責任者に連絡する。

学校給食関係施設

施設名	住所	従事者数
くにたち食育推進・給食ステーション	国立市泉 1-3-6	75名
国立第一小学校	国立市谷保 6026	3人
国立第二小学校	国立市西 2-13	3人
国立第三小学校	国立市東 4-24-1	3人
国立第四小学校	国立市北 2-29	2人
国立第五小学校	国立市富士見台 2-47-2	3人
国立第六小学校	国立市谷保 6600	3人
国立第七小学校	国立市富士見台 1-47-7	3人
国立第八小学校	国立市中 1-3-1	2人
国立第一中学校	国立市東 4-24-1	3人
国立第二中学校	国立市富士見台 3-30	3人
国立第三中学校	国立市谷保 1348-1	2人

⑥ 災害情報の収集

テレビ、ラジオ、インターネット等を活用し、常に災害の最新の情報を把握するよう努める。

災害情報収集リスト

項目	情報収集内容	備考
気象情報	台風の進路ほか、暴風、大雨、洪水注意報・警報情報の時系列記録 など	風水害時のみ
河川の情報	多摩川の水位（調布橋・日野橋）の時系列記録、ライブカメラの確認 など	風水害時のみ
ダム情報	小河内ダム放流情報の時系列記録	風水害時のみ
道路・橋梁等の情報	市内道路の冠水等の被災情報、石田大橋、日野橋等の被災情報 など	
交通機関	鉄道、バスの運転状況 など	
避難所	避難所開設場所、避難者、負傷者、病人、要配慮者等の数、運営状況 など	
ライフライン	電気、ガス、上下水道、通信の状況	

【夜間及び休日に災害が発生した場合】

① 給食ステーションの被害状況確認

3(1)の緊急連絡網を用いて、連絡を行い、給食ステーション、SPCそれぞれが必要人員を判断し、施設に参集する。SPCは、施設に被害がないか確認するとともに給食ステーションの長に報告する。また、被害があった場合は復旧に努めることとする。

※②～⑥【地震・火災・風水害による被害を受けた場合】と共通

【風水害を予見した場合】

① 給食ステーションの保全管理

報道などで予見した場合は、SPCは引き起こされる被害を想定し、被害を最小限に抑えられるよう、下表「風水害予見時の対応」にあるような対策を実施する。

※給食ステーションが予見した場合は、SPCに対策の実施を指示する。

② 災害時対応が可能な人員の把握

災害時対応可能な従事者の人数等を整理し、災害発生が予想される日の配置や役割分担を整理する。

風水害予見時の対応

	対応	確認欄
建物周囲・全体	窓ガラスの補強	
	軽量の設置物の室内への収納、固定	
	側溝、排水溝の清掃(水の流れを良くする)	
	止水板の設置	
機器・備品	調理機器、備品の移動	

(3)施設の応急復旧業務

【災害発生から1日以内(※浸水時は、水が引いてから3日以内)】

① 被害状況のとりまとめ

確認した施設の被害状況から対応可能及び復旧可能な施設や設備を整理して、応急復旧に取り組む。

② 応急復旧対応連絡

ガス・水道・電気及び調理設備・機器の復旧対応のため必要に応じ業者への連絡を行う。調理設備等については被災状況等を踏まえ、優先順位を判断し対応する。

応急復旧対応業者一覧

項目	業務	業者名	備考
ガス	都市ガス	東京ガス(株)	
	プロパンガス	(株)高柳商店	
水道	施設水道設備補修	東京都水道局	
	給水ポンプ維持管理	テラル(株)	
電気	電気設備維持管理	関東電気保安協会	
調理設備	調理機器維持管理 補修	日本調理器(株)	
ボイラー	ボイラー関係維持 管理	川重冷熱工業(株)	
エレベーター	エレベーター関係 維持管理	三菱電機ビルソリューションズ(株)	地震発生直後など余震の発生が予想される間は、使用禁止とする。
UDエスケープ	UDエスケープ関係 維持管理	ナカ工業(株)	
予備電力設備	予備電力設備関係 維持管理	(株)東京電機	非常用発電機維持管理は、関東電気保安協会

③ 応急復旧対応

ガラスや金属類、ほこりなどが散乱している場合は、調理可能な状態となるまで清掃する。

浸水により、泥や汚水で床面、調理器具が汚損された場合は、水が引いた後、それらを調理可能な状態まで清掃を行う。浸水の場合の清掃等は、確実に1日以上時間を要することから3日以内に行うものとする。

④ 応急復旧状況の確認

業者等の応急復旧対応により、稼働可能な給食調理場や設備がどの程度かを把握するとともに、完全復旧までに概ねどの程度の期間を要するかを把握する。

(4)被災者に対する炊き出し【災害発生から1日以内】

市が必要と判断し、SPCに実施の要請を行った場合、炊き出しを実施する。実施の可否は、給食ステーションと市の災害対策本部で協議・調整のうえ判断する。

① 炊き出し実施に向けた準備

①-1 炊き出しに必要な材料を準備する。食材の発注が困難な場合や時間がかかる場合には、適宜備蓄食糧を使用する。

①-2 被害状況に応じ、炊き出しの実施場所や使用設備を検討する。浸水等で調理場の清掃に時間がかかる場合や、設備の故障がみられた場合は、備蓄倉庫内の移動式回転釜の使用も検討する。

炊き出しの可否	
給食ステーション炊き出しの可否	可能・不可能・下記の条件のもとなら可能 例)散乱した食器の片付け、調理場の清掃・消毒後なら可能

② 炊き出し体制

②-1 実施責任者

給食ステーションの長を責任者とし、長に事故あるときは、事務主査を責任者とする。責任者は、避難状況等を把握したうえで、炊き出し必要量や必要な人員体制などを判断し、SPCに対して人員確保を要請する。

②-2 応援要請

炊き出し対応人員が不足している場合には、給食ステーションに従事する市職員から応援人員を派遣する。それでも人員が不足する場合は、給食ステーションの長は、市(職員課)に対し応援要請を行う。応援の必要人数には、作業の交代要員も含める。

応援必要人数

役割	応援必要人数	備考
調理作業従事		
配送従事		

③ 炊き出しの方法

施設の炊飯設備の使用が可能な場合は、施設内にて通常の炊飯を行う。炊飯設備の使用が不可能な場合は、備蓄倉庫内の移動式回転釜を利用して炊飯を行う。

※炊き出しの実施方法については、別紙炊き出しマニュアルを参照

(5) 応急給食【災害発生から3日以内】

① 応急給食の目的

災害発生後、学校再開に合わせて応急給食を行うことにより、学習環境を整え、児童生徒の意欲向上に努める。

② 応急給食の方針

- ・学校再開に合わせて応急給食が実施できるよう、食材の調達や給食施設の整備などの準備を行う。
- ・給食施設が被害を受け、平常の給食ができない場合においても、可能な限り施設等の復旧に努めるとともに、まずは調理を必要としないパン、牛乳等での給食を実施する。
- ・学校が避難場所として使用され、給食施設が避難者用炊出し施設に利用されている場合においては、学校給食と被災者炊出しとの調整を図る。

③ 応急給食の準備

③-1 被害状況に応じ、実施場所や使用設備を検討する。

③-2 施設の準備

・学校においては配膳が可能な状態の復旧に努めるとともに、給食ステーションにおいては応急給食の配送準備に努める。

・学校および給食ステーションにおいて、調理場内や配膳室の清掃・消毒を行うなど衛生管理を徹底する。

③-3 給食物資の準備

学校給食会、食材納入業者、災害時応援協定締結業者等に物資調達を依頼する。(P16、P17の「食材関係業者一覧」参照)

④ 応急給食の運用

④-1 応急給食の献立

栄養士(給食ステーション)が、調達可能な物資をもとに当面の応急給食の献立を作成する。

※できるだけ簡易(調理等の手間を要しない)に準備できる献立とする。

④-2 食物アレルギー対応

食物アレルギー対応が必要な児童生徒については、学校が保護者と連絡を取り、喫食の有無を確認する。詳細な対応が困難な状況においては、アレルギー事故予防のため除去等の対応は行わず、喫食の有無のみを判断する。

④-3 給食調理等従事者の健康管理

- ・給食調理等従事者は、通常同様毎朝の健康観察状況を記録する。
- ・給食調理については学校給食衛生管理基準に基づいた対応とする。
- ・可能な限り、腸内細菌検査を実施する。

(6)学校給食の再開【災害発生から1か月以内】

① 応急給食の継続

応急的に実施している給食については、学校給食実施体制が整うまでの間、引き続き物資の調達などを行い継続して実施する。

② 学校給食の準備

②-1 献立の作成

栄養士が調達可能な物資について確認し、献立を作成する。

②-2 学校給食施設の整備

学校給食施設において、応急復旧対応を行った施設や設備等については本格復旧に努める。被害の大きかった地域の施設で、小荷物昇降機故障等、配膳が困難な施設がある場合、応援人員の要請を検討する。対応が難しい場合、学校職員、教職員への依頼も検討する。また給食ステーションにおいては、配送トラックの通行経路等に支障がないか、確認しておく。

②-3 調理員の確保

調理に必要な人員が勤務可能であるか確認する。調理員が不足する場合、SPC構成企業である、シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社から代替の調理員を手配するなど、人員の確保に努める。

②-4 衛生管理の徹底

学校給食の再開に向けて、学校給食衛生管理基準に則った衛生管理に努める。害虫駆除を実施するとともに、調理従事者は必ず腸内細菌検査を実施するなど健康状態を把握す

る。給食実施前には可能な限り、保健所に給食施設の衛生点検を依頼し、改善の必要な項目については改善に努める。

食材関係業者一覧

業者名	住所
公益財団法人東京都学校給食会	東京都本駒込 5-66-2
東京食品販売株式会社	東京都立川市幸町 2-23-23
柏木商事株式会社	東京都豊島区千早 4-24-1
株式会社三浦屋	東京都杉並区松庵 2-22-7
株式会社ファインフーズ	東京都武蔵村山市榎 2-82-1
株式会社高橋青果	東京都立川市羽衣町 2-6-7

※代表的な取引業者を記載

業者名(牛乳)	住所
東毛酪農業協同組合	群馬県太田市新田市野井町 741-1

業者名(パン)	住所
株式会社イチマツ食品	東京都あきる野市小川東 1-5-8

※牛乳・パンについては、各業者と災害時応援協定を締結しており、給食ステーションが稼働停止状態となった際、パン類や、牛乳等を学校に直送するよう依頼できる。

③ 学校給食の実施

③-1 物資の調達

栄養士が作成した献立をもとに物資の調達を行う。使用する食材等の準備が困難となった場合には、臨機応変に準備できる食材等による献立に変更する。

③-2 通常業務の実施

学校給食業務については、通常同様の運営とする。

5-2. 災害発生時の対応(感染症拡大時)

(1)対応実施の判断

給食ステーションの長が必要と判断した場合、以下の対応を実施する。判断の際は、緊急事態宣言の有無や、日本全国、地域の感染状況、国立市健康危機管理対策本部との協議内容等を踏まえ判断する。

(2)対応

① 体調チェック

給食ステーションで勤務する者は、出勤前に検温を行い、37.5℃以上の場合は原則出勤できないものとする。発熱のほか、咳、息苦しさ、倦怠感、味覚・嗅覚異常等の症状の有無を確認し、該当する場合は、上長に報告し出勤可否を判断する。

② 基本的な感染症対策

- ・手指や触れる頻度が高い場所（ドアノブ、電話、小荷物昇降機扉やボタン、テーブル等）をアルコール等でこまめに消毒する。
- ・配膳室や休憩室はドア、窓を開放する、必要な場合はサーキュレーターなどを使い換気を心掛ける。
- ・休憩中は人との間隔をあけ、食事中は必要最低限の会話にとどめる。

③ 食育事業実施の検討

- ・児童の施設見学や、学校での出前授業などの開催は、学校と協議し、慎重に検討する。
- ・このほか不特定多数が集まる事業の実施については、SPC と給食ステーションで十分に協議を行い実施可否を検討する。

④ 未利用食品の扱い

学級閉鎖や、学校の一斉臨時休業などで、学校給食で活用する予定であった食品が未利用となり、場合によっては、多量の廃棄物となる可能性がある。

給食再開まで保存可能と考えられるものは保存し、保存が難しいものは、フードバンクへ寄贈するなど、可能な限り食品の廃棄が減るよう努める。

6. 計画の振り返り・改善

- ①計画の振り返りは、給食ステーションと SPC 合同で、年 1 回以上実施する。
- ②事象発生の都度、振り返りを行い、対応が適切であったかを検証する。
- ③対応が適切でなかった場合、原因を究明し改善を行う。
- ④改善内容にあわせて、本計画及び付随するマニュアル等の改訂を行う。
- ⑤変更事項については、給食ステーション全従事者に周知する。

くにたち食育推進・給食ステーション緊急時に
おける事業継続・災害対応に関する計画

2023（令和5）年10月

発行 国立市教育委員会
くにたち食育推進・給食ステーション

住所 国立市泉1丁目3番地の6

電話 042-572-4177

FAX 042-572-4178

メール sec_kyushokucenter@city.kunitachi.lg.jp

