

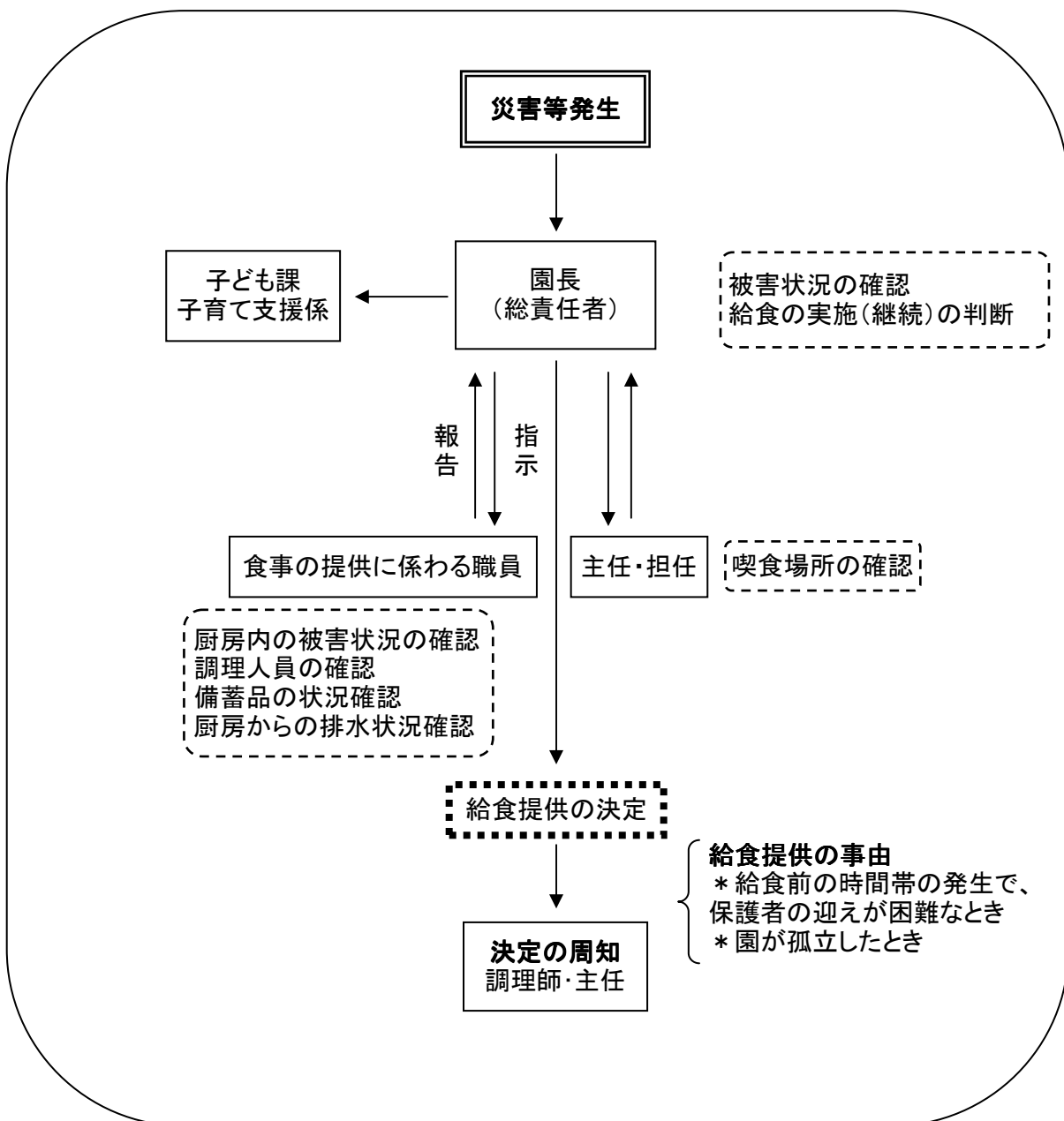
### 第3章 災害時の対応について

#### 1 被災状況の確認

- (1) 施設内・厨房内の被災状況を、施設内安全確認項目とチェックリス（資料1）や厨房安全点検表（資料2）で確認する。
- (2) 施設の出入り業者や災害時に協力を得られる業者の被災状況を確認し、納入が可能なのか確認する。

#### 2 給食提供の決定

給食提供の決定（フロー図）に従い、給食提供をする。



## 非常時用献立Ⅰ（すべてのライフラインが使えない時）

メニュー	内容	一人提供量	栄養価の算定	備考	使用食器
カレーライス	アルファ米	120g ※出来上がり量	194	スーパー保存水を専用加熱キットで温め、適量をアルファ米に注ぐ。	ふた付トレー
	レトルトカレー	100g	89	温め不要。 封を開け、ごはんにかける。	
シーチキンマヨ	ツナ缶	30g	80	開封し、マヨネーズと和えて、カレーに添える。	//
	マヨネーズ	3g	21		
野菜ジュース		100ml	40		無
みかんプリン		1ヶ50g	42		無

### ※アレルギー食

メニュー	内容	一人提供量	栄養価の算定	備考	使用食器
カレーライス	アルファ米	120g ※出来上がり量	194	同上	ふた付トレー
	レトルトカレー	100g	89	同上 ※アレルギーはアレルギー特定原材料25品目中“りんご”のみ。	
シーチキン	ツナ缶	30g	80	開封し、カレーに添える。 ※大豆油を使用しているが、表示アレルギーは“大豆”となっているが、油分にはほとんどタンパク質成分が含まれていないので使用できないことは稀との事。確認の上、提供するかどうか判断する。	//
野菜ジュース		100ml	40		無
かぼちゃチップ		1袋5g	19	※アレルギー特定原材料25品目不使用	無

### ※離乳食

メニュー	内容	一人提供量	栄養価の算定	備考	使用食器
かれいと野菜の雑炊	キューピー離乳食	100g	47	そのまま食す。 ※アレルギー特定原材料25品目不使用	無
かぼちゃチップ		1袋5g	19	※アレルギー特定原材料25品目不使用 離乳期は一度にたくさん食すことが出来ない為、“おやつ”として小分けして与える。	無

### ～カレーライスの作り方～

- ①スーパー保存水を、専用加熱キットを使用し温める。（※スーパー保存水温め手順を参照）  
※万が一加熱キットの不備で、保存水を温められない場合、アルファ米は水でも作ることができます。  
（炊き出し用白米調理手順⑤参照）
- ②保存水を温めている間に、炊き出し用白米を開封し、お湯を注ぐだけの状態にしておく。  
（炊き出し用白米調理手順①②参照）
- ③調理手順に沿って作業し、アルファ米を蒸らしている間に盛り付けの準備をします。  
（炊き出し用白米調理手順③④⑤参照）  
注：園児には、専用のトレー・スプーンを使用。（付属の弁当容器は柔らかく持ちにくい為）
- ④専用トレーにごはんを盛り付け、カレーをかけたら出来上がり。  
注：カレーは個別パックになっているので、1人ひとり開封して、ごはんにかけます。

## 非常時用献立Ⅱ（一部のライフラインが使用できる時）

### 水を使用できない場合

注：備蓄の水は天然水のことです。スーパー保存水とは異なります。スーパー保存水や加熱キットはなるべく使用しないで下さい。

メニュー	内容	一人提供量	栄養価の算定	備考	使用食器
カレーライス	米	120g (未満児95g)	178	白米を備蓄の水を使用し、ガス又は炊飯器にて炊飯する。 ※以上児ごはん持参の場合、未満児分だけ炊飯する。	ふた付トレー
	レトルトカレー	100g	89	温め不要。そのままごはんにかける。	
シーチキンマヨ	ツナ缶	30g	80	ツナマヨ・野菜ジュース以外でも日頃からストックしている食材で対応できる場合はそれらを使用する。また、カロリー不足を補う為、なるべくカロリーの高い物を提供する。離乳食も同様。 ※アレルギー食は非常時用献立Ⅰを参考。それ以外でもストックしている食材を利用できる場合、それらを使用。	〃
	マヨネーズ	3g	21		
野菜ジュース		100ml	40		無

### ガスを使用できない場合

メニュー	内容	一人提供量	栄養価の算定	備考	使用食器
カレーライス	米 又は アルファ米	120g (未満児95g)	178	水道水を使用。炊飯器でご飯を炊く。炊飯器で対応できない対応できない場合、アルファ米を使用し、水またはお湯（スーパー保存水・過熱キットの使用も検討）で蒸らす。 ※以上児ごはん持参の場合、未満児分だけ炊飯する。	洗える場合は通常の食器を使用。 無理な場合はトレーを使用。
	レトルトカレー	100g	89	温め不要。そのままごはんにかける。	
シーチキンマヨ	ツナ缶	30g	80	ツナマヨ・野菜ジュース以外でも日頃からストックしている食材で対応できる場合はそれらを使用する。また、カロリー不足を補う為、なるべくカロリーの高い物を提供する。離乳食も同様。 ※アレルギー食は非常時用献立Ⅰを参考。それ以外でもストックしている食材を利用できる場合、それらを使用。	〃
	マヨネーズ	3g	21		
野菜ジュース		100ml	40		無

### 電気を使用できない場合

◎水使用可の場合、できる限り通常の献立で給食を提供する。

●水使用不可、又は停電により調理不可能になった場合

メニュー	内容	一人提供量	栄養価の算定	備考	使用食器
カレーライス	アルファ米	120g ※出来上がり量	194	備蓄の水（又は水道水）を使用。アルファ米に、水又はお湯（スーパー保存水・加熱キットの使用も検討）を注ぎ、蒸らす。 ※以上児ごはん持参の場合、未満児はストックしている食材を使用。	洗える場合は通常の食器を使用。 無理な場合はトレーを使用。
	レトルトカレー	100g	89	温め不要。そのままごはんにかける。	
シーチキンマヨ	ツナ缶	30g	80	ツナマヨ・野菜ジュース以外でも日頃からストックしている食材で対応できる場合はそれらを使用する。また、カロリー不足を補う為、なるべくカロリーの高い物を提供する。離乳食も同様。 ※アレルギー食は非常時用献立Ⅰを参考。それ以外でもストックしている食材を利用できる場合、それらを使用。	〃
	マヨネーズ	3g	21		
野菜ジュース		100ml	40		無

### 材料が納品されない場合

◎日頃からストックしている食材を使用する。