

## 令和4年度奈良市特定給食施設等研修会事後アンケート結果

奈良市健康医療部保健所保健衛生課

回収率：57%（59人）

### Q-1：所属

障害者施設	5 point
児童福祉施設	16 point
高齢者施設	21 point
病院	10 point
その他	7 point

### Q-2：職種

管理栄養士・栄養士	45 point
管理者・事務	7 point
調理師・調理員	6 point
その他	1 point

### Q-3：研修は、災害時の対応に役立つ内容でしたか。

とてもそう思う	15 point
そう思う	42 point
あまり思わない	2 point

### Q-4：上記回答について、特に参考になった内容があればお答えください。

給食施設の役割と災害時対応 奈良県栄養士会の活動をふまえて	 33 point
市の防災対策の取組及び災害への対応と備え	 21 point
栄養管理報告書からみた奈良市特定給食施設の現状	 2 point

Q-5 : 研修は平時からの備えに役立つ内容でしたか。

とてもそう思う	 13 point
そう思う	 45 point
あまり思わない	 1 point

Q-6 : 上記回答について、特に参考になった内容があればお答えください。

給食施設の役割と災害時対応	 32 point
市の防災対策の取組及び災害への対応と備え	 20 point
栄養管理報告書からみた奈良市特定給食施設の現状	 3 point

Q-7 : 講義のなかで、災害時の備えと平時の備えのどちらにより興味をもちましたか。

災害時の備え	 30 point
平時の備え	 29 point

Q-8 : 市が行っている防災の取組や災害時対応・備えについて情報を得たり確認したりする機会になりましたか。

そう思う	 48 point
とてもそう思う	 10 point
あまり思わない	 1 point

**Q-9 : 災害時の奈良県栄養士会の取組に関する情報を得ることができましたか。**

とてもそう思う	 14 point
そう思う	 42 point
あまり思わない	 2 point
わからない	 1 point

**Q-10 : 災害時を想定して、特に心配していることがあればご記入ください。**

- ・ 社避難所に指定されているが、備蓄している食料が入所者の分しかないので地域住民が避難してきたときに対応できるか。
- ・ 良市が何か支援してくれるのか。
- ・ 常食を普通食しか備蓄していないので、刻み食、ミキサー食への対応に不安がある。
- ・ 発災時に奈良市保健所とどのような連絡をとれるのかが分からず、孤立してしまわないか心配です。
- ・ 災害発生時にいる職員で食事が提供できるかどうか
- ・ 備蓄食が足りるかどうか（近隣から来られた場合など）
- ・ 施設が山間部にあるので、災害時、孤立状態になる可能性がある。
- ・ 職員がすぐ職場に来られない可能性がある等。
- ・ 施設独自の災害時マニュアルを作成してはいるものの、全員が内容をきちんと把握できているわけではないため、実際災害が起こった際にマニュアルに沿った運用が出来ず、パニック状態になる可能性が高いように感じる。
- ・ 当院では、食事がセントラルキッチン工場より取り寄せているため、災害の種類によってどのように行動するのか異なります。
- ・ 現在、何パターンか作成しておりますが、取引先の工場で何か起きた場合の対応が曖昧です。外部から食事を取り寄せている
- ・ 施設での災害時の契約がどのようになっているのか、また行政からの会社への指導がどのようになっているのかを知りたいです。
- ・ アレルギー児に対しての防災職備蓄の不足。

- ・非常食をストックする場所の確保について。
  - ・現場スタッフの役割分担や具体的な作業工程について。
  - ・現在の非常食で不足がないか。もしも、地域の方が来られた場合の対応について心配です。
  - ・離乳食の子もいるので、うまく対応できるのか不安はある。
  - ・災害時に食事提供ができるか。
  - ・指揮系統が確立されていないこと
  - ・南海トラフだと奈良には支援がなかなか届かないと聞いて、日頃の備えで足りるか少し不安に思いました。
  - ・災害の規模や時間帯にもよるが、どれだけの職員が出勤できるかわからない。
  - ・備蓄食が不足しないか。
  - ・食料備蓄、トイレ、生理用品など。
  - ・災害から数日経過すると温かいものを食べたいなど要望が出てくると思います。災害の規模にもよるとは思いますが、その時に対応できるかどうか心配です。
  - ・自分たちが被災した時に、入居者様や地域の人達に計画通り対応できるか？今 準備しているもので不足はないか？
  - ・今のところ思いつかないです
  - ・サ高住としての備蓄の心配があります。法人内では備蓄庫はありますが、
- そこまで取りに行けない場合など平時から食べ物、水の確保は必要かと考えています。
- ・多職種との連携（備蓄品の所在把握等について）
  - ・私の施設では離乳食の非常食を確保出来ていません
  - ・離乳食、アレルギー食など個別の対応が必要だと思いました
  - ・実際に災害が起こった時に備蓄出来ていないものがあるかもしれないと思いました
  - ・今現在において、備蓄食品はない状態なので、とても心配です。
  - ・災害備蓄が3日～1週間分必要とのことですが、まだ3日分揃えている施設がほとんどだとわかりました。
  - ・これから1週間分まで増やしていく上で、管理方法、ローリングでの消費の仕方など工夫が必要になります。
- また定期的に情報提供いただければ幸いです。
- ・メンタル面と衛生面が気になりました。
- メンタル面はもしもの時はやはりバタついて上手く立ち回れない、衛生面では認識の共有が難しい気がします。
- ・備蓄食の量・その他の備蓄品
  - ・職員の確保
  - ・食料の配給
  - ・入所者特性から、避難生活が落ち着いて過ごせるか。

## Q-11：今後取り組もうと思われることがあればご記入ください。

- ・災害時の対応マニュアルの充実に取り組みたいです。
- ・上記に対して、質疑応答で具体的なアドバイスを頂いたので今後の参考にしたいと思います。
- ・炊き出し訓練の実施に向けて、マニュアル等の作成を進めたい
- ・現在は入所者のみの備蓄なので、今後は職員およびデイケア利用者分など備蓄の量を増やしたい
- ・非常食を常備しているが、実際 災害が起きた場合パニックにならないよう頭でシミュレーションをして冷静に判断出来るように日頃から取り組むようにしていきたいです。
- ・マニュアルの内容をより多くの方に把握していただく場を設け、管理栄養士不在の場合でも備蓄食品の準備等に手間取らないような体制を作っておく。
- ・農林水産省が推奨している『食品ロス』も考慮し、災害食が無駄にならないよう賞味期限後の利用について検討中です。（前任者が、ローリングストックと称して必要以上保管していた濃厚流動食やジュース類の適正量・種類の検討は終了）私が大阪から通勤しているため、勤務時間外に災害が起きた時、タイムリーな指示が出せませんので、災害時の配膳法などイラストを入れカード化し、どの職員でも対応できるよう作成中です。
- ・備蓄食品の見直しと確保について考えようと思いました
- ・日頃の食品からローリングストックを少しずつ行っていく。
- ・市の災害対策やハザードマップなどについて、日頃から理解を深めておこうと思いました。
- ・施設内の情報共有。栄養士が不在であっても非常食の提供ができるように給食会議等で周知していきたい
- ・災害時におけるマニュアルの作成
- ・新しい情報はどんどん取り入れるようにしたいと思う。
- ・委託業者の備蓄の見直し。
- ・ローリングストック方式の活用。
- ・病院内での訓練への積極的な参加
- ・備蓄の大切さを周囲にも周知していきたいと思います。
- ・非常食を備蓄しているが十分とはいえないので、引き続きローリングストックできる内容で改善していきたい。
- ・備蓄食の見直し。
- ・備蓄をしっかりと備える。
- ・委託業者と具体的に話をつめておく必要性を感じています。また災害時の備蓄の使い方の訓練など確認も含め必要だと思っています。
- ・再度 苑での準備物や備蓄食、苑での職員の分担や役割、助けてもらえることや、助けられることの分類わけを行っていききたいと思います。
- ・備蓄（食品）一覧の見直し（見やすいようにする）
- ・災害時の食事提供については管理栄養士が出勤できていれば、管理栄養士が中心になって動くことを想定しています。

主任クラスだけでなく、新人管理栄養士や調理師にも災害時の対応を理解してもらうように定期的に研修会を実施していくよう企画していきたいです。

また他職種向けの研修について、もう少し具体定期的な想定を入れてできれば良いので、災害対策委員と協力して進めていきます。

- ・日ごろから徐々に施設内で備蓄など防災に関する話をしていきたいなと思いました。
- ・1日の災害時食メニューがとても参考になりました。
- ・施設側と相談のうえ、できるだけ充実した備蓄ができるようにしたい。
- ・備品はそろえているが、災害時に使えなければ意味がない。施設内での話し合いが大切と感じた。
- ・マニュアル作成

## Q-12：その他自由記載

・初めてのオンライン配信でZoomへの接続に苦心したり、画像の静止、音声がとぎれたりといったトラブル、講義のみで資料がなく理解しにくかったので、今後の課題にして頂ければと思います。しかし、オンライン配信は会場までに行く手間が省けて時間の効率化といった面では大変良かったと思います。今後も、是非オンライン配信を検討して頂きたいです。

- ・事前に資料手元にあるほうが良いです。
- ・厨房内の温度管理について厨房には、給気と換気がありますが、夏場になると給気より熱風が入ります。当院の建物は古く、給気の調整は困難です。

当院と同じくらい古い建物の病院があると思いますが、どのように空調管理を行われているか工夫の仕方を教えていただきたいと思います。

節電・温度管理は今後も継続的なテーマだと思いますので、行政からのご意見もお願いいたします。

- ・勉強になる内容でした。ありがとうございました。
- ・再度確認するきっかけになったように思います。

ありがとうございました。

・今回の研修で個別にメールを送ってくださりありがとうございました。事前に手元に資料があればなお良かったかなと思いました。オンラインは初めてで勝手が分からず戸惑いましたが職場から出なくても講義が聞けるのは良かったと思いました。ありがとうございました。

- ・市の備蓄が小学校にあるのは知りませんでした。
- ・リモート、いいと思いますがリハーサル等で完璧にしておいてほしいです。せっかくお話を聞きに来たのに聞こえなかった部分が残念です。

以上