

第9章 学校給食における災害対策について

1 学校給食調理場における災害対策

学校給食調理場における災害対策には、調理場において火災等を起こさないための事前の対策と、災害が起きた時の対応策の2つがあります。いずれにおいても、平常時から体制を整え（事前の危機管理）、万一の場合の対処法について従事者が理解し行動できる準備や訓練を行い（災害発生時の危機管理）、復旧後の速やかな学校給食再開に向けた手順の確認（事後の危機管理）を、計画的・組織的に行うことが重要です。

(1) 防火対策

ア 日常的な点検・整備

- ・ 出火原因となる火気使用箇所の点検を毎日必ず行う。
- ・ 火気使用箇所付近は常に清掃整理し、不要な可燃物がないか確認する。
- ・ フライヤー等の排気口、排気ダクト等のすすや油塵の管理を行う。
- ・ 回転窯、焼物機、ボイラー等、ガスを使用する機器の燃焼状態を常に確認する。
※一酸化炭素中毒事故を防止するためにも、ガスを使用する機器及び排気設備の作業状況の確認、ほこりや汚れの除去、フィルターの清掃等に努める。

イ 定期的な点検・整備

- ・ 消火器は調理場内の適切な場所に設置し、取り出しやすい状態にする。
- ・ 消火器は目立つ標識を付け、使用法が誰にでもわかるようにする。
- ・ 消火器の薬剤入れ替えや点検は、消防法に基づき適切に行い記録をする。
- ・ 消火栓及び警報装置等の位置や操作は、誰にでも分かり、操作できるようにする。

ウ 避難経路の確保

- ・ 火災発生場所毎の避難経路を策定し、児童生徒及び職員に周知徹底をする。
- ・ 避難経路は2方向以上設定する。
- ・ 避難経路が物品等で塞がれていないか常に点検し改善する。
- ・ 非常口ドアは開錠できるようになっているか点検する。

エ 防火計画の見直し及び防火訓練

防火管理は防火計画を立て、消防署等の指導のもと、随時防火訓練を行い、児童生徒及び職員の防火意識の高揚に努める。

(2) 地震対策

ア 出火防止

地震に伴う火災の発生を防止することは、被害を軽減する上で特に重要です。

(ア) 訓練の徹底

被害が小さいと思われる小規模な地震に際しても、職員は安全確保行動の後、出火を防止するための初動措置（火を消す、ガスを止める等）を行うなど、常に出火防止を図る行動を訓練することが必要である。

なお、立消え安全装置及び感震停止機能を備えたガス機器については、正常に作動したか確認することが大切である。

(イ) 消火器等の準備・管理

万一の出火に備え、初期消火対策を講じておく。調理場内の消火器設置個所の確認と併せて、初期消火対策の役割分担も明確にしておく必要がある。

イ 設備管理

- ・ ボイラー等の設備の総合的な点検は、専門の施行業者に依頼し、定期的に行う。
- ・ 火気使用設備や棚等の落下防止措置については、地震動に十分耐えられる強度をもった施行をする。

ウ 重量物の転落、落下、浸水、混合の防止

- ・地震動によってボイラーの重油等の危険物が溢れることがないようにする。
- ・地震動によってガスボンベ等が転倒することがないようにする。
- ・高架タンク等の転倒、落下防止措置を確認する。
- ・自動消火装置及び燃料の自動停止装置を付け、正しく作動するか確認する。
- ・火気使用設備等周囲の整理整頓をする。
- ・洗浄等で使用する薬物は、万一の場合、混合が発生しないようにする。

エ 燃料等の管理

- ・燃料配管やコックなどは、機能や材質の点でより安全な機器を使用する。
- ・送油管などの緩衝装置の機能を確認する。

オ 大規模地震発生の場合

大規模地震の発生により、建物が崩壊したり初期消火が困難な場合は、安全な避難場所及び避難経路を確認した上で、人命の安全確保を最優先に行動する。

2 平常時の備え

(1) 平常時から検討しておきたい基本項目例

- ア 連絡、指示体制
- イ 初動に関すること
- ウ 備蓄品の確保
- エ 連携体制

ア 連絡、指示体制

チェック項目	ポイント
□学校、給食センターにおいて、災害時の指示系統を明確にしている	校長、センター長と連絡が取れない、到着までに時間がかかるなども想定されます。第2、第3の命令権者をあらかじめ指定し、職員間で共通の認識を持ちましょう。
□緊急連絡網を作成し、職員全員に周知している	電話だけでなく、メール、FAX、SNSなど第2、第3の連絡手段を確認しておきましょう。
□教育委員会、学校等に設置されている災害対策委員会内に、給食部門（もしくは給食担当者）がある	指示、連絡体制の把握は、情報の錯綜を防ぐ意味からも、学校及び学校設置者である教育委員会の大切な責務です。必要に応じ首長部局とも連携を取ります。

イ 初動に関すること

チェック項目	ポイント
<input type="checkbox"/> 災害発生直後の初動を明確にし、職員に周知している	災害はいつ発生するかわかりません。勤務時間内外、外出時、在宅時など、状況に応じた想定が必要です。その上で、各役職、役割等に沿った行動を行いますが、災害時には臨機応変な対応も求められます。
<input type="checkbox"/> 災害発生直後の状況確認事項を明確にしている (例示様式 P 138を参照)	管理職の者とすぐに連絡が取れないかもしれません。管理職以外の者でも必要事項を速やかに確認し、学校、教育委員会に連絡できるよう体制を整えておく必要があります。
<input type="checkbox"/> 災害の規模に応じ、学校、給食センターに参集する職員の範囲をあらかじめ定めておく	管轄の市町村内で震度 6 弱以上の地震があったら全員参集等、災害の規模に応じ、連絡がなくとも参集する職員を指定しておきます。

ウ 備蓄品の確保

チェック項目	ポイント
<input type="checkbox"/> 各学校、給食センター等の備蓄品の量、内容、消費期限等について把握している	災害時には、当日中に保護者へ児童生徒の引き渡しができない場合も想定されます。食物アレルギーがある人のためにも、アレルゲンフリーの食材を用意しておく配慮が必要です。
<input type="checkbox"/> 食材、衛生管理用品（マスク、消毒薬、使い捨て手袋等）、消耗品（紙皿、紙コップ、ラップ、アルミホイル）などの備蓄品は適切な場所に保管している <input type="checkbox"/> 保管場所を職員全員が承知している	備蓄品は災害時に取り出しやすく、かつ、耐震性がある場所、浸水の恐れがない場所に保管します（分散保管が望ましい）。また、保管場所はすべての職員が把握しておくようにしましょう。
<input type="checkbox"/> 備蓄品の利用について施設内で情報を共有している	栄養教諭等が出勤できない場合も想定されます。誰もが使えるよう調理、配膳等の手順をまとめてわかりやすい場所に備蓄品と一緒に保管しましょう。
<input type="checkbox"/> 各市町村で定めた地域防災計画における食料、水の供給方法、供給先、輸送方法を理解している	災害時にはライフラインの断絶が想定されます。地域防災計画は、災害対策基本法第 42 条に基づき各市町村が策定するもので、食料の供給方法等も記載するよう定められています。自分の市町村の計画に目を通しておきましょう。

エ 連携体制

チェック項目	ポイント
<input type="checkbox"/> 災害時に連絡が必要な行政機関や、ライフラインの連絡先一覧を作成している	教育委員会、学校給食会、栄養士会、首長部局の危機管理対応課等を確認しておきます。また、水、電気、ガスがそれぞれ止まったとき、どこに連絡をすればよいか等の一覧表を作成しておきます。
<input type="checkbox"/> 災害時に連絡が必要な業者の連絡先一覧を作成している	日頃から取引をしている業者（JA関係者、肉、魚、野菜等の卸業者）等の連絡先一覧をまとめておきましょう。
<input type="checkbox"/> 自治体が災害連携協定を結んでいる業者や近隣自治体について把握している	民間の企業等と災害連携協定を結んでいる場合は、どのような支援を受けられるのかを確認しておきましょう。教育委員会は、首長部局と連携し、必要な情報を随時学校現場と共有します。
<input type="checkbox"/> 教育委員会は、災害連携協定について学校現場（給食センター）と情報を共有している	

CHECK!



「どれだけ備蓄できる？」

災害時の備蓄品は「最低3日分、できれば1週間分が望ましい」と言われています。多くの配送校をもつ共同調理場では、そこまでの量を備蓄するのは難しい場合もあります。災害発生時、当日中に保護者に児童生徒を引き渡しできなかった場合を想定して検討してください。

【参考】

- 食数の目安：全児童生徒数＋職員数＋予備
- 水の備蓄の目安：1人1日 1.5～2リットル（手洗い、調理用は別）

備蓄食は、断水時や調理従事者が感染症に罹患し給食が出せなくなった際などにも役立ちます。

(2) マニュアルの作成

検討した項目を基に、災害対応マニュアルを作成します。

令和3年3月に文部科学省が示した「災害時における学校給食実施体制の構築に関する事例集」において、「被災を経験し、事前にしておくとよかったと思う取り組み」の1番に挙げられたのは「ガイドライン・マニュアルの策定」です。（次点は「備蓄品・消耗品（ラップなど）の確保」）

最初からすべての項目を網羅する必要はありません。

市町村、学校等ですでに作成済みのところも、学校給食についての視点が入ったマニュアルになっているか確認し、都度見直して必要な項目を追加していくなど、柔軟に対応します。

参考：「災害時における学校給食実施体制の構築に関する事例集」
（令和3年3月文部科学省）

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/mext_01332.html



○マニュアルに記載する項目例

項目	検討項目、ポイント
<input type="checkbox"/> 施設内緊急連絡網	ア 連絡、指示体制
<input type="checkbox"/> 災害時の職員参集基準	イ 初動に関すること
<input type="checkbox"/> 災害発生時のフローチャート	イ 初動に関すること
<input type="checkbox"/> 業者連絡先一覧	エ 連携体制
<input type="checkbox"/> 被災状況チェック表	イ 初動に関すること
<input type="checkbox"/> 衛生管理	災害種別に応じた衛生管理について、生ゴミ・残食の処理、回収方法、トイレの殺菌・消毒法等について記載
<input type="checkbox"/> 備蓄品一覧表	ウ 備蓄品の確保
<input type="checkbox"/> 非常時用献立	ウ 備蓄品の確保 備蓄品を活用した献立例を作成し、調理法等と一緒に備蓄品とともに保管しておく、栄養教諭等が不在時にも食事の提供ができます。

3 非常・災害時における学校給食施設の役割

(1) 災害発生時の対応

災害発生後、学校給食施設の安全を十分確認した上で、避難者又は災害対策本部等からの要請があった場合、避難生活用スペースとして学校給食調理場を利用することは、災害救済として不可欠である。その際、以下の点に留意することが必要である。

- ・可能な限り「学校給食衛生管理基準」に準じた施設及び調理器具等の利用、食材の管理に努める。
- ・食中毒及び感染症防止のために、調理従事者の確認には十分注意する。
- ・食中毒及び感染症防止のために、避難者に対して、調理した食品の取扱いには十分注意喚起を行う。
- ・避難所運営担当者と連携して、食物アレルギーへの対応、特別食への配慮等、避難者の健康管理に十分注意する。
- ・各市町村自治体の災害対策本部等と学校給食施設管理者が連携・協力して、計画的・組織的に運営・管理を行う。

(2) 学校給食再開への対応

避難運営と同時進行になる場合もあるが、市町村自治体と連携・協力しながら学校再開の準備を進める必要がある。その際、学校給食の再開に当たって以下の点について留意する必要がある。

ア 学校給食施設設備の衛生管理について

学校環境衛生基準に基づき、日常の学校環境衛生管理及び学校給食衛生管理に努めるほか、臨時の衛生検査を行うなど、被災した学校等の適切な衛生状態が確保されるよう配慮する。

(ア) 給食施設設備の清掃、洗浄・消毒の徹底

学校給食施設設備の清掃、洗浄・消毒を行うとともに、学校医、学校薬剤師、保健所等に依頼して、施設内の衛生及び安全管理に万全を期する。特に、被害のあった施設、炊き出しへの協力などで調理従事者以外が使用した施設においては、十分留意する。

浸水等の被害があった地域は感染症の発生の恐れもあることから、「学校環境衛生管理マニュアル」（平成30年度改訂版文部科学省）も参考にして、消毒等の措置を確実に行うこと。

【参考】

○調理場で使用される洗浄剤・消毒剤

「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I」P8～9【文部科学省】

文部科学省ホームページhttps://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1266268.htm

○調理場で使用される洗浄剤・消毒剤

「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II」P10【文部科学省】

文部科学省ホームページhttps://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292023.htm

(イ) 学校給食従事者の健康状態の確認

学校給食従事者の検便は、給食再開前に必ず実施し、健康状態を把握する。

（学校給食従事者及び給食用物資の搬入業者の感染症等の発生状況を調査し、保健所と連携して食中毒防止対策に万全を期する。）

(ロ) 飲料水等の水質の確認

学校環境衛生基準に基づいた水質を確認すること。長期間断水の場合は、貯水タンク内の清掃及び水質検査、各蛇口からの水質検査が必要な場合があり、水質検査に必要となる予算確保、水質検査機関の被災助教確認など計画的に進める必要がある。

(ハ) 学校給食施設及び調理器具等の安全確認

学校給食施設設備のボイラー、ガス配管及びガス器具については専門業者による安全点検を行う必要がある。

イ 段階的な学校給食再開についての留意点

(ア) 調理をしない簡易給食

学校給食施設の被害が大きい又はライフラインが復旧していないため施設を使用できない場合は、調理をしない簡易給食の提供が考えられる。その場合、衛生的に扱えるよう個包装で対応することが望ましい。

【簡易給食の例】

パン、牛乳、 ソーセージ、ヨーグルト	パン、牛乳、 ジャム、チーズ	パン、牛乳、 ゼリー、ナッツ
-----------------------	-------------------	-------------------

(イ) おかずの一部について調理した給食

施設の修繕が完了又はライフラインが復旧したことにより施設内での調理が可能になった場合、完全給食提供までの過程として、調理機器等の安全を確認後、一部のおかずのみ調理した給食の提供が考えられる。

パン、牛乳、 シチュー、バナナ	パン、牛乳、 野菜スープ、リンゴ	パン、牛乳、 わかめスープ、ミカン
--------------------	---------------------	----------------------

(ウ) 完全給食

主食、主菜、副菜、汁物、牛乳等がそろった給食

ウ 保護者への周知・理解

段階的な給食再開において、市町村教育委員会並びに学校から保護者へ給食提供に係る現状について、逐次、具体的に説明を行い、保護者の協力と理解を得ながら実施する。

エ 食物アレルギーを有する児童生徒への配慮について

被災地の学校への給食提供や、被災地からの児童生徒の転入に当たっては、食物アレルギーの有無について十分確認すると同時に、食物アレルギー対応については、市町村教育委員会・学校・給食調理場・家庭の連携を密にし、京都府版「学校等における食物アレルギーの手引き」を参考に実施する。

なお、食物アレルギーを有する児童生徒について、学校間の申し送りを徹底し、適切な対応に配慮する。

オ その他

- ・食器については、水の供給状況や洗浄能力等に合わせて、使い捨ての容器を使用することも考慮する。
- ・近隣の学校給食施設で調理し、運搬する場合は、衛生管理はもとより道路の被災状況も確認するなど安全についても十分配慮する。
- ・保護者等による炊き出しについては、文部科学省の見解を踏まえ、「児童生徒の生命維持に係る緊急対応とし、やむを得ず時限的に実施するもの」に限り教育委員会の適切な判断の上、実施可能とする。

<参考>水害時の消毒について【学校環境衛生管理マニュアルP170】

消毒対策	消毒薬	調整方法	使用方法	注意事項
屋外 (し尿槽や下水があふれた場所、動物の死骸や腐敗物が漂着した場所、氾濫した汚水が付着した壁面、乾燥しにくい床下)	クレゾール石けん	クレゾール石けん液30mLに水を加えて1Lとする。液が濁って沈殿物が生じた場合には上澄み液を使用する。	校舎等のまわりは、じょうろや噴霧器などで濡れる程度に散布する。 壁面は、泥などの汚れを水で落としてから、消毒液を浸した布などでよく拭く。または噴霧器で噴霧する場合は、濡れる程度に噴霧する。	取り扱う際には長袖、長ズボンを着用し、メガネ、マスク、ゴム手袋などを使用し、皮膚や目にかからないよう注意すること。 皮膚については大量の水と石けんでよく洗い流す。 目に入った場合は、水で15分以上洗い流し、医師の診察を受けること。 使用する直前に希釈し、希釈する濃度を守ること。他の消毒剤や洗剤などと混合しないこと。他の容器に移して保管しないこと。 浄化微生物に影響を及ぼすので、浄化槽には散布しないこと。
	オルソ剤	オルソ剤20mLに水を加えて1Lとする。		
屋内 (汚水に浸かった壁面や床、教具・備品等)	逆性石けん	塩化ベンザルコニウムまたは塩化ベンゼトニウムとして0.1%の濃度になるように希釈する。(10%製品の場合、本剤 10mLに水を加えて 1Lとする。) いろいろな濃度のものが市販されているので、希釈倍率に注意。	泥などの汚れを洗い流すか、雑巾などで水拭きしてから、希釈液に浸した布などでよく拭く。または噴霧器で噴霧する場合は、濡れる程度に噴霧する。その後は風通しをよくしそのまま乾燥させる。	
手指 (後片付けなどで、汚染された箇所や土に触れた手指)	逆性石けん		汚れを石けんで洗った後、流水で石けんを落とし、洗面器などに入れた消毒液に手首まで浸し、30秒以上もみ洗いをする。その後、乾いたタオルなどでよく拭き取る。石けんが残っていると殺菌力が低下するので、よく洗い流すこと。	
食器類	次亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸ナトリウムの濃度が0.02%になるように希釈する。(10%製品の場合には、本剤 2mLに水を加えて1Lとする)	食器を水洗いした後、消毒液に5分以上浸し、その上で自然乾燥させる。	
井戸水	次亜塩素酸ナトリウム	残留塩素として1～2 ppmの濃度になるよう調整する。(10%製品を使用する場合は、水 1Lにつき1滴を加える)		

参考様式例 被災状況報告書

共同調理場・学校から → 市町村教育委員会・災害対策本部へ

被災状況報告

年月日	年 月 日 () 午前・午後 時 分
施設名	学校 / 共同調理場
	電話 FAX
報告者	校長 / 教頭 / 場長

以下のとおり被災状況を報告します。(第 報)

○通信、ライフライン

項目	使用の可否	復旧要請	その他
通信手段			
<input type="checkbox"/> 電話	可・不可	要・否	
<input type="checkbox"/> FAX	可・不可	要・否	
<input type="checkbox"/> インターネット	可・不可	要・否	
<input type="checkbox"/> 携帯電話	可・不可	要・否	
電 気	可・不可	要・否	
ガ ス	可・不可	要・否	
水 道	可・不可	要・否	

○施設、人員

項目	状況	救援要請	その他
負傷者の有無	有・無	要・否	
待機児童の有無	有・無	要・否	
施設被害状況	全壊・半壊 ・一部損壊 ・なし	要・否	
職員の参集状況	全員参集・__人参集	要・否	
給食提供可否	可・不可	要・否	

参考様式例

災害時の緊急連絡先リスト

機関（項目）名	電話番号	FAX番号	住所等
所属校			
市町村防災担当課			
市町（組合）教育委員会			
保健所			
電気			
ガス			
水道			
設備メンテナンス			
J A担当課（担当者名）			
【野菜】			
【肉】			
【魚】			
【米】			
【水】			

災害連携協定先

機関（項目）名	電話番号	FAX番号	協定内容（例）
			パン、水150食提供
			300人分備蓄米提供
			ボランティア2人／日