

災害時対応メニューについて

～災害時献立のご提案～



はじめに

周知の通り、2011年3月11日14時46分、宮城県牡鹿半島沖を震源として発生した東日本大震災は、日本の観測史上最大のマグニチュード9.0を記録し、震源域は岩手県沖から茨城県沖まで広範囲に及びました。この地震により、大津波が発生し、東北地方と関東地方の太平洋沿岸部に壊滅的な被害をもたらし、また、大津波以外にも、地震の揺れや液状化現象、地盤沈下、ダム決壊、原発事故に伴う放射能漏れなどによって、東北と関東の広大な範囲で被害が発生し、水道、ガス、電気のライフラインも寸断されました。

このような状況において当社の食事サービス提供に多大なる影響を被り、あらためて非常食備蓄の重要性が認識されました。つきましては、今回の経験を糧にして今後における災害対策の一環である、当社考案の災害時対応メニューをご提案致します。



災害時対応メニューについて

災害時対応メニューのコンセプト

①ライフライン(水道・ガス・電気)使用不可

今回の東日本大震災では、震災当初においてライフラインが全て寸断されました。その回復については地域差がありましたが、仙台市内や宮城県沿岸地域においては全てのライフラインが整備されるまで2ヶ月程度かかりました。非常食備蓄内容を選定する際、「使えるライフラインは何か」を決めることが大変重要になってきます。

当社は、今回の経験を踏まえてまず最大値、*1全てのライフラインが使用不可を前提とし、安全に且つ迅速に様々な食事形態に対応できるよう非常食を備蓄致します。

(*1) 食事レベルが高くない方々へも極力対応する為、主食は全てお粥を使用し、主菜においても加工しやすい材料を使用しております。

②備蓄量は3日分

当社受託先において、その取り巻くインフラ状況(道路や交通機関等)は様々であります。被災状況にもよりますが、今回の震災では救援物資が最大3日目までには届けられていました。

従って今回、*2事業所が自立して運営しなければならない期間は3日間と想定し災害時対応メニューを作成致しました。

(*2) 賞味期限管理や通常の食材の混同使用を避ける為に、非常食を分けて管理することが重要となります。従って、3日分の備蓄スペース確保が必要となります。

③「災害時献立」の用意

災害時には予期しない様々な問題が発生します。従って、事前に準備できるものは全て事前に決めておくことが大切です。非常食があってもそれを構成する献立がなければ、いざという時、あるもので賄える献立を作成しなければなりません。

当社では備蓄している非常食で予め*3「災害時献立」を整備し、災害時に必要最小限の栄養を摂取できるよう図ります。

(*3) 平常時で活用でき、且つライフラインの使用不要を鑑みたアイテムに特化している為、「災害時献立」の平均エネルギーは、約700kcal/日にて設定されています。

災害時対応メニューについて

災害時対応メニューのコンセプトについて

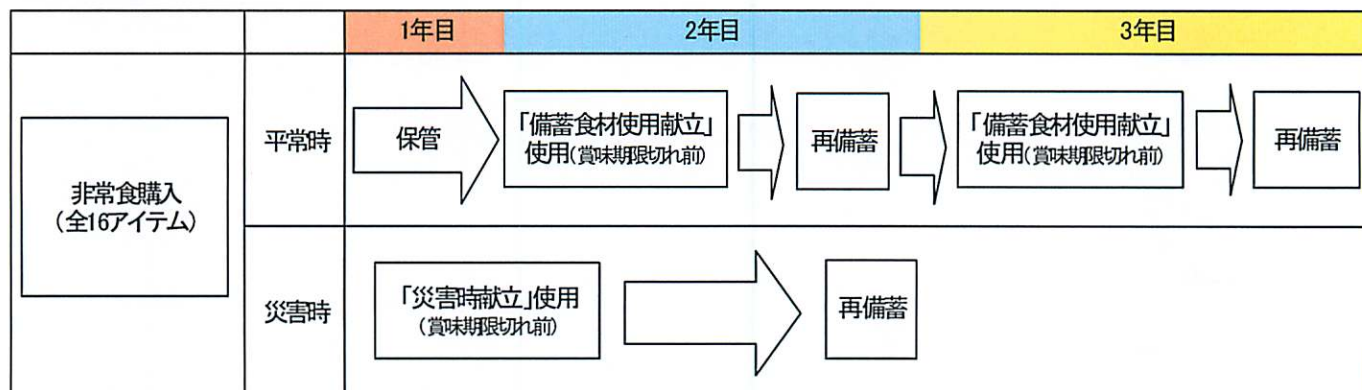
④使用範囲の広い非常食を選定

非常食を備蓄するにあたって、賞味期限の問題が挙げられます。当然ですが、何もないと非常食は活用されません。従って、非常用に特化したアイテムは便利な反面、高価であり、又、賞味期限切れになってしまうと廃棄せざるを得ない場合もあります。

その点を考慮し、当社では非常食の負担を軽減できるよう、平常時においても活用できる汎用性のある非常食を選定致しました。併せて、賞味期限切れによるロス防止につき、***4賞味期限切れ前に他の食材も取り入れた「備蓄食材使用献立」を事前に整備し、無駄のないよう非常食を活用**します。

(*4) 非常食の備蓄は年に一度の入れ替えとなります。それに併せて「備蓄食材使用献立」を3食に分けて使用します。又、その献立内容は非常食だけでなく、他の食材と組み合わせて提供致します。尚、その際の食事代はご契約内容の契約単価にて請求させていただきます。ご了承下さい。

災害時対応業務フロー



災害時対応メニューについて

災害時献立表

3日分の献立

1日目		エネルギー(Kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)
		708	27.0	12.6	2.3
イメージ写真	料理名	商品コード	商品名	重量	
朝	●レトルト粥	200021	* (備蓄用)白粥(280g×12個)	280g(1P)	
	●ツナフレーク	200024	* (備蓄用)ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	20g	
	●飲み物(野菜1日これ一本)	200019	* (備蓄用)野菜一日これ一本(190g×30本)	1本	
昼	●レトルト粥	200021	* (備蓄用)白粥(280g×12個)	280g(1P)	
	●焼鳥(たれ)	200016	* (備蓄用)とりたれ(固形65g×24缶)	65g(1缶)	
	●コンポート(みかん缶)	200015	* (備蓄用)ミカン缶(1号)	40g	
夕	●レトルト粥	200021	* (備蓄用)白粥(280g×12個)	280g(1P)	
	●さんまの蒲焼	200013	* (備蓄用)さんま蒲焼(固形1500g)	1尾	
	●ふりかけ(かつお)	200023	* (備蓄用)ミニふりかけカツオ(2.5g×50個)	1個	
2日目		エネルギー(Kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)
		715	30.2	11.6	2.3
イメージ写真	料理名	商品コード	商品名	重量	
朝	●レトルト粥	200021	* (備蓄用)白粥(280g×12個)	280g(1P)	
	●かつお味つけ	200011	* (備蓄用)かつおフレーク味付450g	20g	
	●飲み物(野菜生活100)	200020	* (備蓄用)野菜生活100オリシタル(190g×30本)	1本	
昼	●レトルト粥	200021	* (備蓄用)白粥(280g×12個)	280g(1P)	
	●さばの味噌煮	200014	* (備蓄用)さば味噌煮(固形1400g)	1切	
	●みつ豆	200009	* (備蓄用)みつ豆フルーツ(1号缶)	40g	
夕	●レトルト粥	200021	* (備蓄用)白粥(280g×12個)	280g(1P)	
	●焼鳥(塩)	200017	* (備蓄用)とりしお(固形65g×24缶)	65g(1缶)	
	●ふりかけ(しそ)	200005	* (備蓄用)ミニふりかけしそ(2.5g×50個)	1個	
3日目		エネルギー(Kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)
		691	24.7	12.6	1.6
イメージ写真	料理名	商品コード	商品名	重量	
朝	●レトルト粥	200021	* (備蓄用)白粥(280g×12個)	280g(1P)	
	●ツナフレーク	200024	* (備蓄用)ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	20g	
	●飲み物(野菜1日これ一本)	200019	* (備蓄用)野菜一日これ一本(190g×30本)	1本	
昼	●レトルト粥	200021	* (備蓄用)白粥(280g×12個)	280g(1P)	
	●さんまの蒲焼	200013	* (備蓄用)さんま蒲焼(固形1500g)	1尾	
	●フルーツカクテル	200008	* (備蓄用)フルーツカクテル(1号)	40g	
夕	●レトルト粥	200021	* (備蓄用)白粥(280g×12個)	280g(1P)	
	●とりそぼろ	200012	* (備蓄用)チキンそぼろ味付900g	45g	
	●ふりかけ(のりたま)	200022	* (備蓄用)ミニふりかけのりたま(2.5g×60個)	1個	

災害時対応メニューについて

備蓄食材使用献立表

備蓄食品使用献立A	エネルギー(Kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	料理名	
					商品コード	商品名
	618	24.0	16.5	3.3		
	●ごはん	C01041d0*	米	70g		
	●味噌汁(おつゆ麩・小松菜)	130041	*おつゆ麩200g	2個		
		118810	*小松菜1kg	20g		
		140201	*かつおだし(顆粒)1kg	0.8g		
		140513	*白みそ1kg	8g		
	●さんまの蒲焼	200013	*(備蓄用)さんま蒲焼(固形150g)	2尾		
	●付)	119006	*大根おろし500g	30g		
		140502	*濃口醤油(1.8L)	2g		
	●鶏とキャベツの和え物	200012	*(備蓄用)チキンそぼろ味付900g	45g		
		118899	*ポイルキャベツ500g	25g		
		140502	*濃口醤油(1.8L)	2g		
	●ふりかけ(かつお)	200023	*(備蓄用)ミニふりかけカツオ(2.5g×50個)	1個		
	●フルーツカクテル	200008	*(備蓄用)フルーツカクテル(1号)	40g		
	●飲み物(野菜1日これ一本)	200019	*(備蓄用)野菜1日これ一本(190g×30本)	1本		

*「C01041d0 米」はご使用のB3商品のコードで発注をしてください。

備蓄食品使用献立B	エネルギー(Kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	料理名	
					商品コード	商品名
	609	33.1	11.4	4.9		
	●ごはん	C01041d0*	米	70g		
	●味噌汁(うずまき麩・ワカメ)	130040	*うずまきふ200g	3個		
		130112	*カットワカメ200g	0.2g		
		140201	*かつおだし(顆粒)1kg	0.8g		
		140513	*白みそ1kg	8g		
	●焼鳥	200016	*(備蓄用)とりたれ(固形65g×24缶)	65g		
		200017	*(備蓄用)とりしお(固形65g×24缶)	65g		
	●付)	121300	*いんげん500g	6g		
	●かつおとほうれん草の和え物	200011	*(備蓄用)かつおフレーク味付450g	20g		
		118963	*輸入ほうれん草(カット)1kg	50g		
		140502	*濃口醤油(1.8L)	3g		
	●ふりかけ(しそ)	200005	*(備蓄用)ミニふりかけしそ(2.5g×50個)	1個		
	●コンポート(みかん缶)	200015	*(備蓄用)コンポート(1号)	40g		
	●飲み物(野菜1日これ一本)	200019	*(備蓄用)野菜1日これ一本(190g×30本)	1本		

*「C01041d0 米」はご使用のB3商品のコードで発注をしてください。

備蓄食品使用献立C	エネルギー(Kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	料理名	
					商品コード	商品名
	551	26.6	9.5	2.9		
	●ごはん	C01041d0*	米	70g		
	●すまし汁(花麩・絹さや)	130043	*小花麩200g	2個		
		121305	*きぬさや500g	2g		
		140201	*かつおだし(顆粒)1kg	0.8g		
		130509	*塩1kg	0.6g		
		140506	*うすくち醤油(1.8L)	1.5g		
		140620	*料理酒 1L	1g		
	●さばの味噌煮	200014	*(備蓄用)さば味噌煮(固形1400g)	1切		
	●付)	118814	*白菜1kg	30g		
	●ツナと畑菜のドレッシング和え	200024	*(備蓄用)ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	40g		
		118835	*畑菜(カット)500g	30g		
		140437	*ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L	5g		
	●ふりかけ(のりたま)	200022	*(備蓄用)ミニふりかけのりたま(2.5g×50個)	1個		
	●みつ豆	200009	*(備蓄用)みつ豆フルーツ(1号缶)	40g		
●飲み物(野菜生活100)	200020	*(備蓄用)野菜生活100お汁(190g×30本)	1本			

*「C01041d0 米」はご使用のB3商品のコードで発注をしてください。

災害時対応メニューについて

備蓄食材構成アイテム

NO	商品名	メーカー	温度帯	規格	発注単位	価格	備考
1	ミニふりかけしそ(2.5g×50個)	味日本	ドライ	50個	PA	400円	
2	ミニふりかけのりたま(2.5g×50個)	味日本	ドライ	50個	PA	400円	
3	ミニふりかけカツオ(2.5g×50個)	味日本	ドライ	50個	PA	400円	
4	フルーツカクテル(1号)	明治	ドライ	1850g	缶	1,420円	
5	みつ豆フルーツ(1号)	日東ベスト	ドライ	1950g	缶	1,750円	
6	ライトツナフレーク油漬 1000g	いなばデリカフーズ	ドライ	1000g	PA	1,326円	
7	かつおフレーク味付 450g	いなばデリカフーズ	ドライ	450g	PA	629円	
8	チキンそぼろ味付 900g	いなばデリカフーズ	ドライ	900g	PA	1,480円	
9	さんま蒲焼(固形1500g)	いなばデリカフーズ	ドライ	50尾	缶	2,370円	
10	さば味噌煮(固形1400g)	いなばデリカフーズ	ドライ	23切	缶	1,900円	
11	ミカン缶(1号)	明治	ドライ	1700g	缶	980円	
12	白粥(280g×12個)	テーブルマーク	ドライ	12P	箱	1,740円	
13	とりたれ(固形65g×24缶)	いなばデリカフーズ	ドライ	24缶	箱	3,480円	
14	とりしお(固形65g×24缶)	いなばデリカフーズ	ドライ	24缶	箱	3,480円	
15	野菜1日これ1本	カゴメ	ドライ	30本	CS	2,820円	
16	野菜生活100オリジナル	カゴメ	ドライ	30本	CS	2,820円	