

災害時ユニバーサルデザインフード (UDF) 活用サポートブックについて

我が国では、台風や地震はもとより、近年では豪雨などの異常気象や感染症まで、災害に見舞われる機会が増加しております。この中、食料備蓄の考え方として、東日本大震災以降「ローリングストック」や「循環備蓄」が盛んに提唱されるようになり、用語としても認知され定着しつつあるところです。

これら呼びかけは、一般家庭に向けた情報として発信される機会が多いですが、他にも、病院などの医療施設や介護施設などにおいて災害時の食事提供やその備えはとりわけ重要な課題となっています。これは、令和3年度介護報酬改定にも反映され、介護サービス事業者の「感染症や災害への対応力強化」が施設運営において必須の対策（義務）として取り上げられました。

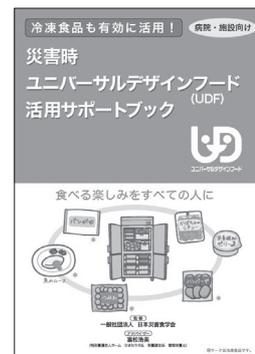
そこで本会では、UDFについて、災害時への備えに関する資料を作成することといたしました。今回は一般家庭ではなく、上記の通り、病院や介護施設など業務用ユーザーに向けた情報として、過去に地震や台風などで被災した施設等の経験から考案された対策を参考にまとめることといたしました。

災害時の備蓄食といえば、缶詰やレトルト食品など「常温品」がすぐに思い浮かびますが、本資料の趣旨は、それらの他にも、病院や介護施設等の給食で多用される、「冷凍食品」をメインに災害時の活用法をお知らせすることに集約いたしました。当然、UDFの冷凍食品も業務用としてこれらの現場で多く利用されています。

冷凍食品の保管や利用に当たっては当然ながら冷凍冷蔵庫が必要不可欠です。このため、災害時に停電に見舞われた際には、衛生面や安全性などから冷凍食品の使用を不安視するケースが多いかと思われま。一方で、冷凍食品に対する正しい知識を持ち、普段から災害を見越した献立を計画しておくことは、停電などライフラインの供給が断たれた際も、給食業務を円滑に行うために大変役立ちます。

このように、本資料は、災害時に活用できる食品としてあえて冷凍食品に注目し、正しい取り扱い方法を知っていただくと同時に、献立プランやローリングストックプランなどについて事例を紹介することで、病院や介護施設での厨房業務や運営のヒントになればと考えました。

本資料を監修いただいた（一社）日本災害食学会ならびに、作成にご協力いただいた介護施設、病院の管理栄養士の皆様に深くお礼を申し上げますと同時に、本冊子がこれら集団給食関係者の皆様の一助となれば幸いです。



「災害時 UDF 活用サポートブック」
A 5判、オールカラー、32P

【UDF 商品登録状況 (2,199品目・1月末現在)】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とろみ調整	拡張	合計
乾燥食品	0	11	8	0	97	4	120
冷凍食品	335	251	792	20	0	0	1,398
常温食品	228	80	210	161	2	0	681
合 計	563	342	1,010	181	99	4	2,199

【会員の異動 (1月)】

新規加入会員 1社：松谷化学工業(株)
計93社 (1月末現在)。

◎日本介護食品協議会では会員企業を募集していません。協議会とユニバーサルデザインフードについては事務局までご連絡ください。

事務局：東京都千代田区神田東松下町10-2
翔和神田ビル3階
TEL 03-5256-4804
FAX 03-5256-4805
<https://www.udf.jp/>