

# 災害時における病院食対応の実際

高山仁子

熊本機能病院 診療技術部栄養部

## はじめに

新型コロナウイルス対策に翻弄される中、熊本地震から早5年が経とうとしている。この5年の間にも甚大な被害を伴う災害がいくつも発生しており、被災されたすべての方に心よりお見舞い申し上げます。

災害時のリハビリテーション栄養において実際の食事提供は最重要と考える。熊本地震の経験が何かひとつでも今後の備えにつながれば幸いである。

## 熊本地震、そのとき当院では

熊本地震前震となる2016年4月14日から約1カ月間の出来事と当院での対応について表に示す。最大震度7の前震時点では大きな被害はなく、水道管損壊のトラブルはあったものの通常どおりの食事提供ができていた。

4月16日本震発生。都市ガスは止まりエレベーターも全面停止となり、建物被害によりいくつかの病棟は移動を余儀なくされた。もともと新厨房

とリハ病棟の食事を作る厨房の2カ所の体制で運用していたが、急遽新厨房1カ所に対応することとなった。これまでの倍の食数である。2月に移転したばかりの新厨房にはまだ慣れず、備蓄の食材を使った料理をデイスポの食器に盛り付けて、これまでと違う場所にバケツリレーで配膳……厨房は混乱を極めた。

## 災害時病院給食の実際

災害発生後72時間が重要といわれるが、食事でも72時間=3日間が勝負だった。ここで重要なのは災害のフェーズを見極めることである。ガスや電気などライフラインの被害にもよるが、厨房が被災した場合は備蓄食へ切り替える。厨房自体に被害がなければ2~3食先の食材は納品されているのでそれを優先的に使用して献立を調整する。食事はリスク管理を最優先とし、摂食嚥下状態に応じて常食・軟菜食・ペーストの3区分とした。高エネルギー・高たんぱく質のゼリー状栄養補助食品は非加熱でも提供可能であり、嚥下食を含むペースト形態対象患者の栄養管理に有用であっ

表 熊本地震当院での対応の実際(発災から1カ月後まで)

月日	出来事	対応・その他
4月14日	前震発生	自主参集。厨房内点検。職員安否確認(緊急連絡網)。
4月15日	水道管破裂・一時断水	厨房内被災するも応急処置。病院職員応援で対応。
4月16日	本震発生。病棟移動 ガス・エレベーター・納品停止	非常時対応献立切替え。厨房一元管理へ。デイスポ食器使用。提供時間一部変更。配膳下膳ミーティング。
4月18日	食品納品再開・病棟移動	献立変更。配膳ルート変更。勤務体制調整。
4月20日	エレベーター復旧	定時提供再開。食事内容もほぼ通常体制へ。
4月22日	都市ガス一部復旧	患者・職員・避難者へぜんざい振る舞い。
4月26日	都市ガス復旧	ライフライン完全復活。同日個別栄養指導も再開。
5月9日	朝食選択メニュー再開	ほぼ1カ月ぶりの再開に患者も笑顔。

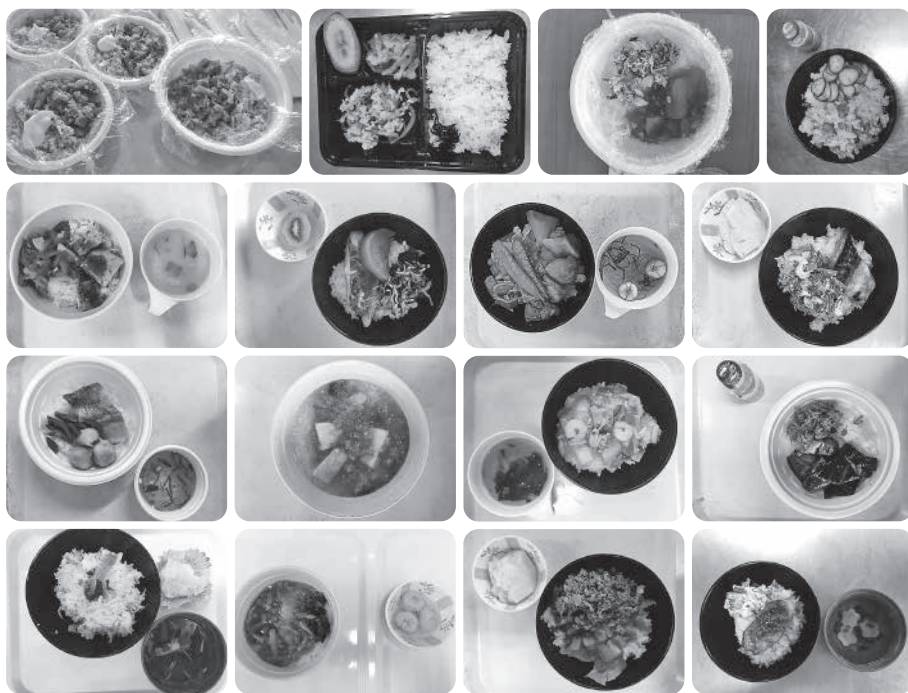


図1 災害時病院食の実際

(肝付)<sup>1)</sup>

た。また、ハイリスク者である経管栄養患者の栄養剤と追加水の確保、栄養量の調整も必須である。

4日～1カ月は栄養管理に注意を要するとともに食事への不満が出やすい時期である。NST患者を対象とした調査では、12日間の災害食対応で0.9kgの体重減少、194kcalの食事摂取量不足が報告されている<sup>1)</sup>。この時期、特に不足しやすいたんぱく質、ビタミン・ミネラルはパウダータイプのプロテインや強化飲料、支援物資の野菜ジュースなどを組み合わせた。支援物資の菓子パンなどは普段の病院食での提供はないため意外に喜ばれた。災害時の食事は栄養確保はもちろんだが、“癒し”の役割があることを知った。

当院での食事の写真を撮っていなかったため、熊本第一病院にご協力いただいた災害時病院食を図1に示す(写真等の記録は大事)。食器の使用枚数を減らすために丼形式とされていたが、見た目も良く、アルファ米の場合でも食べやすい方法である。品数が少ないため配膳しやすく、肉や魚などのたんぱく源と野菜などを主食と一緒に盛ることで、緊張や不安で食が進まない患者にも有用と

思われる。

## 災害時こそチーム力

災害に起因する健康被害は、急激に起こる環境因子の破綻が被災者の活動を制限することで心理的・身体的負担が急増し、健康状態に害を及ぼすことである(図2)<sup>2)</sup>。連続する地震の中でも3食提供することができたのは、電気と水が使用できたことに加え、自身が被災する中、参集してくれた心強い厨房スタッフと病院職員の協力、多くの支援があったからこそであり、まさにチーム力だった。災害時こそ寝食分離が重要、と看護・介護スタッフは食事環境を工夫し、STは率先して口腔ケアを行った。外来ホールなどにマットレスを敷いたベッドで立ち上がりを余儀なくされたことが逆に廃用予防となるなど、思わぬリハ効果もあった(図3)。

## 備えよ常に

災害時、食事の責任は一手に栄養部門にかかってくる。いざというときに慌てないために現実的(実施可能)な準備をしておくことが大切である。

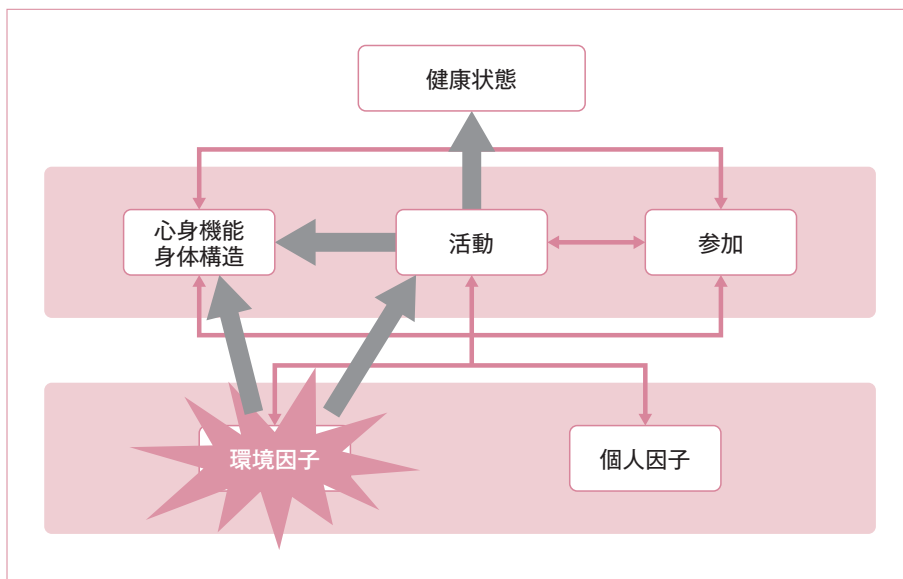


図2 ICFで表す災害の構図

(三宮, 2020)<sup>2)</sup>

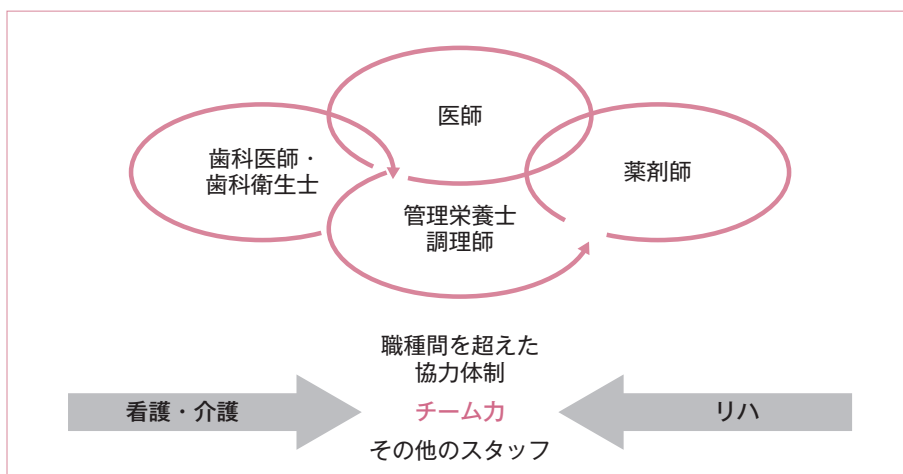


図3 災害時こそチーム力

今回の震災の経験から備蓄食を3日分から4日分へ、経腸栄養剤は7日分へ変更した。ローリングストックとして魚の缶詰や野菜ジュース、常温保存可能で賞味期限の長い栄養補助食品などを追加し、備蓄水を各病棟へ常備した。コロナ禍では感

染対策に一層の注意が必要なため個包装の備蓄食も追加したところである。

未知の災害ともいえるコロナ禍の中で不安な日々が続くが、“備えよ常に”の言葉を胸にチームでの歩みを進めていきたい。

【文献】

- 1) 肝付千尋：災害時における当院の栄養管理とNST活動；熊本NST研究会第27回学術講演会資料。
- 2) 三宮克彦：超高齢社会と多発する自然災害—そのとき高齢

者医療はどうあるべきか—。 *Geriatr Med* 58 (9) : 847-850, 2020.