

医療・介護施設様向け

# 災害時にも「食事を止めない」ための BCP 対策

常温保存食品による備蓄体制のご提案

森永食研株式会社

2026 年 7 月

---



## 目次

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 1. ご提案の背景 .....              | 3  |
| 2. 介護施設に求められる「食事の BCP」 ..... | 4  |
| 3. 厚生労働省資料における備蓄の考え方 .....   | 4  |
| 4. 貴施設の備蓄状況をご確認ください .....    | 5  |
| 5. 災害時に起こり得る食事提供の問題 .....    | 5  |
| 6. 森永食研の BCP 対応商品 .....      | 7  |
| 7. 商品概要 .....                | 9  |
| 8. 必要備蓄食数の試算 .....           | 11 |
| 9. 備蓄商品の組み合わせ .....          | 12 |
| 10. 備蓄プラン例 .....             | 13 |
| 11. 保管スペースまで考えたご提案 .....     | 13 |
| 12. ローリングストックによる継続管理 .....   | 14 |
| 13. 防災訓練で実際の提供方法を確認 .....    | 14 |
| 14. 森永食研のご支援内容 .....         | 15 |
| 15. 導入までの流れ .....            | 15 |
| 16. ご提案内容 .....              | 16 |
| 17. まずは現在の備蓄状況を確認しませんか ..... | 16 |

## 1. ご提案の背景

### 災害は、施設の食事提供体制にも大きな影響を及ぼします

2026 年 7 月 28 日、熊本県熊本地方を震源とするマグニチュード 7.1、最大震度 7 の地震が発生しました。被災地域では、その後も強い揺れを伴う地震が発生しています。

このたび被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。

介護施設では、地震や豪雨などの災害が発生した場合でも、利用者様への食事提供を継続しなければなりません。

森永食研では、平常時、冷凍の完全調理品（完調品）を使用日の 2 日前を目安に納品しています。日々の食事は、この定期納品によって支えられています。

しかし災害時は、道路の寸断や物流の停止により、この定期納品が届かない可能性があります。冷凍完調品による平常時の供給体制に加えて、常温で保管できる BCP 保存食を 3 日分備えておくことで、納品が止まっても施設内の在庫だけで食事提供を継続できます。

一方、実際の災害時には、次のような事態が同時に発生する可能性があります。

- 道路の通行止めによる食品の納品停止
- 電気・ガス・水道などのライフライン停止
- 冷蔵庫・冷凍庫の使用停止
- 厨房設備の故障や使用制限
- 厨房職員や委託会社従業員の出勤困難
- 限られた職員による食事提供
- 利用者様の食形態に合った食品の不足

災害が起きてから商品を探すのではなく、平常時から食事提供の方法と備蓄内容を決めておくことが重要です。



## 2. 介護施設に求められる「食事の BCP」

**備蓄食品は、保管されているだけでは十分ではありません**

災害時に本当に必要なのは、次の条件を満たす備蓄体制です。

**必要な数量が確保されている**

利用者様だけでなく、災害時に施設内で勤務する職員分も含めて準備する必要があります。

**利用者様に適した食事である**

レトルトカレーや缶詰ではなく、施設の利用者様に応じた検討が必要です。

**ライフラインが停止しても提供できる**

商品があっても、水、電気、ガス、調理器具を必要とする場合は提供できない可能性があります。

**限られた職員でも提供できる**

開封、盛り付け、配膳、後片付けまで含めて、少人数で対応できることが重要です。

**賞味期限と保管場所が管理されている**

「何が、何食、どこに、いつまで保管されているか」を確認できる状態が必要です。

---

## 3. 厚生労働省資料における備蓄の考え方

厚生労働省の社会福祉施設向け BCP 資料では、行政支援が開始されるまでの目安として、被災後 3 日目まで自力で業務を継続できる備蓄を行う考え方が示されています。

備蓄数量の参考例は、次のとおりです。

| 項目  | 1 人当たりの目安             |
|-----|-----------------------|
| 食料  | 1 日 3 食×3 日=9 食       |
| 飲料水 | 1 日 3 リットル×3 日=9 リットル |
| 毛布  | 1 人 1 枚               |

また、被災地の施設を中心に、備蓄の目安を 3 日分から 7 日分程度へ増やす動きがあることも紹介されています。

厚生労働省の介護サービス向け BCP ひな形では、飲料・食品について 7 日分の献立表を作成し、常食、軟菜食、ソフト食など、利用者様に合わせて必要な食品を検討する形式になっています。

## まずは3日分、可能であれば7日分を検討

施設の立地、周辺道路、給食の運営方法、保管スペースなどを踏まえ、現実的な備蓄日数を決めることが重要です。

## 4. 貴施設の備蓄状況をご確認ください

### BCP 食品チェックリスト

次の項目について、「はい」「いいえ」でご確認ください。

| 確認項目                     | はい                       | いいえ                      |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 利用者様と職員を含めた3日分の食数を確保している | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 常食以外の食形態についても準備している      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 停電時にも保管できる食品を確保している      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 加熱せずに提供できる食品がある          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 加熱に必要な設備と燃料を準備している       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 調理や提供に必要な水の量を把握している      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 商品の賞味期限を一覧で管理している        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 保管場所と取り出し方法を職員が把握している    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 開封・盛り付け・配膳の訓練を行っている      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 納品停止時の代替食について決めている       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 食器が使えない場合の提供方法を決めている     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### 「いいえ」が一つでもある場合

商品数量だけでなく、保管方法や提供手順を含めて、食事BCPを見直す必要があります。

## 5. 災害時に起こり得る食事提供の問題

### 問題1 冷凍食品があっても停電で保管できない

冷凍庫が停止した場合、庫内温度の上昇により、長期間の保管が困難になる可能性があります。

平常時に使用している冷凍完調品も、停電が長引けば保管を継続できません。停電の影響を受けない常温保存食品を、あらかじめ組み合わせておく必要があります。

## 問題2 食品があっても加熱できない

ガスや電気が停止した場合、通常の厨房設備を使用できません。

厚生労働省のBCPひな形でも、ガス停止時の対応として、調理が不要な食品を備蓄することが例示されています。

## 問題3 水が不足する

飲料水だけでなく、調理、食器洗浄、衛生管理にも水が必要です。

## 問題4 利用者様が食べられない

一般的な非常食は、高齢者にとって硬い、飲み込みにくい、量が多いなど、食べにくい場合があります。

また、災害時は嚥下機能に配慮した食事を用意できず、食事量が落ち込みやすくなります。たんぱく質やエネルギーの不足が続くと、低栄養、筋力低下、褥瘡、感染症の重症化など、利用者様の状態悪化につながるおそれがあります。

非常時こそ、食べやすさ（食形態）と栄養価の両方を満たした食品が必要です。

## 問題5 職員（厨房職員）が提供方法を知らない

備蓄食品が倉庫に保管されていても、提供方法、必要な器具、配膳手順が決まっていなければ、緊急時に混乱します。

## 問題6 食器が破損し、洗浄もできない

地震では食器が破損し、断水時には洗浄もできません。レトルトカレーや缶詰のように、器に移して盛り付ける必要がある食品は、容器が確保できないと提供そのものが難しくなります。

使い捨て容器の備蓄も有効ですが、保管スペースとごみの処理量が増えます。容器を使わずにそのまま提供できる形態かどうか、災害時の提供しやすさを左右します。

---

## 6. 森永食研の BCP 対応商品

### 常温保存食品による食事提供体制をご提案します

森永食研では、介護施設における災害時の食事提供を支援するため、常温保存可能な BCP 対応商品を製造しています。

### 平常時の冷凍完調品と、災害時の常温 BCP 保存食

日々の食事は冷凍完調品でご提供し、災害時に納品と冷凍保管が止まる期間を常温 BCP 保存食で埋める、二段構えの体制をご提案します。



| 平常時        | 発災直後           | 災害時（3日間）    |
|------------|----------------|-------------|
| 冷凍完調品      | 停電・物流停止        | 常温 BCP 保存食  |
| 使用日の2日前に納品 | 冷凍庫の停止／定期納品の停止 | 施設内の備蓄のみで提供 |
| 日々の食事を提供   | 在庫が使えなくなるおそれ   | 食事提供を止めない   |

### 賞味期限 5 年の受注生産品



森永食研の BCP 保存食は受注生産方式で製造しており、製造日から 5 年の賞味期限を設定しています。一般的な常温保存の非常食（おおむね 1.5～3 年）と比べて長期の保管が可能で、入れ替えの回数と手間、廃棄を抑えることができます。期限切れ直前まで保有せず、余裕を持って更新することで、常に安全な備蓄状態を維持できます。

## 商品の特長

### 医療・介護向けに栄養設計された専用商品

森永食研のBCP保存食は、一般消費者向けの非常食ではなく、医療・介護の現場向けに開発した専用商品です。エネルギーとたんぱく質を確保できるよう栄養設計しており、災害時に不足しやすいたんぱく質を補えます。

嚥下や咀嚼に配慮が必要な利用者様への対応についてもお相談いただけます。対応できる食形態は商品ごとに異なりますので、商品規格書に基づいてご案内します。

| 商品イメージ                                                                                                                                 | 提供イメージ                                                                                                          | 保管イメージ                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>段ボールに入れてお届けいたします。<br/>備蓄・押し入れ袋などにそのまま保管できます。</p> |  <p>☺ ドライカレー<br/>✂ ポークビーンズ</p> |  |

### 常温で保管可能

冷蔵庫や冷凍庫に依存せず保管できるため、停電時の保管リスクを軽減します。

### 賞味期限 5 年で長期保管できる

受注生産により、製造日から5年の賞味期限を設定しています。他社商品の場合、1.5～3年程度が多いですが、森永食研の非常用備蓄食は更に長期間の保存が可能です。

### 自立するレトルトパックでそのまま提供できる

パウチが自立する形状のため、開封後はそのまま食卓に置いて提供できます。皿や器に移し替える必要がなく、食器の破損や断水で洗浄ができない状況でも配膳でき、使い捨て容器の使用を抑えられます。

### 医療・介護向けに栄養設計

エネルギーとたんぱく質を確保できるよう設計しており、災害時の低栄養リスクに配慮しています。

### 平常時の緊急対応にも活用

災害時だけでなく、納品遅延、厨房設備の故障、急な職員不足などにも活用できます。

### 備蓄管理まで含めて支援

賞味期限、保管場所、使用時期、入れ替え方法についてもお相談いただけます。

## 7. 商品概要

### BCP 対応常温保存食品

| 項目     | 商品仕様                    |
|--------|-------------------------|
| 商品名    | 「BCP 対応 非常用備蓄食 5 年」     |
| 商品区分   | 常温保存食品（自立型レトルトパウチ）      |
| 保存期間   | 製造日から 5 年（受注生産品）        |
| 保存方法   | 冷暗所にて常温保存               |
| 提供方法   | 開封後にそのままお召し上がりいただけます    |
| ケース入数  | 30 食／ケース                |
| ケースサイズ | 〔縦×横×高さ〕                |
| 最低注文数量 | 1 ケース（30 食）             |
| 標準納期   | 受注後、2 か月後に納品            |
| 容器形態   | 自立型レトルトパウチ（開封後そのまま提供可能） |

※商品ごとに保存期間、加熱方法、対応食形態等が異なる場合があります。詳細は商品規格書をご確認ください。



**1日目**

|                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 朝                                                                                   | 昼                                                                                    | 間食                                                                                    | 夕                                                                                     |
|  |  |  |  |
| 白めゆ<br>筑前煮                                                                          | ドライカレー<br>ポークビーンズ                                                                    | ようかん                                                                                  | 鶏ごぼう炊込みごはん<br>えび団子汁                                                                   |

**2日目**

|                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| 鮭雑炊<br>つくねの照焼                                                                       | 牛肉の炊込みごはん<br>豚汁                                                                      | さつまいも甘煮                                                                               | 彩り雑炊<br>おでん                                                                           |

**3日目**

|                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| 貝柱雑炊<br>つみれの野菜煮                                                                     | チキンライス<br>ロールキャベツ                                                                    | 金時豆                                                                                   | 餃子雑炊<br>肉じゃが                                                                          |

## メニュー内容

3日分（1人9食＋おやつ3食）の献立例です。数値は1食当たりのカロリー（kcal）とタンパク質（g）で、朝・昼・夕の主食とおかず、1日1回のおやつを組み合わせた構成です。

| 日     | 区分  | 種別  | メニュー（例）     | カロリー  | タンパク質 |
|-------|-----|-----|-------------|-------|-------|
| 1 日   | 朝   | 主食  | 白かゆ or 雑炊   | 99    | 1.8   |
|       |     | おかず | 筑前煮         | 120   | 8.4   |
|       | 昼   | 主食  | ドライカレー      | 375   | 7.6   |
|       |     | おかず | ポークビーンズ     | 446   | 22.0  |
|       | おやつ | おやつ | ようかん        | 171   | 1.9   |
|       | 夕   | 主食  | 鶏ごぼう炊き込みごはん | 314   | 12.4  |
|       |     | おかず | えび団子汁       | 100   | 4.0   |
| 2 日   | 朝   | 主食  | 白かゆ or 雑炊   | 184   | 7.8   |
|       |     | おかず | つくねの照焼き     | 280   | 13.9  |
|       | 昼   | 主食  | 牛肉の炊込みごはん   | 370   | 9.9   |
|       |     | おかず | 豚汁          | 179   | 6.1   |
|       | おやつ | おやつ | さつまいも甘煮     | 272   | 1.7   |
|       | 夕   | 主食  | 彩り雑炊        | 154   | 5.9   |
|       |     | おかず | おでん         | 105   | 8.3   |
| 3 日   | 朝   | 主食  | 白かゆ or 雑炊   | 129   | 6.2   |
|       |     | おかず | つみれの野菜煮     | 104   | 4.3   |
|       | 昼   | 主食  | チキンライス      | 315   | 8.6   |
|       |     | おかず | ロールキャベツ     | 75    | 6.3   |
|       | おやつ | おやつ | 金時豆         | 430   | 6.4   |
|       | 夕   | 主食  | 白かゆ or 雑炊   | 174   | 7.8   |
|       |     | おかず | 肉じゃが        | 199   | 5.3   |
| 合計    |     |     |             | 4,595 | 156.6 |
| 1 日平均 |     |     |             | 1,532 | 52.2  |

※上記は献立例です。お見積もり作成時に栄養価は商品規格書をご用意いたします。

## 8. 必要備蓄食数の試算

### 計算方法

対象人数 × 1 日 3 食 × 備蓄日数

| ステップ         | 考え方                   | 100 床の施設の場合             |
|--------------|-----------------------|-------------------------|
| ① 対象人数を出す    | 利用者様 + 災害時に施設内で勤務する職員 | 100 名 + 15 名 = 115 名    |
| ② 1 日の食数を掛ける | 1 人 1 日 3 食           | 115 名 × 3 食 = 345 食 / 日 |
| ③ 備蓄日数を掛ける   | まずは 3 日分（可能であれば 7 日分） | 345 食 × 3 日 = 1,035 食   |
| 必要備蓄食数       | 対象人数 × 3 食 × 備蓄日数     | 1,035 食                 |

### 100 床の施設の試算例（3 日分・7 日分）

| 対象      | 人数    |
|---------|-------|
| 利用者様    | 100 名 |
| 災害時対応職員 | 15 名  |
| 合計      | 115 名 |

対象人数 115 名で備蓄日数ごとに試算すると、次のとおりです。

| 備蓄日数     | 計算式               | 必要食数    |
|----------|-------------------|---------|
| 1 日分     | 115 名 × 3 食 × 1 日 | 345 食   |
| 3 日分（推奨） | 115 名 × 3 食 × 3 日 | 1,035 食 |
| 7 日分     | 115 名 × 3 食 × 7 日 | 2,415 食 |

利用者様だけで計算すると 900 食ですが、職員分を加えると 1,035 食になります。

### 施設規模別必要食数早見表

| 利用者様定員 | 災害時対応職員 | 対象人数  | 3 日分    | 7 日分    |
|--------|---------|-------|---------|---------|
| 50 名   | 8 名     | 58 名  | 522 食   | 1,218 食 |
| 100 名  | 15 名    | 115 名 | 1,035 食 | 2,415 食 |
| 150 名  | 23 名    | 173 名 | 1,557 食 | 3,633 食 |
| 200 名  | 30 名    | 230 名 | 2,070 食 | 4,830 食 |

※災害時対応職員数は定員の約 15% として試算した参考値です。実際の人数に置き換えて算出します。

## 貴施設の試算欄

| 項目         | 記入欄      | 計算          |
|------------|----------|-------------|
| ① 利用者様定員   | [    ] 名 | —           |
| ② 災害時対応職員数 | [    ] 名 | —           |
| ③ 対象人数     | [    ] 名 | ① + ②       |
| ④ 備蓄日数     | [    ] 日 | —           |
| 必要備蓄食数     | [    ] 食 | ③ × 3 食 × ④ |

## 森永食研が無料で試算します

次の情報をご提供いただければ、施設ごとの必要数量を算出します。

- 利用者様の定員
- 災害時に施設内に残る職員数
- 希望する備蓄日数
- 必要な食形態
- 現在保有している備蓄食品
- 保管可能なスペース

## 9. 備蓄商品の組み合わせ

BCP 対策は森永食研の商品を、現在施設で保有している飲料水と組み合わせ、食事として成立する備蓄構成をご提案します。

平常時にご利用いただいている冷凍完調品は、停電時に保管を継続できません。冷凍完調品を主軸としながら、停電と納品停止に備えて常温 BCP 保存食を 3 日分を重ねる構成をおすすめします。

| 分類    | 準備する食品の例     |
|-------|--------------|
| 主食    | 森永食研 非常用備蓄食  |
| 主菜・副菜 |              |
| 間食    |              |
| 水分    | 飲料水、お茶、ジュース等 |

## 10. 備蓄プラン例

### プラン A 標準 3 日対応

行政支援が開始されるまで、施設内での食事提供を継続することを想定したプランです。

- 対象期間：3 日
- 対象者：利用者様および職員
- 特長：食料 1 人 9 食を基本に数量を算出
- 補足：平常時の冷凍完調品（使用日の 2 日前納品）に、常温 BCP 保存食 3 日分を上乗せする、標準的な構成です。

### プラン B 7 日間対応

道路寸断や広域災害による長期的な物流停止を想定したプランです。

- 対象期間：7 日
- 対象者：利用者様および職員
- 特長：複数メニューを組み合わせ、食事の変化にも配慮

---

## 11. 保管スペースまで考えたご提案

備蓄商品は、必要数量を計算するだけでなく、実際に施設内へ保管できるかを確認する必要があります。

森永食研では、次の情報をもとに保管量を確認します。

- 1 ケース当たりの食数
- 1 ケース当たりの寸法
- 必要なケース数
- パレット数
- 保管場所の広さ
- 浸水リスク
- 棚の耐荷重
- 災害時の取り出しやすさ

## 分散保管もご検討ください

すべての商品を一つの倉庫に集約すると、浸水や建物損傷によって取り出せない可能性があります。複数階や複数の保管場所への分散についても検討します。

---

## 12. ローリングストックによる継続管理

備蓄食品は、購入して終わりではありません。

賞味期限が近づいた商品を平常時の食事や防災訓練で使用し、使用した数量を補充することで、廃棄を抑えながら一定量を維持できます。

農林水産省は、古い食品から使用し、消費した分を買い足して一定量の備蓄を保つ方法を「ローリングストック」として紹介しています。

森永食研のBCP保存食は賞味期限5年ですが、期限いっぱいまで保有せず、3年程度を目安に平常時の献立や防災訓練で使い切り、新しい商品へ入れ替える運用を推奨しています。更新の頻度が少ないため、管理の負担を抑えられます。

### 森永食研からのご提案例

1. 商品ごとの賞味期限一覧を作成
  2. 半年ごとに在庫数量を確認
  3. 期限の近い商品を防災訓練や通常献立で使用
  4. 使用した数量を追加発注
  5. 利用者数や職員数の変化に合わせて数量を修正
- 

## 13. 防災訓練で実際の提供方法を確認

災害時に初めて商品を開封すると、提供方法が分からず混乱する可能性があります。

防災訓練では、次の内容を確認します。

- 商品の保管場所
- 商品の運搬方法
- 開封方法

- 加熱の要否
- 加熱設備が使えない場合の対応
- 盛り付け方法
- 食器や使い捨て容器の使用方法
- 1食当たりの作業時間
- 必要な職員数
- 利用者様の食べやすさ

森永食研では、商品説明や提供手順のご説明についてもお相談を承ります。

---

## 14. 森永食研のご支援内容

商品の納品だけでなく、食事 BCP の運用を支援します

- 現在の備蓄状況の確認
  - 利用者様・職員分を含めた必要食数の算出
  - 3日分・7日分の備蓄プラン作成
  - 商品規格書・アレルギー情報の提供
  - 保管スペースに応じたケース数の算出
  - 食形態別の商品構成の検討
  - 賞味期限管理方法の提案
  - ローリングストック方法の提案
  - 防災訓練でのご説明・提供手順の確認
  - 複数施設を運営する法人本部への一括提案
- 

## 15. 導入までの流れ

ご相談から納品・運用開始までの標準的な流れです。STEP 1～3 までは費用は発生しません。



## 16. ご提案内容

貴施設専用の備蓄計画を作成します

| 項目       | ご提案内容          |
|----------|----------------|
| 利用者様数    | [ ] 名          |
| 災害時対応職員数 | [ ] 名          |
| 備蓄対象人数   | [ ] 名          |
| 希望備蓄日数   | 1日・3日・7日・その他   |
| 必要食数     | [ ] 食          |
| 現在の備蓄食数  | [ ] 食          |
| 不足食数     | [ ] 食          |
| 森永食研提案商品 | [商品名]          |
| 必要数量     | [ ] 袋／ [ ] ケース |
| 必要保管スペース | [ ]            |
| 商品金額     | [ ] 円          |
| 配送料      | [ ] 円          |
| 合計金額     | [ ] 円          |
| 納品予定     | [ ]            |

## 17. まずは現在の備蓄状況を確認しませんか

次のようなお悩みからご相談いただけます。

- 必要な食数が分からない
- 現在の備蓄量で足りるか確認したい
- 利用者様に適した非常食を探している
- 常温保存食品を追加したい

- 3日分と7日分の費用を比較したい
- 法人全体の備蓄数量を見直したい
- 保管スペースに収まるか確認したい
- 災害に備えて早期に納品してほしい

必要食数の試算とお見積りは無料です



大分本社フリーダイヤル

**0120-801-535**

営業時間 | 9:00～18:00(月～金)

大分本社以外の支店へのご連絡については[会社概要](#)をご覧ください。