

災害で施設が孤立しても耐え抜くためには

## 災害に備えた非常備蓄食の考え方

施設の規模を問わない、備蓄食の考え方を作成しました

- 1 想定した被害
- 2 備蓄の必要量～必要な量はどのように決めるのでしょうか？
  - (1) 食数について
  - (2) 1人当たり必要量について
  - (3) 日数について
  - (4) 水の備蓄について
- 3 備蓄食の種類～どのようなものを備えたらよいでしょうか？
- 4 備蓄食の保管～保管する際、気をつけることは何でしょうか？
- 5 備蓄食の運用～コストを抑える方法はあるのでしょうか？
  - (1) 備蓄食の提供
  - (2) コスト面への配慮

備蓄食の献立例  
ワークシート

平成26年3月

神奈川県秦野保健福祉事務所

地域食生活対策推進協議会

## はじめに

東日本大震災の被災地で、津波に襲われ、通信や交通手段、ライフラインも断たれて孤立し、周囲からの支援もないまま、備蓄食をやりくりし、入所者、職員、来訪者等がまさにサバイバルを行っていた施設がありました。

今後も同様の被害が想定される南海トラフを震源とする大地震や、首都直下地震、神奈川県西部地震の発生が危惧されていますが、その他にも集中豪雨や大雪、富士山の噴火による災害が想定されています。様々な状況により施設が孤立することは起こり得る状況であり、入所者や患者を抱える施設では、最も「食」について対策を立てなければならない最悪の状況といえます。

「食」についての対策で最初に考えるべきことは非常備蓄食（以下、備蓄食）だといえますが、医療施設や高齢者施設、福祉施設等の災害に備えた備蓄食について、検討され参考にできるものは見当たらなかったことから、当所で備蓄食の目安を作成することにいたしました。施設によって条件が大きく異なるため、備蓄食を考える際には、曜日や時間帯によって変動する人数を食数にどう反映させるのか、必要量はどのように求めるのか、コスト面はどう考えるか等、考慮しなければならない点が多くあります。そこで、まず被害想定を「電気・水道・ガス・流通のライフラインがすべて止まった中で施設に人が留まっているが調理担当の職員は不在」と状況を設定し、このような状況に対応できる備蓄食を目標としました。地域食生活対策推進協議会においてご検討いただき、選択の幅と運用面を考慮し、本冊子をまとめました。

この冊子を参考に備蓄食を準備することで、いつか直面するかもしれない災害時において、最悪の状況が緩和されることを願います。

今後も施設における災害時の「食」の提供について検討を続けていく予定です。ご意見ご感想等いただけましたら幸いです。

※地域食生活対策推進協議会とは、地域の機関や団体と連携することで、栄養改善事業を円滑かつ効果的に実施するとともに、各々が自主的な事業展開を図り、地域における栄養改善活動を推進することを目的に開催する協議会です。

神奈川県秦野保健福祉事務所長 南出 純二

## 1 想定した被害

被害を下記の3点が同時に起こったことを想定し、この際に必要な備蓄食について検討しました。

○建物の部分的な損壊はあったものの、施設に人が留まっている。

入所者、職員、来訪者が施設に取り残されているため、食事の提供が必要だが、調理担当職員がいない。

○ライフライン（電気、水道、ガス）がすべて止まった

電気が止まる

- ・冷凍庫、冷蔵庫が機能しない
- ・電気を使用する調理機器が機能しない
- ・照明が使えない（地下にある厨房は使用できない）ため、夕方以降は配膳できない
- ・エレベーターが使えないので、上階への食事の運搬は階段使用となる

水道が止まる

- ・手洗いができない（衛生面の著しい低下）
- ・必要な飲料水が確保できない
- ・水が必要な食品は利用できない
- ・食器の洗浄ができない

ガスが止まる

- ・熱源が使えない
- ・加熱が必要な食品は利用できない

○がけ崩れや道路の寸断等により、施設が孤立し、人や物の出入りができない。

外からの職員の応援は期待できない

必要な食材が納品されない

ゴミ（生ゴミ、空き缶等）の収集がされない

## 2 備蓄食の必要量

### 必要な量はどのように決めるのでしょうか？

施設で備えたい量は、次式で算出することができます。

$$\bullet (1) \text{食数} \times (2) \text{1人当たりの必要量} \times (3) \text{日数}$$

#### (1) 食数について

$$\text{給食利用者数（患者もしくは入所者）} + \text{職員数} = \text{必須の食数}$$

※職員数は、最大勤務人数とします。

この他、食数に影響するのは、災害発生時に施設を訪れていた見舞客や訪問者、ボランティア等、外部者の人数です。曜日や時間帯によっても変動がある食数ですが、施設の実績を考慮し、最大人数を算出の根拠とします。

$$\text{必須の食数} + \text{外部者最大数} = \text{備蓄に必要な食数}$$

#### (2) 1人当たり必要量について

対象者の推定エネルギー必要量及び基礎代謝量を考慮し、  
(1日に必要なエネルギー量) (必要最小限のエネルギー量)  
1食 500～600kcal を目安にします。

1日に摂取したいエネルギーは、  
食事提供が1日3回の場合 1,500～1,800kcal  
(利用者・患者の推定エネルギー必要量に近くなります。)  
1日2回の場合 1,000～1,200kcal  
(利用者・患者の基礎代謝量に近くなります。)  
※エネルギー量と食品量はP12の献立例をご参照ください。

#### (3) 日数について

3日分は必須で最低限です。  
すでに3日分を備えている施設は5日分をめざします。

※神奈川県地域防災計画で、県民に3日分の備蓄を要請していることから3日分を必須としました。

1日3回提供を想定した3日分の備蓄食は、1日2回の提供にすると、4日半に延長できます。  
同様に、5日分の備蓄食は、7日半に延長できます。

食数について

590床の病院の場合

●給食利用者数（経口栄養者）300人

+ ●最大勤務者数 480人（総数800人の6割）

---

必須の食数 780食

+ ●外部者最大数 450人（平日 300人）  
（見舞客数平均 休日）

---

備蓄に必要な食数 1230食

※この他に、経管栄養者のための栄養剤の備蓄が必要です

1人1日当たり必要量について

70歳以上の男女半々の高齢者施設の場合

推定エネルギー必要量 1650kcal  
基礎代謝量 1145kcal

30～60代の男女半々の施設の場合

推定エネルギー必要量 2000kcal  
基礎代謝量 1300kcal

日数について

管内給食施設における非常食の備蓄日数の現状

備蓄をしている施設の81%が3日間の備蓄日数でした。

種別	施設数	備蓄あり	備蓄日数									備蓄なし
			1	2	3	4	5	7	10	13	21	
病院	12	12	1		11							0
介護老人保健施設	6	6			5			1				0
老人福祉施設	13	12		1	11							1
社会福祉施設	8	8			6				1	1		0
有料老人ホーム	11	10	1	2	6	1						1
計	50	48	2	3	39	1	0	1	1	1	0	2

（平成24年 給食施設栄養管理報告書より）

#### (4) 水の備蓄について

飲用水として、一人1日最低1.5ℓが必要です。  
※食事が摂取できない時は3ℓ必要です。

#### 調理水

水が必要な備蓄食があれば、その使用量に合わせた備蓄が必要です。

#### ○水等（ジュース類も含む）の比較

分類	保存期間	コスト面	提供	備考
缶	1～5年		蓋ができない	空き缶のゴミがでる
紙パック	半～1年	ジュース類は缶より安い	コップ、ストローが必要	空き箱は燃やせる
ペットボトル	1～5年	保存期間による差は小さい	蓋ができるので、こぼしにくい	

### 3 備蓄食の種類

#### どのようなものを備えたらよいでしょうか？

以下の項目を考慮し、必要量を満たす備蓄食を揃えます。

- 加熱加工等が必要ない食品を選択する。
- 主食となるもの、おかずとなるものを組み合わせられるよう選択する。
- 平常時でも使用でき、災害時に扱いやすく、普段から食べ慣れている食品を選択する。（食べ残しを少なくし、ゴミの増加を抑える）

想定される備蓄食として、フリーズドライ加工食品（非常時備蓄用）、缶詰、レトルト食品が考えられます。施設に合った食品であること、非常時での使いかた、賞味期限、コスト、ゴミの処理、普段の給食での使いやすさ等を考え合わせて選択します。

## ○食品の比較

分類	保存期間	種類	コスト面	提供	食べやすさ	備考
缶詰	1～3年	豊富	日常の給食で使用しやすい	食具が必要(分ける時には食器も必要)	種類が多いため選択が可能	空き缶のゴミが出る
レトルトパウチ	約1年	豊富	日常の給食で使用しやすい	・熱源が必要なものが多い ・食器、食具が必要なものがある	介護食用の種類あり	ゴミの量が少ない
フリーズドライ (非常時備蓄用)	5～25年	少ない	・初期費用がかかる ・訓練で活用しにくい	調理水が必要	利用者が食べやすい状態か見極めが必要	空き缶のゴミが出る
α化食品 (米もち)	5年	少ない	日常の給食で使用しにくい	食具が必要(分ける時には食器も必要)	水で戻しただけでは硬く食べにくい	調理水が必要
乾燥野菜 (フリーズドライ)	1年	多い	日常の給食で使用しやすい	取り分ける時には食器が必要	食材により食べにくいものもあり、見極めが必要	ゴミの量が少ない

## 留意事項

- 箸又はスプーン等の食具を併せて備蓄する。
- 普段使用している特殊な食品（とろみ剤、経管栄養剤、食物アレルギー対応食品等）があれば、併せて備える。
- 缶詰利用の場合、ゴミになる空き缶の処理（保管場所等）について考える。  
（缶ジュースを紙パックのものに変えるとゴミを焼却することができる。）
- 食べ切れなかった場合の缶詰の中身の処理について考える。
- 「何をどのように提供するか」配膳・回収・ゴミ処理までを含めて考える。  
例えば、缶詰を一人1個ずつ配るのか、大缶を開けて分けるのかにより、ディスポ食器の備蓄が必要となる等、必要な物品が変わってくる。

## 備蓄食の種類例

そのまま食べられる	主食	パン缶詰 粥缶詰
	主菜	魚缶詰 肉缶詰 レトルトカレー・シチュー ※温めの必要がない製品を選ぶ
	副菜	野菜の水煮缶詰 野菜のおかず缶詰 乾燥野菜（フリーズドライ）
	その他	果物缶詰 ジュース ゼリー 佃煮缶詰
調理水が必要	主食	アルファ化粥 アルファ化ごはん アルファ化もち
	その他	フリーズドライ加工食品（非常時備蓄用） ベビーフード（乳児がいる可能性が高い時） スキムミルク

## 特殊な食品の例

とろみ剤 嚥下配慮食品 経管栄養剤 栄養機能食品  
 食物アレルギー対応食品 特別用途食品（病者用、高齢者用）  
 乳児用粉ミルク（乳児がいる可能性が高い時、温める機能が付いた備蓄品が必要）



各施設で現在備えている食品です

※施設によって、メーカー、量が異なることがあります。

提供法	区分	品名	老人保健施設	老人福祉施設	社会福祉施設	病院	
そのまま食べられる	主食	粥缶	○			○	
		パン缶			○		
		乾パン缶詰			○		
	主菜	鯖のみそ煮缶詰			○		
		牛肉の大和煮缶詰			○		
		鶏のそぼろ缶詰			○		
		まぐろ缶詰（ツナフレーク）			○	○	
		さんま蒲焼缶詰			○		
		ポークビーンズ缶詰			○		
		五目豆缶				○	
		焼鳥缶				○	
		おでん缶				○	
		ビーフシチュー缶				○	
	副菜	南瓜のいとし煮缶詰			○		
		ひじきの炒り煮缶詰			○	○	
		切干大根煮缶詰			○		
	その他	梅干	○				
		鯛でんぶ缶詰			○		
		鯛みそ缶詰			○		
		のり佃煮（個包装）			○		
		コーンスープ缶					○
		果物缶詰			3種類	4種類	
		プリン缶					3種類
果物ジュース缶		○	○				
野菜ジュース缶					○	3種類	
イオン飲料缶				○			
調理水が必要	主食	α化粥	○				
		α化米白飯	○	○	○		
		α化米五目ごはん	○		○		
		α化米山菜おこわ	○				
		α化米赤飯			○		
	その他	粉末イオン飲料	○				

## 4 備蓄食の保管

### 保管する際、気をつけることは何でしょうか？

以下の項目を考慮し、適切な場所に保管します。

また、保管場所からの運搬方法及びルートを職員の誰もが知っていることが必要です。

- 厨房が使用できない被害想定をしている場合は、保管場所を厨房外にする。
- 取り出しやすく、倒壊や浸水等、被害の可能性が低い場所を選ぶ。
- 厨房内や施設内、敷地内等、複数の場所を確保し、各所に組み合わせて保管することが望ましい。この時併せて食具、必要な食器、調理水を保管する。
- 保管環境についても考慮する。（湿度、温度等）

## 5 備蓄食の運用

### コストを抑える方法はあるのでしょうか？

#### (1) 備蓄食の提供

施設に残留した職員が、食事の提供も行うことになります。

給食担当の職員は不在、人手となる職員数も最少の場合を想定し、備蓄食の提供方法を考えますが、以下の準備が必要です。

- 備蓄食の保管場所を職員の誰もが知っていること
  - 保管場所が遠い場合、運搬方法を誰もが知っていること
  - 誰が見ても一目瞭然の献立表が作成されていること（P10～11 参照）
    - ・ 使用する食品や物品は何か
    - ・ 分ける場合、1缶（袋）は何人分になるのか
    - ・ どのように配るのか（食器の使用方法 等）
- ※使用する種類、組合せ、量など1回分ずつ写真で示しておくことよりわかりやすい

☆備蓄食提供に係るゴミを少なくするには、缶詰1缶の量は利用者に合っているのか、缶詰大1缶を何人で食べられるか等、平常時から見極めておくことが必要です。また、利用者の体調、食欲を考慮した分配をすることで食べ残しを減らす等の工夫も必要です。なお、開けた缶は、余震による落下や気温により腐敗が進むことも考え、長く置かないように注意しましょう。

## (2) コスト面への配慮

### ① 備蓄食を選ぶにあたっての留意点

- セットの市販品の場合は内容について、施設に合っている食品かどうかの検討が必要となる。
- フリーズドライ加工食品は保存期間が長いため、防災訓練の際、食事提供のシミュレーションには利用しにくい。
- 缶詰を備蓄する際、1人1個分配できる小缶を利用するか、日常の使い勝手を優先して大缶を利用するかにより、コストにも影響する。

例 焼き鳥缶 大 1,750g 入り 2,600 円 (40g あたり約 60 円)  
小 40g 入り 140 円

- 東日本大震災の被災地では、水よりもお茶が好まれた。日常、ペットボトル入りのお茶を利用している場合は、飲料としてお茶を備蓄しても無駄なく利用できる。

### ② コスト削減のための工夫

- 平常時に使用できる食材（缶詰・乾物等）は、先入れ・先出しによる出庫方法で管理することで、毎月の食材費で賄うことができる。
- 平常時には使いにくい備蓄品は、賞味期限を確認し、長期間で計画的に使用しながら入れ換えていくことで、無駄なコストを抑えることができる。
- 施設全体の防災訓練内容に調理、配膳、ゴミ処理を含む食事提供訓練を加えることで、食事提供のための作業手順の確認を行う機会や備蓄品の試食の機会となり、備蓄食を有効に活用することができる。

**備蓄食の試算** 140 食必要な施設の場合（金額は、平成 25 年 10 月現在）

**5 年間保存非常備蓄食** 1 セット（1 人 3 日分） 4,000 円  
 $140 \text{ 食} \times 4,000 = 560,000 \text{ 円}$   
1 年間あたり 112,000 円

**フリーズドライ加工品** 1 セット（1 人 5 日分） 12,600 円  
(非常時用備蓄食)  $140 \text{ 食} \times 12,600 = 1,764,000 \text{ 円}$   
(保管期限 25 年間) 1 年間あたり 70,560 円

**飲用水（5 年保存）** 1 人 1 日最低 1,500ml (500ml × 3 本)  
 $(500\text{ml} \times 3 \text{ 本}) \times 5 \text{ 日} \times 140 \text{ 人} = 2,100 \text{ 本}$   
 $500\text{ml} \times 24 \text{ 本入り} = 4,100 \text{ 円}$   $2,100 \text{ 本} \div 24 \text{ 本} \div 88 \text{ ケース}$   
 $88 \text{ ケース} \times 4,100 \text{ 円} = 360,800 \text{ 円}$   
1 年間あたり 72,160 円

献立の示し方の例

1回分をまとめて食品を保管、写真で分かりやすく！

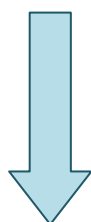
- ※朝・昼・夕とは限定せず、〇回目として表示しています
- ※示し方の例として、1日分のみ載せています
- ※例1、2とも、食後の空き缶の処理方法について検討が必要です
- ※例1、2とも、調理水が無くても食べられる備蓄食を組み合わせています
- ※1缶の量（大缶の場合は、一人に分ける分量）と熱量、栄養量を確認し、献立を作成しておきましょう
- ※各階の食堂等にそれぞれ必要な数を保管しておくによりよいでしょう

☆例1 缶詰の小缶を一人に1缶ずつ配る

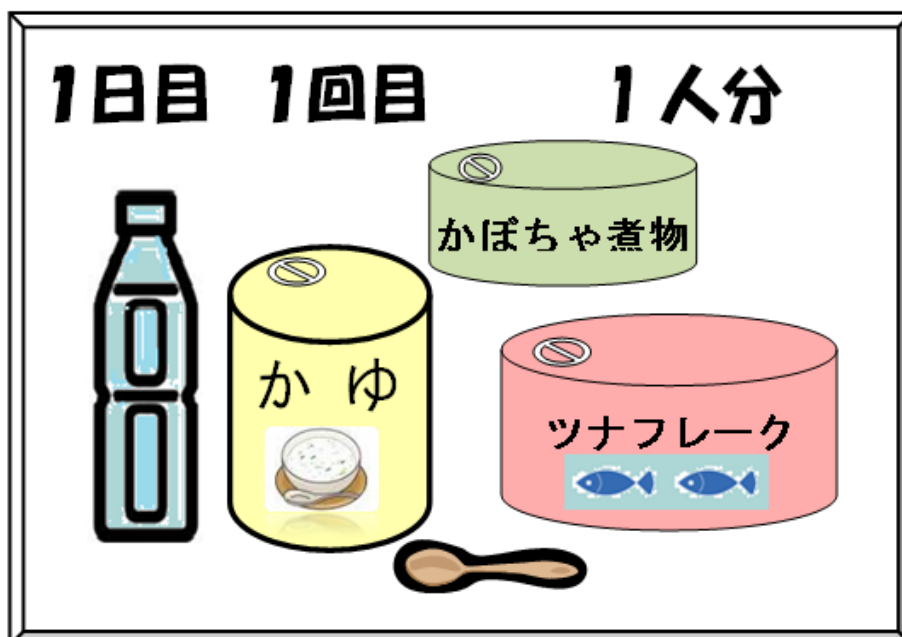
- 1箱に何個入っているかを箱の外側に書いておく
- 1人に1個配るため、箸、スプーン等の食具があれば、食器は不要

	1回目	2回目	3回目
1 日 目	粥缶 1缶	パン缶 1缶	粥缶 1缶
	ツナ油漬缶 小1缶	コーンスープ缶 1缶	さんま蒲焼缶 小1缶
	南瓜いとか煮缶 小1缶	フルーツミックス缶小1缶	ひじき煮缶 小1缶
	ペットボトル水 500ml	ペットボトル水 500ml	野菜ジュース 1缶
	(490kcal)	(520kcal)	(510kcal)

※ペットボトルは蓋ができるので、余震で倒れてもこぼれる心配が少なく、個人管理がしやすい。



1回分ずつ写真で示しておく

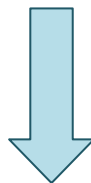


☆例2 缶詰の大缶を人数分に配る

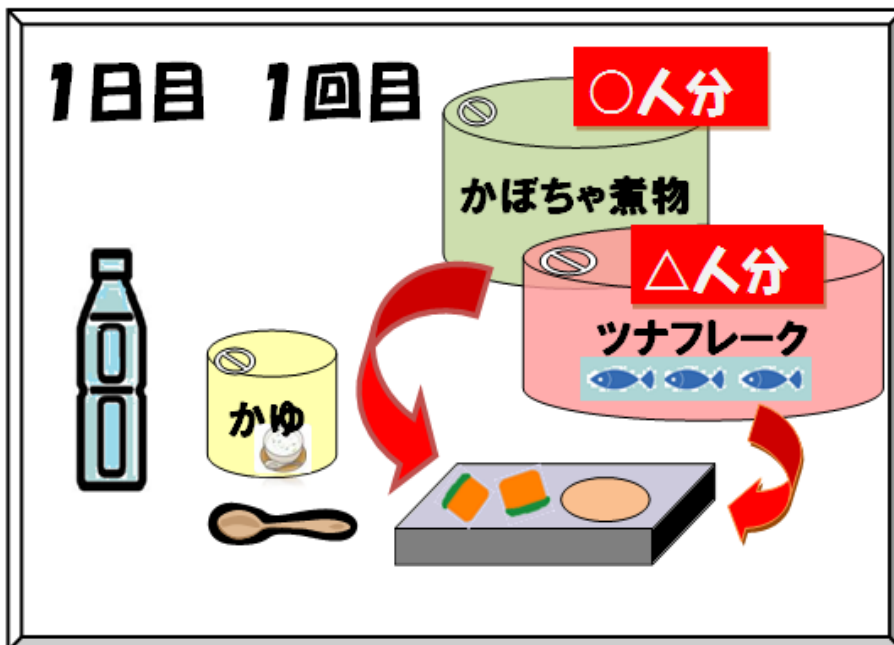
- 1缶を何人に配るのかを箱の外側に書いておく  
(グラムで書いても分けられません。)
- 盛り付ける人、器具、食器が必要であり、配膳方法も考えておく
- 停電時の配膳には、照明が必須
- Disposable食器は深さのある小鉢型や蓋ができる弁当箱型が便利だが、入所者や患者の使い勝手を確認して揃える

	1回目	2回目	3回目
1日目	粥缶 1缶 ツナ油漬缶 大1缶を○人に配る 南瓜いとこ煮缶※ ペットボトル水 500ml	パン缶 1缶 コーンスープ缶 1缶 フルーツミックス缶 シロップを切り、 大1缶を○人に配る ペットボトル水 500ml	粥缶 1缶 さんま蒲焼缶 大缶 大1缶○枚入り 1人に○枚ずつ配る ひじき煮缶※ 野菜ジュース 1缶 ペットボトル水 500ml

※大缶があれば同様に記載する



1回分ずつ写真で示しておく



例1：そのまま食べられる備蓄食を使用した献立

	1回目		2回目		3回目		エネルギー 1日合計
1 日 目	粥缶	280g	パン缶詰	100g	粥缶	280g	
	ツナ缶	80g	コーンスープ缶	190g	さんま蒲焼缶	80g	
	南瓜煮缶	60g	フルーツミックス缶	130g	ひじき煮缶	65g	
					野菜ジュース缶	160g	
	490kcal		520kcal		510kcal		1520kcal
2 日 目	粥缶	280g	粥缶	100g	パン缶	100g	
	焼き鳥缶	65g	ツナ缶	80g	五目豆煮缶	88g	
	南瓜煮缶	60g	ひじき煮缶	65g	りんごジュース缶	160g	
	プリン缶	75g	野菜ジュース缶	160g			
	480kcal		520kcal		510kcal		1510kcal
3 日 目	粥缶	280g	パン缶	100g	粥缶	280g	
	焼き鳥缶	65g	コーンスープ缶	190g	レトルトカレー	200g	
	うの花炒り煮缶	65g	プリン缶	75g	鶏そぼろ缶	50g	
	フルーツみつ豆缶	130g			野菜ジュース缶	160g	
	490kcal		540kcal		490kcal		1520kcal

例2：調理水が必要な備蓄食を使用した献立

	1回目		2回目		3回目		エネルギー 1日合計
1 日 目	α 化米白飯	100g	パン缶	100g	α 化米五目飯	100g	
	さんま蒲焼缶	80g	五目豆缶	70g	焼き鳥缶	65g	
	野菜ジュース缶	160g	フルーツみつ豆缶	130g	ひじきの炒り煮缶	65g	
	580kcal		530kcal		560kcal		1670kcal
2 日 目	α 化米白飯	100g	α 化米五目飯	100g	α 化米赤飯	100g	
	レトルトカレー	200g	ツナフレーク缶	80g	鶏そぼろ缶	50g	
	りんごジュース缶	160g	野菜ジュース缶	160g	南瓜煮	60g	
	600kcal		620kcal		530kcal		1750kcal
3 日 目	α 化米白飯	100g	パン缶	100g	α 化米白飯	100g	
	焼き鳥つくね缶	60g	さんま蒲焼缶	80g	ひじき炒り煮缶	65g	
	うの花炒り煮缶	65g	コーンスープ缶	190g	プリン缶	75g	
	野菜ジュース缶	160g					
	560kcal		630kcal		550kcal		1740kcal

※アルファ化米に必要な調理水の量を確認し、必要量を一緒に備蓄する  
(参考例：アルファ化白米 100g に調理水 170ml)

項目		備考
備蓄食・水の必要量	食数	① 利用者・患者の人数は ( ) 人
		② 職員の人数は ( ) 人
		③ その他 ( ) 人 (訪問・見舞客、ボランティア等の最大数)
		① + ② + ③ = 貴施設の必要な食数 [ ] 食
一人当たり必要量	給食対象者の平均推定エネルギー必要量は 平成 年 月現在 [ ] kcal	必要量について、現在の備蓄と比べていかがですか。必要な改善について施設全体でご検討ください。  掲載 P 2 ~ 3
	給食対象者の平均基礎代謝量は 平成 年 月現在 [ ] kcal	
日数	備蓄は何日分にしますか [ ] 日分	
水	飲用 必要な飲用水は、( ) l 貴施設の必要な食数 × 1.5 l	
	調理用 必要な調理水は ( ) l 調理水が必要な備蓄食に合わせて算出	
備蓄食の種類	備蓄食は組合せ（主食・主菜・副菜）を考慮して選んでいますか はい いいえ	利用者に合った食品を選択します。  掲載 P 4 ~ 7
	備蓄食は熱量、栄養価を確認して組み合わせていますか はい いいえ	
備蓄食の保管	① 保管場所は ( )	掲載 P 8
	② 運搬方法は ( )	
	③ 運搬ルートは ( )	
	① ~ ③について、施設の誰もが知っていますか はい いいえ	
備蓄食の運用	提供 非常時に提供する備蓄食品の具体的な量、分配方法等を入力した献立を作成していますか はい いいえ	備蓄の水も含め、無駄なく運用できるように、計画的に管理します。  掲載 P 8 ~ 11
	コスト 日常の給食に備蓄食を利用する計画を作成していますか はい いいえ	

平成 25 年度秦野保健福祉事務所地域食生活対策推進協議会 委員名簿

氏 名	所属、職等
松月 弘恵	神奈川工科大学 准教授
藤井 穂波	東海大学医学部付属病院 栄養科長（管理栄養士）
切石 友恵 (H24 清水 幸子)	鶴巻温泉病院 栄養科長（管理栄養士）
井沢 茂	介護老人保健施設ほほえみの丘 管理栄養士
溝呂木 恭子 (H24 新地 有里子)	高齢者総合センター泉心荘 管理栄養士 (特別養護老人ホーム湖 管理栄養士)
草木 亜紀子	秦野精華園 管理栄養士
布施 恵美子	地域活動栄養士（管理栄養士）
南出 純二	神奈川県秦野保健福祉事務所 所長（医師）
斎藤 敦匡 池田 幸枝 深川 やよい 小宮 譲二	秦野市健康づくり課 参事兼課長 課長補佐（保健師） 主査（管理栄養士） 秦野市防災課 課長
関野 俊之 (H24 岩田 孝) 安部 京子 腰塚 愛	伊勢原市健康管理課 課長 主査（保健師） 管理栄養士
小嶋 博子 矢口 理恵 中塚 さおり (H24 山本 妙子) 山田 佳江 (H24 山本 恵子)	事務局 神奈川県秦野保健福祉事務所 保健福祉課長（保健師） 副技幹（管理栄養士） 技師（管理栄養士） 主査（保健師）

●問い合わせ、相談窓口●

神奈川県秦野保健福祉事務所 保健福祉課

秦野市曾屋 2-9-9

TEL 0463-82-1428

FAX 0463-83-5872

※平成 26 年度から神奈川県組織再編により、

「平塚保健福祉事務所 秦野センター」に名称が変わります。

本書は、秦野保健福祉事務所（平塚保健福祉事務所秦野センター）ホームページに掲載していますので、ご利用ください。