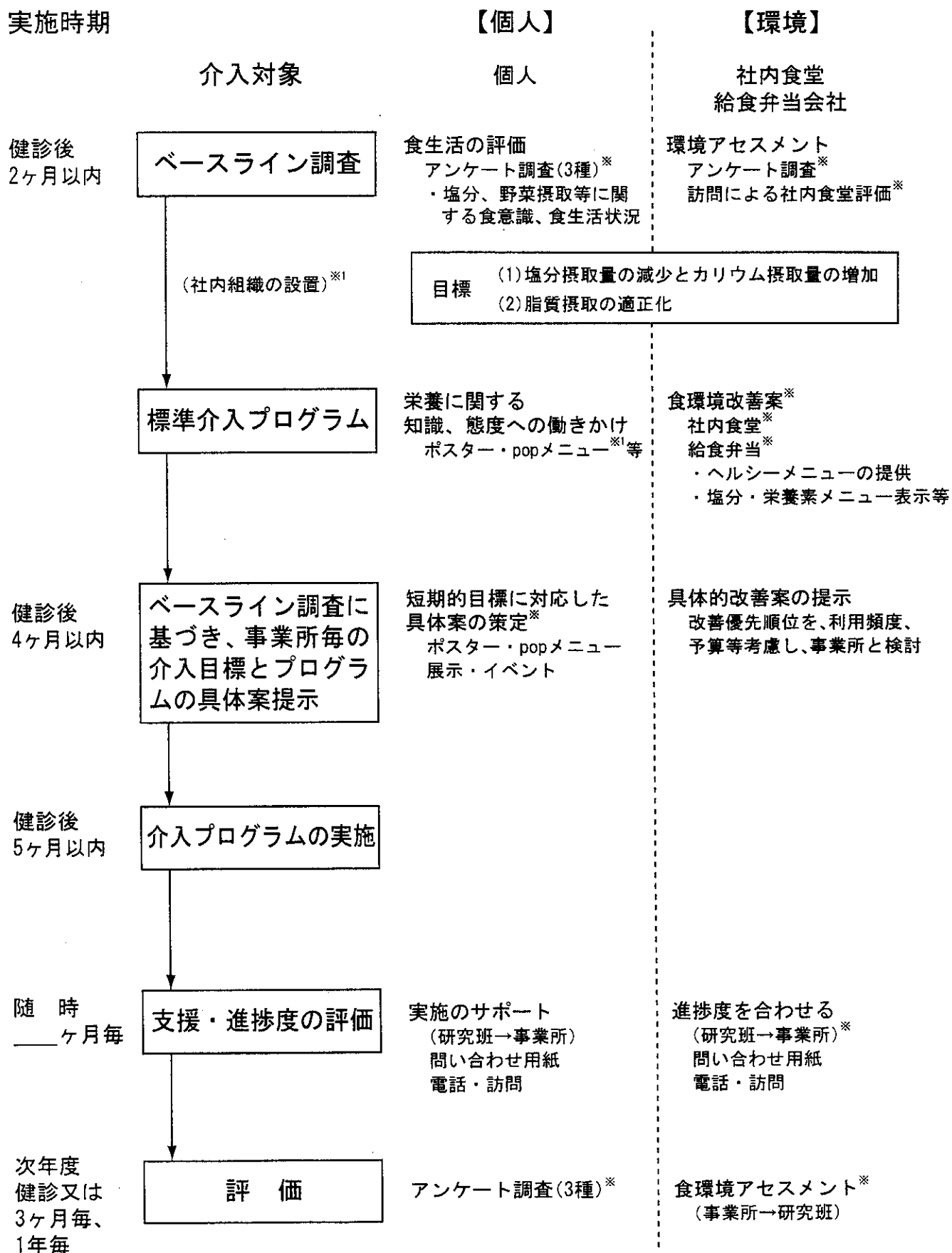


図4 栄養に関する集団への介入手順チャート



※1 popメニュー：栄養に関するワンポイント知識を記載したもので、食堂の机の上に置く

として、検診データ・統一問診票の結果を参考とし、アンケート票、訪問等によるアセスメントを実施し、具体案を策定する。介入プログラムを実施し、基本的には6ヵ月毎に、実施修正を行う。(栄養環境に関するアセスメントと改善策のフォーマットについては 添付資料を参照)

⑤ 集団全体(個人レベル)に対する介入の具体的手順

集団全体(個人レベル)に対する目標設置の手順と具体的内容について以下に示す。

⑤-1 集団全体(個人レベル)に対する目標設置

A 目標設定の方法

- ・一つのサイクルで減塩か、エネルギー脂肪比の適正化(PFC比の適正化)かのどちらかについて目標を設定する。
- ・基本的に環境(社内食堂)に関する取り組み目標と連動させて目標を設置する。
- ・介入の目標到達期間は3ヶ月毎に設定する
- ・事業所の地域性、季節を考慮する

B 個人(事業所社員全体)に対する取り組みの目標

以下に実際に社員の方に示す目標をあげる。

「三食・うす味・バランスの良い食事を！」(食習慣の形成、維持)

(目標Ⅰ) 塩分の摂取量を2g減少、カリウムを1日3000-4000mg摂取

第1期目標 (誰でも簡単に達成できる目標設定)

- ・つけもの、佃煮の頻度と量を減らす
- ・果物を1日1回食べよう

第2期目標 (多様な目標を提示して本人のライフスタイルや嗜好に合わせて目標を選択してもらう)

- ・うす味、めりはりのある味付け、汁を少なく
- ・毎食野菜を食べよう、加熱野菜を食べよう

(目標Ⅱ) エネルギー脂肪比20-25%の維持、PFC比の適正化(三食三品摂取)

第1期目標

- ・大豆、魚を増やす(三食三品)

第2期目標

- ・調理法、肉の部位を変えよう(三食三品)

⑤一2 集団全体（個人レベル）に対する具体的介入内容

以下に介入目標毎の具体的介入内容を示す。

A 基本的な取り組み方法

次の2本立とする。

- a. 単独の取り組み（6種の取り組み／年）
- b. 社員食堂への介入や運動への介入と連動した取り組み（6種の取り組み／年）

知識を高め、行動変容させるための手順

ひとつの知識を与え、行動変容させるために、まず問題点を明らかな形で示すことにする（視覚を重視する）。次に比較的簡単な内容から始め、徐々に目的とする行動変容が行われるように内容を深めてゆく。ある一定の知識が得られた段階で、与えられた知識を社員食堂等で実際に実践出来るよう環境を整える。さらに、これらの内容を調理担当者や家族に伝達し、家庭内への話題提供を行う。また、必要に応じて部分的な内容の繰り返しや追加を行う。催しものも開催する。

原則的に1つの目標に対する取り組み期間は3か月（1クール）以内とし、終了後切れ目なく別内容の取り組みを実施する。（社員食堂への介入と歩調を合わせる）

1クールには、比較的やさしい内容の取り組み（レベル1）（原則として食品や料理レベルであり、栄養素には言及しない）とやや高いレベル（レベル2）（原則として社員食堂への介入と歩調を合わせたもので最小限度の栄養素名称や比率等に言及する）のふたつを同時に実施する。

具体的な取り組み手順と内容

a. 取り組みの手順

別紙に各年度別の取り組み内容とタイムスケジュールの概略を示した。原則的に何れの取り組みも『A』の内容から順次実施する。ただし、1年に行う12種の取り組み内容の実施順は問わない。

b. 取り組み内容（例）

レベル1

- ① 1日3食規則正しく食べることの効用（欠食や間食のリスクを示す）
- ② 野菜を食べることの効用（食物繊維やカリウムの摂取のメリット）
- ③ 清涼飲料のエネルギー量（高エネルギーの品物がかなりあることを伝える）
- ④ アルコール飲料のエネルギー量や効用とリスク並びに適正な飲酒量について
- ⑤ 漬物類や加工食品に含まれる塩分量について
- ⑥ いわゆる特定健康用食品の効用やリスクについて

等々

レベル2

別紙のとおり（とりあえず1年目分のみ）

取り組みの方法と内容見直し

介入後の評価に伴い次年度の取り組み内容を検討する。この際地域的な特性や年齢層男女比等を十分に考慮することは言うまでもない。

B 使用教材に関すること

使用する教材の種類

集団に対する取り組みであることを考慮すれば、フードモデル等の展示やポスターの掲示による情報提供は重要である。しかし、それではだけでは個人に対する取り組みは不十分であるため、個人向けのリーフレットや職場単位での配布物（菓子類のエネルギー量を示した鉛筆立て、調味料に含まれる塩分量をプリントしてあるペーパーフォルダー、下敷き等）も実施する。また、家庭での実践を促すため、レシピ、標語、たよりを発行する。いずれも出来る限り薄く広くを原則としたい

教材の開発

a. フードモデル等

既製のフードモデルでは対応できないものがあるため、メニューを作成の上必要数に関係業者で制作する。比較的安定で安価な現物（食塩）等はそれをそのまま利用する。

b. 展示用具

ショウケースを事業所に対し用意する。

c. リーフレット、パンフレット

用紙のサイズや記載方法などを統一した上で、基本バージョンを予め作成し、必要に応じてカスタマイズして利用する。

d. 栄養関連の情報が収載されているポスターや事務用品

既製、または研究班で新規に作成したものを使用。

e. イベント

これまでに関わった食事会（バイキング形式）や教室あるいはコンテストを参考にして、作成したイベントマニュアルを利用。

C その他

他の介入対策との連携

出来る限り他の介入対策との連携し、効果が上がるように工夫する。

1-2-1. 「脂質エネルギー比率を20～25%にする」に対応した取り組み

(目標) 脂質を多く含む食品や料理の摂取量や摂取頻度を低下させる。

(介入前後の知識状況を把握するための質問例○×方式)

- 1) 全く同一の魚の切り身ならば、塩焼きもフライもエネルギー(カロリー)は変わらない
- 2) エネルギー(カロリー)を相対的に多く取りすぎれば、生活習慣病の危険度は増加する

A 日本人と欧米人が1人1年間に摂取する脂質量をサラダ油(植物性)とラード(動物性)で展示する。(日本人に関する展示は現在と20年前の成績を両方を展示)

B Aに対応したリーフレットの作成(展示場所の案内等を入れる)

C 常用量の食品中もしくは出来上がり料理中に含まれる脂質量を展示する。

D Cに対応したリーフレットの作成

E 脂質の摂取比率と疾病に関する展示

F Eに対応したリーフレットの作成

G 脂質の摂取量や摂取比率を適正化させるための対策展示

H Gに対応したリーフレットの作成

I 社員食堂でも実践できる対策についての情報提供

J 外食やコンビニにおける対策についての情報提供

K 家庭で実践できる対策についての情報提供(本人と調理担当者へ)

L 悪い見本と良い見本の2種の食事(社員食堂)を提供して実際に選択させる。また、選択状況を数回に渡りチャェックする

M 調理担当者を交えての教室の開催

* 必要に応じて各対策を再度実施する。

1-2-2 「屋食の塩分量を現状より1g減らす」に対応した取り組み

(目標) 常用量の食品もしくは料理中の塩分量を知り、これらの摂取量や摂取頻度を低下させる。

(介入後の知識状況を把握するための質問例○×方式)

- 1) 蒲鉾や竹輪に塩分は含まれていない。
- 2) 大さじ1杯のウスターソースに含まれる塩分は、同量の濃口しょう油に含まれる塩分の半分以下のである。

- | | |
|---|--|
| A | 日本人と欧米人が1人1年間に摂取するナトリウム量を食塩で展示する。(日本人に関する展示は現地の実績とし、併せてナトリウムの最低必要量についても併せて食塩で展示する) |
| B | Aに対応したリーフレットの作成(展示場所の案内等を入れる) |
| C | 常用量の食品もしくは出来上がりの料理中に含まれるナトリウム量を実物大のフードモデルと食塩で展示する。 |
| D | Cに対応したリーフレットの作成 |
| E | ナトリウムの摂取と疾病に関する展示 |
| F | Eに対応したリーフレットの作成 |
| D | ナトリウムの摂取量やカリウムとの摂取比率を適正化させるための対策展示 |
| E | Dに対応したリーフレットの作成 |
| F | 社員食堂でも実践できる対策についての情報提供 |
| G | 外食やコンビニにおける対策についての情報提供 |
| H | 家庭で実践できる対策についての情報提供(本人と調理担当者へ) |
| I | 悪い見本と良い見本の2種の食事(社員食堂)を提供して選択状況をチェックする |
| J | 減塩コンテストの開催 |

* 必要に応じて各対策を再度実施する。

1-2-3. 「食品構成の改善」に対応した取り組み

(目標) 一品料理やインスタント食品のみの食事摂取頻度を低下させる。

(介入前後の知識状況を把握するための質問例○×方式)

- 1) 空腹さえ満たすことが出来れば食事の中心にこだわらなければならない
- 2) 一般に一品料理は定食形式の食事に比べ中に含まれる栄養素のバランスは悪い

A 同一エネルギーの1品料理と定食に含まれる個々の食品や調味料を両者とも実物大のフードモデルで展示する

B Aに対応したリーフレットの作成 (展示場所の案内を入れる)

C 同一エネルギーの1品料理と定食に含まれるビタミンやミネラルを実物大のフードモデルともに視覚的に展示する

D Cに対応したリーフレットの作成

E 3大栄養素の偏った摂取と疾病に関する展示

F Eに対応したリーフレットの作成

G 食品構成を適正化するための対策 (3皿運動) の展示
(主食、主菜、副菜の3皿をそろえて食べる)

H Gに対応したリーフレットの作成

I 社員食堂でも実践できる対策についての情報提供

J 外食やコンビニにおける対策についての情報提供

K 家庭で実践できる対策についての情報提供 (本人と調理担当者へ)

L 社員食堂における食事の選択状況をチェックする

M 定食 (3皿) を食べよう運動の開催 → 社員食堂を中心に開催

* 必要に応じて各対策を再度実施する。

1-2-4 「卓上調味量の改善」に対応した取り組み

(目標) 卓上塩や卓上しょう油の使用量と使用頻度を低下させる。

(介入前後の知識状況を把握するための質問例○×方式)

- 1) 焼き魚にレモン汁をかけると薄味付けでもおいしく食べることが出来る
- 2) コシヨウ、七味唐辛子、食酢にも塩分は多く含まれている。

A 日本人が1人1年間に摂取する各種調味料を展示する。併せて含有するナトリウム量について食塩で展示する

B Aに対応したリーフレットの作成（展示場所の案内等を入れる）

C 常用量の食品中もしくは出来上がりでの料理中に含まれる調味料を実物大のフードモデルで展示する。

D Cに対応したリーフレットの作成

E 卓上調味料の摂取過剰を防止するための対策に関する展示

F Eに対応したリーフレットの作成

G 卓上調味料の使用方法を工夫し、ナトリウム摂取量を減量するための対策展示

H Gに対応したリーフレットの作成

I 社員食堂でも実践できる対策についての情報提供

J 外食やコンビニにおける対策についての情報提供

K 家庭で実践できる対策についての情報提供（本人と調理担当者へ）

L 社員食堂に置かれている卓上調味料に簡単な情報を提供し、併せて各調味料の使用量をチェックする。

* 必要に応じて各対策を再度実施する。

1-2-5. 「メニュー表示」(栄養表示)に対応した取り組み

(目標) メニュー表示を参照しながら食事を選択する頻度を向上させる。

(介入前後の知識状況を把握するための質問例○×方式)

- 1) コンビニエンスストアで売られている弁当類のほとんどもしくは栄養価表示がついている。
- 2) ファーストリーストランのメニューにはエネギ量(カロリー)の表示がついている。

A 出来上りの料理(フードモデル)を例示しながらメニュー表示の正しい捉え方を展示する

B Aに対応したリーフレットの作成(展示場所の案内等を入れる)

C メニュー表示より、過剰もしくは不足する栄養素(食品)の捉え方を展示する

D Cに対応したリーフレットの作成

E 社員食堂で実行できる情報提供

F 外食やコンビニにおける対策についての情報提供

* 必要に応じて各対策を再度実施する。

1-2-6. 肥満とエネルギーの過剰摂取防止対策（減量）に関する取り組み
（運動介入との共同の取り組み）

（目標）

（介入前後の知識状況を把握するための質問例○×方式）

1)
2)

A 日本人の肥満度約25%の者が体内に蓄積している平均的脂肪量をラードもしくはモデルで展示する。併せて肥満度0%の者の脂肪量を併せて展示する

B Bに対応したリーフレットの作成（展示場所の案内等を入れる）

C 常用量の食品中もしくは出来上がり料理中の含まれるエネルギー量を3gのスティックシュガーもしくは、茶碗1杯のご飯（約160g）で展示する。

D Cに対応したリーフレットの作成

E 肥満と疾病に関する展示

F Eに対応したリーフレットの作成

G エネルギー摂取量を適正化させるための対策展示

H Gに対応したリーフレットの作成

I 社員食堂でも実践できる対策についての情報提供

J 外食やコンビニにおける対策についての情報提供

K 家庭で実践できる対策についての情報提供（本人と調理担当者へ）

L 常用量の食品中もしくは出来上がりの料理中のエネルギー量を運動で消費するための、種類な
らびに時間を展示

M 正しい減量（ダイエット）教室の開催

N 正しい減量（ダイエット）コンクールの開催

* 必要に応じて各対策を再度実施する。

⑥栄養に関する環境整備の具体的手順

環境整備に関する目標設置の手順と具体的内容について以下に示す。

⑥-1 環境整備に関する目標設置の手順

以下に改善目標とそのためのアセスメント項目を示す。目標設定の際、実現可能性、コスト、社員の方の受け入れられやすさ等を考慮し（表2を参）、基本的に6ヶ月毎に設定する。

目標1：昼食の塩分を1g下げる

食堂利用者1人1日当たりの各種調味料（食塩、しょうゆ、みそ、ソース、ドレッシング、食酢）の平均使用量の算出（献立に記載されている調味料の使用量と喫食者数より算出する。献立に記載されていない卓上調味料は含めない。）

連続した3～5日間でのみそ汁の塩分量と容量（汁のみ）の測定（塩分濃度計と計量カップを用いて測定する。1日の測定に当たり時間帯をずらして、5サンプル程度を測定し、その平均を求める。）

月単位での食塩、しょう油、みそ、ソース、ドレッシング、食酢の施設全体での購入量の把握（発注書、納品書もしくは請求書、出納表等から把握する）

栄養月報より塩分摂取量を求める

実施献立表より昼食の栄養価計算を行い、塩分摂取量を求める

目標2：脂肪エネルギー比率を20～25%にする

食堂利用者1人1日当たりの油脂類の平均使用量を算出する

月単位で施設全体での肉類の種類別、部位別使用量を求める

（発注書、納品書もしくは請求書、出納表等から把握する）

栄養月報より脂質エネルギー比率を求める

実施献立表より昼食の栄養価計算を行い、脂質エネルギー比率を算出

定食について料理ごとの盛り付け重量を確認する。さらに実施献立表に示された値との比較を行う

目標3-（イ）：食糧構成の改善-肉を減らし魚・大豆製品を増やす

食堂利用者1人1日当たりの肉類・魚類・大豆および大豆製品の平均使用量を算出（献立に記載されている純使用量と喫食者数より算出する。献立に記載されていない食品は含めない）

月単位での肉類・魚類・大豆および大豆製品の購入量の把握（発注書、納品書もしくは請求書、出納表等から把握する）

栄養月報より使用量を求める

実施献立表より昼食の食品群別摂取量を求める

目標3－(ロ)：食糧構成の改善－野菜・果物を増やす

食堂利用者1人1日当たりの野菜と果物の平均使用量を算出(献立に記載されている純使用量と喫食者数より算出する。献立に記載されていない漬物等は含めない)

月単位での野菜・果物の施設全体での購入量の把握(発注書、納品書もしくは請求書出納表等から把握する)

栄養月報より使用量を求める

実施献立表より昼食の食品群別摂取量を求める

目標4：卓上調味料の改善

設置されている卓上調味料の種類と容器の容量及びその設置数(現状をそのまま把握出来ればよい)

連続した3～5日間における各種卓上調味料の使用量の集計(献立や季節によって利用される種類や使用量に変動が予想されるため数日間の調査が必要)

食堂利用者1人1日当たりの各種卓上調味料の平均使用量の算出

目標5：メニューの栄養表示の改善

メニューの栄養価表示の有無

栄養価表示がされている栄養素等の把握

表示スペース有無の確認

アセスメント結果をふまえ、介入するにあたっての目標(標準の介入目標)から実際の目標を設置する。その際実際には、研究班事務局と栄養WGが、これらの因子を考慮し事業所と相談しながら目標を設置する。決定した目標を事業所に提案し、社内食堂委託会社又は給食弁当会社が実施を図る。

介入の目標は、基本的に6ヵ月毎に設定する。その段階的ステップを表3に示す。

⑥－2 環境整備に関する具体的改善内容

環境整備に関する具体的改善内容を以下に示す。

A 改善案の提示

- ・給食の栄養目標量・食品構成に問題がある場合は改善を提示する。
- ・献立表に記載された重量の食材料が使用されていない場合は改善する。
- ・栄養月報から三大熱量素のエネルギー比率が適切でない場合は、食品構成に沿った食品使用ができていないか検討する。
- ・定食に複数の献立がない場合、定食以外に選択メニューがない場合は複数の献立への変更が可能か検討する。

- ・減塩のためには、漬物、佃煮、塩干魚の使用頻度と量が多ければ減らす方向にする。献立表に表れない食卓での調味料、漬物、佃煮については減らす。献立表に調味料に量の記載が無ければ記載するように、ある場合にも調理段で献立表に沿って調味する。塩分計での実測値で実証しながら改善する。
- ・脂肪エネルギー比率が高い場合は、全体の食品構成を見直すとともに、和食・洋食のバランスや、油脂の種類、肉の種類と部位、魚の種類と魚介類や大豆製品の使用状況を改善する。
- ・メニュー表示を行っていない場合、また行っている場合にもより効果的な表示に改善する。
- ・食堂に栄養指導媒体の掲示が無い場合、または栄養指導媒体の掲示がある場合にもより効果的な掲示方法や内容に改善する。
- ・定食の種類が一種類であったり、主食、主菜、副菜に量や種類の選択幅が少ない場合には増やす方向で検討する。
- ・介入前の価格を考慮に入れて給食の改善を行う。
- ・料理代金の支払方法を工夫し、支払時に栄養摂取量がわかる方法を検討する。

B 介入

減塩と PFC バランスの適正化を大きな目標とし、指導内容や指導のレベルを集団全体への介入と連携をとりながら行う。

- ・一年目の介入は栄養基準、食品構成、メニュー表示、調味料について行う。具体的には脂肪エネルギー比率を 20・25%にする、昼食の塩分量を現状より 1g 減らす、食品構成の改善、卓上調味料の改善、メニュー表示の実施を目標とする。
- ・二年目の介入は複数献立、メニュー選択性について行う。具体的には定食の複数献立、魚メニューの設定、主食量の調整と、副菜に選択の幅をもたせるなどである。
- ・三年目の介入は特別メニューについて行う。たとえば減塩、低脂肪、低カロリー一食などの実施を行う。

表2 介入の目標と介入に伴って考えられる反応

	望める効果の大きさ	改善の可能性	コスト	受け入れられやすさ			改善に必要なマンパワー	コメント
				社員側	会社側	給食スタッフ側		
① 脂肪エネルギー比率を20～25%にする	大	ある	上↑	O.K	O.K	手間が増える	作業量増える↑↑ (揚げ物を煮物・焼物へ)	給食委託会社や調理スタッフとの相談が必要
② 屋食の食塩を1g減らす	大	ある	上↑	反発もあるだろう	O.K	O.K	作業量増える↑ (汁物を副菜へ)	食習慣に関わる社員教育が重要
③ 食品構成を改善する (イ)肉を減らし魚・大豆製品を増やす (ロ)野菜・果物を増やす	大	ある	上↑↑↑	反発もあるだろう	コストしたい	コストしたい	変わらない	おいしい魚料理を提供するのが難しい。肉を好む社員の反発があるだろう。社員教育が必要
④ 卓上調味料の改善	大	ある	上↑↑	O.K	コストしたい	コストしたい	変わらない	コストが大きい
⑤ メニューの栄養表示の改善 (栄養表示を行う)	小	教育効果による	いらない	難しさあるだろう	O.K	O.K	いらない	食行動、嗜好に対する教育効果による
	小	教育効果による	いらない	O.K	O.K	O.K	いらない	教育効果があればメニューの選択に良い効果を与えるだろう

給食スタッフとは、社内食堂・給食弁当会社を意味する

- ① 介入に伴うコストをどうするか
- ② シーズンでのやりやすさの差(夏に野菜増加は比較的安価に可能)
- ③ O印は介入が受け入れられ難いところ

表3 6ヶ月単位の介入目標(段階的ステップ)

	1～6ヶ月	7～12ヶ月	13～18ヶ月	19～24ヶ月
①脂肪エネルギー比を20～25%にする	料理法を変える (揚げ物を煮物・焼物に)	肉の種類・部位を変える (牛・豚から鶏肉、バラ・ロースから赤身へ)	肉を減らし魚を増やす	大豆製品を増やす
②屋食の塩分を1g減らす	①塩干魚は使わない 塩魚 生魚塩焼 1.5g → 0.7g = 0.8g ↓ 1回/Wやめたら → 0.8g/5日 → 0.16/day ↓ ②つけもの、佃煮の量を1/2にする 0.6g/day → 0.3g/day ↓ ①+② = 0.46g/day ↓	③汁物の回数を1/2にする 1.2g/day → 0.6g/day 0.6g/day ↓ ①+②+③ = 1.06g/day ↓ ④汁の量を多く、汁を少なくする 1.2g/day → 0.8g/day 0.4g/day ↓ ①+②+④ = 0.86g/day ↓		
③食品構成を改善する			肉を減らし魚を増やす	大豆製品を増やす 野菜・果物を増やす
④卓上調味料	教育教材、媒体による教育期間 塩分含有量と減塩方法 食堂介入②を媒体に教育	卓上の塩、しょうゆの改善	卓上の塩、しょうゆの改善	卓上の塩、しょうゆの改善
⑤メニュー栄養表示	教育教材・媒体による教育期間 健康のために望ましい脂質の取り方 食堂介入①を媒体に教育	塩分に関する表示 脂質に関する表示 メニュー選択への活用法指導	塩分に関する表示 脂質に関する表示 メニュー選択への活用法指導	塩分に関する表示 脂質に関する表示 メニュー選択への活用法指導

資料1 開催イベントについて

事業所全社員に対して、以下のことを周知徹底し、士気を高めるために開催イベントを行う。

企業として介入研究に参加したこと、アセスメントが終了しいよいよ介入に入ること、成功のためには一人ひとりの積極的な参加が必要であること。

（企画案 1）国民一人1日あたり、1年間の食塩摂取量の展示

国民栄養調査から計算した食塩摂取量の内訳（食塩、味噌、醤油など）を展示する。毎日の食塩摂取も365日まとめると、大変多い量になることに驚きの気持ちを持ってもらうことと、逆に毎日の小さな努力の積み重ねで減塩の可能性があることを実感してもらう。

展示場所 食堂奥の休憩室カウンター等を利用する。

経費 費用は研究班にて負担する。協力を得られた場合は、展示終了後は給食で使用できる調味料なので委託会社の給食材料を展示用に一時借り受ける。

（企画案 2）介入研究のネーム募集

今回の介入研究に親しみやすく、楽しいネームをつける。

社員が楽しく健康作りをしていけるように、また、会社の行事として、みんなが参加意識をもつことが大切である。

経費 入賞者への賞品代 1万円程度、研究班負担

今日何回目の味噌汁ですか？

和食の定番といえば、味噌汁や澄まし汁といった汁物ですね。

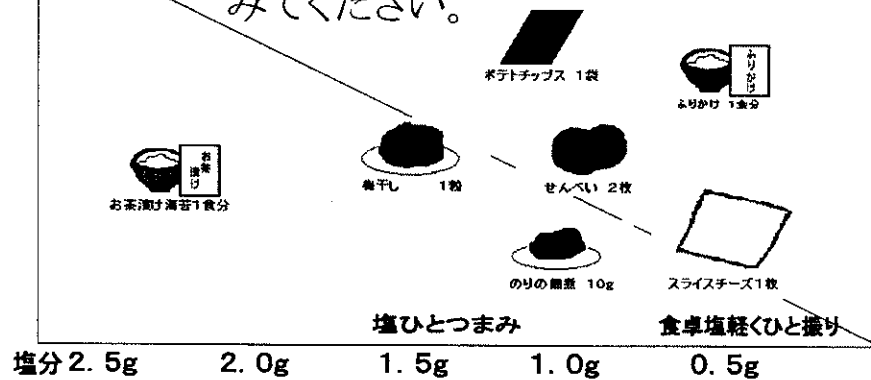
汁物を毎食飲むと、塩分の摂り過ぎです。

汁物は 一日一回 目標に



加工食品の塩分早見表 〈佃煮・ふりかけ・菓子編〉

梅干しやスライスチーズと比べて
みてください。



アセスメント結果
書類からのアセスメント項目

栄養月報

		アセスメント項目ごとの結果	
栄養基準量	1	社員給食の栄養基準量を作成しているか	
	2	栄養基準量算定の基礎となる対象が妥当か	
	3	計算の手順に誤りがないか	
	4	栄養基準量の数値が妥当か	
	5	栄養基準量の脂肪エネルギー比率が妥当か	
	6	実施栄養量が栄養基準量を充足しているか	
	7	実施栄養量の脂肪エネルギー比率が妥当か	
	食品構成	8	食品構成を作成しているか
		9	食品群分類が適切か
		10	計算に用いた荷重平均成分表が妥当か
		11	計算の手順に誤りがないか
		12	食品構成が栄養基準量を充足しているか
		13	食品群別摂取量が食品構成を充足しているか

献立表

献立	14	定食に複数の献立があるか
	15	定食以外の選択メニューがあるか
	16	主菜に選択メニューがあるか
	17	主菜の選択メニュー毎に栄養量が適切か
	18	副菜に選択メニューがあるか
	19	食品構成を満たした献立となっているか
	20	和食、洋食のバランスがよいか
	21	脂肪の多い種類の肉を多く使っていないか
	22	魚の種類に偏りがないか
	23	主菜に使用する食材の量が適切か
	24	献立表に調味料の量が記載されているか

実測によるアセスメント

料理の塩分濃度の測定	25	汁ものの塩分濃度が適切か	
食品重量の測定	26	献立表に記載された重量が使用されているか	

現地視察によるアセスメント

メニュー表示	27	内容が適切か	
	28	掲示場所が適切か	
	29	喫食者にわかりやすい表示か	
	30	喫食者の興味を引く表示か	
	31	展示しているか	
栄養指導媒体	32	展示状況が適切か	
	33	喫食者にわかりやすい展示か	
	34	喫食者の興味を引く展示か	
	35	展示物の回転状況	
	36	定食の価格が適切か	
価格	37	主菜の価格が適切か	
	38	副菜の価格が適切か	
	39	価格と食材料費の内訳が適切か	
食費の支払い方法	40	現金払い、カード払い、チケット制	
	41	置き場所	
卓上調味料	42	種類	
	43	置き場所	
卓上漬物・佃煮	44	種類	

資料4-1 栄養環境に関する改善策フォーマット(年 月 日現在)

今後の改善策
書類からのアセスメント結果に対する改善策
栄養月報

	アセスメント項目ごとの今後の改善策	今後の作業手順と担当者
栄養基準量		
食品構成		
献立表		
献立		