

タイプ A

<p>最も食数が多い献立について記載</p> <p>1 食あたり 調理食数 _____ 食 販売食数 _____ 食</p> <p>給与栄養量は、1 人分（1 食あたり又は 1 日あたり）の 1 か月または 1 サイクルなど一定の期間の平均を記入。予定の段階での結果か実施の結果のいずれかわかるように。</p> <p>期間： _____</p> <p>* 栄養素等は、全ての項目について記載しなくてもよい</p>	栄養素等	単位	給与栄養目標量（範囲）	給与栄養量（実施・予定）
	エネルギー	k cal		
	たんぱく質	g		
	脂質	g		
	炭水化物	g		
	食物繊維	g		
	ビタミン A	μ gRE		
	ビタミン B ₁	mg		
	ビタミン B ₂	mg		
	ビタミン C	mg		
	カルシウム	mg		
	鉄	mg		
	食塩相当量	g		
	%たんぱく質	%		
%脂質	%			
%炭水化物	%			

タイプ C

最も食数が多い献立 について記載 1 食あたり 調理食数 _____ 食 販売食数 _____ 食 給与栄養量は、1 人分（1 食あたり又は 1 日あた り）の 1 か月または 1 サ イクルなど一定の期間 の平均を記入。予定の段 階での結果か実施の結 果のいずれかわかるよ うに。 期間： _____ * 栄養素等は、全ての 項目について記載し なくてもよい	栄養素等	単位	給与栄養目標量（範囲）	給与栄養量（実施・予 定）
	エネルギー	k cal		
	たんぱく質	g		
	脂質	g		
	炭水化物	g		
	食物繊維	g		
	ビタミン A	μ gRE		
	ビタミン B ₁	mg		
	ビタミン B ₂	mg		
	ビタミン C	mg		
	カルシウム	mg		
	鉄	mg		
	食塩相当量	g		
	%たんぱく質	%		
%脂質	%			
%炭水化物	%			

摂取状況の評価

		摂取量(摂取状況)
エネルギー	kcal	
たんぱく質	g	
脂質	g	
炭水化物	g	
食物繊維	g	
ビタミンA	μ gRE	
ビタミンB ₁	mg	
ビタミンB ₂	mg	
ビタミンC	mg	
カルシウム	mg	
鉄	mg	
食塩相当量	g	
%たんぱく質	%	
%脂質	%	
%炭水化物	%	

タイプ D

最も食数が多い献立 について記載 1 食あたり 調理食数 _____ 食 販売食数 _____ 食 給与栄養量は、1 人分（1 食あたり又は 1 日あた り）の 1 か月または 1 サ イクルなど一定の期間 の平均を記入。予定の段 階での結果か実施の結 果のいずれかわかるよ うに。 期間： _____ * 栄養素等は、全ての 項目について記載し なくてもよい	栄養素等	単位	給与栄養目標量（範囲）	給与栄養量（実施・予 定）
	エネルギー	k cal		
	たんぱく質	g		
	脂質	g		
	炭水化物	g		
	食物繊維	g		
	ビタミン A	μ gRE		
	ビタミン B ₁	mg		
	ビタミン B ₂	mg		
	ビタミン C	mg		
	カルシウム	mg		
	鉄	mg		
	食塩相当量	g		
	%たんぱく質	%		
%脂質	%			
%炭水化物	%			

利用状況・摂取状況 把握対象:

1. 摂取量が適正と思われる人の割合	
2. 摂取量が多いと思われる人の割合	
3. 摂取量が約75%（約1/4程度残す）程度と思われる人の割合	
4. 摂取量が約50%（約1/2程度残す）程度と思われる人の割合	
5. その他	
2のケースへの対応	
3のケースへの対応	
4のケースへの対応	
5のケースへの対応	

分担研究報告書

事業所給食における栄養管理の実施状況と 利用者の健康と食に対する知識・態度の関係

分担研究者	平田 亜古	お茶の水女子大学助教授
研究協力者	永田 美由紀	千葉県保健所保健指導課
	田村 米子	港区みなと保健所健康推進課
	川尻 由美子	港区みなと保健所健康推進課
	入山 八江	新潟市保健所健康増進課
	堀越 和美	新潟市保健所健康増進課
	廣川 貴子	新潟市保健所健康増進課

研究要旨

研究班作成の栄養管理報告書の有効性の検証と活用方法の検討をするために、栄養管理報告書に基づく施設の栄養管理の実施水準の評価・判定結果と施設の給食利用者の健康と食に対する知識・態度の関係を明らかにすることを目的とした。

調査対象は、3自治体の保健所管内の特定給食施設の12事業所給食施設とその利用者である。H17年1～9月に施設から提出された栄養管理報告書より栄養管理の実施水準を17項目に分け、項目の評価ごとに得点を与え、合計が30点未満の3施設を栄養管理の実施水準の高い「良好群」、残りを「要改善群」の2群に分類した。給食利用者の健康や食に対する知識・態度に関する調査は、自記式の質問紙法を用い実施し、回収数は1060人であった。

その結果、給食の運営が施設直営であり常勤の管理栄養士が配置されている施設は、栄養管理の実施水準が最も高かった。その理由として、栄養管理を行う管理栄養士が直接的に利用者をアセスメントすることができ、その結果を給食や食環境に反映しやすいこと、さらに施設の各部署で保持している利用者の栄養や健康に関する情報を、給食会議等の連携により共有ができる組織があることがあげられた。一方、給食の運営業務を委託している施設では、受託給食会社側が配置する栄養士が非常勤であっても栄養管理ができる体制を持っていること、および給食施設側が関連部署や給食に関する会議を通じ利用者の情報を受託側に伝達・連携できる組織があることがあげられた。

栄養管理の実施水準が高い施設において給食の提供を受けている利用者の健康と食に関する意識は、現在の食事を続けていくことで健康が維持でき、継続的に健康のために必要な食事の内容を考え、自分にとって適切な食事内容を認知し、健康を考えて食事をするのが家族や会社にも良いことだと考えていた。その施設の食環境は、健康情報の提供や学習環境が整っており、その情報をもとに、健康的に食事が選択できる環境であった。良好な栄養管理を実施している給食施設を利用することは、昼食1食の提供であっても、利用者の健康や食事についてより良好な態度形成につながる可能性が示唆された。このことにより、今回作成した栄養管理報告書の有効性として、施設の栄養管理の実施水準が利用者に影響を及ぼしていることを確認できる可能性がある。そして、栄養管理報告書の活用方法は、施設の栄養管理の実施水準を確認するとどまらず、そのことが利用者にとどのように影響しているかを評価していくことにもつながると思われる。

A. 研究目的

これまで自治体では、給食施設より提出された栄養管理報告書を用いて栄養管理状況を把握している。平成15年5月に施行された健康増進法に「栄養管理基準」が示されたのを受けて、各自治体でも「栄養管理報告書」が改定されてきている。

自治体が給食施設の栄養管理の実施状況を確認し、必要な指導・支援を行っていくためのひとつの方法として、栄養管理の実施水準を確認できるような「栄養管理報告書」の書式を作成し、

その提出を施設に求める方法が考えられる。従って、栄養管理報告書は自治体においては、給食施設の栄養管理のプロセスや実施水準を把握するツールとなり、給食施設においては栄養管理報告書を作成することで自己の施設の栄養管理のプロセスや実施水準を自己評価できるツールになると考えられ、自治体、施設両者に共通のツールになりうるものと考えられる。

本研究班では、平成16年度に特定給食施設やそれを支援・指導する保健所と給食施設とが共

通した目標にするために「栄養管理基準」の項目を設定し、ツールとして、栄養管理報告書とチェック票案等を作成した。

本研究では、研究班で作成した栄養管理報告書の有効性の検証と活用方法の検討をするために、施設から提出された栄養管理報告書の内容から栄養管理のプロセス・実施水準を評価し、その結果と給食利用者の健康と食に対する知識・態度と関係を検討することを目的とした。

B. 対象施設(事業所)の概要

調査対象は、栄養管理報告書の作成及び給食利用者への質問紙調査の協力が得られた3つの自治体(C市、M区、N市)の保健所管内の特定給食施設のうちの12の事業所給食施設である。表1に施設の概要を示す。施設の概要は、後述する各施設から提出された栄養管理報告書より整理し記載した。

C. 調査方法及び分析方法

1) 事業所給食の栄養管理報告書の種類

自治体C市2施設、M区2施設、N市1施設の計5施設には、本研究班が作成した「特定給食施設栄養管理報告書(事業所)例(資料1(石田資料1 P72~P78))」を用いた。それ以外のN市7施設にはN市で作成した「N市栄養管理状況報告(資料2)」を用いた。

調査に使用した栄養管理報告書は、H17年1月~9月に所管保健所へ提出されたものを用いた。

2) 栄養管理の実施水準の評価・判定方法

提出された栄養管理報告書より栄養管理の実施水準を評価・判定するために、本研究班が作成した「特定給食施設の栄養管理実施状況の評価基準表(資料3)」を用いた。評価方法は、研究者が評価項目ごとに、良好1点、普通2点、要改善3点の得点を与え、表2に示した1~17の評価の合計得点で評価・判定を行った。

そして、後述する結果から、栄養管理のアセスメントに関する評価項目(1~4)(表2)が良好と判断でき、合計点が30点未満の3施設(施設番号2, 8, 12)を栄養管理の実施水準が高いものとして「良好群」、それ以外の9施設を「要改善群」の2群に分類した。

3) 給食利用者への健康や食に対する知識・態度調査

調査協力が得られた12施設に、栄養管理報告書の作成時期と同時期に、本研究班が作成した給食の利用者へ健康や食に対する知識・態度に関する自記式の質問紙調査(資料4)を行った。回収数は12施設で1060人であった。

4) 統計的解析

栄養管理の実施水準得点の「良好群」及び「要改善群」の2群間で実施水準得点に差が認められるかの検討には、対応のないt-testを用いて行った。

栄養管理の実施水準得点の「良好群」及び「要改善群」の2群間で、給食利用者への健康と食に対する知識・態度に違いが認められるかの検討には、Mann-Whitney U testを用いて行った。

D. 結果

1) 事業所給食施設の栄養管理報告書からみた栄養管理の実施水準の評価

栄養管理報告書を特定給食施設の栄養管理実施状況の評価基準表(資料3)を用いて栄養管理状況の良否を評価・判定した。評価結果を表2に示す。

栄養管理のアセスメントに関する評価項目の1~4で良好と評価された施設は、実施水準得点が低値となった。

17の「給食に関する会議を開催し、定期的話し合い行われているか(委託側と受託側の会議を含む)」や15の「定期的利用者の嗜好や満足度の実態やその原因を把握している」が良好であっても、栄養管理のアセスメントに関する評価項目(1~4)が良好とは限らなかった。

全施設で8の「⑧一定期間前に予定献立を作成し、対象者に掲示している」が良好であったものの、栄養管理のアセスメントに関する評価項目(1~4)が要改善と評価されている施設があった。

2) 栄養管理の実施水準得点

表2内の栄養管理のアセスメントに関する評価項目(1~4)が良好と判断でき、合計点が30点未満の3施設(施設番号2, 8, 12)を栄養管理が良好なものとして「良好群」、それ以外の9施設を「要改善群」とし、2群に分類した。

「良好群」と「要改善群」とで栄養管理実施水準得点を比較したところ、「良好群」は「要改善群」に比較して有意に低得点を示した(表3)。

3) 「良好群」の施設の概要

「良好群」と判定された3施設の概要を検討した。1施設は給食の運営が施設直営で、施設側に常勤の管理栄養士が配置されていた。残りの2施設はいずれも給食運營業務を委託しており、受託給食会社側に非常勤の栄養士が配置されていた。

アセスメント情報は、直営の1施設では、管

理栄養士が直接、利用者から必要な情報を得ていた。一方、委託の2施設は、施設側の健康管理担当者や保健師から情報を得ていた。

4) 給食利用者の健康と食に対する知識・態度

給食の利用者の健康と食に対する知識・態度調査の結果を表4に示す。

「1. あなたは、食生活で気をつけていることがありますか」では、71%が「ある」と回答した。

「5. あなたは、自分に合った量と質の食事をするのは、あなたの健康にとって大切なことだと思いますか」では、62%が「とても重要である」と回答した。

「6. あなたは、自分に合った量と質の食事をする自信がありますか」では、47%が「かなりできる・少しできる」と回答した。

「7. あなたが自分にあった量と質の食事をする上で、妨げになっていることは何ですか」の回答で「栄養や食事の知識がない」と「特に妨げが無い」と回答した者の割合が30%と最も高く、ついで「時間がない」が21%であった。

「9. あなたは、健康は自分の努力によって決まると思えますか」では、41%が「とてもそう思う」と回答した。

「10. あなたは、食品や料理を購入する時にどんなことを重視して選びますか」の回答で「鮮度」と回答した者の割合が51%と最も高く、ついで「価格」が50%、「健康・栄養」が44%「安全性」が35%、「味・嗜好」が33%の順であった。

「11. あなたは「食事より他のことにお金を使いたい」という考えについて、どのように思えますか」では、24%が「強くそう思う・少しそう思う」と回答した。

5) 栄養管理の実施水準の良否別にみた利用者の健康と食に対する知識・意識の違い(表5)

栄養管理の実施水準が良好と判定された給食施設は、要改善と判定された給食施設と比較し、給食の利用者の健康と食に対する知識・態度のどの部分に違いが認められるかを検討した。

「2. あなたは、現在の食事が今後も続く健康面でまずいと思いますか」では、良好群が要改善群と比較して、「とてもそう思う・まあそう思う」と回答した者の割合が有意に低かった。

「3. あなたは健康のために、食事の質と量を考えて食事を選択していますか」では、良好群が要改善群と比較して、「はい、半年以上続けている」と回答した者の割合が有意に高かった。

「4. あなたは、自分にとって適切な食事内容・量を知っていますか」では、良好群が要改善群と比較して、「はい」と回答した者の割合が有意に高かった。

「8. あなたが、健康のために自分に合った量と質の食事をするのは、あなたの職場や家族にとってよいことだと思いますか」では、良好群が要改善群と比較して、「とてもそう思う」と回答した者の割合が有意に高かった。

「12. あなたが自分に合った食事を選択するために、職場の食堂では、栄養成分表示が整っていると思いますか」では、良好群が要改善群と比較して、「十分整っている・まあまあ整っている」と回答した者の割合が有意に高かった。

「13. あなたは、職場の食堂で料理を選択するときに、栄養成分表示を参考にしていますか」では、良好群が要改善群と比較して、「いつもしている・時々している」と回答した者の割合が有意に高かった。

「14. 職場の食堂では、健康的なメニューが選択しやすく提供されていると思いますか」では、良好群が要改善群と比較して、「十分選択しやすく提供されていると思う・まあまあ選択しやすく提供されている」と回答した者の割合が有意に高かった。

「15. あなたは、健康や食事について、職場で情報を得たり、学習をする機会がありますか」では、良好群が要改善群と比較して、「十分ある・まあまあある」と回答した者の割合が有意に高かった。

E. 考察

1) 栄養管理の実施水準が高い給食施設となるための重要な項目

結果より、栄養管理の実施水準が高い給食施設となるための重要な項目を整理する。

給食の運営が施設直営とすることにより、常勤の管理栄養士が直接的に利用者のアセスメントしやすくなる。そして、その結果を給食や食事環境に反映しやすくする。

そして、各部署で保持している利用者の栄養や健康に関する情報を、給食に関する会議やその他の連携により、必要な部署が必要な情報を共有できるような組織をもっている。

給食の運営を委託している施設では、受託給食会社側に非常勤の栄養士を配置し、栄養管理ができる体制を持っている。

そして、受託給食会社側に利用者のアセスメント情報を施設側の健康管理担当者や保健師など、関連部署や給食に関する会議を通じて情報が伝達できるよう、連携があること。

2) 栄養管理の実施水準が高い給食施設を利用することと、利用者の健康と食に対する知識・態度との関連

栄養管理の実施水準が高い施設において給食の提供を受けている利用者の意識は、現在の食事を続けていくことで健康が維持できると意識していた。これは、利用者は良好な栄養管理がなされている給食であるかどうかを認識していると考えられた。

また、利用者は継続的に健康のために必要な食事の内容を考え、利用者にとって適切な食事内容を認知し、健康を考えて食事をするのが家族や会社にも良いことだと考えていた。

そして、その食環境は、健康情報の提供や学習環境が整っており、その情報をもとに、健康的に食事が選択できる環境であった。

栄養管理の実施水準が高い施設において給食の提供を受けることは、昼食1食の提供であっても、利用者の健康や食事についてより良好な態度形成につながる可能性が示唆された。さらに利用者は栄養・健康の情報の提供を受けることができ、そこで得た知識や意識を昼食の場を提供することで自己学習もできるのである。

このことにより、今回作成した栄養管理報告書の有効性として、施設の栄養管理の実施水準が利用者に影響を及ぼしていることを確認できる可能性がある。そして、栄養管理報告書の活用方法は、施設の栄養管理の実施水準を確認するにとどまらず、そのことが利用者にとどのように影響しているかを評価していくことにもつながると思われる。

F. 結論

栄養管理の実施水準が高い施設は、各部署で保持している利用者のアセスメント情報が給食を実施する部署に伝達され、連携していることが重要である。

利用者は良好な栄養管理が給食施設で実施されているかどうか認識している。

栄養管理の実施水準が高い施設において給食の提供を受けることは、昼食1食の提供であっても、利用者の健康や食事についてより良好な態度形成につながる可能性が示唆された。さらに利用者は栄養・健康の情報の提供を受けることができ、そこで得た知識や意識を昼食の場を提供することで自己学習もできるのである。

このことにより、今回作成した栄養管理報告書の有効性として、施設の栄養管理の実施水準が利用者に影響を及ぼしていることを確認できる可能性がある。そして、栄養管理報告書の活用方法は、施設の栄養管理の実施水準を確認するにとどまらず、そのことが利用者にとどのよう

に影響しているかを評価していくことにもつながると思われる。

G. 学会発表等

なし

H. 知的所有権の取得状況

なし

表1 対象とした事業所給食施設の概要

施設番号			1	②	3	4	5	6	7	⑧	9	10	11	⑫
自治体			C市		M区		N市							
施設名			NC企業	KY銀行事務センター	TS企業	TP企業	KM工場	JN組合	IYスーパー	DY銀行	NS企業	NI百貨店	NZ工場	DY銀行事務センター
運営状況 〔栄養指導含：(栄)〕			委託	直営	委託	委託	委託	委託	委託	委託	委託(栄)	委託(栄)	委託(栄)	委託
管理栄養士必置規定			×	×	×	○	×	×	×	×	×	○	×	×
栄養士・ 管理栄養士数 〔常：常勤〕 〔非：非常勤〕	施設	管理栄養士		常1					配置無し					
	給食会社	管理栄養士	非1		常2	常1								
		栄養士	非1				常1	非1		非1	非1	常1	非1	非1
従業員数			185	282	400	1200	620	279	275	590	189	672	316	537
食数	朝 (その他)						50	(36)						
	昼		157	250	377	671	120	136	155	320	150	710	140	300
	夕					10	50		25					
	1日食数		157	250	377	681	220	172	180	320	150	710	140	300
喫食率(昼%)			85	89	94	56	19	49	56	54	79	106	44	56
給食システム	提供形式 〔複：複数定食〕 〔単：単一定食〕 〔A：アラカルト〕 〔C：カフェテリア〕	複	複	複・A	C	複・A	複・A	複	複・A	単・A	C	単・A	複・A	
	提供量の選択 〔主：主食〕 〔副：副食〕	主	主	主・副	主・副	主	主	主	主	主	主食	主・副	無し	
給食の責任者の所属部署			フードサービス事業部	事務集中G	総務部	人事部総務課	業務課総務係	ビル管理会社	勤労厚生部	総務部	総務部	人事部	業務部総務係	総務部
栄養管理報告書の記入者所属			フードサービス事業部	事務集中G	給食会社栄養士	給食会社栄養士	業務課総務係	責任者	勤労厚生部	給食会社栄養士	給食会社本部	給食会社栄養士	給食会社本部	給食会社栄養士
栄養管理に必要なアセスメントデータの入手先			×	管理栄養士	×	×	×	×	×	施設側健康管理者		×	×	施設側保健師
栄養管理の実施水準得点			41	22	39	34	33	37	32	27	35	32	36	26

注) 施設番号に○印のついた施設は、栄養管理の実施水準が良好と判定された施設

表2 栄養管理の実施水準の評価と得点

(表の見方:得点が低いほど良好)

施設番号		1	②	3	4	5	6	7	⑧	9	10	11	⑫	
自治体		C市		M区		N市								
評価 カテゴリー	評価 番号	栄養管理評価の項目	NC企 業	KY銀 行事務 セン	TS企 業	TP企 業	KMI 場	JN組 合	IYス パー	DY銀 行	NS企 業	NI百 貨店	NZ工 場	DY銀 行事務 セン
運営の 条件	1	①施設全体の中で給食部門の使命、位置、役割、方針が明確にされている	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
アセス メント	2	②食事サービス対象者(以下「対象者」という)の性・年齢および栄養状態(身長・体重)・身体活動レベルが把握されている。それ以外の項目(糖尿病、高血圧、高脂血症、貧血者の出現率、欠食状況等)が把握されている	2	1	3	3	2	2	2	1	2	2	2	1
	3	③対象者の性・年齢階級別人数と特性(栄養状態、生活習慣等)を把握し、食事サービスにおいて取り組むべき目標、課題等を明確にしている	3	1	3	2	3	3	3	1	3	2	3	1
栄養 計画	4	④対象者の性・年齢および栄養状態(身長・体重)・身体活動レベル等を踏まえて、給与栄養量の目標を定期的に見直す(肥満、やせの場合は身長に対する標準体重を用いるなどの調整を含む)	3	1	3	2	3	2	3	1	2	2	2	1
	5	⑤献立作成基準を作成している	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	9	⑨予定給与栄養量を算出している	3	1	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1
食事計画・ 生産計画	6	⑥食事の内容は、対象者の身体の状況、栄養状態、生活習慣、病状、治療状況、摂取量、嗜好等を考慮して献立に反映している	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
	7	⑦各地域の特色や季節感、行事食等を取り入れ、変化に富んだ献立とする	3	1	1	1	1	3	1	1	3	1	3	1
実施	8	⑧一定期間前に予定献立を作成し、対象者に掲示している	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	10	⑩入れから供食までの品質目標、その品質設計に基づく品質管理を実施している(予定された献立どおりに提供されている、また、確認している)	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	11	⑪献立や食事サンプルに栄養成分表示をすることにより、食事の選択ができるようにしている	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	12	⑫複数献立や選択食(カフェテリア方式)などの場合に、エネルギー量別に料理の組み合わせ例を示すなど、利用者が自分にあった食事を選択できるような情報を提供している	3	1	3	3	3	3	1	1	2	1	3	2
	13	⑬対象者が正しい食習慣を身に付けるために(自分に適した質と量の食事がわかるように)必要な知識を提供しているか。(利用者が使用できているか確認している)	3	2	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2
評価	14	⑮定期的に利用者の摂取量(喫食量、残食量)の実態やその原因を把握している	3	1	2	2	2	3	3	3	2	3	2	1
	15	・定期的に利用者の嗜好や満足度の実態やその原因を把握している	1	1	3	1	1	1	1	2	2	2	2	1
記録	16	⑯利用者の性、年齢、身体活動レベル、給与栄養量の目標量の帳簿作成と整備がされている。⑰献立表の帳簿作成と整備がされている。⑱実施献立に、熱量、栄養素、食品群別重量等を記録し、保存する。⑲推定栄養摂取量等の帳簿作成と整備がされている	2	1	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2
改善	17	⑳給食に関する会議を開催し、定期的に話し合い行われているか(委託側と受託側の会議を含む)	2	2	3	2	2	3	1	1	3	2	3	3
栄養管理の実施水準得点(評価番号1～17の合計)			41	22	39	34	33	37	32	27	35	32	36	26
衛生 管理		⑲給食の運営が、食品衛生法(昭和22年法律第233号)、「大規模食中毒対策等について」(平成9年3月24日衛生第85号生活衛生局長通知)の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等に基づいて実施されている	1	1	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—
記録		⑳委託契約書等を備えている(責任分担が明確になっている)	1	直営	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—
評価		・健康づくりの一環として給食が十分機能しているか	—	—	—	—	—	1	2	1	2	1	2	2

注)施設番号に○印のついた施設は、栄養管理の実施水準が良好と判定された施設

表3 栄養管理の実施水準得点

	良好群(n=3)	要改善群(n=9)	合計(n=12)	t-test
栄養管理の 実施水準得 点	25.0±2.2点	35.4±2.9点	32.8±5.3点	p<0.001

数字は平均値±標準偏差

表4-1 健康と食に対する知識・態度調査の施設別の集計表

設問	回答肢	2		12		8		良好(n=3)		7	
		KY銀行事務センター		DY銀行事務センター		DY銀行				IYスーパー	
		人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
1. あなたは、食生活で気をつけていることがありますか	1 ある	124	62%	169	76%	44	77%	337	70%	39	67%
	2 ない	77	38%	52	24%	13	23%	142	30%	19	33%
	合計	201	100%	221	100%	57	100%	479	100%	58	100%
2. あなたは、現在の食事が今後も続くと思えますか	1 とてもそう思う	12	6%	13	6%	6	11%	31	6%	7	12%
	2 まあそう思う	26	13%	49	22%	5	9%	80	17%	15	26%
	3 どちらともいえない	62	31%	84	38%	22	39%	168	35%	25	43%
	4 あまりそう思わない	78	39%	64	29%	20	35%	162	34%	8	14%
	5 まったくそう思わない	24	12%	13	6%	4	7%	41	9%	3	5%
	合計	202	100%	223	100%	57	100%	482	100%	58	100%
3. あなたは健康のために、食事の質と量を考えて食事を選択していますか	1 はい、半年以上続けている	97	48%	108	50%	30	54%	235	49%	12	22%
	2 はい、半年未満だが続けている	27	13%	20	9%	5	9%	52	11%	10	19%
	3 いいえ、しかしすぐには始めようと考えている	24	12%	38	17%	4	7%	66	14%	13	24%
	4 いいえ、しかし半年以内にはじめようと考えている	7	3%	13	6%	3	5%	23	5%	8	15%
	5 いいえ、半年以内に始めようとは考えていない	46	23%	39	18%	14	25%	99	21%	11	20%
	合計	201	100%	218	100%	56	100%	475	100%	54	100%
4. あなたは、自分にとって適切な食事内容・量を知っていますか	1 はい	111	55%	146	65%	39	67%	296	61%	33	57%
	2 いいえ	91	45%	79	35%	19	33%	189	39%	25	43%
	合計	202	100%	225	100%	58	100%	485	100%	58	100%
5. あなたは、自分に合った量と質の食事をするのは、あなたの健康にとって大切なことだと思いますか	1 とても重要	124	61%	156	69%	38	66%	318	65%	30	52%
	2 まあ重要	67	33%	60	27%	18	31%	145	30%	24	41%
	3 どちらともいえない	9	4%	9	4%	1	2%	19	4%	3	5%
	4 あまり重要でない	2	1%	0	0%	1	2%	3	1%	0	0%
	5 まったく重要でない	1	0%	0	0%	0	0%	1	0%	1	2%
	合計	203	100%	225	100%	58	100%	486	100%	58	100%
6. あなたは、自分に合った量と質の食事をする自信がありますか	1 かなりできる	20	10%	24	11%	7	12%	51	10%	3	5%
	2 少しできる	86	42%	89	40%	17	29%	192	40%	20	34%
	3 どちらともいえない	62	31%	70	31%	19	33%	151	31%	19	33%
	4 あまりできない	32	16%	37	16%	11	19%	80	16%	12	21%
	5 まったくできない	3	1%	5	2%	4	7%	12	2%	4	7%
	合計	203	100%	225	100%	58	100%	486	100%	58	100%
7. あなたが自分に合った量と質の食事をする上で、妨げになっていることは何ですか。(複数回答)	1 栄養や食事の知識がない	60	30%	64	28%	14	24%	138	28%	14	24%
	2 やる気がない	45	22%	46	20%	9	16%	100	20%	16	27%
	3 お金がない・経済的	16	8%	24	11%	5	9%	45	9%	5	8%
	4 時間がない	22	11%	56	25%	9	16%	87	18%	19	32%
	5 周囲の仲間や家族とのつきあいが妨げとなる、周囲の協力がでない	8	4%	29	13%	3	5%	40	8%	10	17%
	6 健康的な食物が提供されていない	4	2%	11	5%	2	3%	17	3%	3	5%
	7 特に妨げはない	73	36%	70	31%	26	45%	169	35%	14	24%
	8 生活時間が不規則	1	0%	1	0%			2	0%	3	5%
	9 偏食・過食・嗜好品	3	1%	1	0%			4	1%	2	3%
	10 料理技術がない									1	2%
	11 健康状態・体質	1	0%	1	0%			2	0%		
	合計	203	100%	228	100%	58	100%	489	100%	59	100%

10		5		4		9		11		6		3		1		要改善(n=9)	合計(n=12)		
NI百貨店		KM工場		TP企業		NS企業		NZ工場		JN組合		TS企業		NC企業					
人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)		
81	68%	17	68%	39	76%	15	56%	9	50%	43	90%	35	80%	120	72%	398	71%	735	71%
39	33%	8	32%	12	24%	12	44%	9	50%	5	10%	9	20%	46	28%	159	29%	301	29%
120	100%	25	100%	51	100%	27	100%	18	100%	48	100%	44	100%	166	100%	557	100%	1036	100%
8	7%	4	16%	7	14%	3	12%	2	11%	3	6%	3	7%	14	8%	51	9%	82	8%
44	36%	4	16%	11	22%	9	35%	4	22%	8	16%	13	30%	39	23%	147	26%	227	22%
44	36%	10	40%	18	35%	7	27%	6	33%	17	34%	12	27%	59	36%	198	35%	366	35%
24	20%	7	28%	15	29%	6	23%	6	33%	16	32%	14	32%	43	26%	139	25%	301	29%
3	2%	0	0%	0	0%	1	4%	0	0%	6	12%	2	5%	11	7%	26	5%	67	6%
123	100%	25	100%	51	100%	26	100%	18	100%	50	100%	44	100%	166	100%	561	100%	1043	100%
41	36%	5	21%	20	39%	9	36%	6	33%	24	50%	15	34%	79	48%	211	39%	446	44%
20	17%	5	21%	2	4%	1	4%	1	6%	9	19%	7	16%	17	10%	72	13%	124	12%
17	15%	4	17%	9	18%	3	12%	3	17%	4	8%	4	9%	31	19%	88	16%	154	15%
12	10%	2	8%	5	10%	3	12%	2	11%	2	4%	3	7%	12	7%	49	9%	72	7%
25	22%	8	33%	15	29%	9	36%	6	33%	10	21%	15	34%	27	16%	126	23%	225	22%
115	100%	24	100%	51	100%	25	100%	18	100%	49	100%	44	100%	166	100%	546	100%	1021	100%
62	51%	10	40%	21	41%	6	23%	7	39%	26	53%	16	36%	98	59%	279	50%	575	55%
59	49%	15	60%	30	59%	20	77%	11	61%	23	47%	28	64%	68	41%	279	50%	468	45%
121	100%	25	100%	51	100%	26	100%	18	100%	49	100%	44	100%	166	100%	558	100%	1043	100%
82	67%	14	56%	33	65%	15	58%	5	29%	37	74%	24	55%	93	56%	333	59%	651	62%
37	30%	9	36%	14	27%	10	38%	8	47%	11	22%	20	45%	63	38%	196	35%	341	33%
4	3%	2	8%	2	4%	1	4%	4	24%	2	4%	0	0%	9	5%	27	5%	46	4%
0	0%	0	0%	2	4%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	1%	3	1%	6	1%
0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	0%	2	0%
123	100%	25	100%	51	100%	26	100%	17	100%	50	100%	44	100%	166	100%	560	100%	1046	100%
11	9%	0	0%	1	2%	2	8%	1	6%	5	10%	2	5%	17	10%	42	8%	93	9%
41	34%	10	40%	21	41%	4	15%	8	47%	14	29%	16	36%	70	42%	204	37%	396	38%
46	38%	7	28%	19	37%	9	35%	5	29%	20	41%	12	27%	44	27%	181	32%	332	32%
22	18%	5	20%	8	16%	10	38%	3	18%	8	16%	12	27%	33	20%	113	20%	193	18%
2	2%	3	12%	2	4%	1	4%	0	0%	2	4%	2	5%	2	1%	18	3%	30	3%
122	100%	25	100%	51	100%	26	100%	17	100%	49	100%	44	100%	166	100%	558	100%	1044	100%
42	34%	9	36%	17	33%	14	47%	5	23%	12	24%	24	55%	45	27%	182	32%	320	30%
22	18%	7	28%	4	8%	3	10%	2	9%	11	22%	7	16%	31	19%	103	18%	203	19%
17	14%	3	12%	2	4%	3	10%	3	14%	5	10%	4	9%	21	13%	63	11%	108	10%
42	34%	9	36%	12	24%	6	20%	2	9%	14	28%	10	23%	19	11%	133	23%	220	21%
21	17%	2	8%	9	18%	3	10%	1	5%	13	26%	5	11%	24	14%	88	15%	128	12%
11	9%			2	4%	3	10%			2	4%	2	5%	21	13%	44	8%	61	6%
25	20%	5	20%	16	31%	4	13%	7	32%	14	28%	8	18%	52	31%	145	25%	314	30%
1	1%			1	2%	3	10%					1	1%	9	2%	11	1%		
				3	6%							3	2%	11	2%	15	1%		
		1	4%					1	5%	1	2%			2	0%	2	0%		
												1	1%	3	1%	5	0%		
123	100%	25	100%	51	100%	30	100%	22	100%	50	100%	44	100%	167	100%	571	100%	1060	100%

表4-2 健康と食に対する知識・態度調査の施設別の集計表

設問	回答肢	2		12		8		良好(n=3)		7		
		KY銀行事務センター		DY銀行事務センター		DY銀行				IYスーパー		
		人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	
8. あなたが、健康のために自分に合った量と質の食事をするのは、あなたの職場や家族にとってよいことだと思いますか	1 とてもそう思う	113	56%	123	57%	35	63%	271	57%	18	42%	
	2 まあそう思う	75	37%	77	36%	18	32%	170	36%	22	51%	
	3 どちらともいえない	13	6%	14	7%	2	4%	29	6%	2	5%	
	4 あまりそう思わない	2	1%	1	0%	0	0%	3	1%	0	0%	
	5 全くそう思わない	0	0%	0	0%	1	2%	1	0%	1	2%	
	合計	203	100%	215	100%	56	100%	474	100%	43	100%	
9. あなたは、健康は自分の努力によって決まると思えますか	1 とてもそう思う	87	43%	88	41%	30	54%	205	43%	13	30%	
	2 まあそう思う	92	46%	96	44%	22	39%	210	44%	28	65%	
	3 どちらともいえない	20	10%	31	14%	4	7%	55	12%	2	5%	
	4 あまりそう思わない	2	1%	1	0%	0	0%	3	1%	0	0%	
	5 全くそう思わない	1	0%	0	0%	0	0%	1	0%	0	0%	
	合計	202	100%	216	100%	56	100%	474	100%	43	100%	
10. あなたは、食品や料理を購入する時にどんなことを重視して選びますか(主なものを3つ選んで下さい)	1 健康・栄養	95	47%	108	47%	32	55%	235	48%	16	27%	
	2 体重コントロール	38	19%	21	9%	11	19%	70	14%	4	7%	
	3 安全性	81	40%	106	46%	24	41%	211	43%	14	24%	
	4 価格	97	48%	107	47%	33	57%	237	48%	20	34%	
	5 鮮度	123	61%	122	54%	26	45%	271	55%	25	42%	
	6 味・嗜好	64	32%	41	18%	15	26%	120	25%	14	24%	
	7 家族の好み	38	19%	51	22%	8	14%	97	20%	15	25%	
	8 手軽さ(簡便性)	22	11%	28	12%	5	9%	55	11%	5	8%	
	9 生産地	19	9%	22	10%	2	3%	43	9%	1	2%	
	10 季節性(旬)	32	16%	35	15%	6	10%			5	8%	
	11 特になし										2	3%
	合計	203	100%	228	100%	58	100%	489	100%	59	100%	
11. あなたは「食事より他のことにお金を使いたい」という考えについて、どのように思えますか	1 強くそう思う	9	4%	9	4%	4	7%	22	5%	1	2%	
	2 少しそう思う	38	19%	42	20%	7	13%	87	18%	8	19%	
	3 どちらともいえない	93	46%	101	47%	26	46%	220	47%	26	60%	
	4 あまりそう思わない	47	23%	46	21%	15	27%	108	23%	5	12%	
	5 全くそう思わない	15	7%	17	8%	4	7%	36	8%	3	7%	
	合計	202	100%	215	100%	56	100%	473	100%	43	100%	
12. あなたが自分に合った食事を選択するために、職場の食堂では、栄養成分表示が整っていると思えますか	1 十分整っている	43	21%	18	8%	3	6%	64	14%	2	5%	
	2 まあまあ整っている	136	67%	143	67%	39	74%	318	68%	27	63%	
	3 あまり整っていない	20	10%	46	22%	10	19%	76	16%	14	33%	
	4 まったく整っていない	3	1%	5	2%	1	2%	9	2%	0	0%	
	合計	202	100%	212	100%	53	100%	467	100%	43	100%	
13. あなたは、職場の食堂で料理を選択するときに、栄養成分表示を参考にしていますか	1 いつもしている	35	17%	14	7%	5	9%	54	12%	2	5%	
	2 時々している	90	44%	95	45%	20	36%	205	44%	17	40%	
	3 あまりしていない	51	25%	75	36%	22	40%	148	32%	15	35%	
	4 ほとんどしていない	27	13%	27	13%	8	15%	62	13%	9	21%	
	合計	203	100%	211	100%	55	100%	469	100%	43	100%	
14. 職場の食堂では、健康的なメニューが選択しやすく提供されていると思えますか	1 十分選択しやすく提供されていると思う	39	19%	16	8%	3	6%	58	12%	4	10%	
	2 まあまあ選択しやすく提供されている	134	66%	127	60%	34	63%	295	63%	24	57%	
	3 あまり選択しやすく提供されていない	25	12%	63	30%	15	28%	103	22%	14	33%	
	4 まったく選択しやすく提供されていない	5	2%	6	3%	2	4%	13	3%	0	0%	
	合計	203	100%	212	100%	54	100%	469	100%	42	100%	
15. あなたは、健康や食事について、職場で情報を得たり、学習をする機会がありますか	1 十分ある	4	2%	1	0%	0	0%	5	1%	2	5%	
	2 まあまあある	49	24%	49	23%	11	20%	109	23%	7	17%	
	3 あまりない	105	52%	118	55%	24	43%	247	52%	22	52%	
	4 まったくない	44	22%	48	22%	21	38%	113	24%	11	26%	
	合計	202	100%	216	100%	56	100%	474	100%	42	100%	
栄養管理の実施水準得点		22		26		27		25.0±2.2		32		

10		5		4		9		11		6		3		1		要改善(n=9)	合計(n=12)
NI百貨店		KM工場		TP企業		NS企業		NZ工場		JN組合		TS企業		NC企業			
人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
56	55%	8	38%	25	49%	10	40%	4	24%	31	62%	17	39%	74	44%	243	47%
38	37%	9	43%	21	41%	12	48%	9	53%	15	30%	23	52%	71	43%	220	42%
5	5%	4	19%	4	8%	3	12%	3	18%	4	8%	2	5%	18	11%	45	9%
3	3%	0	0%	1	2%	0	0%	1	6%	0	0%	2	5%	4	2%	11	2%
0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	0%
102	100%	21	100%	51	100%	25	100%	17	100%	50	100%	44	100%	167	100%	520	100%
39	38%	11	52%	22	43%	11	42%	3	18%	22	44%	14	32%	68	41%	203	39%
47	46%	7	33%	23	45%	13	50%	11	65%	21	42%	23	52%	83	50%	256	49%
16	16%	2	10%	3	6%	1	4%	3	18%	7	14%	7	16%	10	6%	51	10%
0	0%	0	0%	3	6%	1	4%	0	0%	0	0%	0	0%	4	2%	8	2%
0	0%	1	5%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	2	1%	3	1%
102	100%	21	100%	51	100%	26	100%	17	100%	50	100%	44	100%	167	100%	521	100%
47	38%	11	44%	21	41%	11	37%	9	41%	23	46%	16	36%	75	45%	229	40%
15	12%	5	20%	9	18%	1	3%	3	14%	11	22%	7	16%	40	24%	95	17%
20	16%	9	36%	21	41%	8	27%	2	9%	16	32%	12	27%	57	34%	159	28%
66	54%	9	36%	27	53%	18	60%	9	41%	34	68%	27	61%	78	47%	288	50%
60	49%	10	40%	23	45%	7	23%	6	27%	17	34%	26	59%	98	59%	272	48%
48	39%	8	32%	28	55%	16	53%	9	41%	23	46%	23	52%	66	40%	235	41%
18	15%	9	36%	5	10%	3	10%	4	18%	10	20%	4	9%	26	16%	94	16%
14	11%	1	4%	12	24%	7	23%	1	5%	6	12%	4	9%	14	8%	64	11%
4	3%	2	8%	2	4%	2	7%	1	5%	3	6%	2	5%	7	4%	24	4%
9	7%	4	16%	6	12%	4	13%	2	9%	7	14%	6	14%	20	12%	63	11%
														1	1%	3	1%
123	100%	25	100%	51	100%	30	100%	22	100%	50	100%	44	100%	167	100%	571	100%
5	5%	2	9%	0	0%	0	0%	0	0%	1	2%	2	5%	4	2%	15	3%
25	25%	7	32%	19	37%	6	23%	5	29%	8	16%	8	18%	24	14%	110	21%
52	52%	9	41%	18	35%	16	62%	11	65%	27	54%	25	57%	73	44%	257	49%
15	15%	2	9%	13	25%	2	8%	1	6%	12	24%	6	14%	56	34%	112	22%
3	3%	2	9%	1	2%	2	8%	0	0%	2	4%	3	7%	10	6%	26	5%
100	100%	22	100%	51	100%	26	100%	17	100%	50	100%	44	100%	167	100%	520	100%
6	6%	0	0%	7	14%	0	0%	0	0%	6	12%	2	5%	3	2%	26	5%
37	39%	4	19%	27	53%	5	21%	11	69%	25	51%	23	53%	54	33%	213	42%
45	47%	11	52%	17	33%	15	63%	4	25%	18	37%	10	23%	77	47%	211	42%
8	8%	6	29%	0	0%	4	17%	1	6%	0	0%	8	19%	30	18%	57	11%
96	100%	21	100%	51	100%	24	100%	16	100%	49	100%	43	100%	164	100%	507	100%
5	5%	0	0%	8	16%	0	0%	0	0%	2	4%	4	9%	8	5%	29	6%
28	28%	2	9%	21	41%	0	0%	1	6%	12	24%	12	27%	36	23%	129	25%
43	43%	9	41%	14	27%	12	46%	11	65%	20	40%	15	34%	67	42%	206	40%
24	24%	11	50%	8	16%	14	54%	5	29%	16	32%	13	30%	47	30%	147	29%
100	100%	22	100%	51	100%	26	100%	17	100%	50	100%	44	100%	158	100%	511	100%
4	4%	0	0%	6	12%	0	0%	0	0%	2	4%	2	5%	4	2%	22	4%
27	28%	5	23%	35	69%	5	19%	6	35%	25	51%	10	23%	70	43%	207	41%
58	60%	11	50%	9	18%	15	58%	8	47%	19	39%	22	50%	69	42%	225	44%
7	7%	6	27%	1	2%	6	23%	3	18%	3	6%	10	23%	21	13%	57	11%
96	100%	22	100%	51	100%	26	100%	17	100%	49	100%	44	100%	164	100%	511	100%
2	2%	0	0%	3	6%	0	0%	0	0%	3	6%	0	0%	0	0%	10	2%
17	17%	0	0%	13	25%	1	4%	2	13%	15	30%	7	16%	15	10%	77	15%
49	49%	12	55%	22	43%	16	62%	3	19%	21	42%	27	61%	96	62%	268	53%
33	33%	10	45%	13	25%	9	35%	11	69%	11	22%	10	23%	45	29%	153	30%
101	100%	22	100%	51	100%	26	100%	16	100%	50	100%	44	100%	156	100%	508	100%
32		33		34		35		36		37		39		41		35.4±2.9	32.8±5.3

表5 2群間で有意差の認められた設問

設問	回答肢	良好(n=3)		要改善(n=9)		合計(n=12)		Mann-Whitney U test
		人	(%)	人	(%)	人	(%)	
2. あなたは、現在の食事が今後も続く健康面でまずいと思いますか	1 とてもそう思う	31	6%	51	9%	82	8%	p<0.001 ***
	2 まあそう思う	80	17%	147	26%	227	22%	
	3 どちらともいえない	168	35%	198	35%	366	35%	
	4 あまりそう思わない	162	34%	139	25%	301	29%	
	5 まったくそう思わない	41	9%	26	5%	67	6%	
	合計	482	100%	561	100%	1043	100%	
3. あなたは健康のために、食事の質と量を考えて食事を選択していますか	1 はい、半年以上続けている	235	49%	211	39%	446	44%	p<0.01 **
	2 はい、半年未満だが続けている	52	11%	72	13%	124	12%	
	3 いいえ、しかしすぐには始めようと考えている	66	14%	88	16%	154	15%	
	4 いいえ、しかし半年以内には始めようと考えている	23	5%	49	9%	72	7%	
	5 いいえ、半年以内に始めようとは考えていない	99	21%	126	23%	225	22%	
	合計	475	100%	546	100%	1021	100%	
4. あなたは、自分にとって適切な食事内容・量を知っていますか	1 はい	296	61%	279	50%	575	55%	p<0.001 ***
	2 いいえ	189	39%	279	50%	468	45%	
	合計	485	100%	558	100%	1043	100%	
8. あなたが、健康のために自分に合った量と質の食事をするのは、あなたの職場や家族にとってよいことだと思いますか	1 とてもそう思う	271	57%	243	47%	514	52%	p<0.001 ***
	2 まあそう思う	170	36%	220	42%	390	39%	
	3 どちらともいえない	33	7%	57	11%	90	8%	
	4 あまりそう思わない							
	5 全くそう思わない							
	合計	474	100%	520	100%	994	100%	
12. あなたが自分に合った食事を選択するために、職場の食堂では、栄養成分表示が整っていると思いますか	1 十分整っている	64	14%	26	5%	90	9%	p<0.001 ***
	2 まあまあ整っている	318	68%	213	42%	531	55%	
	3 あまり整っていない	76	16%	211	42%	287	29%	
	4 まったく整っていない	9	2%	57	11%	66	7%	
	合計	467	100%	507	100%	974	100%	
13. あなたは、職場の食堂で料理を選択するときに、栄養成分表示を参考にしていますか	1 いつもしている	54	12%	29	6%	83	8%	p<0.001 ***
	2 時々している	205	44%	129	25%	334	34%	
	3 あまりしていない	148	32%	206	40%	354	36%	
	4 ほとんどしていない	62	13%	147	29%	209	21%	
	合計	469	100%	511	100%	980	100%	
14. 職場の食堂では、健康的なメニューが選択しやすく提供されていると思いますか	1 十分選択しやすく提供されていると思う	58	12%	22	4%	80	8%	p<0.001 ***
	2 まあまあ選択しやすく提供されている	295	63%	207	41%	502	51%	
	3 あまり選択しやすく提供されていない	103	22%	225	44%	328	33%	
	4 まったく選択しやすく提供されていない	13	3%	57	11%	70	7%	
	合計	469	100%	511	100%	980	100%	
15. あなたは、健康や食事について、職場で情報を得たり、学習する機会がありますか	1 十分ある	5	1%	10	2%	15	2%	p<0.01 **
	2 まあまあある	109	23%	77	15%	186	19%	
	3 あまりない	247	52%	268	53%	515	52%	
	4 まったくない	113	24%	153	30%	266	27%	
	合計	474	100%	508	100%	982	100%	

資料 2

別記様式第13号(第7条関係)

(第1面)												
給食施設栄養管理状況報告書(矯正施設・事業所・寄宿舎・その他用)												
(あて先)新潟市長					年 月 日							
【1】施設の名称												
【2】所在地		〒										
		電話				Fax						
【3】管理者		(職名)				(氏名)						
新潟市健康増進法施行細則第7条の規定により、次のとおり栄養管理状況を報告します。												
【4】施設種別		1矯正施設 2事業所 3寄宿舎 4その他				【5】管理栄養士配置施設の指定		1有 2無				
		1特定給食施設 2特定給食施設以外の施設										
【6】栄養管理部門の方針・目標		1利用者の健康増進・生活習慣病予防を図る 2こころのゆとり、精神的安定を得る 3食費の軽減 4その他()										
【7】組織 (栄養管理部門・給食部門の位置づけ)		部 門		1福利厚生部門 2総務部門 3庶務部門 4その他()								
		責任者		(職名)		(氏名)						
				電話		Fax						
組 織 図		1有 2無										
【8】健康づくりの一環として給食が十分機能しているか		1十分機能している 2まだ十分とは言えない 3機能していない										
【9】栄養管理委員会 (給食関係会議)		【実施回数】()回 【構成員】1管理者 2栄養管理部門責任者 3管理栄養士 4栄養士 5調理師・調理員 6対象者 7健康管理担当者 8 その他() 合計_____人 【目的】1給食及び健康管理に関する課題や問題の検討 2管理者や他部門との情報交換と連携の場 3苦情の処理 4献立の検討 5その他()										
【10】給食の運営方式		1直営 2委託		委託先								
		名 称										
		所 在 地		〒								
		代 表 者 氏 名		(職名)		(氏名)						
		施設担当責任者氏名		(職名)		(氏名)						
		電 話 番 号		() 内線								
		【委託内容】1献立作成 2材料購入 3調理 4施設外調理 5配膳 6下膳 7食器洗浄 8栄養指導 9その他()										
【11】従事者		代表者氏名		勤務形態		従事者数(人) 月 日現在						
						管 理 栄養士	栄 養 士	調 理 師	調 理 員	給 食 事務員	そ の 他 ()	合 計
施設側	管理栄養士			常 勤	専 任	常 勤						
	栄養士			非 常 勤	兼 任	非 常 勤						
受託側	管理栄養士			常 勤	専 任	常 勤						
	栄養士			非 常 勤	兼 任	非 常 勤						
【12】給食数(1日当たり平均食数)(食)		朝食		昼食		夕食		その他()		計		
【13】給食対象者の状況 (年 月現在)		生活活動強度		性別		18~29歳	30~49歳	50~69歳	()		計	
		低		男								
				女								
		やや低		男								
				女								
		適 度		男								
				女								
		高		男								
				女								
		合 計										

(第2面)

	【身長の把握】 1有 2無		【体重の把握】 1有 2無					
	【BMI】 (25以上 % 18.5未満 %)							
	【疾病の状況】 1高血圧(%) 2糖尿病(%) 3高脂血症(%) 5その他(%)							
【14】喫食率	%		(喫食者数 人 ÷ 対象者数 人)					
【15】対象者による給食の評価 1有 2無	【実施回数】()回 【方法】1食事内容調査 2給食の満足度調査 3食環境状況調査 4嗜好調査 4その他() 【改善課題】 【改善策】							
【16】摂取量調査 1有 2無	【実施回数】()回 【方法】1残菜調査(残菜率 %) 2摂取量個別調査 3その他()							
【17】給食形態	1単一定食()食 2複数定食()種類()食 3アラカルト()種類()食①カレー②めん類③丼物④その他() 4カフェテリア：主食(品 食)副食(主菜(品 食) ・副菜(品 食)) その他(品 食)							
【18】特別献立の導入 1有 2無	1ヘルシーメニュー 2行事食 3その他()							
【19】給食量の調整	主食の量 1有(種類) 2無		副食(主菜・副菜)の量 1有(種類) 2無					
平均給与食品量・平均栄養量(11月分) 1人1日(1朝 2昼 3夕)当たり								
【20】平均給与食品量(g)	穀類	食品名	給与目標量	給与量	【21】平均栄養量	栄養素名	給与栄養目標量	給与栄養量
		ごはん				エネルギー (kcal)		
		小麦粉・パン				たんぱく質 (g)		
	大豆・雑穀・めん			脂質 (g)				
	いも及びでんぷん類			カルシウム (mg)				
	砂糖及び甘味類			鉄 (mg)				
	油脂類			ビタミンA (μgRE)				
	豆類			ビタミンB ₁ (mg)				
	果実類			ビタミンB ₂ (mg)				
	緑黄色野菜			ビタミンC (mg)				
	その他の野菜			食物繊維 (g)				
	野菜漬物類			塩分(食塩相当量) (g)				
	海藻類			炭水化物エネルギー比 (%)				
	魚介類			たんぱく質エネルギー比 (%)				
肉類			脂質エネルギー比 (%)					
卵類								
乳類								
菓子類								
【22】給食費への支援	1食費 2光熱水費 3人件費 4その他() 5無し							
【23】作業指示書 1有 2無	1献立名 2材料名 3純使用量(1人分) 4純使用量(食数分) 5作業のポイント 6その他()							
【24】栄養教育 1有 2無	個別指導	延べ 人/年		【健康・栄養情報の提供】 1献立表掲示・配布 2ポスター・リーフレット 3食卓メモ 4その他()				
	集団指導	【内容】 回 延べ 人/年						
【25】栄養成分表示 1有 2無	1エネルギー 2たんぱく質 3脂質 4炭水化物 5食塩相当量 6その他()							
【26】給食日誌	1有 2無							
【27】非常食糧等の備蓄 1有 2無	()人分を()日分 【献立表】1有 2無 【保管場所】 ^{ちゆう} 1厨房内 2防災保管庫 3その他()							
【28】記入者	部門		職名	氏名				
	連絡先住所		電話番号					

