

表1-6 食堂で普段食事を選ぶときに重用視していること

年齢階級	性別		⑥手作りの料理		合計
			選択	未選択	
① 20歳代以下	男性	度数	6	40	46
		(%)	13.0	87.0	100.0
	女性	度数	0	7	7
		(%)	0.0	100.0	100.0
	合計	度数	6	47	53
	(%)	11.3	88.7	100.0	
② 30歳代	男性	度数	3	62	65
		(%)	4.6	95.4	100.0
	女性	度数	3	33	36
		(%)	8.3	91.7	100.0
	合計	度数	6	95	101
	(%)	5.9	94.1	100.0	
③ 40歳代	男性	度数	15	102	117
		(%)	12.8	87.2	100.0
	女性	度数	17	62	79
		(%)	21.5	78.5	100.0
	合計	度数	32	164	196
	(%)	16.3	83.7	100.0	
④ 50歳代	男性	度数	12	128	140
		(%)	8.6	91.4	100.0
	女性	度数	8	39	47
		(%)	17.0	83.0	100.0
	合計	度数	20	167	187
	(%)	10.7	89.3	100.0	
⑤ 60歳代以上	男性	度数	1	9	10
		(%)	10.0	90.0	100.0
	女性	度数	0	0	0
		(%)	0.0	0.0	0.0
	合計	度数	1	9	10
	(%)	10.0	90.0	100.0	

表1-7 食堂で普段食事を選ぶときに重用視していること

			⑦ボリューム		合計
年齢階級	性別		選択	未選択	
① 20歳代以下	男性	度数	11	35	46
		(%)	23.9	76.1	100.0
	女性	度数	3	4	7
		(%)	42.9	57.1	100.0
	合計	度数	14	39	53
		(%)	26.4	73.6	100.0
② 30歳代	男性	度数	15	50	65
		(%)	23.1	76.9	100.0
	女性	度数	7	29	36
		(%)	19.4	80.6	100.0
	合計	度数	22	79	101
		(%)	21.8	78.2	100.0
③ 40歳代	男性	度数	22	95	117
		(%)	18.8	81.2	100.0
	女性	度数	6	73	79
		(%)	7.6	92.4	100.0
	合計	度数	28	168	196
		(%)	14.3	85.7	100.0
④ 50歳代	男性	度数	17	123	140
		(%)	12.1	87.9	100.0
	女性	度数	2	45	47
		(%)	4.3	95.7	100.0
	合計	度数	19	168	187
		(%)	10.2	89.8	100.0
⑤ 60歳代以上	男性	度数	0	10	10
		(%)	0.0	100.0	100.0
	女性	度数	0	0	0
		(%)	0.0	0.0	0.0
	合計	度数	0	10	10
		(%)	0.0	100.0	100.0

表1-8 食堂で普段食事を選ぶときに重用視していること

年齢階級	性別		⑧食べられればよい		合計
			選択	未選択	
① 20歳代以下	男性	度数	14	32	46
		(%)	30.4	69.6	100.0
	女性	度数	1	6	7
		(%)	14.3	85.7	100.0
	合計	度数	15	38	53
	(%)	28.3	71.7	100.0	
② 30歳代	男性	度数	21	44	65
		(%)	32.3	67.7	100.0
	女性	度数	5	31	36
		(%)	13.9	86.1	100.0
	合計	度数	26	75	101
	(%)	25.7	74.3	100.0	
③ 40歳代	男性	度数	21	96	117
		(%)	17.9	82.1	100.0
	女性	度数	14	65	79
		(%)	17.7	82.3	100.0
	合計	度数	35	161	196
	(%)	17.9	82.1	100.0	
④ 50歳代	男性	度数	28	112	140
		(%)	20.0	80.0	100.0
	女性	度数	2	45	47
		(%)	4.3	95.7	100.0
	合計	度数	30	157	187
	(%)	16.0	84.0	100.0	
⑤ 60歳代以上	男性	度数	2	8	10
		(%)	20.0	80.0	100.0
	女性	度数	0	0	0
		(%)	0.0	0.0	0.0
	合計	度数	2	8	10
	(%)	20.0	80.0	100.0	

表2 食堂内に設置している卓上メモの理解度

			問2. 食堂内に設置している「卓上メモ」の記載内容は理解できますか。最も当てはまる選択肢を1つ選んで○印をつけて下さい。				合計
年齢階級	性別		①十分に理解できる	②半分程度は理解できる	③少しは理解できる	④全く理解できない	
① 20歳代以下	男性	度数	34	6	3	3	46
		(%)	73.9	13.0	6.5	6.5	100.0
	女性	度数	6	1	0	0	7
		(%)	85.7	14.3	0.0	0.0	100.0
合計	度数	40	7	3	3	53	
		(%)	75.5	13.2	5.7	5.7	100.0
② 30歳代	男性	度数	41	20	3	1	65
		(%)	63.1	30.8	4.6	1.5	100.0
	女性	度数	30	6	0	0	36
		(%)	83.3	16.7	0.0	0.0	100.0
合計	度数	71	26	3	1	101	
		(%)	70.3	25.7	3.0	1.0	100.0
③ 40歳代	男性	度数	62	39	13	3	117
		(%)	53.0	33.3	11.1	2.6	100.0
	女性	度数	55	18	6	0	79
		(%)	69.6	22.8	7.6	0.0	100.0
合計	度数	117	57	19	3	196	
		(%)	59.7	29.1	9.7	1.5	100.0
④ 50歳代	男性	度数	84	44	10	2	140
		(%)	60.0	31.4	7.1	1.4	100.0
	女性	度数	30	16	1	0	47
		(%)	63.8	34.0	2.1	0.0	100.0
合計	度数	114	60	11	2	187	
		(%)	61.0	32.1	5.9	1.1	100.0
⑤ 60歳代以上	男性	度数	5	2	2	1	10
		(%)	50.0	20.0	20.0	10.0	100.0
	女性	度数	0	0	0	0	0
		(%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
合計	度数	5	2	2	1	10	
		(%)	50.0	20.0	20.0	10.0	100.0

表3 小鉢バイキングの評価

			問3. これまでに実施された「野菜料理の小鉢バイキング」について、あなたほどの様に評価されますか。最も当てはまる選択肢を1つ選んで○印をつけて下さい。				合計
年齢階級	性別		①とても望ましい取り組みである(高く評価できる)	②ある程度は望ましい取り組みである(ある程度は評価できる)	③どちらともいえない	④望ましい取り組みであるとは思わない(評価できない)	
① 20歳代以下	男性	度数	19	16	8	3	46
		(%)	41.3	34.8	17.4	6.5	100.0
	女性	度数	4	2	1	0	7
		(%)	57.1	28.6	14.3	0.0	100.0
合計	度数	23	18	9	3	53	
		(%)	43.4	34.0	17.0	5.7	100.0
② 30歳代	男性	度数	22	23	18	2	65
		(%)	33.8	35.4	27.7	3.1	100.0
	女性	度数	16	17	3	0	36
		(%)	44.4	47.2	8.3	0.0	100.0
合計	度数	38	40	21	2	101	
		(%)	37.6	39.6	20.8	2.0	100.0
③ 40歳代	男性	度数	43	47	21	6	117
		(%)	36.8	40.2	17.9	5.1	100.0
	女性	度数	38	27	14	0	79
		(%)	48.1	34.2	17.7	0.0	100.0
合計	度数	81	74	35	6	196	
		(%)	41.3	37.8	17.9	3.1	100.0
④ 50歳代	男性	度数	45	63	23	9	140
		(%)	32.1	45.0	16.4	6.4	100.0
	女性	度数	24	14	9	0	47
		(%)	51.1	29.8	19.1	0.0	100.0
合計	度数	69	77	32	9	187	
		(%)	36.9	41.2	17.1	4.8	100.0
⑤ 60歳代以上	男性	度数	6	4	0	0	10
		(%)	60.0	40.0	0.0	0.0	100.0
	女性	度数	0	0	0	0	0
		(%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
合計	度数	6	4	0	0	10	
		(%)	60.0	40.0	0.0	0.0	100.0

表4 「一滴しよ油さし」や「穴あきレンゲ」の利用状況と減塩への取り組み

			問4. 食堂内に設置した「一滴しよ油さし」や「穴あきレンゲ」の利用状況と減塩への取り組み状況についてお教えてください。最も当てはまる選択肢を1つ選んで○				合計
年齢階級	性別		①積極的に利用して、減塩に努めている	②ある程度は利用しており、減塩に努めている	③ある程度は利用しているが、特別に減塩は意識していない	④やむなく利用しており、特別に減塩は意識していない	
① 20歳代以下	男性	度数	13	13	14	6	46
		(%)	28.3	28.3	30.4	13.0	100.0
	女性	度数	2	4	1	0	7
		(%)	28.6	57.1	14.3	0.0	100.0
合計		度数	15	17	15	6	53
		(%)	28.3	32.1	28.3	11.3	100.0
② 30歳代	男性	度数	14	23	20	8	65
		(%)	21.5	35.4	30.8	12.3	100.0
	女性	度数	7	13	12	4	36
		(%)	19.4	36.1	33.3	11.1	100.0
合計		度数	21	36	32	12	101
		(%)	20.8	35.6	31.7	11.9	100.0
③ 40歳代	男性	度数	24	40	38	15	117
		(%)	20.5	34.2	32.5	12.8	100.0
	女性	度数	18	24	23	14	79
		(%)	22.8	30.4	29.1	17.7	100.0
合計		度数	42	64	61	29	196
		(%)	21.4	32.7	31.1	14.8	100.0
④ 50歳代	男性	度数	33	58	36	13	140
		(%)	23.6	41.4	25.7	9.3	100.0
	女性	度数	15	12	15	5	47
		(%)	31.9	25.5	31.9	10.6	100.0
合計		度数	48	70	51	18	187
		(%)	25.7	37.4	27.3	9.6	100.0
⑤ 60歳代以上	男性	度数	2	3	4	1	10
		(%)	20.0	30.0	40.0	10.0	100.0
	女性	度数	0	0	0	0	0
		(%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
合計		度数	2	3	4	1	10
		(%)	20.0	30.0	40.0	10.0	100.0

表5 食行動変容のステージ

			問5. 「おいしく健康プロジェクト」の取り組みを通して、ご自身の食事内容を改善してみようと思いますか。最も当てはまる選択肢を1つ選んで○印をつけて下さい。						合計
年齢階級	性別		①既に改善に取り組んでいる	②すぐにでも(概ね1週間以内)改善してみたいと思う	③ 近いうちに(概ね1か月以内)改善してみようと思う	④ 機会があれば(開始時期は未定)改善取り組みたいと思う	⑤改善しなければならない必要は理解している	⑥改善するつもりはない	
① 20歳代以下	男性	度数	5	3	5	20	6	7	46
		(%)	10.9	6.5	10.9	43.5	13.0	15.2	100.0
	女性	度数	1	1	1	3	1	0	7
		(%)	14.3	14.3	14.3	42.9	14.3	0.0	100.0
合計		度数	6	4	6	23	7	53	
		(%)	11.3	7.5	11.3	43.4	13.2	13.2	100.0
② 30歳代	男性	度数	11	0	6	30	11	7	65
		(%)	16.9	0.0	9.2	46.2	16.9	10.8	100.0
	女性	度数	2	1	3	18	11	1	36
		(%)	5.6	2.8	8.3	50.0	30.6	2.8	100.0
合計		度数	13	1	9	48	22	8	101
		(%)	12.9	1.0	8.9	47.5	21.8	7.9	100.0
③ 40歳代	男性	度数	20	7	13	45	26	6	117
		(%)	17.1	6.0	11.1	38.5	22.2	5.1	100.0
	女性	度数	9	6	9	27	25	3	79
		(%)	11.4	7.6	11.4	34.2	31.6	3.8	100.0
合計		度数	29	13	22	72	51	9	196
		(%)	14.8	6.6	11.2	36.7	26.0	4.6	100.0
④ 50歳代	男性	度数	29	14	24	37	32	4	140
		(%)	20.7	10.0	17.1	26.4	22.9	2.9	100.0
	女性	度数	14	4	1	11	16	1	47
		(%)	29.8	8.5	2.1	23.4	34.0	2.1	100.0
合計		度数	43	18	25	48	48	5	187
		(%)	23.0	9.6	13.4	25.7	25.7	2.7	100.0
⑤ 60歳代以上	男性	度数	0	1	3	2	3	1	10
		(%)	0.0	10.0	30.0	20.0	30.0	10.0	100.0
	女性	度数	0	0	0	0	0	0	0
		(%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
合計		度数	0	1	3	2	3	1	10
		(%)	0.0	10.0	30.0	20.0	30.0	10.0	100.0

分担研究報告書

職域の特定給食施設における食環境整備 —対象施設の把握と利用者の料理選択行動—

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 高槻 京子（パナソニックストレージバッテリー株式会社）
足立留美子（パナソニックストレージバッテリー株式会社）

研究要旨

職場給食は特定の利用者が継続的に繰り返して自分に適した食事にアクセスし、かつ、食べる体験を通じて適切な栄養情報にアクセスできる場である。

初年度は対象施設と利用者の情報収集を目的に、①施設側各担当者から、会社概要、給食概要、健康診断結果に関する資料の提供、聞き取り調査、観察調査を行った。その結果、給食の栄養管理水準が低く、提供されている料理やその組合せに問題がみられ、給食を活用した健康教育の未実施、食堂での健康や食に関する情報提供・栄養表示が少ない、給食担当部署と健康管理部署、受託給食会社の連携が弱い、ことが把握できた。さらに②カフェテリア昼食での利用者の料理選択行動の把握には、選択料理を自記式の記録カードに記載する方法を用い、同じ調査票で利用者の健康・食事に関する意識や知識の調査も行った。調査票の回答漏れの無い利用者 297 人を分析対象とした。利用者の平均年齢は男性 40.9 歳、女性 32.9 歳。3 皿が揃った「良好」は 31.8%、揃わなかった「改善」は 68.2%で、利用者の選択料理の栄養バランスの自己評価と調査担当者が行った評価とが一致した割合は 83.2%であった。平均昼食代は 287.8 円で、「良好」群は「改善」群より有意に高かった ($p < 0.001$)。3 皿が揃えると栄養バランスのよい食事になることを知っていた者は 50.2%で、「良好」は「改善」に比較して有意に知っていた者が高率であった ($p < 0.01$)。3 皿が揃った食事を食べることの変化のステージでは「維持期：半年以上継続している」27.9%が最も高く、「無関心期：半年以内に始めようと考えていない」と回答した「良好」は「改善」に比較して有意に低率で、「維持期：半年以上継続している」と「行動期：半年未満継続している」と回答した「良好」群は「改善」群に比較して有意に高率であった ($p < 0.01$)。料理選択パターンは全部で 115 通り、うち 69.7%が「改善」群で、その主な料理選択パターンは「副菜なし」21.9%、「主菜なし」15.8%、「主菜も副菜もなし」24.9%であった。

利用者にとって望ましい給食施設の姿は、情報や知識が継続的に実施され、それらを使って自分に合った給食の選択や食べることにより、自分の健康増進や健診結果の改善に繋がる機会が得られる場所、そして、気分転換や楽しみのある場所と考える。職域給食で何ができるのか、給食部門のみならず、会社全体で給食の活用を検討していくことは、単に福利厚生として位置づけている現在の給食サービスがより健康づくりに有効性を発揮しえるのではないかと考える。

A. 研究目的

職場給食は特定の利用者が継続的に繰り返して自分に適した食事にアクセスし、かつ、食べる体験を通じて適切な栄養情報にアクセスできる場である。従って健康づくりのポピュレーション・アプローチとして期待でき、職場での健康づくり対策に重要な役割を担っ

ている。

初年度は利用者の健康増進・疾病予防計画の作成、給食の献立改善、そのための組織作りに必要な情報収集、現状把握をする目的で、聞き取り調査、観察調査、質問紙による調査及び、利用者の料理選択行動調査を行った。

B. 研究方法

1. 聞き取り調査、観察調査及び情報の提供
対象施設は静岡県に所在する2つのバッテリー製造工場である。施設側の産業医と産業看護師、受託給食会社の責任者および受託給食会社の栄養士に対し、会社概要、給食概要、健康診断結果に関する資料の提供、聞き取り調査、観察調査を行った。

2. 利用者の健康・食事に関する意識と知識
2006年10月2日の全社あがての健康イベントの週間中の1日に、カフェテリア昼食中に後述する3の料理選択行動の把握に用いた調査票の中に、利用者の健康・食事に関する意識や知識の設問項目を入れて、調査を行った。

3. カフェテリア昼食の料理選択行動

前述の2と同時にカフェテリア昼食で、利用者の料理選択行動を把握した。選択料理を利用者自身で記録し評価できる自記式の記録カード(調査票)に記載する方法を用いた(付表1)。

自己評価する際の参考資料には、3皿(主食+主菜+副菜)を揃えると栄養バランスがとれることを記載した、ランチョンマット(付表2)、食堂テーブル上の健康卓上メモ、出食カウンターやメニューケース内のメニューカード、健康・食に関するポスター、健康リーフレット及び、望ましい組合せの実物料理の情報の提供を行った。

10月のイベント週間で提供した給食の料理は、健康診断結果を参考に健康づくりに活用できるよう、給食会社の栄養士と調整し、エネルギー調整可能な2種類の主食(190g/130g)と、付合せ野菜50gが必ずつく主菜、野菜70-80gはとれる副菜を提供することとし、3皿そろえるとバランスの良い給食となるように工夫した(表1)。バランス良く選択した料理の組合せの価格が350円、又は330円の丼定食とした(表1)。

利用者の選択料理の栄養バランスの自己評価と調査員が行った評価とが一致した割合を検討した。

4. 統計的解析

統計的処理は、SPSS(SPSS BASE 15.0 for Windows)を用いた。3皿を揃えてとった者は「良好」に、それ以外の者は「改善」の2群間に区分した。この2群間及び会社別、性別で、年齢と昼食代金で違いが認められるかの検討には、対応のないt-testを用いた。そして、この2群間及び会社別、性別で、利用者の食事についての知識、自己評価と調査員の評価の一致状況、昼食後の間食の有無、3皿揃った食事を食べることの変化のステージで違いが認められるかの検討には、 χ^2 -testとFisherの直接確率を用いて検定を行った。

C. 研究結果

1. 対象施設の概要(表2)

調査結果から、給食の栄養管理水準が低く、提供されている料理やその組合せに問題がみられ、給食を活用した健康教育の未実施、食堂での健康や食に関する情報提供・栄養表示が少ない、給食担当部署と健康管理部署、受託給食会社の連携が弱い、ことが把握できた。

利用者は、40代独身で単身赴任の男性が多く、昼食代は290円程度かけていた。昼食のとり方は、主食や主菜のボリューム重視で、昼食後に甘いものをとる習慣があった。2006年4月の定期健康診断の有所見者の割合は、血中脂質では約半数で、BMIでは約3割で、肝機能では約2割で、血糖では約1割でみられた。

2. 利用者の健康・食事に関する意識と知識 料理選択行動

1) 分析対象者

調査票(記録カード)は427枚配布され、

回収は 393 枚、回収率 92%であった。このうち回答漏れの無い 297 人で集計及び分析、評価を行った。会社別では A 社 149 人 (50.2%) で B 社は 148 人 (49.8)、性別では男性は 275 人 (92.6%) で女性は 22 人 (7.4%) であった。

2) 年齢

平均年齢は 40.2 ± 10.0 歳 (18~66 歳) で、40 歳代が 33.7% と最も多く、次いで 30 歳代の 28.5%、50 歳代の 20.1% であった。そして、男性 (40.9 ± 10.0 歳) は、女性 (32.9 ± 7.1 歳) と比較して有意に高かった (対応のない t-test $p < 0.001$)。また、「A 社」 (42.2 ± 9.1 歳) は「B 社」 (38.2 ± 10.5 歳) と比較して有意に高かった (対応のない t-test $p < 0.001$) (表 3)。

3) 昼食代

1 人あたりの平均昼食代は 287.8 ± 70.9 円 (20~530 円) で、良好なパターン選択が可能となる昼食代である 330 円以上の者は 37.5% であった。男性 (293.3 ± 68.0 円) は女性 (216.0 ± 70.8 円) と比較して有意に高かった (対応のない t-test $p < 0.001$) (表 3)。

4) 3 皿に関する知識 (表 4)

3 皿を揃えると栄養バランスのよい食事になることを知っていた者は 50.2% であった。

5) 食事の量の満足度 (表 4)

食事の量が丁度良いと回答した者 86.5% であった。

6) 昼食後の間食

昼食後の嗜好飲料や菓子を食べない者は 41.1%、毎日食べる者は 32.7% であった。

7) 役に立った健康・栄養情報源 (表 5)

トレイのランチョンマットが最も役に立ったと回答者は 32.3% で、次いで健康卓上メモの 28.6%、役立たなかったと回答した者も 23.9% 見られた。

8) 3 皿が揃った食事を食べることの変化のステージ (表 4)

「維持期：半年以上継続している」と回答した者が 27.9% で最も高く、次いで「準備期：1 ヶ月以内に始めようと考えている」と回答した者 22.9%、「無関心期：半年以内に始め

ようと考えていない」と回答した者 22.6% の順であった。

3 皿が揃った食事を食べることの変化のステージで、「無関心期：半年以内に始めようと考えていない」と回答した「A 社」

(25.9%) は「B 社」 (21.8%) に比較して有意に高く、「行動期：半年未満継続している」及び「維持期：半年以上継続している」と回答した「A 社」 (43.9%) は「B 社」 (34.5%) に比較して有意に高かった (χ^2 test $p < 0.05$) (表 3)。

3. 料理の選択状況

1) 料理別の選択数

料理別の選択数を表 6 に示す。最も多かったのは主食の白飯を選択した者で 33.6%、女性で最も多く選択した料理はカレーうどん・そば 27.3% であった。

2) 3 皿が揃った「良好」と揃わなかった「改善」で違いが認められた項目

①「良好」は 90 人 (31.8%) で、「改善」は 193 人 (68.2%) であった。

②利用者の選択料理の自己評価と調査員が行った評価とが一致した割合 (表 4)

利用者が良好と自己評価し、調査員も良好と評価した割合は 25.9%、利用者が改善と自己評価し、調査員も改善と評価した割合は 57.6%、利用者の自己評価と調査員の評価が一致した割合は 83.2% で、女性は全員が一致していた。

③選択した料理パターンは 115 通り (表 7. 表 8)。「良好」な選択パターンは 34 通り、「改善」では 81 通り (69.7%) で、その主な料理選択パターンは「副菜なし」21.9%、「主菜なし」15.8%、「主菜も副菜もなし」24.9% であった。女性の半数は主食のみの選択パターンであった。

④昼食代では、「良好」は 337.0 ± 36.3 円で、「改善」 264.9 ± 71.4 円と比較して有意に高かった (対応のない t-test $p < 0.001$) (表 9)。

⑤3 皿を揃えると栄養バランスのよい食事になることを知っていたと回答した「良好」の割合 (70.3%) は「改善」 (51.7%) に比較して有意に高かった (Fisher の直接確率検定

p<0.01) (表 9)。

⑥ 3 皿が揃った食事を食べることの変化のステージで、「無関心期：半年以内に始めようと考えていない」と回答した「良好」の割合(8.2%)は「改善」(29.0%)に比較して有意に低く、「行動期：半年未満継続している」及び「維持期：半年以上継続している」と回答した「良好」の割合(67.0%)は「改善」の(26.2%)に比較して有意に高い割合であった(χ^2 test p<0.01) (表 9)。

D. 考察

1. 健康づくりに給食を活用するための組織、体制について

健康イベント週間で提供した給食は、研究者からの要望を給食会社の栄養士と責任者が理解し協力体制をとり、1日ではあるが健康づくりに活用できる給食として提供することが実現できたと思われる。このことは、健康管理室と受託給食会社との連携がとれることが分った。そして、衛生安全委員会活動に、給食を活用した健康イベントも組み込んでいく必要性を示すことができたと考える。しかし、このような体制を維持するには、会社側の人事課と総務課との連携、組合の協力体制が必要と考える。イベント活動や委員会活動等を通じて、社内全体に健康づくりには体制作りも重要であることを伝えることが必要である。

受託給食会社へは、利用者の健康診断結果が反映され健康づくりに活用でき、顧客満足度の高い給食の提供が要求されていることをふまえ、給食内容の改善をすることが必須である。その際には、昼食代も十分に配慮する必要がある。

健診結果を改善するために、給食で何ができるか、給食部門だけでなく、会社全体で検討することは、より給食サービスの有効性効率が增大すると考える。

2. 給食利用者のための食環境整備

給食利用者の約 3 割は「良好」な料理選択行動をとり、健康に関する意識や良好な食事

を継続的にとっていることがわかった。

しかしながら、7割は改善の必要な者であり、野菜などの「副菜」の重要性に加え、「主菜」の重要性、主食のみに偏らない料理の取り方指導が必要であることがわかった。また、改善群のうちの 3 割は栄養面からの改善には無関心であることがわかり、改善群の準備タイプ別のはたらきかけが必要なことが分った。

自己評価の参考となる記録カード、卓上メモ、ランチョンマット等の情報提供をしたことで、約 8 割の利用者が正しく自己評価できたと考える。このことから、継続的な健康や栄養の情報及び知識の提供が必要であり、さらに、その情報や知識を用いて利用者自身に見合った食事選択が出来るよう、給食の改善、利用者にもあった教材ツールの選択が必要であると考ええる。

E. 結論

利用者にとって望ましい給食施設の姿は、情報や知識が継続的に実施され、それらを使って自分に合った給食の選択や食べることにより、自分の健康増進や健診結果の改善に繋がる機会が得られる場所、そして、気分転換や楽しみのある場所と考える。

職域給食で何ができるのか、給食部門のみならず、会社全体で給食の活用を検討していくことは、単に福利厚生として位置づけている現在の給食サービスがより健康づくりに有効性を発揮しえるのではないかと考える。

F. 学会発表等

なし

G. 知的所有権の取得状況

なし

表1 10/2～10/6週間献立(健康イベント期間)

80円	主食	
	小	中
月	白飯130g	白飯190g
火	白飯130g	白飯190g
水	白飯130g	白飯190g
木	白飯130g	白飯190g
金	白飯130g	白飯190g

区分の目安	主菜	50g以上のたんぱく質源の食品が含まれる料理
	副菜	70-80g以上の野菜のとれる料理
	1食	緑黄色野菜:その他の野菜 = 1:3 が理想 1食で120gの野菜がとれるくみあわせ

200円	主菜		主菜(野菜がとれる)		
	主菜		主菜	副菜	副菜
月	チキンの一ロカツ		鯖の照り焼き	豚しゃぶと青梗菜の御玉葱ソース	
火	チキンの唐揚げ		印度風ハンバーグ	イカと茎ニンニク、タケノコ辛味炒め	
水	白身魚のフライ	ミトボールとエビ シューマイ			
木	鶏肉の味噌漬焼き		野菜炒めと目玉焼き	イカの磯香揚げ	
金	グリルチキン山菜のせ	味噌カツ			

70円	おすすめ副菜:小鉢		副菜:小鉢(単独では量と緑黄色野菜量が不足)		副菜	
	緑+その他		緑黄色	その他	芋+その他	
月	海藻サラダ	コールスローサラダ		大根おろしちりめん	糸こんにゃくと 山菜の炒め煮	なすと里芋の田楽
火	大根の田舎煮	コールスローサラダ		キャベツの シマヨネーズ	モヤシタケノ 卸し和え	サツマ芋のレモン煮
水	根菜炒めサラダ	コールスローサラダ		マカロニサラダ		とろろ芋なめこのせ
木		コールスローサラダ	インゲンの胡麻 マヨネーズ和え	大根とシーチキン の炒め煮		キュリと長芋の 梅肉のせ
金	根菜のきんぴら	コールスローサラダ	ツナと小松菜の 卸し和え	ヒジキの五目煮		フルーツポテトサラダ

330円	丼定食					
	丼		丼(野菜がとれる)		副菜	汁
	主食	主菜	主食	主菜		
月			唐揚げ丼		小鉢(副菜:70円)	汁
火	鶏天丼				小鉢	汁
水			ソースカツ丼		小鉢	汁
木			麻婆丼		小鉢	汁
金			ハヤシライス丼		小鉢	汁

200円	主食	主菜	副菜
月	あんかけスパゲティ		
火			
水			肉じゃが
木			
金	スパゲティミートソース		

130円	主食		主菜		副菜	
	半	親子チャーハン	牛肉コロッケ・ス クランブルエッグ			
月						
火			カレーと カニクリームコロッケ	鮭の南蛮焼き		
水			鶏肉のチリソース 風		揚げナスの 肉みそかけ	
木			コーンと カニクリームコロッケ	サンマの唐揚げサラダ	太モヤシ 中華風炒め	
金			鮭のチーズ焼き	竹輪の天ぷらと コロッケ	南瓜のあんかけ	

70円	主菜		主菜(肉の量が不足)
月	冷や奴		
火	冷や奴		
水	冷や奴	厚揚げの生姜焼き	
木	冷や奴		ぎょうざ
金	冷や奴		

	200円	160円	210円	300円
	主食		主食+主菜	
月	カレーそば・うどん	うどん・そば	カレーライス	カツカレー
火	味噌ラーメン	うどん・そば	カレーライス	エビカレー
水	ラーメン	うどん・そば	カレーライス	ハンバーグカレー
木	ラーメン	うどん・そば	カレーライス	カレー
金	ラーメン	うどん・そば	カレーライス	カレー

20円	お変わり自由	
月	みそ汁	えのき麩清汁
火	みそ汁	豆腐わかめ清汁
水	みそ汁	えのき麩清汁
木	みそ汁	
金	みそ汁	

表2 施設概要

対象施設	A社	施設の特徴	静岡県内の電池の開発、生産、及び販売をする工場、製造は24時間稼働
		従業員数	369名(うち女性40名)、40歳代の独身の単身赴任の男性が多い。
		勤務体制	4日間夜勤後2日間休日、4日間日勤後2日間休日の交替制勤務。
	B社	食事の提供	昼間勤務…給食の提供、夜間勤務…弁当給食の提供、及び、弁当持参
		施設の特徴	静岡県内の電池の開発、生産、及び販売をする工場、製造は24時間稼働
		従業員数	380名(うち女性4名)
シヨップ	勤務体制	4日間夜勤後2日間休日、4日間日勤後2日間休日の交代制勤務。	
	食事の提供	昼間勤務…給食の提供、夜間勤務…弁当給食の提供、及び、弁当持参	
	組合運営のシヨップ	食堂前に、食べ物(軽食類、菓子類、飲料、嗜好品等)や日用雑貨、雑誌など、コンビニエンスシヨップスタイルの売店がある。	
従業員食堂	場所	A社内設置され、B社の従業員と共同で使用	
	給食部門の位置づけ	給食担当部署は総務課	
	給食部門の運営	給食業務全般は給食会社に委託	
	委託契約	管理費制	
	提供方式	カフェテリア	
	昼食1回の食数	800食	
	食堂規模	1回300人程度食事可能な食堂が1ヶ所、85テーブル	
	昼食時間	12:00～A社、12:15～ B社 終了は13時	
	客単価	昼食1食あたりの平均客単価は290円。	
	支払い方法	下膳時にキャッシャーに食器を提示し、支払額を現金又は食券で支払う	
	栄養士の配置	受託給食会社に常勤のパート栄養士1名、献立作成担当	
	メニュー	ヘルシーメニューの提供	
	給食委員会	総務課給食業務担当者、組合代表、受託給食会社がメンバー 検討内容は、顧客の要望、給食費、サービス内容等	
栄養管理状況	アセスメント状況	受託給食会社は実施していない	
	利用者の把握	意見箱の設置、	
	給与栄養目標量	本社マスターメニューより、700kcal/食 程度となるように調整している	
	給与栄養量	予定給与栄養量は主なエネルギー等の主な栄養素の表示 実施給与栄養量は把握していない	
	推定摂取量	把握していない	
	メニュー	日替わりメニューで、量が選択できる2種類の主食(白飯)、主菜7～8品、副菜5～6品、丼セット、カレーやうどんのような1品料理が4～6種類であり、よく売れるのは一品料理であった。	
	情報提供	受託給食会社の通年、食堂入口に健康ポスター、栄養表示がされた給食の展示 健康管理室による健康情報の提供	
	栄養教育	衛生安全委員会が実施する毎年実施されている全社健康イベント週間 受託給食会社はしていない	
健康管理部門	場所	A社に配置され、A社B社とも管理している	
	健康管理部門の位置づけ	人事部 健康管理室	
	スタッフ	健康管理室長は産業医 看護師(健康保険組合からの出向)の2名体制	
	業務	社内の健康管理業務及び健康保険組合事業 4月の定期健康診断、10月の管理健診	
	健康イベントの企画・実施	10月1日ヘルスアップデー、3月定期健康診断に向けた体重管理	
	安全衛生委員会	各部署の代表、健康管理室員(給食委員会メンバーは含まれず) 健康M21活動や、従業員の安全・衛生面での企画・実施	
健康保険組合	健康M21の活動	2006年度のテーマ「食事」	
		10月2日(月)に昼間の勤務者を対象に、健康・栄養に関するイベントの実施を予定	
		・要管理者、ハイリスク者へのアプローチ、要生活指導、 教室の参加率のアップ : 教室に来た従業員に結果を返す方法	
各部署の連携	イベントや給食サービス	健康に係わる部署と給食サービスに係わる部署との連携はない。	

表3 性別、会社で差が認められた項目

項目		年齢(歳)			
		人数	平均値±標準偏差	範囲	t-test
性別	男性	273	40.8±10.0	18~66	***
	女性	21	32.9± 7.1	24~50	
	合計	294	40.2±10.0	18~66	
会社	A社	148	42.2±9.1	22~60	***
	B社	146	38.2±10.5	18~66	
	合計	294	40.2±10.0	18~66	
項目		昼食費(円)			
		人数	平均値±標準偏差	範囲	t-test
性別	男性	263	293.3±68.0	20~530	***
	女性	20	216.0±70.8	70~400	
	合計	283	287.8±70.9	20~530	

*** p<0.001

数字は人数(%)

項目	会社			検定	
	A社	B社	合計		
3つの皿が揃った食事をしていますか	はい、半年以上継続している	46(33.1)	37(26.0)	83(29.5)	χ^2 -test *
	はい、半年未満継続している	15(10.8)	12(8.5)	27(9.7)	
	いいえ、しかし1ヶ月以内に始めようと考えている	28(20.1)	40(28.2)	68(24.2)	
	いいえ、しかし半年以内に始めようと考えている	14(10.1)	22(15.5)	36(12.8)	
	いいえ、半年以内に始めようと考えていない	36(25.9)	31(21.8)	67(23.8)	
	合計	139(100)	142(100)	281(100)	

* p<0.05

表4 性別・会社別にみた健康・食に関する知識、意識

項目		合計	男性			女性				
			小計	A社	B社	小計	A社	B社		
食事のバランス評価	良好	人 90 % 31.8	86 32.7	39 30.0	47 35.3	4 20.0	3 27.3	1 11.1		
	改善	人 193 % 68.2	177 67.3	91 70.0	86 64.7	16 80.0	8 72.7	8 88.9		
	合計	人 283 % 100	263 100	130 100	133 100	20 100	11 100	9 100		
	知っている	人 149 % 50.2	135 49.1	72 52.9	63 45.3	14 63.6	9 69.2	5 55.6		
	知らない	人 108 % 36.4	101 36.7	48 35.3	53 38.1	7 31.8	3 23.1	4 44.4		
3皿揃えると栄養の バランスのよい食事 になることを知ってい ましたか	無回答	人 40 % 13.5	39 14.2	16 11.8	23 16.5	1 4.5	1 7.7	0 0.0		
	合計	人 297 % 100	275 100	136 100	139 100	22 100	13 100	9 100		
	実際の選択 状況が自己 評価と一致 していたか	一致	良好で一致	人 77 % 25.9	73 26.5	37 27.2	36 25.9	4 18.2	3 23.1	1 11.1
		要改善で一致	人 170 % 57.6	154 56.4	77 56.6	77 56.1	16 72.7	8 61.5	8 88.9	
		一致計	人 247 % 83.2	227 82.5	114 83.8	113 81.3	20 90.9	11 84.6	9 100.0	
不一致		要改善を良好と評価	人 20 % 6.7	20 7.3	11 8.1	9 6.5	0 0.0	0 0.0	0 0.0	
良好を要改善と評価		人 13 % 4.4	13 4.7	3 2.2	10 7.2	0 0.0	0 0.0	0 0.0		
食事の量は満足でし たか	不一致計	人 33 % 11.4	33 12.4	14 10.3	19 14.4	0 0.0	0 0.0	0 0.0		
	無回答	人 16 % 5.4	14 5.1	8 5.9	6 4.3	2 9.1	2 15.4	0 0.0		
	合計	人 297 % 100	275 100	136 100	139 100	22 100	13 100	9 100		
	丁度良い	人 257 % 86.5	241 87.6	118 86.8	123 88.5	16 72.7	10 76.9	6 66.7		
	少ない	人 19 % 6.4	17 6.2	8 5.9	9 6.5	2 9.1	0 0.0	2 22.2		
昼食後にお菓子など 間食しますか	多い	人 18 % 6.1	14 5.1	8 5.9	6 4.3	4 18.2	3 23.1	1 11.1		
	無回答	人 3 % 1.0	3 1.1	2 1.5	1 0.7	0 0.0	0 0.0	0 0.0		
	合計	人 297 % 100	275 100	136 100	139 100	22 100	13 100	9 100		
	食べない	人 122 % 41.1	116 42.2	57 41.9	59 42.4	6 27.3	5 38.5	1 11.1		
	毎日食べる	人 97 % 32.7	90 32.7	48 35.3	42 30.2	7 31.8	5 38.5	2 22.2		
3つの皿が揃った食 事をしていますか	時々食べる	人 77 % 25.9	68 24.7	30 22.1	38 27.3	9 40.9	3 23.1	6 66.7		
	無回答	人 1 % 0.3	1 0.4	1 0.7	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0		
	はい、半年以上継続している	人 83 % 27.9	77 28.0	42 30.9	35 25.2	6 27.3	4 30.8	2 22.2		
	はい、半年未満継続している	人 27 % 9.1	24 8.7	13 9.6	11 7.9	3 13.6	2 15.4	1 11.1		
	いいえ、しかし1ヶ月以内に始めようと考えている	人 68 % 22.9	63 22.9	27 19.9	36 25.9	5 22.7	1 7.7	4 44.4		
3つの皿が揃った食 事をしていない	いいえ、しかし半年以内に始めようと考えている	人 36 % 12.1	33 12.0	11 8.1	22 15.8	3 13.6	3 23.1	0 0.0		
	いいえ、半年以内に始めようと考えていない	人 67 % 22.6	63 22.9	34 25.0	29 20.9	4 18.2	2 15.4	2 22.2		
	無回答	人 16 % 5.4	15 5.5	9 6.6	6 4.3	1 4.5	1 7.7	0 0.0		
	合計	人 297 % 100	275 100	136 100	139 100	22 100	13 100	9 100		

表5 役にたった情報源について(複数回答)

教材	合計(297人)		男						女					
			小計(275人)		A社(136人)		B社(139人)		小計(22人)		A社(13人)		B社(9人)	
	人	%	人	%	人	%	人	%	人	%	人	%	人	%
トレイのランチョンマット	96	32.3	49	36.0	37	26.6	86	31.3	10	0.0	5	0.0	5	0.0
卓上メモ	85	28.6	47	34.6	30	21.6	77	28.0	8	36.4	7	53.8	1	11.1
役だったなかった	71	23.9	24	17.6	41	29.5	65	23.6	6	27.3	2	15.4	4	0.0
メニューカード	30	10.1	17	12.5	12	8.6	28	10.2	2	0.0	2	0.0	0	0.0
ポスター	15	5.1	8	5.9	7	5.0	15	5.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0
サービスカウンターのラン チョンマット	14	4.7	6	4.4	8	5.8	14	5.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0
記録カード	4	1.3	1	0.7	3	2.2	4	1.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0
クイズポスター	1	0.3	1	0.7	0	0.0	1	0.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0
見ていない	1	0.3	0	0.0	1	0.7	1	0.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0
無回答	31	10.4	15	11.0	16	11.5	31	11.3	0	0.0	1	7.7	0	0.0

表6 料理別にみた選択数(10月2日分)

料理区分	料理名	販売 価格 (円)	合計		男						女					
			合計(297人)		小計(275人)		A社(136人)		B社(139人)		小計(22人)		A社(13人)		B社(9人)	
			人	%	人	%	人	%	人	%	人	%	人	%	人	%
主食	白飯 中(190g)	80	53	17.8	51	18.5	26	19.1	25	18.0	2	9.1	2	15.4	0	0.0
	白飯 小(130g)		47	15.8	44	16.0	28	20.6	16	11.5	3	13.6	2	15.4	1	11.1
主菜	鯖の照焼	200	25	8.4	25	9.1	12	8.8	13	9.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	チキンの一口カツ		33	11.1	33	12.0	18	13.2	15	10.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	豚しゃぶと青梗菜の おろし玉葱ソース	130	18	6.1	18	6.5	11	8.1	7	5.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	牛肉コロッケ・ スクランブルエッグ		27	9.1	24	8.7	11	8.1	13	9.4	3	13.6	2	15.4	1	11.1
	冷奴		70	23.9	11	4.0	3	2.2	8	5.8	1	4.5	0	0.0	1	11.1
副菜	海藻サラダ	70	26	8.8	23	8.4	12	8.8	11	7.9	3	13.6	3	23.1	0	0.0
	コールスローサラダ		19	6.4	18	6.5	9	6.6	9	6.5	1	4.5	0	0.0	1	11.1
	なすのみそ田楽		25	8.4	23	8.4	13	9.6	10	7.2	2	9.1	2	15.4	0	0.0
	コンニャクの炒煮		15	5.1	13	4.7	8	5.9	5	3.6	2	9.1	2	15.4	0	0.0
	大根おろし		19	6.4	18	6.5	8	5.9	10	7.2	1	4.5	1	7.7	0	0.0
汁	みそ汁・すまし汁	20	82	27.6	79	28.7	46	33.8	33	23.7	3	13.6	2	15.4	1	11.1
丼(主食+主菜+ 副菜+汁)	唐揚げ丼定食	330	49	16.5	48	17.5	19	14.0	29	20.9	1	4.5	0	0.0	1	11.1
一品(主食のみ)	カレーうどん・そば	200	23	7.7	17	6.2	11	8.1	6	4.3	6	27.3	2	15.4	4	44.4
	うどん・そば	160	51	17.2	47	17.1	24	17.6	23	16.5	4	18.2	1	7.7	3	33.3
	半親子チャーハン	130	26	8.8	26	9.5	12	8.8	14	10.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	あんかけスパゲティー	200	21	7.1	18	6.5	12	8.8	6	4.3	3	13.6	2	15.4	1	11.1
一品(主菜含む)	カレー	210	25	8.4	25	9.1	10	7.4	15	10.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	カツカレー	300	11	3.7	11	4.0	2	1.5	9	6.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	無回答		13	4.4	11	4.0	5	3.7	6	4.3	2	9.1	0	0.0	2	22.2
	弁当		1	0.3	1	0.4	1	0.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

表7 バランス良く選択できた利用者が選択した料理の組合せ

(n=89) ()内は女性の人数

選択した料理の組合せ				主食		主菜					副菜				汁	丼	一品							
料理の組合せ	合計人数	選択人数	パターン	白飯	鯖照焼	チキンカツ	豚しゃぶ	牛肉コロッケ	冷奴	海藻サラダ	コーンスローサラダ	なす田楽	コンニャク炒煮	大根おろし	みそ汁	丼定食	カレーうどんソバ	うどんソバ	親子チャーハン	あんかけスパゲティ	カレー	カツカレー		
				主食+主菜+副菜+汁	24(3)	1	1	○	○					○					○					
1	2	○	○									○				○								
2	3	○	○											○		○								
3	4	○	○												○	○								
1	5	○				○					○					○								
3	6	○				○							○			○								
1	7	○				○									○	○								
1	8	○					○				○					○								
1	9	○					○					○				○								
1	10	○					○						○			○								
1	11	○					○								○	○								
2(1)	12	○						○			○					○								
1(1)	13	○						○				○				○								
1(1)	14	○						○					○			○								
1	15	○						○						○		○								
1	16	○						○							○	○								
1	17	○								○			○			○								
1	18	○								○				○		○								
主食+主菜+副菜	12	3	19	○		○					○													
		2	20	○	○							○												
		1	21	○	○										○									
		1	22	○			○					○												
		2	23	○			○						○											
		1	24	○			○								○									
		1	25	○				○					○											
1	26	○				○						○												
丼+一品+副菜	1	1	27							○					○			○						
丼+副菜	2(1)	1	28									○			○									
		1(1)	29											○	○									
丼	45	45	30												○									
一品+主菜+副菜	4	2	31						○	○								○						
		1	32		○									○	○					○				
1	33						○			○									○					
1品+副菜	1	1	34								○											○		

表9 食事のバランス評価で差が認められた項目

項目	昼食費(円)			
	人数	平均値±標準偏差	範囲	t-test
良好	90	337.0±36.3	240～530	***
食事バランス評価 改善	193	264.9±71.4	20～490	
合計	283	287.8±70.9	20～530	

*** p<0.001

項目	数字は人数(%)			検定		
	食事のバランス評価					
	良好	改善	合計			
3皿揃えると栄養のバランスのよい食事になることを知っていましたか	はい	52(70.3)	90(51.7)	142(57.3)	Fisherの 直接確率	
	いいえ	22(29.7)	84(48.3)	106(42.7)		
	合計	74(100)	174(100)	284(100)		**
3つの皿が揃った食事をしていますか	はい、半年以上継続している	45(52.9)	33(18.0)	78(29.1)	χ^2 -test	
	はい、半年未満継続している	12(14.1)	15(8.2)	27(10.1)		***
	いいえ、しかし1ヶ月以内に始めようと考えている	17(20.0)	50(27.3)	67(25.0)		
	いいえ、しかし半年以内に始めようと考えている	4(4.7)	32(17.5)	36(13.4)		
	いいえ、半年以内に始めようと考えていない	7(8.2)	53(29.0)	60(22.4)		
合計	85(100)	183(100)	268(100)			

** p<0.01 *** p<0.001

付表1

**本日10/2限り! 「健康M21」イベントへの参加者全員に「景品」がもらえるキャンペーンを突地中!
この記録カードに必要事項をご記入のうえ、お帰りの際に入出口の回収カウンターへ提出してください!**

<食事バランス記録カード>

* 以下の質問にお答えください

1. あなたが選択した料理の欄に○を入れてください。
ここに○を入れる↓

区分	価格	料理名	○の欄
主食	*80円	白飯 中300kcal (190g)	
		白飯 小200kcal (130g)	
主菜	*200円	鯖の照り焼き	
		チキンの一口カツ	
	130円	豚しゃぶと青梗菜の御玉葱ソース	
	70円	牛肉コロッケ・スクランブルエッグ	
副菜(小鉢)	*70円	冷や奴	
		海藻サラダ	
		コールスローサラダ	
		なすと里芋の田楽	
		糸こんにゃくと山菜の炒め煮	
汁	*20円	大根おろしちりめん	
		みそ汁	

価格欄の*印の4カ所から1つずつ料理をとった定食がおすすめ

井定食	330円	唐揚げ井と小鉢+みそ汁	
-----	------	-------------	--

井だけでは野菜不足です。必ず小鉢はとりましょう

主食	200円	カレーそば・うどん	
	160円	うどん・そば	
	130円	半 親子チャーハン	
主食+主菜	200円	あんかけスバゲティ	
	210円	カレーライス	
	300円	カツカレー	

1品料理だけでは野菜不足です。必ず小鉢はとりましょう

2. 「3皿揃える」と栄養バランスのよい食事になることを
知っていましたか (1つに○)
①はい ②いいえ

3 今日あなたの昼食は主食+主菜+副菜の「3つのお皿」のある食事でしたか (1つに○)
①はい ②いいえ

4 今日の昼食の量は満足でしたか (1つに○)
①ちょうど良い量 ②足りない ③多い

5 昼食後にお菓子やアイス、缶コーヒーなど間食をしますか (1つに○)
①いいえ食べません ②はい、毎日食べます それは何ですか
③はい、ときどき食べます それは何ですか

6 役に立った情報源は何ですか (いくつでも○)
①無し ②卓上メモ ③トレイのランチョンマット ④カウンターのランチョンマット
⑤メニューカード ⑥ポスター ⑦記録カード ⑧クイズのポスター
⑨ミニ絵本 ⑩リーフレット ⑪その他

7 この給食で、主食+主菜+副菜の「3皿」そろった食事をしていますか (1つに○)
①はい、半年以上継続している
②はい、半年未満継続している
③いいえ、しかし1ヶ月以内に始めようと考えている
④いいえ、しかし半年以内に始めようと考えている
⑤いいえ、半年以内にはじめようと考えていません。

8 所属とお名前をうかがいます
パナソニックストレージバッテリー(株) 部 課 PIN NO 氏名
パナソニックEVエナジー(株) 部 課 PIN NO 氏名
その他

9 年齢は _____ 歳 10 性別は(1つに○) 男 ・ 女

11 イベントや給食についての感想やご意見がありましたら自由に記入してください

・記入漏れはありませんか? ご協力ありがとうございました。

🍴「3つのお皿」と汁のランチョンマット

「3つのお皿と汁のランチョンマット」は、食事を「主食+主菜+副菜」+汁の料理に分けて、分りやすく色で表しています。これらをそろえることで、栄養バランスが簡単に整い、正しい食習慣を身につけることができます。

あなたの食事は「3つのお皿」がそろっていましたか？
そろわなかったお皿の料理は、「おやつ」や「夕食」で補いましょう！

🥗 サラダ！

野菜や果物、海藻やきのこ、芋は緑の仲間。病気やストレス、タバコの害から守り、イイんちのお手伝いをしてくれます。

🐟 鯖の照焼！

肉や魚、卵、豆は赤の仲間。強い力を出す丈夫な体をつくってくれます。

🍚 ご飯！

米やパン、麺は黄色の仲間。強い力を生み出してくれますよ。

🍲 みそ汁！

おいしい味のお手伝いをします。

* 赤(肉・魚)、緑(野菜や果物)、黄色(米・パン・麺)の3皿をバランスよく食べることが大切です。

ランチョンマットはどうぞお持ち帰りを！

分担研究報告書

自治体における特定給食施設に関する法的整備状況

分担研究者 井上浩一（関東学院大学助教授）

研究協力者 富松理恵子（女子栄養大学）

研究要旨

特定給食施設は、その施設の給食を利用する特定多数の人々に対して適切な栄養管理を実施することが健康増進法によって規定されている。本研究は、健康増進法が施行され3年が経過し、都道府県等の保健所を持つ自治体の特定給食施設に関する法的整備状況について把握することを目的とした。

保健所を持つ127自治体を対象とし、インターネット上での健康増進法施行細則及び関連法規に関する書類などの情報公開の有無について確認した。結果は以下の通りである。

1. インターネット上に健康増進法施行細則及び関連法規に関する書類などの情報を公開していたのは81自治体（71.6%）であった。
2. そのうち、特定給食施設の栄養管理の実施状況を確認するツールである栄養管理報告書を公開している自治体は約5割であった。自治体によって栄養管理報告書の書式区分に違いが見られた。

以上、健康増進法施行してから3年が経過している中で、自治体の健康増進法に基づく特定給食施設に関する書類等のインターネット上の公開状況に差が見られた。各給食施設が健康増進法施行規則に基づき、自らの栄養管理の実施を評価し改善していくための支援として自治体は、国としての統一的な見解・認識を再確認したうえで、地域の特性を踏まえた上で栄養管理の水準の向上に向けて支援の方向性も示す必要があると考えられる。

A. 研究目的

健康増進法が施行されてから3年が経過し、自治体の特定給食施設に関する法的整備状況について把握することを目的とした。

B. 研究方法

1. 調査対象

保健所を持つ127自治体（都道府県、保健所設置市、特別区）を対象とした。

2. 調査方法

平成19年3月に保健所を持つ127の自治体のホームページにアクセスし、「健康増進法施行細則」「健康増進法施行規則」「特定給食

施設」「給食施設」「給食」「栄養管理報告書」「栄養報告書」をキーワードに検索し、健康増進法細則及びその関連通知による特定給食施設等に関する書類公開の有無を確認した。また、各自治体のホームページ内の申請書ダウンロード（様式のダウンロード）のページを利用し、「特定給食施設」「給食施設」「栄養管理報告書」「栄養報告書」をキーワードに検索を行ない、関連する様式の公開有無を確認した。

C. 研究結果

1. インターネット上での公開状況

保健所を持つ127自治体のうち、健康増進