

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価								
						A		B		C		未回答		
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
1	事前アセスメント	(1)	必ず把握しておかなければならない内容			36	13	36.1	1	2.8	0	0.0	22	61.1
		(2)	把握しておくことが望ましい内容			36	12	33.3	2	5.6	0	0.0	22	61.1
2	栄養計画	1)	目標とするエネルギー摂取量の設定	(1)	現在のエネルギー消費量の推定	36	11	30.6	2	5.6	0	0.0	23	63.9
				(2)	栄養状態のアセスメント	36	11	30.6	2	5.6	0	0.0	23	63.9
				囲み	身長と体重の成長曲線	36	10	27.8	3	8.3	0	0.0	23	63.9
		(3)	目標とするエネルギー摂取量の算出	36	9	25.0	4	11.1	0	0.0	23	63.9		
		2)	目標とするたんぱく質、脂質、炭水化物摂取量の設定	36	11	30.6	2	5.6	0	0.0	23	63.9		
3	食事計画	1)	朝食・昼食・夕食の構成割合	36	8	22.2	4	11.1	1	2.8	23	63.9		
		2)	家庭での食事と学校給食	36	10	27.8	2	5.6	1	2.8	23	63.9		
		3)	平日の食事と休日の食事	36	11	30.6	2	5.6	0	0.0	23	63.9		
		4)	月経の有無	36	11	30.6	2	5.6	0	0.0	23	63.9		
		5)	DGが設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定	36	11	30.6	2	5.6	0	0.0	23	63.9		
4	栄養素等摂取状況と身長・体重のモニタリング	1)	身長と体重による栄養状態のモニタリング	36	11	30.6	2	5.6	0	0.0	23	63.9		
		囲み	思春期の成長のサポート	36	11	30.6	2	5.6	0	0.0	23	63.9		
5	栄養素等摂取状況評価			36	11	30.6	2	5.6	0	0.0	23	63.9		

表3-1 属性

分科会 2 (東京)

		総数	人数	%
性別	① 女性	53	53	100.0
	② 男性		0	0
	③ 未回答		0	0
年齢	① 20歳代	53	3	5.7
	② 30歳代		21	39.6
	③ 40歳代		16	30.2
	④ 50歳代		8	15.1
	⑤ 60歳代		5	9.4
	⑥ 70歳代以上		0	0
	④ 未回答		0	0
資格等	① 管理栄養士	53	47	88.7
	② 栄養士		6	11.3
	③ その他		0	0
	④ 未回答		0	0
現在の専門分野	① 臨床分野(病院)	53	13	24.5
	② 障害者施設		3	5.7
	③ 高齢者施設		1	1.9
	④ 学校給食		0	0.0
	⑤ 保育所・幼稚園給食		0	0.0
	⑥ 公衆栄養(行政)		3	5.7
	⑦ 栄養教育・指導		19	35.8
	⑧ 健康増進(運動, スポーツ, 休養, ストレスを含む)		2	3.8
	⑨ 生態栄養(食文化, 食環境を含む)		0	0.0
	⑩ 食品(食品加工, 安全性, 衛生管理を含む)		1	1.9
	⑪ 基礎栄養(栄養生化学, 栄養生理学)		1	1.9
	⑫ 在宅栄養士		5	9.4
	⑬ その他		13	24.5
	⑭ 未回答		0	0.0
現在の専門分野における経験年数	① 1年未満	53	4	7.5
	② 1年以上2年未満		3	5.7
	③ 2年以上3年未満		4	7.5
	④ 3年以上4年未満		4	7.5
	⑤ 4年以上5年未満		7	13.2
	⑥ 5年以上10年未満		7	13.2
	⑦ 10年以上15年未満		13	24.5
	⑧ 15年以上20年未満		4	7.5
	⑨ 20年以上		7	13.2
	⑩ 未回答		0	0.0

表3-2 エネルギー 分科会 2 (東京) 《評価》 A:理解できて適切・妥当 B:理解しにくいところがある C:追加の情報がほしい

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価								
						A		B		C		未回答		
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
1	2010年版に基づく活用場面における推定エネルギー必要量	1)	食事改善			53	45	84.9	5	9.4	0	0.0	3	5.7
		<>	肥満・メタボリックシンドロームの場合			53	43	81.1	4	7.5	1	1.9	5	9.4
		2)	給食管理			53	39	73.6	6	11.3	4	7.5	4	7.5
2	エネルギー消費量・推定エネルギー必要量の推定法	1)	基礎代謝量の推定法に関する基本的な考え方			53	41	77.4	5	9.4	0	0.0	7	13.2
		2)	体重が基準体重に近い場合			53	43	81.1	3	5.7	0	0.0	7	13.2
		3)	体重が基準体重から離れている場合			53	37	69.8	6	11.3	2	3.8	8	15.1
3	メッツを用いた総エネルギー消費量の推定					53	14	26.4	21	39.6	6	11.3	12	22.6
4	エネルギーのアセスメント					53	33	62.3	6	11.3	1	1.9	13	24.5
5	集団と個人					53	32	60.4	6	11.3	3	5.7	12	22.6
6	高齢者					53	34	64.2	5	9.4	2	3.8	12	22.6

表3-3 成人(いわゆる健康者)に対する活用 《評価》 A:理解できて適切・妥当 B:理解しにくいところがある C:追加の情報がほしい 分科会 2 (東京)

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価									
						A		B		C		未回答			
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%		
1	事前アセスメント	(1)	食事摂取基準を活用するために必ず把握しておくおかなければならない内容			53	96.2	2	3.8	0	0.0	0	0.0		
		(2)	把握しておくことが望ましい内容			53	96.2	1	1.9	1	1.9	0	0.0		
2	栄養計画	1)	目標とするエネルギー摂取量の設定	(1)	現在のエネルギー消費量の推定	53	92.5	3	5.7	0	0.0	1	1.9		
				(2)	現体重のアセスメントと目標体重の設定	53	94.3	2	3.8	0	0.0	1	1.9		
				(3)	目標とするエネルギー摂取量の算出	53	92.5	3	5.7	0	0.0	1	1.9		
		2)	目標とする脂質、炭水化物量、たんぱく質の設定			53	94.3	2	3.8	1	1.9	0	0.0		
				囲み	飲酒と食事・栄養素等摂取量に及ぼす影響	53	86.8	3	5.7	3	5.7	1	1.9		
				3)	EAR及びRDAが設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定	53	88.7	6	11.3	0	0.0	0	0.0		
4)	AIが設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定			53	94.3	3	5.7	0	0.0	0	0.0				
		5)	DGが設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定	53	90.6	4	7.5	1	1.9	0	0.0				
		6)	ULによる確認	53	90.6	3	5.7	1	1.9	1	1.9				
3	食事計画	囲み	RDAを目指す過程でEARを初動の目標とすること一つの			53	90.6	4	7.5	0	0.0	1	1.9		
				1)	朝食・夕飯の構成割合	53	90.6	3	5.7	2	3.8	0	0.0		
				2)	朝食欠食や摂取量が少ない場合への対応	53	92.5	3	5.7	1	1.9	0	0.0		
				3)	日本食の長所を生かした食事計画とその提案	53	88.7	1	1.9	5	9.4	0	0.0		
				1)	栄養素等摂取状況のモニタリング	53	86.8	6	11.3	1	1.9	0	0.0		
				2)	体重からみたエネルギー摂取状況のモニタリング	53	86.8	5	9.4	1	1.9	1	1.9		
4	栄養素等摂取状況と体重のモニタリング	囲み	エネルギー出納(バランス)とは	53	86.8	5	9.4	1	1.9	1	1.9				
		囲み	体重のセルフモニタリングの推奨	53	88.7	5	9.4	0	0.0	1	1.9				
5	栄養素等摂取状況評価			53	73.6	4	7.5	0	0.0	10	18.9				

表3-4 成人(ハイリスク者)に対する活用 《評価》 A:理解できて適切・妥当 B:理解しにくいところがある C:追加の情報がほしい 分科会 2 (東京)

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価								
						A		B		C		未回答		
						人数	%	人数	%	人数	%			
1	事前アセスメント	(1)	必須事項			53	48	90.6	2	3.8	2	3.8	1	1.9
		(2)	把握が望ましい			53	48	90.6	2	3.8	2	3.8	1	1.9
				(1)	生活習慣病のリスク要因のアセスメント	53	52	98.1	0	0.0	1	1.9	0	0.0
		1)	目標とするエネルギー摂取量の設定	(2)	現在のエネルギー消費量の推定	53	49	92.5	3	5.7	1	1.9	0	0.0
				(3)	目標体重の設定	53	51	96.2	1	1.9	1	1.9	0	0.0
				(4)	目標とするエネルギー摂取量の算出	53	49	92.5	3	5.7	1	1.9	0	0.0
2	栄養計画	2)	目標とするたんぱく質、脂質、炭水化物の摂取量の設定			53	43	81.1	0	0.0	3	5.7	7	13.2
				①	たんぱく質	53	48	90.6	4	7.5	1	1.9	0	0.0
		3)	EAR及びRDAがある栄養素の摂取量の設定	②	ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂	53	48	90.6	3	5.7	2	3.8	0	0.0
				③	ビタミンA、ビタミンC	53	49	92.5	2	3.8	2	3.8	0	0.0
				①	ナトリウム	53	49	92.5	2	3.8	2	3.8	0	0.0
				②	カリウム	53	50	94.3	2	3.8	1	1.9	0	0.0
		4)	DGがある栄養素の摂取量の設定	③	食物繊維	53	50	94.3	1	1.9	2	3.8	0	0.0
					生活習慣病のハイリスク者を対象にした栄養素等をベースとした計画表	53	46	86.8	2	3.8	2	3.8	3	5.7
3	食事計画					53	43	81.1	2	3.8	2	3.8	6	11.3
4	栄養素等摂取状況と体重のモニタリング	1)	栄養素等摂取状況のモニタリング			53	48	90.6	3	5.7	1	1.9	1	1.9
		2)	体重からみたエネルギー摂取状況のモニタリング			53	48	90.6	3	5.7	1	1.9	1	1.9
5	食事摂取状況の評価					53	45	84.9	4	7.5	1	1.9	3	5.7

表3-5 妊婦・授乳婦に対する活用 《評価》 A:理解できて適切・妥当 B:理解しにくいところがある C:追加の情報がほしい

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価								
						総数	A		B		C		未回答	
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
1	事前アセスメント	(1)	必ず把握しておかなければならない内容			53	88.7	2	3.8	0	0.0	4	7.5	
		(2)	把握しておくことが望ましい内容			53	86.8	3	5.7	0	0.0	4	7.5	
2	栄養計画	(1)	体格区分			53	90.6	0	0.0	1	1.9	4	7.5	
		(2)	非妊娠時のエネルギー摂取量の評価			53	88.7	1	1.9	1	1.9	4	7.5	
		(3)	妊婦の推定エネルギー必要量			53	88.7	1	1.9	1	1.9	4	7.5	
		(4)	妊娠中の推奨体重増加量	1) 妊娠全期間を通しての推奨体重増加量について 2) 妊娠中期から末期における1週間あたりの推奨体重増加量について			53	84.9	5	9.4	0	0.0	3	5.7
		(5)	授乳婦の推定エネルギー必要量			53	90.6	2	3.8	0	0.0	3	5.7	
		(6)	出産後の栄養計画と母乳育児への対応	1) 目標とするたんぱく質、脂質、炭水化物摂取量の設定 2) 推定平均必要量(EAR)及び推奨量(RDA)が設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定 3) 目安(AI)が設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定 4) 目標量(DG)が設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定 5) 耐容上限量(UL)について			53	88.7	1	1.9	1	1.9	4	7.5
3	食事計画	(1)	つわりへの対応			53	88.7	2	3.8	0	0.0	4	7.5	
				1) 葉酸			53	75.5	1	1.9	2	3.8	10	18.9
				2) ビタミンA			53	84.9	0	0.0	4	7.5	4	7.5
		(2)	注目すべき栄養素	3) カルシウム			53	88.7	0	0.0	2	3.8	4	7.5
				4) 鉄			53	92.5	0	0.0	1	1.9	3	5.7
				5) 必須脂肪酸			53	92.5	0	0.0	1	1.9	3	5.7
4	栄養素摂取状況と体重のモニタリング	(1)	朝食と間食の構成割合の適正化			53	92.5	0	0.0	1	1.9	3	5.7	
		(2)	脂防エネルギー比率への配慮			53	92.5	0	0.0	1	1.9	3	5.7	
				6) ヨウ素			53	90.6	1	1.9	1	1.9	3	5.7
		(3)	主食(白飯)を中心とした食事計画			53	90.6	1	1.9	1	1.9	3	5.7	
		(4)	たばこ、アルコールについて			53	90.6	1	1.9	1	1.9	3	5.7	
		(5)	栄養素摂取状況のモニタリング			53	92.5	1	1.9	0	0.0	3	5.7	
5	栄養素等摂取状況評価	(1)	体重からみたエネルギー摂取状況のモニタリング			53	88.7	3	5.7	0	0.0	3	5.7	
		(2)	栄養素等摂取状況評価			53	88.7	1	1.9	0	0.0	5	9.4	

表3-6 属性

分科会 2 (神戸)

		総数	人数	%
性別	① 女性	41	38	92.7
	② 男性		2	4.9
	③ 未回答		1	2.4
年齢	① 20歳代	41	15	36.6
	② 30歳代		12	29.3
	③ 40歳代		7	17.1
	④ 50歳代		6	14.6
	⑤ 60歳代		0	0.0
	⑥ 70歳代以上		0	0.0
	④ 未回答		1	2.4
資格等	① 管理栄養士	41	33	80.5
	② 栄養士		7	17.1
	③ その他		0	0.0
	④ 未回答		1	2.4
現在の専門分野	① 臨床分野(病院)	41	18	43.9
	② 障害者施設		8	19.5
	③ 高齢者施設		0	0.0
	④ 学校給食		0	0.0
	⑤ 保育所・幼稚園給食		0	0.0
	⑥ 公衆栄養(行政)		4	9.8
	⑦ 栄養教育・指導		0	0.0
	⑧ 健康増進(運動, スポーツ, 休養, ストレスを含む)		1	2.4
	⑨ 生態栄養(食文化, 食環境を含む)		0	0.0
	⑩ 食品(食品加工, 安全性, 衛生管理を含む)		1	2.4
	⑪ 基礎栄養(栄養生化学, 栄養生理学)		0	0.0
	⑫ 在宅栄養士		0	0.0
	⑬ その他		7	17.1
	⑭ 未回答		1	2.4
現在の専門分野における経験年数	① 1年未満	41	6	14.6
	② 1年以上2年未満		6	14.6
	③ 2年以上3年未満		5	12.2
	④ 3年以上4年未満		2	4.9
	⑤ 4年以上5年未満		2	4.9
	⑥ 5年以上10年未満		7	17.1
	⑦ 10年以上15年未満		5	12.2
	⑧ 15年以上20年未満		4	9.8
	⑨ 20年以上		3	7.3
	⑩ 未回答		1	2.4

表3-7 エネルギー 《評価》 A:理解できて適切・妥当 B:理解しにくいところがある C:追加の情報がほしい

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価								
						A		B		C		未回答		
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
1	2010年版に基づく 活用場面における 推定エネルギー必 要量	1)	食事改善			41	36	87.8	4	9.8	0	0.0	1	2.4
		<>	肥満・メタボリックシンドロームの場合			41	36	87.8	4	9.8	0	0.0	1	2.4
		2)	給食管理			41	35	85.4	4	9.8	0	0.0	2	4.9
2	エネルギー消費量・ 推定エネルギー必 要量の推定法	1)	基礎代謝量の推定法に関する基本的な考 え方			41	31	75.6	7	17.1	0	0.0	3	7.3
		2)	体重が基準体重に近い場合			41	35	85.4	5	12.2	0	0.0	1	2.4
		3)	体重が基準体重から離れている場合			41	30	73.2	8	19.5	1	2.4	2	4.9
3	メッツを用いた総エ ネルギー消費量の 推定					41	25	61.0	8	19.5	2	4.9	6	14.6
4	エネルギーのアセ スメント					41	32	78.0	4	9.8	0	0.0	5	12.2
5	集団と個人					41	31	75.6	4	9.8	0	0.0	6	14.6
6	高齢者					41	28	68.3	5	12.2	1	2.4	7	17.1

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価																																			
						A		B		C		未回答																													
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%																												
1	事前アセスメント		(1) 食事摂取基準を活用するために必ず把握しておかなければならない内容			総数	41	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0																									
							41	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0																									
2	栄養計画		1) 目標とするエネルギー摂取量の設定		(1) 現在のエネルギー消費量の推定		41	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0																									
						2) 目標とする脂質、炭水化物量、たんぱく質の設定	囲み	3) EAR及びRDAが設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定	41	97.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.4																							
																			4) AIが設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定	39	95.1	0	0.0	2	4.9	0	0.0														
																												5) DGIが設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定	39	95.1	2	4.9	0	0.0							
																																			6) ULIによる確認	39	95.1	1	2.4	0	0.0
3	食事計画		1) 朝昼夕間食の構成割合			41	36	87.8	5	12.2	0	0.0	0	0.0																											
						2) 朝食欠食や摂取量が少ない場合への対応	41	39	95.1	1	2.4	1	2.4	0	0.0																										
																3) 日本食の長所を生かした食事計画とその提案	40	97.6	1	2.4	0	0.0																			
4	栄養素等摂取状況と体重のモニタリング		1) 栄養素等摂取状況のモニタリング			41	39	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4																											
						2) 体重からみたエネルギー摂取状況のモニタリング	41	40	97.6	1	2.4	0	0.0	0	0.0																										
																囲み	39	95.1	2	4.9	0	0.0																			
																							囲み	39	95.1	1	2.4	0	0.0												
5	栄養素等摂取状況評価		体重のセルフモニタリングの推奨			41	36	87.8	1	2.4	0	0.0	4	9.8																											

表3-9 成人(ハイリスク者)に対する活用 <評価> A:理解できて適切・妥当 B:理解しにくいところがある C:追加の情報がほしい 分科会 2 (神戸)

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価											
						A		B		C		未回答					
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%				
1	事前アセスメント	(1)	必須事項			41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4				
		(2)	把握が望ましい			41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4				
2	栄養計画	1)	目標とするエネルギー摂取量の設定	(1)	生活習慣病のリスク要因のアセスメント	41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4				
				(2)	現在のエネルギー消費量の推定	41	95.1	2	4.9	0	0.0	0	0.0				
				(3)	目標体重の設定	41	95.1	2	4.9	0	0.0	0	0.0				
				(4)	目標とするエネルギー摂取量の算出	41	95.1	2	4.9	0	0.0	0	0.0				
3	食事計画	4)	DGがある栄養素の摂取量の設定	①	たんぱく質	41	92.7	1	2.4	2	4.9	0	0.0				
				②	ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂	41	87.8	2	4.9	1	2.4	2	4.9				
				③	ビタミンA、ビタミンC	41	87.8	2	4.9	1	2.4	2	4.9				
				④	ナトリウム	41	87.8	2	4.9	2	4.9	1	2.4				
4	栄養素等摂取状況と体重のモニタリング	1)	栄養素等摂取状況のモニタリング	①	カリウム	41	90.2	1	2.4	1	2.4	2	4.9				
				②	食物繊維	41	90.2	2	4.9	1	2.4	1	2.4				
				表	生活習慣病のハイリスク者を対象にした栄養素等をベースとした計画	41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4				
5	食事摂取状況の評価					41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4				

表3-10 妊婦・授乳婦に対する活用 《評価》 A:理解できて適切・妥当 B:理解しにくいところがある C:追加の情報がほしい

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価							
						A		B		C		未回答	
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
1	事前アセスメント	(1)	必ず把握しておかなければならない内容	41	97.6	1	2.4	0	0.0	0	0.0		
		(2)	把握しておくことが望ましい内容	41	97.6	1	2.4	0	0.0	0	0.0		
2	栄養計画	(1)	体格区分	41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4		
		(2)	非妊娠時のエネルギー摂取量の評価	41	95.1	2	4.9	0	0.0	0	0.0		
		(3)	妊婦の推定エネルギー必要量	41	92.7	2	4.9	0	0.0	1	2.4		
		(4)	妊娠中の推奨体重増加量	41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4		
		(5)	授乳婦の推定エネルギー必要量	41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4		
		(6)	出産後の栄養計画と母乳育児への対応	41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4		
3	食事計画	(1)	つわりへの対応	41	97.6	1	2.4	0	0.0	0	0.0		
		1) 葉酸	41	97.6	0	0.0	0	0.0	1	2.4			
		2) ビタミンA	41	97.6	0	0.0	0	0.0	1	2.4			
		3) カルシウム	41	97.6	0	0.0	0	0.0	1	2.4			
		4) 鉄	41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4			
(2)	注目すべき栄養素	41	92.7	0	0.0	0	0.0	3	7.3				
4	栄養素等摂取状況と体重のモニタリング	(3)	朝食の食事と間食の構成割合の適正化	41	95.1	0	0.0	0	0.0	2	4.9		
		(4)	脂肪エネルギー比率への配慮	41	92.7	2	4.9	0	0.0	1	2.4		
		(5)	主食(白飯)を中心とした食事計画	41	95.1	0	0.0	0	0.0	2	4.9		
		(6)	たばこ、アルコールについて	41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4		
		(1)	栄養素摂取状況のモニタリング	41	95.1	1	2.4	0	0.0	1	2.4		
		(2)	体重からみたエネルギー摂取状況のモニタリング	41	92.7	1	2.4	0	0.0	2	4.9		
5	栄養素等摂取状況評価			41	92.7	1	2.4	0	0.0	2	4.9		

表4-1 属性

分科会 3 (東京)

		総数	人数	%
性別	① 女性	53	48	90.6
	② 男性		3	5.7
	③ 未回答		2	3.8
年齢	① 20歳代	53	8	15.1
	② 30歳代		18	34.0
	③ 40歳代		13	24.5
	④ 50歳代		9	17.0
	⑤ 60歳代		4	7.5
	⑥ 70歳代以上		0	0.0
	④ 未回答		1	1.9
資格等	① 管理栄養士	53	48	90.6
	② 栄養士		5	9.4
	③ その他		0	0.0
	④ 未回答		0	0.0
現在の専門分野	① 臨床分野(病院)	53	25	47.2
	② 障害者施設		1	1.9
	③ 高齢者施設		13	24.5
	④ 学校給食		0	0.0
	⑤ 保育所・幼稚園給食		0	0.0
	⑥ 公衆栄養(行政)		1	1.9
	⑦ 栄養教育・指導		3	5.7
	⑧ 健康増進(運動, スポーツ, 休養, ストレスを含む)		0	0.0
	⑨ 生態栄養(食文化, 食環境を含む)		0	0.0
	⑩ 食品(食品加工, 安全性, 衛生管理を含む)		0	0.0
	⑪ 基礎栄養(栄養生化学, 栄養生理学)		0	0.0
	⑫ 在宅栄養士		4	7.5
	⑬ その他		5	9.4
	⑭ 未回答		0	0.0
現在の専門分野における経験年数	① 1年未満	53	3	5.7
	② 1年以上2年未満		8	15.1
	③ 2年以上3年未満		3	5.7
	④ 3年以上4年未満		0	0.0
	⑤ 4年以上5年未満		9	17.0
	⑥ 5年以上10年未満		9	17.0
	⑦ 10年以上15年未満		6	11.3
	⑧ 15年以上20年未満		5	9.4
	⑨ 20年以上		8	15.1
	⑩ 未回答		0	0.0

表4-2 エネルギー
 《評価》 A:理解できて適切・妥当 B:理解しにくいところがある C:追加の情報がほしい

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価								
						A		B		C		未回答		
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
1	2010年版に基づく活用場面における推定エネルギー必要量	1)	食事改善			53	38	71.7	6	11.3	3	5.7	6	11.3
		<>	肥満・メタボリックシンドロームの場合			53	38	71.7	7	13.2	2	3.8	6	11.3
		2)	給食管理			53	34	64.2	8	15.1	4	7.5	7	13.2
2	エネルギー消費量・推定エネルギー必要量の推定法	1)	基礎代謝量の推定法に関する基本的な考え方			53	42	79.2	7	13.2	1	1.9	3	5.7
		2)	体重が基準体重に近い場合			53	43	81.1	6	11.3	1	1.9	3	5.7
		3)	体重が基準体重から離れている場合			53	37	69.8	12	22.6	1	1.9	3	5.7
3	メッツを用いた総エネルギー消費量の推定					53	19	35.8	23	43.4	6	11.3	5	9.4
4	エネルギーのアセスメント					53	35	66.0	10	18.9	3	5.7	5	9.4
5	集団と個人					53	40	75.5	5	9.4	4	7.5	4	7.5
6	高齢者					53	34	64.2	9	17.0	6	11.3	4	7.5

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価											
						A		B		C		未回答					
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%				
1	事前アセスメント	(1)	必ず把握しておかなければならない内容			53	41	77.4	5	9.4	2	3.8	5	9.4			
		(2)	把握しておくことが望ましい内容			53	44	83.0	3	5.7	1	1.9	5	9.4			
2	栄養計画	(1)	現在のエネルギー消費量の推定			53	42	79.2	5	9.4	1	1.9	5	9.4			
		1)	目標とするエネルギー摂取量の設定			53	42	79.2	4	7.5	2	3.8	5	9.4			
		2)	目標とするたんぱく質、脂質、炭水化物摂取量の設定			53	37	69.8	9	17.0	1	1.9	6	11.3			
		3)	EAR及びRDAが設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定			53	36	67.9	11	20.8	1	1.9	5	9.4			
		4)	AIが設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定			53	32	60.4	9	17.0	3	5.7	9	17.0			
3	食事計画	5)	DGが設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定			53	28	52.8	8	15.1	2	3.8	15	28.3			
		囲み	推奨量を目指す過程でEARを初動の目標とすること一つの方法			53	32	60.4	9	17.0	3	5.7	9	17.0			
		1)	朝昼夕間食の構成割合			53	27	50.9	9	17.0	5	9.4	12	22.6			
4	栄養素等摂取状況と体重のモニタリング	2)	朝食欠食や摂取量が少ない場合への対応			53	33	62.3	8	15.1	3	5.7	9	17.0			
		3)	日本食の長所を生かした食事計画			53	25	47.2	7	13.2	6	11.3	15	28.3			
5	栄養素等摂取状況	1)	栄養素摂取状況のモニタリング			53	35	66.0	7	13.2	2	3.8	9	17.0			
		2)	体重からみたエネルギー摂取状況のモニタリング			53	38	71.7	5	9.4	4	7.5	6	11.3			
5	栄養素等摂取状況					53	29	54.7	10	18.9	4	7.5	10	18.9			

表4-4 属性

分科会 3 (神戸)

		総数	人数	%
性別	① 女性	90	87	96.7
	② 男性		2	2.2
	③ 未回答		1	1.1
年齢	① 20歳代	90	40	44.4
	② 30歳代		25	27.8
	③ 40歳代		13	14.4
	④ 50歳代		10	11.1
	⑤ 60歳代		2	2.2
	⑥ 70歳代以上		0	0.0
	④ 未回答		0	0.0
資格等	① 管理栄養士	90	77	85.6
	② 栄養士		11	12.2
	③ その他		0	0.0
	④ 未回答		2	2.2
現在の専門分野	① 臨床分野(病院)	90	29	32.2
	② 障害者施設		3	3.3
	③ 高齢者施設		57	63.3
	④ 学校給食		0	0.0
	⑤ 保育所・幼稚園給食		0	0.0
	⑥ 公衆栄養(行政)		2	2.2
	⑦ 栄養教育・指導		0	0.0
	⑧ 健康増進(運動, スポーツ, 休養, ストレスを含む)		0	0.0
	⑨ 生態栄養(食文化, 食環境を含む)		0	0.0
	⑩ 食品(食品加工, 安全性, 衛生管理を含む)		0	0.0
	⑪ 基礎栄養(栄養生化学, 栄養生理学)		0	0.0
	⑫ 在宅栄養士		1	1.1
	⑬ その他		0	0.0
	⑭ 未回答		0	0.0
現在の専門分野における経験年数	① 1年未満	90	14	15.6
	② 1年以上2年未満		12	13.3
	③ 2年以上3年未満		14	15.6
	④ 3年以上4年未満		9	10.0
	⑤ 4年以上5年未満		1	1.1
	⑥ 5年以上10年未満		17	18.9
	⑦ 10年以上15年未満		12	13.3
	⑧ 15年以上20年未満		6	6.7
	⑨ 20年以上		4	4.4
	⑩ 未回答		1	1.1

表4-5 エネルギー 《評価》 A:理解できて適切・妥当 B:理解しにくいところがある C:追加の情報がほしい 分科会 3 (神戸)

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価									
						A		B		C		未回答			
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%		
1	2010年版に基づく 活用場面における 推定エネルギー必 要量	1)	食事改善			90	75	83.3	10	11.1	3	3.3	2	2.2	
		<>	肥満・メタボリックシンドロームの場合			90	76	84.4	11	12.2	1	1.1	2	2.2	
		2)	給食管理			90	74	82.2	11	12.2	2	2.2	3	3.3	
2	エネルギー消費量・ 推定エネルギー必 要量の推定法	1)	基礎代謝量の推定法に関する基本的な考 え方			90	76	84.4	10	11.1	2	2.2	2	2.2	
		2)	体重が基準体重に近い場合			90	78	86.7	7	7.8	2	2.2	3	3.3	
		3)	体重が基準体重から離れている場合			90	76	84.4	9	10.0	2	2.2	3	3.3	
3	メッツを用いた総エ ネルギー消費量の 推定					90	38	42.2	30	33.3	8	8.9	14	15.6	
4	エネルギーのアセ スメント					90	60	66.7	17	18.9	1	1.1	12	13.3	
5	集団と個人					90	61	67.8	17	18.9	0	0.0	12	13.3	
6	高齢者					90	57	63.3	17	18.9	6	6.7	10	11.1	

表4-6 高齢者(いわゆる健康者)に対する活用 《評価》 A:理解できて適切・妥当 B:理解しにくいところがある C:追加の情報がほしい 分科会 3 (神戸)

番号	大分類	番号	中分類	番号	小分類	評価											
						A		B		C		未回答					
						人数	%	人数	%	人数	%	人数	%				
1	事前アセスメント	(1)	必ず把握しておかなければならない内容			90	91.1	2	2.2	2	2.2	4	4.4				
		(2)	把握しておくことが望ましい内容			90	86.7	4	4.4	3	3.3	5	5.6				
2	栄養計画	1)	目標とするエネルギー摂取量の設定	(1)	現在のエネルギー消費量の推定	90	77.8	5	5.6	4	4.4	11	12.2				
				(2)	現体重のアセスメントと目標体重の設定	90	77.8	7	7.8	3	3.3	10	11.1				
				(3)	目標とするエネルギー摂取量の算出	90	76.7	9	10.0	2	2.2	10	11.1				
		2)	目標とするたんぱく質、脂質、炭水化物摂取量の設定	90	74.4	5	5.6	5	5.6	13	14.4						
		3)	EAR及びRDAが設定されている栄養素の目標とする摂取量の設定	90	62.2	10	11.1	3	3.3	20	22.2						
3	食事計画	1)	朝食夕食の構成割合	90	48.9	18	20.0	7	7.8	21	23.3						
		2)	朝食夕食や摂取量が少ない場合への対応	90	51.1	17	18.9	9	10.0	18	20.0						
		3)	日本食の長所を生かした食事計画	90	51.1	16	17.8	8	8.9	20	22.2						
4	栄養素等摂取状況と体重のモニタリング	1)	栄養素摂取状況のモニタリング	90	57.8	15	16.7	6	6.7	17	18.9						
		2)	体重からみたエネルギー摂取状況のモニタリング	90	61.1	14	15.6	4	4.4	17	18.9						
5	栄養素等摂取状況評価			90	48.9	12	13.3	7	7.8	27	30.0						

日本人の食事摂取基準の活用をどう教えるか
管理栄養士養成課程における給食経営管理分野の教育の現状

分担研究者 石田裕美（女子栄養大学）
研究代表者 由田克士（独立行政法人 国立健康・栄養研究所 栄養疫学プログラム）
研究協力者 名倉秀子（十文字学園女子大学）
辻ひろみ（戸板女子短期大学）

研究要旨

日本人の食事摂取基準 2010 年版では、活用の基礎理論が示され、その中に「給食管理」に関する活用理論が示された。これに基づき、給食施設の種類のに応じた食事摂取基準の活用方法について検討することが求められている¹⁾。

管理栄養士が給食施設で食事摂取基準を活用し給食経営管理を行うためには、養成課程の教育において、食事摂取基準を他の科目と連動させ、体系づけながら給食経営管理の知識とスキルを修得できるよう、カリキュラムを構成することが求められる。

そこで、管理栄養士養成教育の給食経営管理分野において「食事摂取基準」の活用を反映する教育を実施していく上での問題点と課題を明らかにすることを目的として、管理栄養士養成校の給食経営管理論担当教員を対象に調査を実施した。また、調査結果を踏まえたセミナーを実施し、養成校の教員間の今後の連携について検討した。

調査結果として、給食経営管理分野の科目の授業形態、学年配置は、栄養士法²⁾による管理栄養士養成施設の指定の基準の単位数を満たしているが、基準を上回る教育内容とする養成施設は少なかった。また、給食経営管理を理解する上で必要な内容は、給食経営管理分野の講義や実習と同時期に開講され、カリキュラムの履修順序に問題点がみられた。給食経営管理分野の実習は、給食の運営を中心に実習方法・内容に様々な工夫がされ、学生が給食業務全般を身につけられるよう配慮されていた。実習担当教員の意識において、食事摂取基準の活用を反映する実習を実施しているとしながら、アセスメント情報不足や給与栄養目標量の設定数、摂取量調査の対象等に課題が見られ、現在示されている食事摂取基準の活用を十分に反映されているとは言い難い現状が示唆された。

調査結果、セミナー実施を通じて、管理栄養士養成施設指定認定設置基準のカリキュラム、学年配当の改善、特定給食施設で求められる管理栄養士像の教員間の共有、特に食事摂取基準の活用を取り入れた給食経営管理論分野の教授法の工夫や教材研究を進めることが重要であり、今後の課題であることが明らかになった。

A. 研究目的

日本人の食事摂取基準 2010 年版では、「策定の基礎理論」と「活用の基礎理論」が示されている。食事摂取基準の活用は、その目的に応じ「食事改善」と「給食管理」の2つに分けられる。さらに、食事改善は対象者を「個人」と「集団」で取り扱う場合とに分けて考えられている。給食管理は、集団への対応だけでなく、個対応も求められる。また、特別の配慮が必要なライフステージ、すなわち、「乳児」「小児」「妊婦、授乳婦」「高齢者」への対応も含まれている。「給食管理」のみならず「食事改善」における活用についての深い理解も必要である。その上で、これらの基礎理論に基づき給食施設の種類に応じた活用方法について検討することが求められる¹⁾。

管理栄養士が給食施設で食事摂取基準を活用した給食経営管理を行うには、養成課程の教育において十分な知識とスキルを修得しておく必要がある。そこで、管理栄養士養成課程における、給食経営管理分野の授業形態、学年配当等、さらに給食経営管理を理解する上で必要な内容の履修順序等の実態を把握することとした。さらに、給食経営管理分野の実習方法や内容について、「食事摂取基準の活用」の取り組み状況を含めて調査し、管理栄養士養成教育の給食経営管理分野に食事摂取基準の活用を反映させた実習を行っていくための問題点とこれからの課題を明らかにすることを目的とした。

また、調査結果に基づき管理栄養士養成校の教員対象のセミナー実施を開催し、問題点、課題の共有化を試みた。

B. 研究方法

調査時期は、平成 21 年 7 月から 8 月、全国の管理栄養士養成施設 125 校の給食経営管理論分野の担当教員を対象とし、郵送による留め置き法により調査を行った。

調査内容の概要は、給食経営管理分野の科目について、給食経営管理を理解するために必要な内容別科目について、給食経営管理論分野の実習方法・内容について、給食経営管理関連の実習における食事摂取基準の活用のための教育についてである(表 1)。

セミナーは平成 21 年 12 月に企画した。(倫理面の配慮)

調査は、研究の趣旨を書面により説明し、同意が得られた者を解析対象とした。

C. 研究結果

研究 I : 管理栄養士養成校を対象とした給食経営管理論と食事摂取基準の教育実態の調査

調査は、調査票を管理栄養士養成校 125 校の給食経営管理論担当教員宛に配布した。回収数は 72 校 (57.6%) であった。このうち未記入・不備の多い 3 件を除いた 69 件 (55.2%) を分析対象とした。

1. 回答養成校の属性 (表 2)

回答が得られた管理栄養士養成校は、平成 14 年度以降の指定認定校が 56.5% を占め、比較的新しい養成施設が半数であった。95.7% 以上が大学であり、専門学校は 4.3% であった。また、定員は、41~80 人が 43.5% と最も多く、次いで 40 人以下が 27.5% となり、1 クラスまたは 2 クラス編成が多かった。161 人以上の定員もみられたが、その割合は 4.3% と少なかった。

2. 回答者の特徴 (表 3)

給食経営管理実習を担当する教員の数は、

1名が37.7%と最も多く、次いで2名が31.9%と全体の半数を占めた。しかし4名配置8.7%、5名配置2.9%など、給食経営管理実習担当の教員数に幅がみられた。

回答者の属性を表3に示す。担当教員の年代は50代が30.4%と最も多く、60代29.0%、40代27.5%であり、30代は8.7%と少なかった。

経験年数は、10年以上42%、5年～10年30.4%、5年未満27.5%であった。

最終学歴は“大学院修士課程”が33.3%と最も多く、次いで“大学”31.9%であり、“大学院博士課程”の修了者は20.3%であった。

また、給食施設の就業経験者が65.2%であり、中でも病院経験者は47.8%と多かった。

3. 給食経営管理分野の科目について (表4)

給食経営管理論分野の教育内容について、科目数は、講義140科目、演習6科目、実習93科目、臨地実習83科目であり、合計322科目であった(表4-1)。1校あたりの講義の科目数は、 2.0 ± 0.49 、演習 0.1 ± 0.31 、実習 1.4 ± 0.54 、臨地実習 1.3 ± 0.73 が配置されていた。

講義の開講学年と時期は、2年前期13.2%、2年後期12.7%、3年前期6.8%と2年前期から3年後期にかけて行われる科目として配置されていた。演習は、2年後期0.6%、3年前期0.9%に配置されていた。実習は、2年後期が8.1%、3年前期10.9%であった。

臨地実習では、3年後期の実施が7.5%と最も多く、次いで3年の一定期間に集中して実施する方法が6.8%であった。

科目名について表4-2に示す。講義では、「給食経営管理」の名称がついたものがほ

とんどであったが、フードサービス、フードマネジメント、フードビジネスなど、「フード」の名称を用いた科目名も認められた給食経営管理論分野の科目と指定した質問であったが、基礎科目である調理学が記載されているケースも認められた。

演習は、フードマネジメント演習やメニュープランニング演習など実習での献立計画等に関連する部分を担う内容と思われる科目名であった。

実習は、「給食管理実習」、「給食経営管理実習」などが多かった。

臨地実習は、「給食」、「臨地実習」の名称を使用するケースが多く、中には「栄養療法臨床実習Ⅳ」など臨床に偏った科目名もみられた。

4. 給食経営管理を理解するうえで必要な内容とその履修時期について (表5)

給食経営管理を理解するうえで必要な内容として、食事摂取基準、食事計画、献立作成、調理科学、調理実技、食品衛生を取り上げた。

1) 食事摂取基準

“食事摂取基準”を学ぶために設けられている科目数は141科目であった。講義科目数は1校あたり 1.6 ± 1.19 、演習 0.1 ± 0.26 、実習は 0.3 ± 0.73 であり、主に講義は1～2科目を配置しているところが多かった(表5-1)。また、履修条件は必修が88.0%であった。

開講時期について、講義は2年前期が29.8%と最も多く、次いで2年後期17.7%、3年前期12.1%、後期2.8%、4年前期1科目0.7%であった。実習は、1年後期1.4%、2年前期3.5%、2年後期5%、3年前期0.7%と科目数が少なかった。