

表2 勤務年数別給食施設の初任者管理栄養士のコンピテンシー得点

No	項目	勤務年数:1~2年 a			勤務年数:3~4年 b			勤務年数:5~6年 c			勤務年数:7年以上 d			全勤務年数(含:無回答)			動続 年数 †	多重比較 §		
		人数	平均 ± SD	vs全員 †	人数	平均 ± SD	vs全員 †	人数	平均 ± SD	vs全員 †	人数	平均 ± SD	vs全員 †	人数	平均 ± SD	vs全員 †		b	c	d
A 1	管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う	651	3.86 ±0.82	ns	726	3.86 ±0.81	ns	589	3.73 ±0.87	ns	388	3.85 ±0.77	ns	2363	3.83 ±0.82	ns	*	ns	*	*
A 2	自分は、管理栄養士という職業に向いている	651	3.18 ±0.84	ns	726	3.26 ±0.83	ns	589	3.22 ±0.86	ns	388	3.28 ±0.77	ns	2363	3.23 ±0.83	ns	ns	ns	ns	ns
A 3	食を通して人々の健康と幸せに寄与したい	651	4.42 ±0.67	ns	726	4.33 ±0.72	ns	589	4.30 ±0.72	ns	388	4.26 ±0.72	ns	2363	4.34 ±0.71	ns	**	ns	**	**
A 4	管理栄養士としての専門的な知識と技術のための自己研鑽に努めたい	651	4.40 ±0.68	ns	725	4.35 ±0.74	ns	589	4.24 ±0.72	ns	388	4.24 ±0.65	ns	2362	4.32 ±0.71	ns	**	ns	**	**
B1 5	コミュニケーションによって、良好な人間関係やネットワークを築く	648	3.61 ±0.81	ns	722	3.76 ±0.72	ns	584	3.75 ±0.69	ns	385	3.77 ±0.73	ns	2348	3.72 ±0.74	ns	**	**	*	*
B1 6	自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する	651	3.66 ±0.74	ns	726	3.85 ±0.61	ns	589	3.84 ±0.63	ns	388	3.90 ±0.60	ns	2363	3.81 ±0.66	ns	**	**	**	**
B1 7	困難な課題にも、チャレンジする	650	3.60 ±0.78	ns	726	3.62 ±0.76	ns	589	3.54 ±0.73	ns	388	3.58 ±0.72	ns	2362	3.58 ±0.75	ns	ns	ns	ns	ns
B1 8	情報発信や社会活動を通して積極的に社会に貢献する	651	2.94 ±0.89	ns	726	2.95 ±0.88	ns	589	2.95 ±0.85	ns	388	2.97 ±0.85	ns	2363	2.95 ±0.87	**	ns	ns	ns	ns
B1 9	患者・クライアント・住民への倫理的配慮(人権の尊重、インフォームドコンセント、個人情報保護)を行う	651	3.97 ±0.74	ns	726	3.91 ±0.72	ns	589	3.92 ±0.74	ns	388	3.93 ±0.71	ns	2363	3.93 ±0.73	ns	ns	ns	ns	ns
B1 10	専門的な知識や情報並びに具体的な方法を、対象者や家族に理解してもらえるように説明する	651	3.35 ±0.84	ns	726	3.49 ±0.77	ns	589	3.56 ±0.74	ns	387	3.63 ±0.70	ns	2362	3.49 ±0.78	ns	**	**	**	**
B1 11	施設の理念や方針、ならびに根拠法令や制度を理解し、適切な行動をする	651	3.68 ±0.73	ns	726	3.74 ±0.69	ns	589	3.82 ±0.64	ns	388	3.89 ±0.57	ns	2363	3.77 ±0.68	ns	**	ns	**	**
B1 12	健康・栄養に関する統計情報を収集し、現状を把握する	651	3.13 ±0.90	ns	726	3.24 ±0.82	ns	588	3.25 ±0.84	ns	388	3.35 ±0.81	ns	2362	3.23 ±0.85	*	**	ns	*	*
B1 13	関連分野の論文・報告書などからエビデンスに基づく情報を入手し、活用する	651	3.01 ±0.97	ns	725	3.02 ±0.96	ns	589	3.06 ±0.92	ns	387	3.14 ±0.84	ns	2361	3.04 ±0.93	ns	ns	ns	ns	ns
B1 14	社会における医療・栄養問題や食料・環境問題に関する情報を集める	650	3.18 ±0.89	ns	725	3.20 ±0.84	ns	588	3.19 ±0.83	ns	388	3.23 ±0.86	ns	2359	3.20 ±0.85	*	ns	ns	ns	ns
B1 15	個人や地域の栄養課題の解決のために、調査研究を計画・実施する	651	2.45 ±0.99	ns	726	2.48 ±0.95	ns	588	2.52 ±0.96	ns	388	2.63 ±0.92	ns	2361	2.51 ±0.96	*	**	ns	ns	ns
B1 16	調査研究により得られたデータについて、適切な集計・統計方法を選択し、解析する	650	2.52 ±1.00	ns	724	2.56 ±0.98	ns	588	2.55 ±0.96	ns	388	2.65 ±0.96	ns	2359	2.56 ±0.98	ns	ns	ns	ns	ns

表2 勤務年数別給食施設の初任者管理栄養士のコンピテンシー得点 (続き)

No	項目	勤務年数:1~2年 a			勤務年数:3~4年 b			勤務年数:5~6年 c			勤務年数:7年以上 d			全勤務年数(含:無回答)			勤続年数†	多重比較‡			
		人数	平均 ± SD	vs全員†	人数	平均 ± SD	vs全員†	人数	平均 ± SD	vs全員†	人数	平均 ± SD	vs全員†	人数	平均 ± SD	vs全員†		b	c	d	
B2 17	人体のエネルギーバランスや各栄養素の働きや代謝を理解し、説明を行う	651	3.26 ±0.89	ns	726	3.32 ±0.79	ns	589	3.30 ±0.81	ns	388	3.30 ±0.76	ns	2363	3.29 ±0.82	ns	ns	ns	ns		
B2 18	食品成分・特性について理解し、献立作成や調理を行う	651	3.48 ±0.85	ns	726	3.64 ±0.79	ns	589	3.67 ±0.78	ns	388	3.80 ±0.67	ns	2362	3.63 ±0.80	ns	**	**	**	**	
B2 19	対象者のライフステージ・ライフスタイル・嗜好・摂食機能等に応じた献立を作成する	651	3.49 ±0.87	ns	726	3.67 ±0.81	ns	589	3.71 ±0.75	ns	388	3.86 ±0.67	ns	2363	3.66 ±0.80	ns	**	**	**	**	
B2 20	食中毒予防など、適切な衛生管理を行う	651	3.93 ±0.72	ns	726	4.05 ±0.66	ns	588	4.05 ±0.66	ns	388	4.17 ±0.62	ns	2362	4.04 ±0.67	ns	**	*	*	*	
B2 21	食品の規格基準、安全に関する法規や制度を理解し、健康被害を防止する為の説明を行う	651	2.82 ±0.88	ns	726	2.92 ±0.85	ns	588	2.92 ±0.86	ns	388	3.03 ±0.83	ns	2362	2.91 ±0.86	ns	**	ns	ns	ns	
B2 22	保健・医療・福祉・健康づくりに関する法規や制度の現状を把握する	651	3.03 ±0.86	ns	726	3.00 ±0.79	*	587	3.08 ±0.79	ns	388	3.11 ±0.81	ns	2361	3.05 ±0.81	**	ns	ns	ns	ns	
B2 23	対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する	650	3.62 ±0.82	ns	726	3.63 ±0.78	ns	589	3.66 ±0.84	ns	388	3.66 ±0.79	ns	2362	3.64 ±0.81	ns	ns	ns	ns	ns	
B2 24	食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する	651	3.59 ±0.82	ns	726	3.69 ±0.76	ns	588	3.68 ±0.79	ns	388	3.74 ±0.69	ns	2362	3.67 ±0.78	ns	*	ns	ns	ns	
B2 25	対象者の行動変容を促すために、行動科学の理論やモデルを活用する	649	2.93 ±0.91	ns	726	2.97 ±0.89	ns	587	2.90 ±0.96	ns	388	2.84 ±0.88	ns	2359	2.92 ±0.91	ns	*	ns	ns	ns	
B2 26	対象者の状況を受容し、行動変容を促すために、カウンセリングのスキルを活用する	650	3.10 ±0.94	ns	726	3.17 ±0.92	ns	589	3.17 ±0.94	ns	388	3.19 ±0.84	ns	2362	3.15 ±0.92	ns	ns	ns	ns	ns	
B3 27	目的や対象者に応じた食事調査法を選択・実施し、アセスメントに用いる	649	3.19 ±0.94	ns	726	3.38 ±0.85	ns	589	3.38 ±0.87	ns	388	3.44 ±0.84	ns	2361	3.34 ±0.88	ns	**	**	**	**	
B3 28	対象者・喫食者の食に関する知識、態度、行動をアセスメントする	650	3.50 ±0.86	ns	725	3.68 ±0.74	ns	589	3.66 ±0.78	ns	388	3.65 ±0.72	ns	2360	3.62 ±0.78	ns	**	**	**	**	
B3 29	対象者の身体状況や目的に応じたアセスメント方法を選択し、実施する	649	3.44 ±0.86	ns	725	3.57 ±0.78	ns	589	3.59 ±0.80	ns	388	3.60 ±0.79	ns	2359	3.54 ±0.81	ns	**	*	**	**	
B3 30	血液及び尿中の代表的な生化学成分値を判定し、アセスメントに用いる	650	3.61 ±0.92	ns	726	3.75 ±0.80	ns	589	3.75 ±0.81	ns	388	3.70 ±0.87	ns	2362	3.70 ±0.85	*	+	*	*	*	
B3 31	問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する	650	3.63 ±0.94	ns	726	3.76 ±0.85	*	+	589	3.76 ±0.88	ns	387	3.73 ±0.91	ns	2361	3.72 ±0.89	**	+	*	*	*
B3 32	アセスメントの結果から食生活の改善すべき課題を抽出する	650	3.73 ±0.81	ns	726	3.86 ±0.67	ns	589	3.87 ±0.72	ns	388	3.88 ±0.72	ns	2362	3.83 ±0.73	ns	**	*	**	**	
B3 33	課題の中から優先順位を決定し、食生活改善のための目標を設定する	650	3.65 ±0.79	ns	726	3.81 ±0.71	ns	588	3.82 ±0.74	ns	388	3.81 ±0.72	ns	2361	3.77 ±0.74	ns	**	**	**	**	
B3 34	食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる	650	3.57 ±0.81	ns	726	3.76 ±0.69	ns	589	3.75 ±0.76	ns	388	3.76 ±0.68	ns	2361	3.71 ±0.74	ns	**	**	**	**	
B3 35	対象者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を実施する	650	3.41 ±0.91	ns	725	3.57 ±0.77	ns	587	3.60 ±0.79	ns	388	3.63 ±0.75	ns	2358	3.54 ±0.82	ns	**	**	**	**	
B3 36	計画実施中や実施後の経過をモニタリングし、評価を行う	649	3.50 ±0.86	ns	726	3.65 ±0.78	ns	588	3.68 ±0.77	ns	388	3.64 ±0.79	ns	2358	3.61 ±0.80	**	+	**	**	**	**
B3 37	評価に基づき、必要な計画の見直しと修正を行う	650	3.46 ±0.85	ns	726	3.63 ±0.77	ns	589	3.65 ±0.77	ns	388	3.62 ±0.77	ns	2361	3.59 ±0.80	*	+	**	**	**	**

表2 勤務年数別給食施設の初任者管理栄養士のコンピテンシー得点 (続き)

No	項目	勤務年数:1~2年 a			勤務年数:3~4年 b			勤務年数:5~6年 c			勤務年数:7年以上 d			全勤務年数(含:無回答)			動続年数 †	多重比較 §		
		人数	平均 ± SD	vs全員 †	人数	平均 ± SD	vs全員 †	人数	平均 ± SD	vs全員 †	人数	平均 ± SD	vs全員 †	人数	平均 ± SD	vs全員 †		b	c	d
C1 38	疫学的な考え方にに基づき、地域のアセスメントをする	650	2.34 ±0.85	*	726	2.38 ±0.86	ns	589	2.44 ±0.84	ns	388	2.38 ±0.82	ns	2361	2.38 ±0.84	**	ns	ns	ns	ns
C1 39	地域の栄養課題を解決するのに必要な社会資源を把握する	649	2.40 ±0.90	*	726	2.38 ±0.89	*	589	2.44 ±0.88	ns	388	2.39 ±0.85	ns	2360	2.40 ±0.88	**	ns	ns	ns	ns
C1 40	地域の栄養課題を解決するために、ヘルスプロモーション、食環境整備の観点を含めて改善計画を立てる	649	2.26 ±0.85	*	726	2.23 ±0.83	*	589	2.30 ±0.86	ns	388	2.26 ±0.81	ns	2361	2.26 ±0.84	**	ns	ns	ns	ns
C1 41	地球環境(生態系)と食べ物、並びに健康の観点から、社会情勢の変化に適応した取組を行う	650	2.34 ±0.86	ns	726	2.40 ±0.86	ns	588	2.42 ±0.90	ns	388	2.46 ±0.89	ns	2361	2.40 ±0.88	*	ns	ns	ns	ns
C1 42	エンパワメントの考え方にに基づき、健康づくりに関わる地区組織の育成を行う	650	2.11 ±0.81	**	726	2.11 ±0.82	**	588	2.19 ±0.87	ns	388	2.16 ±0.83	ns	2361	2.14 ±0.83	**	ns	ns	ns	ns
C2 43	医療における専門職種の役割を理解し、管理栄養士の役割について説明を行う	650	3.26 ±0.96	ns	725	3.36 ±0.84	ns	589	3.36 ±0.92	ns	388	3.36 ±0.97	ns	2361	3.34 ±0.92	ns	ns	ns	ns	ns
C2 44	対象者の病状や栄養状態に応じた献立作成や食事形態の提案を行う	650	3.55 ±0.90	ns	726	3.77 ±0.76	* +	588	3.81 ±0.77	* +	388	3.82 ±0.75	ns	2361	3.73 ±0.81	** + **	**	**	**	**
C2 45	対象者の症状や栄養状態に応じた栄養指導を行う	650	3.46 ±0.90	ns	726	3.67 ±0.84	ns	589	3.71 ±0.85	ns	388	3.73 ±0.83	ns	2362	3.63 ±0.87	* + **	**	**	**	**
C2 46	チーム医療に参画し、専門的な立場から栄養補給量と方法を提案し、栄養管理を行う	650	3.02 ±1.01	ns	726	3.26 ±0.98	** +	589	3.38 ±0.98	* +	388	3.43 ±0.96	ns	2362	3.25 ±1.00	** + **	**	**	**	**
C2 47	SOAPなどに基づく記録を行い、チーム内で情報を共有する	649	3.19 ±1.05	ns	726	3.28 ±1.00	* +	588	3.31 ±1.06	ns	388	3.22 ±1.09	ns	2360	3.25 ±1.04	** + ns	ns	ns	ns	ns
C2 48	診療ガイドラインを理解し、それを活用して栄養管理を行う	649	2.93 ±0.98	ns	725	3.07 ±0.96	ns	588	3.14 ±1.01	ns	387	3.12 ±1.02	ns	2358	3.06 ±0.99	* + **	*	**	**	**
C2 49	自己決定を促すために、対象者や家族に対して栄養管理の方針を説明し同意を得る	650	3.15 ±0.93	ns	726	3.36 ±0.87	ns	589	3.41 ±0.89	ns	387	3.43 ±0.89	ns	2361	3.32 ±0.90	* + **	**	**	**	**
C2 50	対象者のADLやQOL、生きがいを踏まえて食生活の提案を行う	650	3.55 ±0.85	ns	726	3.70 ±0.75	ns	589	3.74 ±0.77	ns	388	3.76 ±0.77	ns	2361	3.68 ±0.79	* + **	**	**	**	**
C3 51	多数の人々への食事提供(発注、購買、検収、保管、大量調理、衛生管理等)を行う	650	3.72 ±0.98	ns	724	3.80 ±0.96	* +	588	3.83 ±0.97	ns	388	4.00 ±0.84	ns	2357	3.81 ±0.95	** + **	ns	ns	ns	ns
C3 52	対象者の栄養管理を目的とした、給食の品質管理を行う	650	3.65 ±0.89	ns	725	3.74 ±0.86	* +	588	3.80 ±0.87	ns	387	3.97 ±0.75	ns	2358	3.77 ±0.86	** + **	ns	**	**	**
C3 53	給食施設の資源(人材、食材、お金、設備、方法)を把握し、効率的に活用する	650	3.27 ±0.99	ns	726	3.39 ±0.95	ns	587	3.53 ±0.93	ns	388	3.65 ±0.86	ns	2360	3.44 ±0.95	** + **	ns	**	**	**
C3 54	給食経営上の制約の中で、利用者のニーズをくみ上げた栄養管理を行う	650	3.27 ±0.91	ns	726	3.45 ±0.80	ns	586	3.50 ±0.82	ns	388	3.59 ±0.75	ns	2358	3.44 ±0.84	** + **	**	**	**	**
C3 55	対象者に対し、給食を活用した栄養教育・情報提供などを行う	650	3.60 ±0.85	ns	726	3.71 ±0.79	ns	586	3.69 ±0.79	ns	388	3.84 ±0.76	ns	2358	3.69 ±0.81	ns	**	ns	ns	ns
C3 56	給食施設におけるリスク(食中毒、誤配、異物混入、事故、災害など)の被害を予測し対応を行う	649	3.57 ±0.87	ns	726	3.72 ±0.78	* +	586	3.78 ±0.76	* +	388	3.92 ±0.66	ns	2356	3.72 ±0.79	** + **	**	**	**	**
C3 57	給食業務従事者の能力や業務状況に配慮し、協力体制を作る	650	3.38 ±0.93	ns	725	3.51 ±0.86	ns	588	3.58 ±0.85	ns	388	3.77 ±0.77	ns	2359	3.53 ±0.87	** + **	*	**	**	**
C3 58	給食の運営上の課題解決に向けて、積極的に周囲や関係者に働きかける	650	3.42 ±0.92	ns	726	3.50 ±0.86	ns	587	3.60 ±0.81	ns	388	3.67 ±0.79	ns	2359	3.53 ±0.86	** + **	ns	**	**	**

† Mann-WhitneyのU検定; ns: not significant, *: p<0.05, **: p<0.01, 右側の+は比較グループに対して有意にスコアが高いことを意味する。

‡ Kruskal-Wallis検定; ns: not significant, *: p<0.05, **: p<0.01

§ Steelの検定による多重比較; 「勤務年数:1~2年」を対照群とした。

表3 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の基本コンピテンシー(A)得点

施設	No	基本コンピテンシー	勤務年数:1~2年			勤務年数:3~4年			勤務年数:5~6年			勤務年数:7年以上			全勤務年数			勤務年数 ‡	多重比較§		
			n	平均	±SD	n	平均	±SD	n	平均	±SD	n	平均	±SD	n	平均	±SD		b	c	d
全体	1	管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う	651	3.86	±0.82	726	3.86	±0.81	589	3.73	±0.87	388	3.85	±0.77	2363	3.83	±0.82	*	ns	*	*
	2	自分は、管理栄養士という職業に向いている	651	3.18	±0.84	726	3.26	±0.83	589	3.22	±0.86	388	3.28	±0.77	2363	3.23	±0.83	ns	ns	ns	ns
	3	食を通して人々の健康と幸せに寄与したい	651	4.42	±0.67	726	4.33	±0.72	589	4.30	±0.72	388	4.26	±0.72	2363	4.34	±0.71	**	ns	**	**
	4	管理栄養士としての専門的な知識と技術のための自己研鑽に努めたい	651	4.40	±0.68	725	4.35	±0.74	589	4.24	±0.72	388	4.24	±0.65	2362	4.32	±0.71	**	ns	**	**
病院	1	管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う	418	3.86	±0.82	501	3.86	±0.81	404	3.73	±0.87	265	3.85	±0.77	1594	3.83	±0.82	*	ns	ns	ns
	2	自分は、管理栄養士という職業に向いている	418	3.18	±0.84	501	3.26	±0.83	404	3.22	±0.86	265	3.28	±0.77	1594	3.23	±0.83	ns	ns	ns	ns
	3	食を通して人々の健康と幸せに寄与したい	418	4.42	±0.67	501	4.33	±0.72	404	4.30	±0.72	265	4.26	±0.72	1594	4.34	±0.71	**	ns	ns	ns
	4	管理栄養士としての専門的な知識と技術のための自己研鑽に努めたい	418	4.40	±0.68	501	4.35	±0.74	404	4.24	±0.72	265	4.24	±0.65	1594	4.32	±0.71	**	ns	**	**
高齢者・障がい者施設	1	管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う	119	3.77	±0.81	135	3.77	±0.79	109	3.75	±0.87	68	3.79	±0.82	434	3.77	±0.82	ns	ns	ns	ns
	2	自分は、管理栄養士という職業に向いている	119	2.94	±0.84	135	3.14	±0.85	109	3.10	±0.74	68	3.28	±0.81	434	3.10	±0.82	*	ns	ns	ns
	3	食を通して人々の健康と幸せに寄与したい	119	4.35	±0.63	135	4.30	±0.64	109	4.21	±0.86	68	4.28	±0.75	434	4.29	±0.71	ns	ns	ns	ns
	4	管理栄養士としての専門的な知識と技術のための自己研鑽に努めたい	119	4.38	±0.69	134	4.28	±0.71	109	4.25	±0.72	68	4.25	±0.68	433	4.30	±0.70	ns	ns	ns	ns
学校	1	管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う	51	4.18	±0.74	38	3.95	±0.90	34	3.88	±0.77	28	3.86	±0.65	151	3.99	±0.78	ns	ns	ns	ns
	2	自分は、管理栄養士という職業に向いている	51	3.37	±0.63	38	3.39	±0.82	34	3.26	±0.93	28	3.14	±0.93	151	3.31	±0.81	ns	ns	ns	ns
	3	食を通して人々の健康と幸せに寄与したい	51	4.55	±0.61	38	4.21	±1.04	34	4.24	±0.78	28	4.57	±0.50	151	4.40	±0.78	ns	ns	ns	ns
	4	管理栄養士としての専門的な知識と技術のための自己研鑽に努めたい	51	4.45	±0.70	38	4.21	±1.02	34	4.21	±0.77	28	4.21	±0.50	151	4.29	±0.78	ns	ns	ns	ns
児童福祉施設・他福祉施設	1	管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う	33	3.88	±0.70	19	3.63	±0.90	24	3.50	±1.06	12	4.00	±0.43	88	3.74	±0.84	ns	ns	ns	ns
	2	自分は、管理栄養士という職業に向いている	33	3.21	±0.82	19	3.26	±0.87	24	2.92	±0.93	12	3.33	±0.49	88	3.16	±0.83	ns	ns	ns	ns
	3	食を通して人々の健康と幸せに寄与したい	33	4.42	±0.75	19	4.53	±0.51	24	4.17	±0.48	12	4.50	±0.52	88	4.39	±0.61	ns	ns	ns	ns
	4	管理栄養士としての専門的な知識と技術のための自己研鑽に努めたい	33	4.21	±0.96	19	4.47	±0.77	24	4.29	±0.69	12	4.42	±0.67	88	4.32	±0.81	ns	ns	ns	ns
給食受託企業	1	管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う	30	3.80	±0.85	33	3.76	±0.61	18	3.50	±0.99	15	3.73	±0.70	96	3.72	±0.78	ns	ns	ns	ns
	2	自分は、管理栄養士という職業に向いている	30	3.10	±0.84	33	3.06	±0.70	18	3.17	±1.20	15	3.07	±0.70	96	3.09	±0.85	ns	ns	ns	ns
	3	食を通して人々の健康と幸せに寄与したい	30	4.53	±0.57	33	4.24	±0.79	18	4.33	±0.59	15	4.13	±0.74	96	4.33	±0.69	ns	ns	ns	ns
	4	管理栄養士としての専門的な知識と技術のための自己研鑽に努めたい	30	4.30	±0.53	33	4.24	±0.71	18	4.33	±0.49	15	3.87	±0.74	96	4.22	±0.64	ns	ns	ns	ns

‡ Kruskal-Wallis 検定; ns: not significant, *: p<0.05, **: p<0.01

§ Steelの検定による多重比較; 「勤務年数:1~2年」を対照群とした。

表4 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の共通コンピテンシー(B1)得点

施設	No	共通コンピテンシー(B1)	勤務年数:1~2年		勤務年数:3~4年		勤務年数:5~6年		勤務年数:7年以上		全勤務年数		勤務年数 #	多重比較 s			
			n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD		b	c	d	
全体	5	コミュニケーションによって、良好な人間関係やネットワークを築く	648	3.61 ±0.81	722	3.76 ±0.72	584	3.75 ±0.69	385	3.77 ±0.73	2348	3.72 ±0.74	**	**	*	*	
	6	自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する	651	3.66 ±0.74	726	3.85 ±0.61	589	3.84 ±0.63	388	3.90 ±0.60	2363	3.81 ±0.66	**	**	**	**	
	7	困難な課題にも、チャレンジする	650	3.60 ±0.78	726	3.62 ±0.76	589	3.54 ±0.73	388	3.58 ±0.72	2362	3.58 ±0.75	ns	ns	ns	ns	
	8	情報発信や社会活動を通して積極的に社会に貢献する	651	2.94 ±0.89	726	2.95 ±0.88	589	2.95 ±0.85	388	2.97 ±0.85	2363	2.95 ±0.87	ns	ns	ns	ns	
	9	患者・クライアント・住民への倫理的配慮(人権の尊重、インフォームドコンセント、個人情報保護)を行う	651	3.97 ±0.74	726	3.91 ±0.72	589	3.92 ±0.74	388	3.93 ±0.71	2363	3.93 ±0.73	ns	ns	ns	ns	
	10	専門的な知識や情報並びに具体的な方法を、対象者や家族に理解してもらえるように説明する	651	3.35 ±0.84	726	3.49 ±0.77	589	3.56 ±0.74	387	3.63 ±0.70	2362	3.49 ±0.78	**	**	**	**	
	11	施設の理念や方針、ならびに根拠法令や制度を理解し、適切な行動をする	651	3.68 ±0.73	726	3.74 ±0.69	589	3.82 ±0.64	388	3.89 ±0.57	2363	3.77 ±0.68	**	ns	**	**	
	12	健康・栄養に関する統計情報を収集し、現状を把握する	651	3.13 ±0.90	726	3.24 ±0.82	588	3.25 ±0.84	388	3.35 ±0.81	2362	3.23 ±0.85	**	ns	*	*	
	13	関連分野の論文・報告書などからエビデンスに基づく情報を入手し、活用する	651	3.01 ±0.97	725	3.02 ±0.96	589	3.06 ±0.92	387	3.14 ±0.84	2361	3.04 ±0.93	ns	ns	ns	ns	
	14	社会における医療・栄養問題や食料・環境問題に関する情報を集める	650	3.18 ±0.89	725	3.20 ±0.84	588	3.19 ±0.83	388	3.23 ±0.86	2359	3.20 ±0.85	ns	ns	ns	ns	
	15	個人や地域の栄養課題の解決のために、調査研究を計画・実施する	651	2.45 ±0.99	726	2.48 ±0.95	588	2.52 ±0.96	388	2.63 ±0.92	2361	2.51 ±0.96	**	ns	ns	ns	
16	調査研究により得られたデータについて、適切な集計・統計方法を選択し、解析する	650	2.52 ±1.00	724	2.56 ±0.98	588	2.55 ±0.96	388	2.65 ±0.96	2359	2.56 ±0.98	ns	ns	ns	ns		
病院	5	コミュニケーションによって、良好な人間関係やネットワークを築く	416	3.62 ±0.80	497	3.77 ±0.73	402	3.75 ±0.68	262	3.74 ±0.75	1583	3.72 ±0.74	*	ns	ns	*	
	6	自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する	418	3.64 ±0.74	501	3.83 ±0.62	404	3.85 ±0.62	265	3.89 ±0.60	1594	3.79 ±0.66	**	**	**	**	
	7	困難な課題にも、チャレンジする	418	3.56 ±0.75	501	3.63 ±0.74	404	3.55 ±0.73	265	3.61 ±0.73	1594	3.59 ±0.74	ns	ns	ns	ns	
	8	情報発信や社会活動を通して積極的に社会に貢献する	418	2.94 ±0.93	501	3.00 ±0.87	404	2.97 ±0.83	265	3.00 ±0.82	1594	2.98 ±0.87	ns	ns	ns	ns	
	9	患者・クライアント・住民への倫理的配慮(人権の尊重、インフォームドコンセント、個人情報保護)を行う	418	4.00 ±0.74	501	3.99 ±0.67	404	4.02 ±0.65	265	4.03 ±0.63	1594	4.01 ±0.68	ns	ns	ns	ns	
	10	専門的な知識や情報並びに具体的な方法を、対象者や家族に理解してもらえるように説明する	418	3.43 ±0.80	501	3.61 ±0.69	404	3.66 ±0.67	264	3.74 ±0.64	1593	3.60 ±0.72	**	**	**	**	
	11	施設の理念や方針、ならびに根拠法令や制度を理解し、適切な行動をする	418	3.69 ±0.72	501	3.75 ±0.70	404	3.80 ±0.66	265	3.88 ±0.57	1594	3.77 ±0.68	ns	ns	ns	**	
	12	健康・栄養に関する統計情報を収集し、現状を把握する	418	3.13 ±0.87	501	3.24 ±0.83	403	3.28 ±0.83	265	3.33 ±0.83	1593	3.23 ±0.84	ns	*	*	**	
	13	関連分野の論文・報告書などからエビデンスに基づく情報を入手し、活用する	418	3.09 ±0.95	500	3.11 ±0.91	404	3.15 ±0.89	265	3.22 ±0.85	1593	3.13 ±0.91	ns	ns	ns	ns	
	14	社会における医療・栄養問題や食料・環境問題に関する情報を集める	417	3.22 ±0.84	500	3.25 ±0.82	403	3.23 ±0.82	265	3.25 ±0.85	1590	3.24 ±0.83	ns	ns	ns	ns	
	15	個人や地域の栄養課題の解決のために、調査研究を計画・実施する	418	2.47 ±0.97	501	2.49 ±0.95	403	2.51 ±0.95	265	2.62 ±0.94	1592	2.51 ±0.95	ns	ns	ns	ns	
16	調査研究により得られたデータについて、適切な集計・統計方法を選択し、解析する	417	2.51 ±0.99	501	2.57 ±0.99	403	2.52 ±0.93	265	2.63 ±0.95	1592	2.55 ±0.97	ns	ns	ns	ns		

表4 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の共通コンピテンシー(B1)得点 (続き)

施設	No	共通コンピテンシー(B1)	勤務年数:1~2年		勤務年数:3~4年		勤務年数:5~6年		勤務年数:7年以上		全勤務年数		勤務年数 #	多重比較 s			
			n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD		b	c	d	s
高齢者・障がい者施設	5	コミュニケーションによって、良好な人間関係やネットワークを築く	119	3.50 ±0.83	135	3.70 ±0.75	106	3.81 ±0.66	68	3.76 ±0.76	431	3.68 ±0.76	*	*	*	ns	
	6	自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する	119	3.66 ±0.74	135	3.95 ±0.59	109	3.95 ±0.50	68	3.99 ±0.61	434	3.88 ±0.63	**	**	**	**	
	7	困難な課題にも、チャレンジする	119	3.58 ±0.80	135	3.53 ±0.84	109	3.47 ±0.78	68	3.51 ±0.70	434	3.53 ±0.79	ns	ns	ns	ns	
	8	情報発信や社会活動を通して積極的に社会に貢献する	119	2.75 ±0.87	135	2.75 ±0.87	109	2.90 ±0.92	68	2.66 ±0.86	434	2.78 ±0.88	ns	ns	ns	ns	
	9	患者・クライアント・住民への倫理的配慮(人権の尊重、インフォームドコンセント、個人情報保護)を行う	119	3.87 ±0.78	135	3.77 ±0.76	109	3.74 ±0.85	68	3.84 ±0.82	434	3.80 ±0.80	ns	ns	ns	ns	
	10	専門的な知識や情報並びに具体的な方法を、対象者や家族に理解してもらえるように説明する	119	3.24 ±0.88	135	3.27 ±0.81	109	3.43 ±0.75	68	3.34 ±0.82	434	3.32 ±0.82	ns	ns	ns	ns	
	11	施設の理念や方針、ならびに根拠法令や制度を理解し、適切な行動をする	119	3.61 ±0.80	135	3.70 ±0.63	109	3.93 ±0.63	68	3.90 ±0.67	434	3.76 ±0.70	**	**	**	ns	
	12	健康・栄養に関する統計情報を収集し、現状を把握する	119	3.07 ±0.94	135	3.17 ±0.76	109	3.19 ±0.83	68	3.34 ±0.73	434	3.18 ±0.83	ns	ns	ns	ns	
	13	関連分野の論文・報告書などからエビデンスに基づく情報入手し、活用する	119	2.73 ±0.94	135	2.75 ±1.00	109	2.82 ±0.96	67	2.97 ±0.76	433	2.80 ±0.94	ns	ns	ns	ns	
	14	社会における医療・栄養問題や食料・環境問題に関する情報を集める	119	2.99 ±0.94	135	3.02 ±0.83	109	3.00 ±0.87	68	3.13 ±0.79	434	3.03 ±0.87	ns	ns	ns	ns	
15	個人や地域の栄養課題の解決のために、調査研究を計画・実施する	119	2.24 ±0.95	135	2.30 ±0.92	109	2.57 ±0.98	68	2.56 ±0.87	434	2.40 ±0.94	*	*	**	ns		
16	調査研究により得られたデータについて、適切な集計・統計方法を選択し、解析する	119	2.46 ±1.00	135	2.39 ±0.92	109	2.61 ±1.00	68	2.60 ±0.96	434	2.50 ±0.97	ns	ns	ns	ns		
学校	5	コミュニケーションによって、良好な人間関係やネットワークを築く	50	3.80 ±0.81	38	3.84 ±0.68	34	3.65 ±0.65	28	3.89 ±0.74	150	3.79 ±0.73	ns	ns	ns	ns	
	6	自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する	51	3.86 ±0.66	38	4.03 ±0.59	34	3.74 ±0.62	28	3.79 ±0.74	151	3.86 ±0.65	ns	ns	ns	ns	
	7	困難な課題にも、チャレンジする	51	3.88 ±0.74	38	3.74 ±0.72	34	3.56 ±0.75	28	3.46 ±0.84	151	3.70 ±0.77	*	ns	ns	ns	
	8	情報発信や社会活動を通して積極的に社会に貢献する	51	3.39 ±0.72	38	3.11 ±0.76	34	3.09 ±0.90	28	3.32 ±0.86	151	3.24 ±0.81	ns	ns	ns	ns	
	9	患者・クライアント・住民への倫理的配慮(人権の尊重、インフォームドコンセント、個人情報保護)を行う	51	4.04 ±0.53	38	3.68 ±0.90	34	3.59 ±0.89	28	3.57 ±0.88	151	3.76 ±0.81	*	ns	*	*	
	10	専門的な知識や情報並びに具体的な方法を、対象者や家族に理解してもらえるように説明する	51	3.39 ±0.83	38	3.53 ±0.80	34	3.29 ±0.84	28	3.54 ±0.64	151	3.43 ±0.79	ns	ns	ns	ns	
	11	施設の理念や方針、ならびに根拠法令や制度を理解し、適切な行動をする	51	3.73 ±0.63	38	4.08 ±0.71	34	3.74 ±0.62	28	3.86 ±0.59	151	3.84 ±0.65	ns	ns	ns	ns	
	12	健康・栄養に関する統計情報を収集し、現状を把握する	51	3.39 ±0.90	38	3.74 ±0.69	34	3.32 ±0.94	28	3.61 ±0.79	151	3.50 ±0.85	ns	ns	ns	ns	
	13	関連分野の論文・報告書などからエビデンスに基づく情報入手し、活用する	51	3.29 ±0.90	38	3.29 ±1.06	34	3.09 ±0.87	28	3.04 ±1.00	151	3.20 ±0.95	ns	ns	ns	ns	
	14	社会における医療・栄養問題や食料・環境問題に関する情報を集める	51	3.63 ±0.80	38	3.34 ±0.88	34	3.38 ±0.70	28	3.54 ±0.88	151	3.48 ±0.82	ns	ns	ns	ns	
15	個人や地域の栄養課題の解決のために、調査研究を計画・実施する	51	2.94 ±1.03	38	3.11 ±0.86	34	2.53 ±0.99	28	2.89 ±0.92	151	2.88 ±0.97	ns	ns	ns	ns		
16	調査研究により得られたデータについて、適切な集計・統計方法を選択し、解析する	51	2.84 ±1.01	36	3.22 ±0.80	34	2.74 ±1.02	28	3.07 ±0.98	149	2.95 ±0.97	ns	ns	ns	ns		

表4 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の共通コンピテンシー(B1)得点(続き)

施設	No	共通コンピテンシー(B1)	勤務年数:1~2年		勤務年数:3~4年		勤務年数:5~6年		勤務年数:7年以上		全勤務年数		勤務年数 #	多重比較 §			
			n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD		b	c	d	
児童福祉施設・他福祉施設	5	コミュニケーションによって、良好な人間関係やネットワークを築く	33	3.55 ±0.90	19	3.68 ±0.58	24	3.54 ±0.66	12	4.08 ±0.29	88	3.65 ±0.73	ns	ns	ns	ns	
	6	自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する	33	3.73 ±0.76	19	3.84 ±0.50	24	3.58 ±0.72	12	4.08 ±0.29	88	3.76 ±0.66	ns	ns	ns	ns	
	7	困難な課題にも、チャレンジする	33	3.73 ±0.94	19	3.63 ±0.60	24	3.46 ±0.72	12	3.58 ±0.51	88	3.61 ±0.76	ns	ns	ns	ns	
	8	情報発信や社会活動を通して積極的に社会に貢献する	33	2.97 ±0.64	19	3.21 ±1.13	24	2.79 ±0.88	12	3.50 ±0.52	88	3.05 ±0.84	ns	ns	ns	ns	
	9	患者・クライアント・住民への倫理的配慮(人権の尊重、インフォームドコンセント、個人情報保護)を行う	33	3.88 ±0.78	19	3.84 ±0.60	24	3.79 ±0.59	12	3.83 ±0.58	88	3.84 ±0.66	ns	ns	ns	ns	
	10	専門的な知識や情報並びに具体的な方法を、対象者や家族に理解してもらえるように説明する	33	3.27 ±0.76	19	3.00 ±1.05	24	3.29 ±0.91	12	3.58 ±0.51	88	3.26 ±0.85	ns	ns	ns	ns	
	11	施設の理念や方針、ならびに根拠法令や制度を理解し、適切な行動をする	33	3.64 ±0.78	19	3.74 ±0.65	24	3.71 ±0.46	12	3.92 ±0.29	88	3.72 ±0.62	ns	ns	ns	ns	
	12	健康・栄養に関する統計情報を収集し、現状を把握する	33	3.06 ±0.93	19	3.53 ±0.70	24	3.17 ±0.87	12	3.42 ±0.67	88	3.24 ±0.84	ns	ns	ns	ns	
	13	関連分野の論文・報告書などからエビデンスに基づく情報を入手し、活用する	33	2.91 ±1.01	19	2.79 ±1.03	24	2.71 ±0.86	12	3.08 ±0.79	88	2.85 ±0.94	ns	ns	ns	ns	
	14	社会における医療・栄養問題や食料・環境問題に関する情報を集める	33	2.94 ±0.93	19	3.32 ±0.95	24	3.21 ±0.78	12	3.08 ±1.00	88	3.11 ±0.90	ns	ns	ns	ns	
	15	個人や地域の栄養課題の解決のために、調査研究を計画・実施する	33	2.45 ±1.03	19	2.47 ±0.96	24	2.46 ±0.88	12	2.75 ±0.75	88	2.50 ±0.93	ns	ns	ns	ns	
16	調査研究により得られたデータについて、適切な集計・統計方法を選択し、解析する	33	2.58 ±1.00	19	2.42 ±1.07	24	2.50 ±0.93	12	2.67 ±0.98	88	2.53 ±0.98	ns	ns	ns	ns		
給食受託企業	5	コミュニケーションによって、良好な人間関係やネットワークを築く	30	3.77 ±0.68	33	3.73 ±0.52	18	3.78 ±1.06	15	3.80 ±0.56	96	3.76 ±0.69	ns	ns	ns	ns	
	6	自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する	30	3.53 ±0.82	33	3.67 ±0.54	18	3.50 ±1.10	15	3.87 ±0.52	96	3.63 ±0.76	ns	ns	ns	ns	
	7	困難な課題にも、チャレンジする	29	3.62 ±0.82	33	3.58 ±0.75	18	3.61 ±0.61	15	3.53 ±0.64	95	3.59 ±0.72	ns	ns	ns	ns	
	8	情報発信や社会活動を通して積極的に社会に貢献する	30	2.93 ±0.78	33	2.85 ±1.00	18	2.78 ±0.88	15	2.73 ±0.88	96	2.84 ±0.89	ns	ns	ns	ns	
	9	患者・クライアント・住民への倫理的配慮(人権の尊重、インフォームドコンセント、個人情報保護)を行う	30	3.83 ±0.87	33	3.61 ±0.90	18	3.50 ±1.20	15	3.40 ±0.83	96	3.63 ±0.94	ns	ns	ns	ns	
	10	専門的な知識や情報並びに具体的な方法を、対象者や家族に理解してもらえるように説明する	30	2.77 ±1.14	33	2.82 ±0.85	18	2.83 ±1.10	15	3.20 ±0.86	96	2.86 ±0.99	ns	ns	ns	ns	
	11	施設の理念や方針、ならびに根拠法令や制度を理解し、適切な行動をする	30	3.80 ±0.76	33	3.45 ±0.71	18	3.83 ±0.62	15	3.93 ±0.26	96	3.71 ±0.68	ns	ns	ns	ns	
	12	健康・栄養に関する統計情報を収集し、現状を把握する	30	3.00 ±1.05	33	2.88 ±0.93	18	2.94 ±1.00	15	3.20 ±1.01	96	2.98 ±0.98	ns	ns	ns	ns	
	13	関連分野の論文・報告書などからエビデンスに基づく情報を入手し、活用する	30	2.53 ±1.01	33	2.55 ±0.90	18	3.00 ±1.08	15	2.73 ±0.70	96	2.66 ±0.95	ns	ns	ns	ns	
	14	社会における医療・栄養問題や食料・環境問題に関する情報を集める	30	2.93 ±1.01	33	2.94 ±0.90	18	3.00 ±1.03	15	2.93 ±1.03	96	2.95 ±0.97	ns	ns	ns	ns	
	15	個人や地域の栄養課題の解決のために、調査研究を計画・実施する	30	2.20 ±1.00	33	2.30 ±0.88	18	2.50 ±1.20	15	2.67 ±0.82	96	2.36 ±0.97	ns	ns	ns	ns	
16	調査研究により得られたデータについて、適切な集計・統計方法を選択し、解析する	30	2.27 ±1.05	33	2.39 ±0.97	18	2.44 ±1.38	15	2.60 ±0.99	96	2.40 ±1.07	ns	ns	ns	ns		

‡ Kruskal-Wallis 検定; ns: not significant, *: p<0.05, **: p<0.01

§ Steelの検定による多重比較; 「勤務年数:1~2年」を対照群とした。

表5 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の共通コンピテンシー(B2)得点

施設	No	共通コンピテンシー(B2)	勤務年数:1~2年			勤務年数:3~4年			勤務年数:5~6年			勤務年数:7年以上			全勤務年数			勤務年数 ‡	多重比較 \$			
			n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD		b	c	d	
			全体	17	人体のエネルギーバランスや各栄養素の働きや代謝を理解し、説明を行う	651	3.26	±0.89	726	3.32	±0.79	589	3.30	±0.81	388	3.30	±0.76	2363	3.29	±0.82	ns	ns
18	食品成分・特性について理解し、献立作成や調理を行う	651		3.48	±0.85	726	3.64	±0.79	589	3.67	±0.78	388	3.80	±0.67	2362	3.63	±0.80	**	**	**	**	
19	対象者のライフステージ・ライフスタイル・嗜好・摂食機能等に応じた献立を作成する	651		3.49	±0.87	726	3.67	±0.81	589	3.71	±0.75	388	3.86	±0.67	2363	3.66	±0.80	**	**	**	**	
20	食中毒予防など、適切な衛生管理を行う	651		3.93	±0.72	726	4.05	±0.66	588	4.05	±0.66	388	4.17	±0.62	2362	4.04	±0.67	**	*	*	*	
21	食品の規格基準、安全に関する法規や制度を理解し、健康被害を防止する為の説明を行う	651		2.82	±0.88	726	2.92	±0.85	588	2.92	±0.86	388	3.03	±0.83	2362	2.91	±0.86	**	ns	ns	ns	
22	保健・医療・福祉・健康づくりに関する法規や制度の現状を把握する	651		3.03	±0.86	726	3.00	±0.79	587	3.08	±0.79	388	3.11	±0.81	2361	3.05	±0.81	ns	ns	ns	ns	
23	対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する	650		3.62	±0.82	726	3.63	±0.78	589	3.66	±0.84	388	3.66	±0.79	2362	3.64	±0.81	ns	ns	ns	ns	
24	食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する	651		3.59	±0.82	726	3.69	±0.76	588	3.68	±0.79	388	3.74	±0.69	2362	3.67	±0.78	*	ns	ns	ns	
25	対象者の行動変容を促すために、行動科学の理論やモデルを活用する	649		2.93	±0.91	726	2.97	±0.89	587	2.90	±0.96	388	2.84	±0.88	2359	2.92	±0.91	*	ns	ns	ns	
26	対象者の状況を受容し、行動変容を促すために、カウンセリングのスキルを活用する	650		3.10	±0.94	726	3.17	±0.92	589	3.17	±0.94	388	3.19	±0.84	2362	3.15	±0.92	ns	ns	ns	ns	
病院	17	人体のエネルギーバランスや各栄養素の働きや代謝を理解し、説明を行う	418	3.30	±0.84	501	3.39	±0.76	404	3.35	±0.78	265	3.32	±0.75	1594	3.34	±0.78	ns	ns	ns	ns	
	18	食品成分・特性について理解し、献立作成や調理を行う	418	3.41	±0.86	501	3.61	±0.83	404	3.61	±0.80	265	3.77	±0.66	1593	3.58	±0.81	**	**	**	**	
	19	対象者のライフステージ・ライフスタイル・嗜好・摂食機能等に応じた献立を作成する	418	3.42	±0.89	501	3.64	±0.80	404	3.65	±0.76	265	3.83	±0.66	1594	3.62	±0.81	**	**	**	**	
	20	食中毒予防など、適切な衛生管理を行う	418	3.84	±0.74	501	3.99	±0.65	403	3.99	±0.69	265	4.13	±0.64	1593	3.98	±0.69	**	**	**	**	
	21	食品の規格基準、安全に関する法規や制度を理解し、健康被害を防止する為の説明を行う	418	2.79	±0.85	501	2.94	±0.85	403	2.96	±0.86	265	3.03	±0.82	1593	2.92	±0.85	**	*	**	**	
	22	保健・医療・福祉・健康づくりに関する法規や制度の現状を把握する	418	3.04	±0.83	501	2.97	±0.80	402	3.09	±0.80	265	3.12	±0.78	1592	3.05	±0.80	ns	ns	ns	ns	
	23	対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する	418	3.60	±0.80	501	3.62	±0.78	404	3.63	±0.85	265	3.62	±0.79	1594	3.62	±0.80	ns	ns	ns	ns	
	24	食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する	418	3.57	±0.79	501	3.73	±0.76	403	3.69	±0.76	265	3.75	±0.67	1593	3.68	±0.76	**	**	ns	ns	
	25	対象者の行動変容を促すために、行動科学の理論やモデルを活用する	417	3.04	±0.88	501	3.10	±0.89	403	3.05	±0.93	265	2.97	±0.87	1592	3.05	±0.89	ns	ns	ns	ns	
	26	対象者の状況を受容し、行動変容を促すために、カウンセリングのスキルを活用する	417	3.23	±0.92	501	3.32	±0.90	404	3.34	±0.89	265	3.31	±0.80	1593	3.30	±0.89	ns	ns	ns	ns	

表5 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の共通コンピテンシー(B2)得点 (続き)

施設	No	共通コンピテンシー(B2)	勤務年数:1~2年		勤務年数:3~4年		勤務年数:5~6年		勤務年数:7年以上		全勤務年数			勤務年数 #	多重比較 s			
			n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	b		c	d		
高齢者・障がい者施設	17	人体のエネルギーバランスや各栄養素の働きや代謝を理解し、説明を行う	119	3.03 ±0.94	135	3.14 ±0.82	109	3.16 ±0.88	68	3.19 ±0.78	434	3.13 ±0.86	ns	ns	ns	ns		
	18	食品成分・特性について理解し、献立作成や調理を行う	119	3.51 ±0.80	135	3.65 ±0.73	109	3.78 ±0.67	68	3.76 ±0.69	434	3.67 ±0.73	*	ns	*	*		
	19	対象者のライフステージ・ライフスタイル・嗜好・摂食機能等に応じた献立を作成する	119	3.56 ±0.79	135	3.73 ±0.85	109	3.96 ±0.61	68	3.94 ±0.69	434	3.78 ±0.76	**	ns	**	**		
	20	食中毒予防など、適切な衛生管理を行う	119	4.00 ±0.61	135	4.08 ±0.66	109	4.11 ±0.48	68	4.18 ±0.57	434	4.08 ±0.59	ns	ns	ns	ns		
	21	食品の規格基準、安全に関する法規や制度を理解し、健康被害を防止する為の説明を行う	119	2.77 ±0.88	135	2.72 ±0.83	109	2.84 ±0.86	68	2.94 ±0.86	434	2.80 ±0.86	ns	ns	ns	ns		
	22	保健・医療・福祉・健康づくりに関する法規や制度の現状を把握する	119	2.87 ±0.92	135	2.96 ±0.75	109	3.04 ±0.79	68	3.09 ±0.88	434	2.98 ±0.83	ns	ns	ns	ns		
	23	対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する	118	3.62 ±0.84	135	3.60 ±0.81	109	3.73 ±0.77	68	3.74 ±0.84	433	3.67 ±0.81	ns	ns	ns	ns		
	24	食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する	119	3.51 ±0.86	135	3.56 ±0.76	109	3.61 ±0.84	68	3.63 ±0.69	434	3.57 ±0.80	ns	ns	ns	ns		
	25	対象者の行動変容を促すために、行動科学の理論やモデルを活用する	118	2.62 ±0.94	135	2.51 ±0.82	108	2.57 ±0.91	68	2.57 ±0.87	432	2.57 ±0.88	ns	ns	ns	ns		
	26	対象者の状況を受容し、行動変容を促すために、カウンセリングのスキルを活用する	119	2.80 ±0.94	135	2.76 ±0.92	109	2.80 ±0.89	68	2.85 ±0.87	434	2.80 ±0.91	ns	ns	ns	ns		
学校	17	人体のエネルギーバランスや各栄養素の働きや代謝を理解し、説明を行う	51	3.57 ±0.88	38	3.34 ±0.91	34	3.24 ±0.78	28	3.50 ±0.69	151	3.42 ±0.84	ns	ns	ns	ns		
	18	食品成分・特性について理解し、献立作成や調理を行う	51	3.88 ±0.68	38	3.95 ±0.73	34	4.00 ±0.55	28	4.21 ±0.69	151	3.99 ±0.67	ns	ns	ns	ns		
	19	対象者のライフステージ・ライフスタイル・嗜好・摂食機能等に応じた献立を作成する	51	3.88 ±0.65	38	3.92 ±0.78	34	3.68 ±0.77	28	3.96 ±0.74	151	3.86 ±0.73	ns	ns	ns	ns		
	20	食中毒予防など、適切な衛生管理を行う	51	4.20 ±0.66	38	4.42 ±0.60	34	4.29 ±0.58	28	4.36 ±0.56	151	4.30 ±0.61	ns	ns	ns	ns		
	21	食品の規格基準、安全に関する法規や制度を理解し、健康被害を防止する為の説明を行う	51	3.14 ±0.94	38	3.32 ±0.70	34	2.88 ±0.88	28	3.25 ±0.89	151	3.15 ±0.87	ns	ns	ns	ns		
	22	保健・医療・福祉・健康づくりに関する法規や制度の現状を把握する	51	3.33 ±0.82	38	3.37 ±0.59	34	3.26 ±0.75	28	3.04 ±0.96	151	3.27 ±0.78	ns	ns	ns	ns		
	23	対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する	51	3.84 ±0.76	38	3.82 ±0.80	34	3.79 ±0.69	28	3.82 ±0.82	151	3.82 ±0.76	ns	ns	ns	ns		
	24	食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する	51	3.80 ±0.78	38	3.89 ±0.73	34	3.91 ±0.71	28	3.96 ±0.64	151	3.88 ±0.72	ns	ns	ns	ns		
	25	対象者の行動変容を促すために、行動科学の理論やモデルを活用する	51	3.02 ±0.91	38	3.24 ±0.75	34	2.79 ±0.98	28	2.54 ±0.84	151	2.93 ±0.90	*	ns	ns	ns		
	26	対象者の状況を受容し、行動変容を促すために、カウンセリングのスキルを活用する	51	3.14 ±0.85	38	3.21 ±0.70	34	2.94 ±0.92	28	3.25 ±0.80	151	3.13 ±0.82	ns	ns	ns	ns		

表5 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の共通コンピテンシー(B2)得点(続き)

施設	No	共通コンピテンシー(B2)	勤務年数:1~2年		勤務年数:3~4年		勤務年数:5~6年		勤務年数:7年以上		全勤務年数			勤務年数 #	多重比較 §		
			n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	b		c	d	
児童福祉施設・他福祉施設	17	人体のエネルギーバランスや各栄養素の働きや代謝を理解し、説明を行う	33	3.27 ±1.21	19	3.11 ±0.81	24	3.04 ±0.81	12	3.42 ±0.51	88	3.19 ±0.95	ns	ns	ns	ns	
	18	食品成分・特性について理解し、献立作成や調理を行う	33	3.67 ±0.92	19	3.84 ±0.69	24	3.71 ±0.95	12	4.00 ±0.60	88	3.76 ±0.84	ns	ns	ns	ns	
	19	対象者のライフステージ・ライフスタイル・嗜好・摂食機能等に応じた献立を作成する	33	3.61 ±0.75	19	3.79 ±0.85	24	3.83 ±0.87	12	4.00 ±0.43	88	3.76 ±0.77	ns	ns	ns	ns	
	20	食中毒予防など、適切な衛生管理を行う	33	4.12 ±0.78	19	4.21 ±0.63	24	4.17 ±0.82	12	4.42 ±0.67	88	4.19 ±0.74	ns	ns	ns	ns	
	21	食品の規格基準、安全に関する法規や制度を理解し、健康被害を防止する為の説明を行う	33	2.88 ±1.02	19	3.05 ±1.03	24	2.71 ±0.81	12	2.92 ±0.51	88	2.88 ±0.91	ns	ns	ns	ns	
	22	保健・医療・福祉・健康づくりに関する法規や制度の現状を把握する	33	3.15 ±0.94	19	3.37 ±0.90	24	3.08 ±0.65	12	3.25 ±0.75	88	3.19 ±0.83	ns	ns	ns	ns	
	23	対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する	33	3.85 ±0.94	19	4.00 ±0.75	24	3.79 ±0.88	12	4.00 ±0.60	88	3.89 ±0.84	ns	ns	ns	ns	
	24	食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する	33	3.70 ±0.98	19	3.58 ±0.77	24	3.50 ±0.93	12	3.83 ±0.58	88	3.64 ±0.87	ns	ns	ns	ns	
	25	対象者の行動変容を促すために、行動科学の理論やモデルを活用する	33	2.79 ±0.96	19	2.84 ±0.83	24	2.25 ±0.74	12	2.50 ±0.67	88	2.61 ±0.86	ns	ns	ns	ns	
26	対象者の状況を受容し、行動変容を促すために、カウンセリングのスキルを活用する	33	2.85 ±0.87	19	2.95 ±0.91	24	2.75 ±1.07	12	3.17 ±0.94	88	2.89 ±0.94	ns	ns	ns	ns		
給食受託企業	17	人体のエネルギーバランスや各栄養素の働きや代謝を理解し、説明を行う	30	3.10 ±0.80	33	3.09 ±0.77	18	3.33 ±1.03	15	3.00 ±1.00	96	3.13 ±0.86	ns	ns	ns	ns	
	18	食品成分・特性について理解し、献立作成や調理を行う	30	3.43 ±1.04	33	3.61 ±0.56	18	3.72 ±0.75	15	3.67 ±0.62	96	3.58 ±0.78	ns	ns	ns	ns	
	19	対象者のライフステージ・ライフスタイル・嗜好・摂食機能等に応じた献立を作成する	30	3.37 ±1.03	33	3.52 ±0.71	18	3.67 ±0.84	15	3.53 ±0.83	96	3.50 ±0.86	ns	ns	ns	ns	
	20	食中毒予防など、適切な衛生管理を行う	30	4.27 ±0.58	33	4.24 ±0.61	18	4.28 ±0.67	15	4.33 ±0.49	96	4.27 ±0.59	ns	ns	ns	ns	
	21	食品の規格基準、安全に関する法規や制度を理解し、健康被害を防止する為の説明を行う	30	2.90 ±0.92	33	2.85 ±0.87	18	3.00 ±1.08	15	3.27 ±0.88	96	2.96 ±0.93	ns	ns	ns	ns	
	22	保健・医療・福祉・健康づくりに関する法規や制度の現状を把握する	30	2.93 ±0.94	33	2.88 ±0.78	18	2.94 ±0.94	15	3.00 ±0.93	96	2.93 ±0.87	ns	ns	ns	ns	
	23	対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する	30	3.43 ±0.97	33	3.52 ±0.67	18	3.22 ±1.26	15	3.53 ±0.64	96	3.44 ±0.89	ns	ns	ns	ns	
	24	食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する	30	3.57 ±0.97	33	3.48 ±0.76	18	3.50 ±1.15	15	3.53 ±0.99	96	3.52 ±0.93	ns	ns	ns	ns	
	25	対象者の行動変容を促すために、行動科学の理論やモデルを活用する	30	2.67 ±0.92	33	2.73 ±0.80	18	2.61 ±1.14	15	2.47 ±0.74	96	2.65 ±0.89	ns	ns	ns	ns	
26	対象者の状況を受容し、行動変容を促すために、カウンセリングのスキルを活用する	30	2.80 ±1.06	33	2.70 ±0.85	18	2.56 ±1.29	15	2.53 ±0.74	96	2.68 ±0.99	ns	ns	ns	ns		

‡ Kruskal-Wallis 検定; ns: not significant, *: p<0.05, **: p<0.01

§ Steelの検定による多重比較; 「勤務年数:1~2年」を対照群とした。

表6 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の共通コンピテンシー(B3)得点

施設	No	共通コンピテンシー(B3)	勤務年数:1~2年		勤務年数:3~4年		勤務年数:5~6年		勤務年数:7年以上		全勤務年数		勤務年数#	多重比較s			
			n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD		b	c	d	
全体	27	目的や対象者に応じた食事調査法を選択・実施し、アセスメントに用いる	649	3.19 ±0.94	726	3.38 ±0.85	589	3.38 ±0.87	388	3.44 ±0.84	2361	3.34 ±0.88	**	**	**	**	
	28	対象者・喫食者の食に関する知識、態度、行動をアセスメントする	650	3.50 ±0.86	725	3.68 ±0.74	589	3.66 ±0.78	388	3.65 ±0.72	2360	3.62 ±0.78	**	**	**	**	
	29	対象者の身体状況や目的に応じたアセスメント方法を選択し、実施する	649	3.44 ±0.86	725	3.57 ±0.78	589	3.59 ±0.80	388	3.60 ±0.79	2359	3.54 ±0.81	**	*	**	**	
	30	血液及び尿中の代表的な生化学成分値を判定し、アセスメントに用いる	650	3.61 ±0.92	726	3.75 ±0.80	589	3.75 ±0.81	388	3.70 ±0.87	2362	3.70 ±0.85	*	*	*	*	
	31	問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する	650	3.63 ±0.94	726	3.76 ±0.85	589	3.76 ±0.88	387	3.73 ±0.91	2361	3.72 ±0.89	*	*	*	*	
	32	アセスメントの結果から食生活の改善すべき課題を抽出する	650	3.73 ±0.81	726	3.86 ±0.67	589	3.87 ±0.72	388	3.88 ±0.72	2362	3.83 ±0.73	**	*	**	**	
	33	課題の中から優先順位を決定し、食生活改善のための目標を設定する	650	3.65 ±0.79	726	3.81 ±0.71	588	3.82 ±0.74	388	3.81 ±0.72	2361	3.77 ±0.74	**	**	**	**	
	34	食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる	650	3.57 ±0.81	726	3.76 ±0.69	589	3.75 ±0.76	388	3.76 ±0.68	2361	3.71 ±0.74	**	**	**	**	
	35	対象者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を実施する	650	3.41 ±0.91	725	3.57 ±0.77	587	3.60 ±0.79	388	3.63 ±0.75	2358	3.54 ±0.82	**	**	**	**	
	36	計画実施中や実施後の経過をモニタリングし、評価を行う	649	3.50 ±0.86	726	3.65 ±0.78	588	3.68 ±0.77	388	3.64 ±0.79	2358	3.61 ±0.80	**	**	**	**	
	37	評価に基づき、必要な計画の見直しと修正を行う	650	3.46 ±0.85	726	3.63 ±0.77	589	3.65 ±0.77	388	3.62 ±0.77	2361	3.59 ±0.80	**	**	**	**	
病院	27	目的や対象者に応じた食事調査法を選択・実施し、アセスメントに用いる	417	3.24 ±0.94	501	3.47 ±0.81	404	3.49 ±0.81	265	3.51 ±0.80	1593	3.42 ±0.85	**	**	**	**	
	28	対象者・喫食者の食に関する知識、態度、行動をアセスメントする	417	3.59 ±0.81	500	3.78 ±0.66	404	3.79 ±0.68	265	3.74 ±0.64	1591	3.73 ±0.70	**	**	**	**	
	29	対象者の身体状況や目的に応じたアセスメント方法を選択し、実施する	416	3.56 ±0.80	500	3.68 ±0.73	404	3.71 ±0.71	265	3.71 ±0.68	1590	3.66 ±0.74	ns	ns	*	*	
	30	血液及び尿中の代表的な生化学成分値を判定し、アセスメントに用いる	417	3.81 ±0.74	501	3.93 ±0.66	404	3.95 ±0.64	265	3.97 ±0.61	1593	3.91 ±0.67	*	ns	*	*	
	31	問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する	417	3.87 ±0.76	501	3.95 ±0.70	404	4.00 ±0.66	264	4.04 ±0.60	1592	3.96 ±0.69	*	ns	*	*	
	32	アセスメントの結果から食生活の改善すべき課題を抽出する	417	3.85 ±0.72	501	3.96 ±0.59	404	4.01 ±0.60	265	4.07 ±0.53	1593	3.96 ±0.63	**	ns	**	**	
	33	課題の中から優先順位を決定し、食生活改善のための目標を設定する	417	3.73 ±0.77	501	3.91 ±0.66	403	3.94 ±0.68	265	3.95 ±0.59	1592	3.88 ±0.69	**	**	**	**	
	34	食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる	417	3.67 ±0.78	501	3.86 ±0.64	404	3.84 ±0.68	265	3.88 ±0.59	1592	3.81 ±0.69	**	**	**	**	
	35	対象者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を実施する	417	3.52 ±0.87	501	3.71 ±0.72	403	3.73 ±0.72	265	3.75 ±0.68	1591	3.67 ±0.76	**	**	**	**	
	36	計画実施中や実施後の経過をモニタリングし、評価を行う	417	3.57 ±0.85	501	3.70 ±0.74	403	3.75 ±0.72	265	3.74 ±0.72	1590	3.68 ±0.76	*	ns	**	**	
	37	評価に基づき、必要な計画の見直しと修正を行う	417	3.50 ±0.85	501	3.69 ±0.73	404	3.70 ±0.73	265	3.67 ±0.72	1592	3.64 ±0.76	**	**	**	**	

表6 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の共通コンピテンシー(B3)得点 (続き)

施設	No	共通コンピテンシー(B3)	勤務年数:1~2年			勤務年数:3~4年			勤務年数:5~6年			勤務年数:7年以上			全勤務年数			勤務年数 #	多重比較s			
			n	平均	±SD	n	平均	±SD	n	平均	±SD	n	平均	±SD	n	平均	±SD		b	c	d	
			高齢者・障がい者施設	27	目的や対象者に応じた食事調査法を選択・実施し、アセスメントに用いる	119	3.16	±0.91	135	3.24	±0.92	109	3.35	±0.88	68	3.51	±0.86	434	3.29	±0.90	*	ns
28	対象者・喫食者の食に関する知識、態度、行動をアセスメントする	119		3.40	±0.90	135	3.61	±0.81	109	3.56	±0.81	68	3.60	±0.78	434	3.54	±0.83	ns	ns	ns	ns	
29	対象者の身体状況や目的に応じたアセスメント方法を選択し、実施する	119		3.39	±0.82	135	3.54	±0.77	109	3.62	±0.77	68	3.60	±0.83	434	3.53	±0.79	ns	ns	*	*	
30	血液及び尿中の代表的な生化学成分値を判定し、アセスメントに用いる	119		3.47	±0.96	135	3.59	±0.76	109	3.71	±0.76	68	3.60	±0.85	434	3.59	±0.83	ns	ns	ns	ns	
31	問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する	119		3.54	±0.85	135	3.73	±0.75	109	3.77	±0.74	68	3.71	±0.71	434	3.68	±0.77	ns	ns	ns	ns	
32	アセスメントの結果から食生活の改善すべき課題を抽出する	119		3.67	±0.79	135	3.76	±0.64	109	3.85	±0.66	68	3.79	±0.66	434	3.76	±0.69	ns	ns	ns	ns	
33	課題の中から優先順位を決定し、食生活改善のための目標を設定する	119		3.67	±0.73	135	3.71	±0.68	109	3.80	±0.64	68	3.68	±0.74	434	3.72	±0.69	ns	ns	ns	ns	
34	食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる	119		3.53	±0.72	135	3.64	±0.70	109	3.71	±0.71	68	3.62	±0.69	434	3.63	±0.71	ns	ns	ns	ns	
35	対象者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を実施する	119		3.10	±0.92	134	3.20	±0.79	108	3.35	±0.74	68	3.25	±0.80	432	3.22	±0.82	ns	ns	ns	ns	
36	計画実施中や実施後の経過をモニタリングし、評価を行う	119		3.54	±0.83	135	3.76	±0.79	109	3.88	±0.59	68	3.75	±0.80	434	3.73	±0.76	**	ns	**	**	
37	評価に基づき、必要な計画の見直しと修正を行う	119	3.51	±0.81	135	3.68	±0.81	109	3.81	±0.69	68	3.76	±0.74	434	3.68	±0.77	*	ns	**	**		
学校	27	目的や対象者に応じた食事調査法を選択・実施し、アセスメントに用いる	50	3.24	±0.85	38	3.26	±0.72	34	2.79	±0.81	28	3.07	±0.98	150	3.11	±0.85	ns	ns	*	*	
	28	対象者・喫食者の食に関する知識、態度、行動をアセスメントする	51	3.49	±0.73	38	3.53	±0.76	34	3.12	±0.88	28	3.36	±0.99	151	3.39	±0.83	ns	ns	ns	ns	
	29	対象者の身体状況や目的に応じたアセスメント方法を選択し、実施する	51	3.14	±0.72	38	3.21	±0.78	34	2.88	±0.88	28	2.96	±1.00	151	3.07	±0.83	ns	ns	ns	ns	
	30	血液及び尿中の代表的な生化学成分値を判定し、アセスメントに用いる	51	3.06	±1.05	38	2.95	±1.18	34	2.65	±0.85	28	2.50	±1.11	151	2.83	±1.07	ns	ns	ns	ns	
	31	問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する	51	2.88	±1.13	38	2.79	±1.19	34	2.35	±0.88	28	2.14	±0.97	151	2.60	±1.10	*	ns	ns	ns	
	32	アセスメントの結果から食生活の改善すべき課題を抽出する	51	3.53	±0.90	38	3.55	±0.86	34	3.32	±0.81	28	3.11	±0.92	151	3.41	±0.88	ns	ns	ns	ns	
	33	課題の中から優先順位を決定し、食生活改善のための目標を設定する	51	3.47	±0.70	38	3.61	±0.72	34	3.47	±0.90	28	3.36	±0.83	151	3.48	±0.77	ns	ns	ns	ns	
	34	食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる	51	3.55	±0.67	38	3.58	±0.76	34	3.47	±0.93	28	3.50	±0.58	151	3.53	±0.74	ns	ns	ns	ns	
	35	対象者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を実施する	51	3.61	±0.67	38	3.53	±0.76	34	3.68	±0.84	28	3.79	±0.50	151	3.64	±0.71	ns	ns	ns	ns	
	36	計画実施中や実施後の経過をモニタリングし、評価を行う	50	3.44	±0.76	38	3.39	±0.72	34	3.15	±0.78	28	3.14	±0.65	150	3.31	±0.74	ns	ns	ns	ns	
37	評価に基づき、必要な計画の見直しと修正を行う	51	3.39	±0.72	38	3.32	±0.74	34	3.29	±0.80	28	3.29	±0.66	151	3.33	±0.73	ns	ns	ns	ns		

表6 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の共通コンピテンシー(B3)得点(続き)

施設	No	共通コンピテンシー(B3)	勤務年数:1~2年		勤務年数:3~4年		勤務年数:5~6年		勤務年数:7年以上		全勤務年数			勤務年数 #	多重比較 §			
			n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	n	平均 ± SD	b		c	d		
児童福祉施設・他福祉施設	27	目的や対象者に応じた食事調査法を選択・実施し、アセスメントに用いる	33	2.94 ±0.90	19.0	3.32 ±1.06	24	3.13 ±0.95	12	3.08 ±1.00	88	3.09 ±0.95	ns	ns	ns	ns		
	28	対象者・喫食者の食に関する知識、態度、行動をアセスメントする	33	3.12 ±0.99	19.0	3.26 ±0.99	24	3.33 ±1.01	12	3.42 ±0.90	88	3.25 ±0.97	ns	ns	ns	ns		
	29	対象者の身体状況や目的に応じたアセスメント方法を選択し、実施する	33	3.00 ±1.12	19.0	3.21 ±1.08	24	3.08 ±1.06	12	3.42 ±1.00	88	3.13 ±1.07	ns	ns	ns	ns		
	30	血液及び尿中の代表的な生化学成分値を判定し、アセスメントに用いる	33	2.88 ±1.27	19.0	3.11 ±1.15	24	2.67 ±0.87	12	2.33 ±0.78	88	2.80 ±1.10	ns	ns	ns	ns		
	31	問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する	33	2.76 ±1.17	19.0	2.89 ±1.05	24	2.50 ±0.98	12	2.33 ±0.98	88	2.66 ±1.07	ns	ns	ns	ns		
	32	アセスメントの結果から食生活の改善すべき課題を抽出する	33	3.21 ±0.96	19.0	3.58 ±0.96	24	3.13 ±1.03	12	3.33 ±1.07	88	3.28 ±0.99	ns	ns	ns	ns		
	33	課題の中から優先順位を決定し、食生活改善のための目標を設定する	33	3.24 ±0.90	19.0	3.32 ±1.00	24	3.04 ±0.75	12	3.50 ±1.09	88	3.24 ±0.91	ns	ns	ns	ns		
	34	食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる	33	3.06 ±0.86	19.0	3.26 ±0.87	24	3.21 ±0.98	12	3.50 ±1.09	88	3.20 ±0.92	ns	ns	ns	ns		
	35	対象者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を実施する	33	3.36 ±0.93	19.0	3.47 ±0.70	24	3.13 ±0.95	12	3.58 ±0.79	88	3.35 ±0.87	ns	ns	ns	ns		
	36	計画実施中や実施後の経過をモニタリングし、評価を行う	33	3.18 ±0.88	19.0	3.11 ±0.81	24	2.88 ±0.80	12	3.25 ±1.06	88	3.09 ±0.87	ns	ns	ns	ns		
37	評価に基づき、必要な計画の見直しと修正を行う	33	3.30 ±0.88	19.0	3.21 ±0.92	24	3.08 ±0.78	12	3.50 ±1.09	88	3.25 ±0.89	ns	ns	ns	ns			
給食受託企業	27	目的や対象者に応じた食事調査法を選択・実施し、アセスメントに用いる	30	2.80 ±1.16	33	2.67 ±0.69	18	2.50 ±1.15	15	2.93 ±0.70	96	2.72 ±0.95	ns	ns	ns	ns		
	28	対象者・喫食者の食に関する知識、態度、行動をアセスメントする	30	3.03 ±1.10	33	2.85 ±0.80	18	2.83 ±1.10	15	3.13 ±0.83	96	2.95 ±0.96	ns	ns	ns	ns		
	29	対象者の身体状況や目的に応じたアセスメント方法を選択し、実施する	30	2.87 ±1.14	33	2.73 ±0.72	18	2.78 ±1.11	15	3.07 ±0.96	96	2.83 ±0.97	ns	ns	ns	ns		
	30	血液及び尿中の代表的な生化学成分値を判定し、アセスメントに用いる	30	3.07 ±1.23	33	2.91 ±0.84	18	3.00 ±1.14	15	2.80 ±0.94	96	2.96 ±1.04	ns	ns	ns	ns		
	31	問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する	30	2.83 ±1.23	33	2.70 ±0.81	18	2.78 ±1.17	15	2.47 ±0.92	96	2.72 ±1.03	ns	ns	ns	ns		
	32	アセスメントの結果から食生活の改善すべき課題を抽出する	30	3.23 ±1.17	33	3.21 ±0.86	18	2.94 ±1.11	15	2.73 ±0.88	96	3.09 ±1.02	ns	ns	ns	ns		
	33	課題の中から優先順位を決定し、食生活改善のための目標を設定する	30	3.17 ±1.05	33	3.21 ±0.78	18	3.00 ±1.08	15	2.87 ±0.83	96	3.10 ±0.93	ns	ns	ns	ns		
	34	食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる	30	3.00 ±1.14	33	3.30 ±0.81	18	3.00 ±1.28	15	2.93 ±0.88	96	3.09 ±1.03	ns	ns	ns	ns		
	35	対象者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を実施する	30	2.77 ±1.19	33	3.09 ±0.80	18	2.78 ±1.17	15	2.80 ±0.94	96	2.89 ±1.02	ns	ns	ns	ns		
	36	計画実施中や実施後の経過をモニタリングし、評価を行う	30	2.83 ±1.05	33	2.94 ±0.75	18	2.83 ±1.10	15	2.80 ±1.01	96	2.86 ±0.95	ns	ns	ns	ns		
37	評価に基づき、必要な計画の見直しと修正を行う	30	2.90 ±0.99	33	3.03 ±0.81	18	2.89 ±1.23	15	2.73 ±0.88	96	2.92 ±0.96	ns	ns	ns	ns			

‡ Kruskal-Wallis 検定; ns: not significant, *: p<0.05, **: p<0.01

§ Steelの検定による多重比較; 「勤務年数:1~2年」を対照群とした。

表7 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の職域別コンピテンシー(C1:公衆栄養)得点

施設	No	職域別コンピテンシー(公衆栄養)	勤務年数:1~2年			勤務年数:3~4年			勤務年数:5~6年			勤務年数:7年以上			全勤務年数			勤務年数 #	多重比較 \$		
			n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD		b	c	d
全体	38	疫学的な考え方にに基づき、地域のアセスメントをする	650	2.34	±0.85	726	2.38	±0.86	589	2.44	±0.84	388	2.38	±0.82	2361	2.38	±0.84	ns	ns	ns	ns
	39	地域の栄養課題を解決するのに必要な社会資源を把握する	649	2.40	±0.90	726	2.38	±0.89	589	2.44	±0.88	388	2.39	±0.85	2360	2.40	±0.88	ns	ns	ns	ns
	40	地域の栄養課題を解決するために、ヘルスプロモーション、食環境整備の観点を含めて改善計画を立てる	649	2.26	±0.85	726	2.23	±0.83	589	2.30	±0.86	388	2.26	±0.81	2361	2.26	±0.84	ns	ns	ns	ns
	41	地球環境(生態系)と食べ物、並びに健康の観点から、社会情勢の変化に適応した取組を行う	650	2.34	±0.86	726	2.40	±0.86	588	2.42	±0.90	388	2.46	±0.89	2361	2.40	±0.88	ns	ns	ns	ns
	42	エンパワメントの考え方にに基づき、健康づくりに関わる地区組織の育成を行う	650	2.11	±0.81	726	2.11	±0.82	588	2.19	±0.87	388	2.16	±0.83	2361	2.14	±0.83	ns	ns	ns	ns
病院	38	疫学的な考え方にに基づき、地域のアセスメントをする	417	2.36	±0.85	501	2.39	±0.88	404	2.46	±0.85	265	2.41	±0.81	1592	2.40	±0.85	ns	ns	ns	ns
	39	地域の栄養課題を解決するのに必要な社会資源を把握する	416	2.38	±0.89	501	2.35	±0.90	404	2.44	±0.87	265	2.42	±0.88	1591	2.39	±0.89	ns	ns	ns	ns
	40	地域の栄養課題を解決するために、ヘルスプロモーション、食環境整備の観点を含めて改善計画を立てる	416	2.27	±0.85	501	2.21	±0.84	404	2.30	±0.86	265	2.26	±0.80	1592	2.26	±0.84	ns	ns	ns	ns
	41	地球環境(生態系)と食べ物、並びに健康の観点から、社会情勢の変化に適応した取組を行う	417	2.35	±0.85	501	2.37	±0.86	403	2.39	±0.89	265	2.43	±0.87	1592	2.38	±0.87	ns	ns	ns	ns
	42	エンパワメントの考え方にに基づき、健康づくりに関わる地区組織の育成を行う	417	2.14	±0.84	501	2.10	±0.85	403	2.20	±0.88	265	2.17	±0.84	1592	2.15	±0.85	ns	ns	ns	ns
高齢者・障がい者施設	38	疫学的な考え方にに基づき、地域のアセスメントをする	119	2.16	±0.76	135	2.24	±0.83	109	2.39	±0.83	68	2.28	±0.86	434	2.26	±0.82	ns	ns	ns	ns
	39	地域の栄養課題を解決するのに必要な社会資源を把握する	119	2.21	±0.80	135	2.33	±0.88	109	2.36	±0.81	68	2.25	±0.78	434	2.29	±0.82	ns	ns	ns	ns
	40	地域の栄養課題を解決するために、ヘルスプロモーション、食環境整備の観点を含めて改善計画を立てる	119	2.08	±0.77	135	2.14	±0.85	109	2.19	±0.79	68	2.13	±0.81	434	2.14	±0.80	ns	ns	ns	ns
	41	地球環境(生態系)と食べ物、並びに健康の観点から、社会情勢の変化に適応した取組を行う	119	2.15	±0.83	135	2.28	±0.84	109	2.36	±0.87	68	2.44	±0.90	434	2.29	±0.86	ns	ns	ns	ns
	42	エンパワメントの考え方にに基づき、健康づくりに関わる地区組織の育成を行う	119	1.95	±0.72	135	2.02	±0.82	109	2.15	±0.83	68	2.12	±0.80	434	2.05	±0.79	ns	ns	ns	ns

表7 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の職域別コンピテンシー(C1:公衆栄養)得点 (続き)

施設	No	職域別コンピテンシー(公衆栄養)	勤務年数:1~2年			勤務年数:3~4年			勤務年数:5~6年			勤務年数:7年以上			全勤務年数			勤務年数 #	多重比較 §		
			n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD		b	c	d
学校	38	疫学的な考え方に基づき、地域のアセスメントをする	51	2.69	±0.88	38	2.58	±0.79	34	2.47	±0.75	28	2.36	±0.78	151	2.55	±0.81	ns	ns	ns	ns
	39	地域の栄養課題を解決するのに必要な社会資源を把握する	51	2.90	±0.90	38	2.82	±0.90	34	2.79	±0.95	28	2.36	±0.83	151	2.75	±0.91	ns	ns	ns	ns
	40	地域の栄養課題を解決するために、ヘルスプロモーション、食環境整備の観点を含めて改善計画を立てる	51	2.61	±0.87	38	2.63	±0.82	34	2.38	±0.92	28	2.29	±0.81	151	2.50	±0.86	ns	ns	ns	ns
	41	地球環境(生態系)と食べ物、並びに健康の観点から、社会情勢の変化に適応した取組を行う	51	2.71	±0.92	38	2.95	±0.73	34	2.79	±1.01	28	2.68	±0.94	151	2.78	±0.90	ns	ns	ns	ns
	42	エンパワメントの考え方に基づき、健康づくりに関わる地区組織の育成を行う	51	2.22	±0.86	38	2.42	±0.64	34	2.26	±0.90	28	2.04	±0.84	151	2.25	±0.82	ns	ns	ns	ns
児童福祉施設・他福祉施設	38	疫学的な考え方に基づき、地域のアセスメントをする	33	2.48	±0.97	19	2.58	±0.84	24	2.38	±0.77	12	2.58	±0.90	88	2.49	±0.87	ns	ns	ns	ns
	39	地域の栄養課題を解決するのに必要な社会資源を把握する	33	2.55	±0.90	19	2.42	±0.69	24	2.33	±0.87	12	2.67	±0.89	88	2.48	±0.84	ns	ns	ns	ns
	40	地域の栄養課題を解決するために、ヘルスプロモーション、食環境整備の観点を含めて改善計画を立てる	33	2.45	±0.87	19	2.42	±0.69	24	2.42	±0.83	12	2.67	±0.89	88	2.47	±0.82	ns	ns	ns	ns
	41	地球環境(生態系)と食べ物、並びに健康の観点から、社会情勢の変化に適応した取組を行う	33	2.52	±0.76	19	3.21	±0.85	24	2.42	±0.97	12	3.00	±1.13	88	2.70	±0.94	*	**	ns	ns
	42	エンパワメントの考え方に基づき、健康づくりに関わる地区組織の育成を行う	33	2.18	±0.73	19	2.26	±0.73	24	2.25	±0.94	12	2.50	±1.09	88	2.26	±0.84	ns	ns	ns	ns
給食受託企業	38	疫学的な考え方に基づき、地域のアセスメントをする	30	2.10	±0.80	33	2.42	±0.66	18	2.33	±1.14	15	2.27	±0.70	96	2.28	±0.82	ns	ns	ns	ns
	39	地域の栄養課題を解決するのに必要な社会資源を把握する	30	2.30	±0.99	33	2.48	±0.71	18	2.50	±1.25	15	2.33	±0.72	96	2.41	±0.91	ns	ns	ns	ns
	40	地域の栄養課題を解決するために、ヘルスプロモーション、食環境整備の観点を含めて改善計画を立てる	30	2.07	±0.78	33	2.30	±0.68	18	2.39	±1.20	15	2.33	±0.72	96	2.25	±0.83	ns	ns	ns	ns
	41	地球環境(生態系)と食べ物、並びに健康の観点から、社会情勢の変化に適応した取組を行う	30	2.13	±0.97	33	2.21	±0.65	18	2.61	±1.09	15	2.27	±0.70	96	2.27	±0.86	ns	ns	ns	ns
	42	エンパワメントの考え方に基づき、健康づくりに関わる地区組織の育成を行う	30	2.03	±0.76	33	2.06	±0.66	18	1.94	±0.87	15	2.13	±0.52	96	2.04	±0.71	ns	ns	ns	ns

‡ Kruskal-Wallis 検定; ns: not significant, *: p<0.05, **: p<0.01

§ Steelの検定による多重比較; 「勤務年数:1~2年」を対照群とした。

表8 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の職域別コンピテンシー(C2:臨床栄養)得点

施設	No	職域別コンピテンシー(臨床栄養)	勤務年数:1~2年			勤務年数:3~4年			勤務年数:5~6年			勤務年数:7年以上			全勤務年数			勤務年数 #	多重比較 s			
			n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD		b	c	d	
全体	43	医療における専門職種の役割を理解し、管理栄養士の役割について説明を行う	33	3.26	± 0.96	19	3.36	± 0.84	24	3.36	± 0.92	12	3.36	± 0.97	2361	3.34	± 0.92	ns	ns	ns	ns	
	44	対象者の病状や栄養状態に応じた献立作成や食事形態の提案を行う	33	3.55	± 0.90	19	3.77	± 0.76	24	3.81	± 0.77	12	3.82	± 0.75	2361	3.73	± 0.81	**	**	**	**	
	45	対象者の症状や栄養状態に応じた栄養指導を行う	33	3.46	± 0.90	19	3.67	± 0.84	24	3.71	± 0.85	12	3.73	± 0.83	2362	3.63	± 0.87	**	**	**	**	
	46	チーム医療に参画し、専門的な立場から栄養補給量と方法を提案し、栄養管理を行う	33	3.02	± 1.01	19	3.26	± 0.98	24	3.38	± 0.98	12	3.43	± 0.96	2362	3.25	± 1.00	**	**	**	**	
	47	SOAPなどに基づく記録を行い、チーム内で情報を共有する	33	3.19	± 1.05	19	3.28	± 1.00	24	3.31	± 1.06	12	3.22	± 1.09	2360	3.25	± 1.04	ns	ns	ns	ns	
	48	診療ガイドラインを理解し、それを活用して栄養管理を行う	33	2.93	± 0.98	19	3.07	± 0.96	24	3.14	± 1.01	12	3.12	± 1.02	2358	3.06	± 0.99	**	*	**	**	
	49	自己決定を促すために、対象者や家族に対して栄養管理の方針を説明し同意を得る	33	3.15	± 0.93	19	3.36	± 0.87	24	3.41	± 0.89	11	3.43	± 0.89	2361	3.32	± 0.90	**	**	**	**	
	50	対象者のADLやQOL、生きがいを踏まえて食生活の提案を行う	33	3.55	± 0.85	19	3.70	± 0.75	24	3.74	± 0.77	12	3.76	± 0.77	2361	3.68	± 0.79	**	**	**	**	
病院	43	医療における専門職種の役割を理解し、管理栄養士の役割について説明を行う	417	3.44	± 0.88	500	3.50	± 0.78	404	3.53	± 0.85	265	3.59	± 0.89	1592	3.51	± 0.84	ns	ns	ns	ns	
	44	対象者の病状や栄養状態に応じた献立作成や食事形態の提案を行う	417	3.66	± 0.84	501	3.90	± 0.68	403	3.96	± 0.64	265	3.98	± 0.65	1592	3.86	± 0.72	**	**	**	**	
	45	対象者の症状や栄養状態に応じた栄養指導を行う	417	3.65	± 0.82	501	3.89	± 0.74	404	3.94	± 0.71	265	3.98	± 0.68	1593	3.85	± 0.75	**	**	**	**	
	46	チーム医療に参画し、専門的な立場から栄養補給量と方法を提案し、栄養管理を行う	417	3.17	± 0.98	501	3.40	± 0.97	404	3.60	± 0.84	265	3.68	± 0.83	1593	3.44	± 0.93	**	**	**	**	
	47	SOAPなどに基づく記録を行い、チーム内で情報を共有する	416	3.42	± 0.99	501	3.48	± 0.97	403	3.61	± 0.94	265	3.56	± 0.94	1591	3.51	± 0.97	ns	*	*	ns	
	48	診療ガイドラインを理解し、それを活用して栄養管理を行う	416	3.11	± 0.94	500	3.27	± 0.92	403	3.40	± 0.89	264	3.41	± 0.89	1589	3.28	± 0.92	*	**	**	**	
	49	自己決定を促すために、対象者や家族に対して栄養管理の方針を説明し同意を得る	417	3.27	± 0.89	501	3.43	± 0.85	404	3.52	± 0.81	265	3.56	± 0.79	1593	3.43	± 0.85	*	**	**	**	
	50	対象者のADLやQOL、生きがいを踏まえて食生活の提案を行う	417	3.63	± 0.79	501	3.78	± 0.71	404	3.84	± 0.67	265	3.90	± 0.65	1592	3.78	± 0.72	**	**	**	**	
高齢者・障がい者施設	43	医療における専門職種の役割を理解し、管理栄養士の役割について説明を行う	119	3.00	± 1.09	135	3.14	± 0.87	109	3.23	± 0.88	68	3.13	± 0.93	434	3.12	± 0.94	ns	ns	ns	ns	
	44	対象者の病状や栄養状態に応じた献立作成や食事形態の提案を行う	119	3.55	± 0.94	135	3.68	± 0.71	109	3.81	± 0.60	68	3.78	± 0.67	434	3.69	± 0.75	ns	ns	ns	ns	
	45	対象者の症状や栄養状態に応じた栄養指導を行う	119	3.23	± 0.92	135	3.23	± 0.79	109	3.48	± 0.70	68	3.34	± 0.84	434	3.31	± 0.82	ns	ns	ns	ns	
	46	チーム医療に参画し、専門的な立場から栄養補給量と方法を提案し、栄養管理を行う	119	2.96	± 1.03	135	3.19	± 0.86	109	3.28	± 0.88	68	3.26	± 0.94	434	3.16	± 0.93	*	ns	*	*	
	47	SOAPなどに基づく記録を行い、チーム内で情報を共有する	119	2.83	± 0.99	135	2.95	± 0.85	109	2.94	± 0.91	68	2.68	± 1.10	434	2.87	± 0.95	ns	ns	ns	ns	
	48	診療ガイドラインを理解し、それを活用して栄養管理を行う	119	2.65	± 0.94	135	2.68	± 0.86	109	2.81	± 0.94	68	2.60	± 0.99	434	2.69	± 0.92	ns	ns	ns	ns	
	49	自己決定を促すために、対象者や家族に対して栄養管理の方針を説明し同意を得る	119	3.05	± 1.02	135	3.37	± 0.81	109	3.51	± 0.80	68	3.51	± 0.92	434	3.34	± 0.90	**	*	**	**	
	50	対象者のADLやQOL、生きがいを踏まえて食生活の提案を行う	119	3.50	± 0.90	135	3.70	± 0.70	109	3.79	± 0.75	68	3.68	± 0.78	434	3.66	± 0.79	ns	ns	*	*	

表8 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の職域別コンピテンシー(C2:臨床栄養)得点 (続き)

施設	No	職域別コンピテンシー(臨床栄養)	勤務年数:1~2年			勤務年数:3~4年			勤務年数:5~6年			勤務年数:7年以上			全勤務年数			勤務年数 #	多重比較 §			
			n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD		b	c	d	
			学校	43	医療における専門職種の役割を理解し、管理栄養士の役割について説明を行う	51	2.78	± 0.92	38	3.03	± 0.88	34	2.85	± 1.05	28	2.46	± 1.00		151	2.80	± 0.97	ns
	44	対象者の病状や栄養状態に応じた献立作成や食事形態の提案を行う	51	3.06	± 0.93	38	3.26	± 0.95	34	3.03	± 0.97	28	2.86	± 0.97	151	3.07	± 0.95	ns	ns	ns	ns	
	45	対象者の症状や栄養状態に応じた栄養指導を行う	51	2.98	± 0.91	38	3.24	± 0.91	34	3.00	± 0.92	28	2.96	± 0.92	151	3.05	± 0.91	ns	ns	ns	ns	
	46	チーム医療に参画し、専門的な立場から栄養補給量と方法を提案し、栄養管理を行う	51	2.57	± 0.96	38	2.68	± 0.90	34	2.35	± 1.07	28	2.29	± 0.85	151	2.50	± 0.96	ns	ns	ns	ns	
	47	SOAPなどに基づく記録を行い、チーム内で情報を共有する	51	2.84	± 1.03	38	2.76	± 0.91	34	2.29	± 1.12	28	2.07	± 0.90	151	2.56	± 1.04	**	ns	ns	ns	
	48	診療ガイドラインを理解し、それを活用して栄養管理を行う	51	2.69	± 0.95	38	2.68	± 0.90	34	2.21	± 1.12	28	2.11	± 0.88	151	2.47	± 0.99	*	ns	ns	ns	
	49	自己決定を促すために、対象者や家族に対して栄養管理の方針を説明し同意を得る	51	2.92	± 0.84	38	3.13	± 0.93	34	2.74	± 0.99	28	2.54	± 0.92	151	2.86	± 0.93	ns	ns	ns	ns	
	50	対象者のADLやQOL、生きがいを踏まえて食生活の提案を行う	51	3.41	± 0.83	38	3.53	± 0.83	34	3.35	± 0.98	28	3.14	± 0.93	151	3.38	± 0.88	ns	ns	ns	ns	
児童福祉施設・他福祉施設	43	医療における専門職種の役割を理解し、管理栄養士の役割について説明を行う	33	2.91	± 0.98	19	2.84	± 0.96	24	2.54	± 0.98	12	2.67	± 0.78	88	2.76	± 0.95	ns	ns	ns	ns	
	44	対象者の病状や栄養状態に応じた献立作成や食事形態の提案を行う	33	3.06	± 1.00	19	3.16	± 1.07	24	3.13	± 1.03	12	3.25	± 0.87	88	3.13	± 0.99	ns	ns	ns	ns	
	45	対象者の症状や栄養状態に応じた栄養指導を行う	33	3.12	± 0.99	19	3.21	± 0.98	24	2.88	± 1.08	12	3.08	± 0.79	88	3.07	± 0.98	ns	ns	ns	ns	
	46	チーム医療に参画し、専門的な立場から栄養補給量と方法を提案し、栄養管理を行う	33	2.58	± 1.06	19	2.47	± 1.17	24	2.25	± 0.99	12	2.58	± 0.90	88	2.47	± 1.04	ns	ns	ns	ns	
	47	SOAPなどに基づく記録を行い、チーム内で情報を共有する	33	2.64	± 1.03	19	2.63	± 1.16	24	2.21	± 0.98	12	2.25	± 0.75	88	2.47	± 1.02	ns	ns	ns	ns	
	48	診療ガイドラインを理解し、それを活用して栄養管理を行う	33	2.52	± 1.00	19	2.68	± 1.16	24	2.25	± 0.94	12	2.50	± 0.90	88	2.48	± 1.01	ns	ns	ns	ns	
	49	自己決定を促すために、対象者や家族に対して栄養管理の方針を説明し同意を得る	33	2.82	± 0.88	19	3.11	± 1.05	24	2.54	± 0.98	11	3.09	± 1.14	88	2.84	± 0.99	ns	ns	ns	ns	
	50	対象者のADLやQOL、生きがいを踏まえて食生活の提案を行う	33	3.30	± 0.98	19	3.42	± 0.96	24	3.21	± 0.93	12	3.42	± 1.08	88	3.32	± 0.97	ns	ns	ns	ns	
給食受託企業	43	医療における専門職種の役割を理解し、管理栄養士の役割について説明を行う	30	3.10	± 0.88	33	2.82	± 0.88	18	2.56	± 1.10	15	2.53	± 0.64	96	2.81	± 0.91	ns	ns	ns	ns	
	44	対象者の病状や栄養状態に応じた献立作成や食事形態の提案を行う	30	3.27	± 1.01	33	3.15	± 0.97	18	2.89	± 1.37	15	3.53	± 0.64	96	3.20	± 1.03	ns	ns	ns	ns	
	45	対象者の症状や栄養状態に応じた栄養指導を行う	30	3.00	± 1.05	33	2.85	± 0.94	18	2.39	± 1.20	15	3.00	± 0.93	96	2.83	± 1.03	ns	ns	ns	ns	
	46	チーム医療に参画し、専門的な立場から栄養補給量と方法を提案し、栄養管理を行う	30	2.47	± 1.01	33	2.39	± 0.79	18	2.39	± 1.33	15	2.47	± 0.99	96	2.43	± 0.99	ns	ns	ns	ns	
	47	SOAPなどに基づく記録を行い、チーム内で情報を共有する	30	2.60	± 1.10	33	2.45	± 0.90	18	2.28	± 1.07	15	2.47	± 0.99	96	2.47	± 1.00	ns	ns	ns	ns	
	48	診療ガイドラインを理解し、それを活用して栄養管理を行う	30	2.43	± 1.04	33	2.42	± 0.87	18	2.33	± 1.24	15	2.60	± 0.99	96	2.44	± 1.00	ns	ns	ns	ns	
	49	自己決定を促すために、対象者や家族に対して栄養管理の方針を説明し同意を得る	30	2.70	± 1.06	33	2.64	± 0.90	18	2.50	± 1.10	15	2.67	± 0.98	96	2.64	± 0.99	ns	ns	ns	ns	
	50	対象者のADLやQOL、生きがいを踏まえて食生活の提案を行う	30	3.13	± 1.14	33	2.91	± 0.91	18	2.78	± 1.17	15	3.07	± 1.03	96	2.98	± 1.05	ns	ns	ns	ns	

‡ Kruskal-Wallis 検定; ns: not significant, *: p<0.05, **: p<0.01

§ Steelの検定による多重比較;「勤務年数:1~2年」を対照群とした。

表9 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の職域別コンピテンシー(C3:給食経営管理)得点

施設	No	職域別コンピテンシー(給食経営管理)	勤務年数:1~2年			勤務年数:3~4年			勤務年数:5~6年			勤務年数:7年以上			全勤務年数			勤務年数 #	多重比較 s			
			n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD		b	c	d	
全体	51	多数の人々への食事提供(発注、購買、検収、保管、大量調理、衛生管理等)を行う	650	3.72	± 0.98	724	3.80	± 0.96	588	3.83	± 0.97	388	4.00	± 0.84	2357	3.81	± 0.95	**	ns	ns	ns	
	52	対象者の栄養管理を目的とした、給食の品質管理を行う	650	3.65	± 0.89	725	3.74	± 0.86	588	3.80	± 0.87	387	3.97	± 0.75	2358	3.77	± 0.86	**	ns	**	**	
	53	給食施設の資源(人材、食材、お金、設備、方法)を把握し、効率的に活用する	650	3.27	± 0.99	726	3.39	± 0.95	587	3.53	± 0.93	388	3.65	± 0.86	2360	3.44	± 0.95	**	ns	**	**	
	54	給食経営上の制約の中で、利用者のニーズをくみ上げた栄養管理を行う	650	3.27	± 0.91	726	3.45	± 0.80	586	3.50	± 0.82	388	3.59	± 0.75	2358	3.44	± 0.84	**	**	**	**	
	55	対象者に対し、給食を活用した栄養教育・情報提供などを行う	650	3.60	± 0.85	726	3.71	± 0.79	586	3.69	± 0.79	388	3.84	± 0.76	2358	3.69	± 0.81	**	ns	ns	ns	
	56	給食施設におけるリスク(食中毒、誤配、異物混入、事故、災害など)の被害を予測し対応を行う	649	3.57	± 0.87	726	3.72	± 0.78	586	3.78	± 0.76	388	3.92	± 0.66	2356	3.72	± 0.79	**	**	**	**	
	57	給食業務従事者の能力や業務状況に配慮し、協力体制を作る	650	3.38	± 0.93	725	3.51	± 0.86	588	3.58	± 0.85	388	3.77	± 0.77	2359	3.53	± 0.87	**	*	**	**	
	58	給食の運営上の課題解決に向けて、積極的に周囲や関係者に働きかける	650	3.42	± 0.92	726	3.50	± 0.86	587	3.60	± 0.81	388	3.67	± 0.79	2359	3.53	± 0.86	**	ns	**	**	
病院	51	多数の人々への食事提供(発注、購買、検収、保管、大量調理、衛生管理等)を行う	417	3.55	± 1.03	501	3.69	± 0.98	403	3.69	± 0.99	265	3.91	± 0.85	1590	3.69	± 0.98	**	ns	ns	ns	
	52	対象者の栄養管理を目的とした、給食の品質管理を行う	417	3.53	± 0.94	501	3.64	± 0.88	404	3.71	± 0.88	264	3.89	± 0.76	1591	3.67	± 0.88	**	ns	**	**	
	53	給食施設の資源(人材、食材、お金、設備、方法)を把握し、効率的に活用する	417	3.09	± 1.01	501	3.27	± 0.96	402	3.37	± 0.93	265	3.52	± 0.86	1591	3.29	± 0.97	**	*	**	**	
	54	給食経営上の制約の中で、利用者のニーズをくみ上げた栄養管理を行う	417	3.15	± 0.92	501	3.39	± 0.81	402	3.40	± 0.82	265	3.49	± 0.79	1590	3.34	± 0.85	**	**	**	**	
	55	対象者に対し、給食を活用した栄養教育・情報提供などを行う	417	3.58	± 0.85	501	3.73	± 0.76	401	3.68	± 0.77	265	3.86	± 0.71	1589	3.70	± 0.78	**	*	ns	ns	
	56	給食施設におけるリスク(食中毒、誤配、異物混入、事故、災害など)の被害を予測し対応を行う	416	3.46	± 0.89	501	3.67	± 0.79	401	3.70	± 0.75	265	3.86	± 0.67	1587	3.66	± 0.80	**	**	**	**	
	57	給食業務従事者の能力や業務状況に配慮し、協力体制を作る	417	3.21	± 0.95	500	3.42	± 0.87	403	3.51	± 0.85	265	3.70	± 0.78	1590	3.43	± 0.89	**	**	**	**	
	58	給食の運営上の課題解決に向けて、積極的に周囲や関係者に働きかける	417	3.30	± 0.93	501	3.42	± 0.85	402	3.52	± 0.81	265	3.58	± 0.79	1590	3.44	± 0.86	**	ns	**	**	
高齢者・障がい者施設	51	多数の人々への食事提供(発注、購買、検収、保管、大量調理、衛生管理等)を行う	119	3.92	± 0.86	134	3.85	± 0.91	109	4.08	± 0.76	68	4.06	± 0.86	433	3.96	± 0.85	ns	ns	ns	ns	
	52	対象者の栄養管理を目的とした、給食の品質管理を行う	119	3.76	± 0.81	135	3.80	± 0.79	109	3.89	± 0.75	68	3.99	± 0.72	434	3.84	± 0.78	ns	ns	ns	ns	
	53	給食施設の資源(人材、食材、お金、設備、方法)を把握し、効率的に活用する	119	3.46	± 0.86	135	3.53	± 0.84	109	3.79	± 0.79	68	3.78	± 0.83	434	3.61	± 0.84	**	ns	**	**	
	54	給食経営上の制約の中で、利用者のニーズをくみ上げた栄養管理を行う	119	3.44	± 0.82	135	3.56	± 0.71	108	3.62	± 0.69	68	3.68	± 0.58	433	3.56	± 0.72	ns	ns	ns	ns	
	55	対象者に対し、給食を活用した栄養教育・情報提供などを行う	119	3.45	± 0.86	135	3.42	± 0.81	109	3.53	± 0.70	68	3.51	± 0.78	434	3.47	± 0.80	ns	ns	ns	ns	
	56	給食施設におけるリスク(食中毒、誤配、異物混入、事故、災害など)の被害を予測し対応を行う	119	3.64	± 0.77	135	3.69	± 0.73	109	3.94	± 0.64	68	3.93	± 0.61	434	3.78	± 0.71	**	ns	**	**	
	57	給食業務従事者の能力や業務状況に配慮し、協力体制を作る	119	3.65	± 0.79	135	3.59	± 0.82	109	3.81	± 0.71	68	3.84	± 0.68	434	3.70	± 0.77	*	ns	ns	ns	
	58	給食の運営上の課題解決に向けて、積極的に周囲や関係者に働きかける	119	3.53	± 0.85	135	3.59	± 0.92	109	3.78	± 0.69	68	3.74	± 0.73	434	3.65	± 0.82	ns	ns	ns	ns	

表9 給食施設別・勤務年数別の初任者管理栄養士の職域別コンピテンシー(C3:給食経営管理)得点(続き)

施設	No	職域別コンピテンシー(給食経営管理)	勤務年数:1~2年			勤務年数:3~4年			勤務年数:5~6年			勤務年数:7年以上			全勤務年数		勤務年数 [†]	多重比較 [§]			
			n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均	± SD	n	平均		± SD	b	c	d
			学校	51	多数の人々への食事提供(発注、購買、検収、保管、大量調理、衛生管理等)を行う	51	4.24	± 0.68	37	4.46	± 0.65	34	4.38	± 0.70	28	4.57		± 0.50	150	4.39	± 0.65
	52	対象者の栄養管理を目的とした、給食の品質管理を行う	51	4.12	± 0.65	37	4.38	± 0.64	34	4.32	± 0.59	28	4.57	± 0.50	150	4.31	± 0.63	*	ns	ns	ns
	53	給食施設の資源(人材、食材、お金、設備、方法)を把握し、効率的に活用する	51	3.96	± 0.80	38	4.13	± 0.70	34	4.12	± 0.73	28	4.29	± 0.71	151	4.10	± 0.75	ns	ns	ns	ns
	54	給食経営上の制約の中で、利用者のニーズをくみ上げた栄養管理を行う	51	3.75	± 0.80	38	3.84	± 0.72	34	3.94	± 0.74	28	4.21	± 0.50	151	3.90	± 0.73	ns	ns	ns	ns
	55	対象者に対し、給食を活用した栄養教育・情報提供などを行う	51	4.10	± 0.67	38	4.34	± 0.67	34	4.35	± 0.60	28	4.57	± 0.50	151	4.30	± 0.64	*	ns	ns	ns
	56	給食施設におけるリスク(食中毒、誤配、異物混入、事故、災害など)の被害を予測し対応を行う	51	3.96	± 0.77	38	4.13	± 0.66	34	4.06	± 0.65	28	4.32	± 0.55	151	4.09	± 0.69	ns	ns	ns	ns
	57	給食業務従事者の能力や業務状況に配慮し、協力体制を作る	51	3.80	± 0.85	38	4.00	± 0.70	34	3.65	± 0.69	28	4.11	± 0.74	151	3.87	± 0.77	ns	ns	ns	ns
	58	給食の運営上の課題解決に向けて、積極的に周囲や関係者に働きかける	51	3.86	± 0.80	38	3.97	± 0.72	34	3.88	± 0.64	28	4.18	± 0.67	151	3.95	± 0.72	ns	ns	ns	ns
児童福祉施設・他福祉施設	51	多数の人々への食事提供(発注、購買、検収、保管、大量調理、衛生管理等)を行う	33	4.00	± 0.75	19	4.37	± 0.50	24	3.96	± 1.08	12	4.17	± 0.72	88	4.09	± 0.81	ns	ns	ns	ns
	52	対象者の栄養管理を目的とした、給食の品質管理を行う	33	3.91	± 0.63	19	4.16	± 0.69	23	3.87	± 1.06	12	4.17	± 0.58	88	3.99	± 0.77	ns	ns	ns	ns
	53	給食施設の資源(人材、食材、お金、設備、方法)を把握し、効率的に活用する	33	3.48	± 0.80	19	3.79	± 0.85	24	3.88	± 0.80	12	4.00	± 0.43	88	3.73	± 0.78	ns	ns	ns	ns
	54	給食経営上の制約の中で、利用者のニーズをくみ上げた栄養管理を行う	33	3.36	± 0.96	19	3.68	± 0.82	24	3.79	± 0.88	12	3.67	± 0.49	88	3.59	± 0.87	ns	ns	ns	ns
	55	対象者に対し、給食を活用した栄養教育・情報提供などを行う	33	3.79	± 0.60	19	4.21	± 0.54	24	3.79	± 0.98	12	4.25	± 0.62	88	3.94	± 0.73	*	*	ns	ns
	56	給食施設におけるリスク(食中毒、誤配、異物混入、事故、災害など)の被害を予測し対応を行う	33	3.70	± 0.95	19	3.89	± 0.74	24	3.83	± 0.96	12	4.25	± 0.62	88	3.85	± 0.88	ns	ns	ns	ns
	57	給食業務従事者の能力や業務状況に配慮し、協力体制を作る	33	3.48	± 0.87	19	3.74	± 1.05	24	3.63	± 1.13	12	4.00	± 0.74	88	3.65	± 0.97	ns	ns	ns	ns
	58	給食の運営上の課題解決に向けて、積極的に周囲や関係者に働きかける	33	3.48	± 0.94	19	3.84	± 0.83	24	3.58	± 0.97	12	3.75	± 0.62	88	3.63	± 0.89	ns	ns	ns	ns
給食受託企業	51	多数の人々への食事提供(発注、購買、検収、保管、大量調理、衛生管理等)を行う	30	4.10	± 0.76	33	4.09	± 0.84	18	4.06	± 1.06	15	4.00	± 0.85	96	4.07	± 0.85	ns	ns	ns	ns
	52	対象者の栄養管理を目的とした、給食の品質管理を行う	30	3.90	± 0.71	33	3.97	± 0.68	18	4.00	± 1.08	15	3.93	± 0.88	96	3.95	± 0.80	ns	ns	ns	ns
	53	給食施設の資源(人材、食材、お金、設備、方法)を把握し、効率的に活用する	30	3.60	± 0.77	33	3.70	± 0.92	18	3.94	± 1.06	15	4.00	± 0.76	96	3.76	± 0.88	ns	ns	ns	ns
	54	給食経営上の制約の中で、利用者のニーズをくみ上げた栄養管理を行う	30	3.47	± 0.94	33	3.52	± 0.83	18	3.67	± 1.08	15	3.73	± 0.70	96	3.56	± 0.89	ns	ns	ns	ns
	55	対象者に対し、給食を活用した栄養教育・情報提供などを行う	30	3.47	± 0.94	33	3.45	± 0.79	18	3.56	± 1.25	15	3.40	± 0.83	96	3.47	± 0.93	ns	ns	ns	ns
	56	給食施設におけるリスク(食中毒、誤配、異物混入、事故、災害など)の被害を予測し対応を行う	30	3.90	± 0.71	33	3.94	± 0.83	18	3.94	± 1.21	15	3.93	± 0.70	96	3.93	± 0.85	ns	ns	ns	ns
	57	給食業務従事者の能力や業務状況に配慮し、協力体制を作る	30	3.77	± 0.73	33	3.82	± 0.64	18	3.78	± 1.17	15	3.93	± 0.88	96	3.81	± 0.81	ns	ns	ns	ns
	58	給食の運営上の課題解決に向けて、積極的に周囲や関係者に働きかける	30	3.73	± 0.78	33	3.67	± 0.74	18	3.94	± 1.11	15	4.00	± 0.85	96	3.79	± 0.85	ns	ns	ns	ns

† Kruskal-Wallis 検定; ns: not significant, *: p<0.05, **: p<0.01

§ Steelの検定による多重比較;「勤務年数:1~2年」を対照群とした。

平成 23 年度厚生労働科学研究費補助金（循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業）
「保健・医療の栄養管理サービスの評価に基づく専門的人材育成システム構築に関する研究」

実践栄養系大学院による高度実践者育成システムの検討

研究分担者 中坊 幸弘（川崎医療福祉大学学長補佐 教授）

研究要旨

全国の管理栄養士養成施設に設置されている大学院修士課程に在籍する大学院生の専門的実践能力（コンピテンシー）到達度を把握するため、アンケート調査を平成 23 年 11 月に実施した。調査対象は大学院修士課程在籍院生のうち、管理栄養士免許保有者とした。アンケート回収率は、対象大学院の 83%（63/76）、対象大学院生の 88%（462/526）であった。

教員の回答による大学院人材育成の特徴別で集計した院生のコンピテンシー得点に差は見られなかったが、社会人院生群、栄養士会入会院生群、26 歳以上の年齢院生群はそれぞれの対照群に比べてコンピテンシー得点は約 10%高くなっていた。学部院生群が評価や指導、調理などの実行に自信を持ってないのに対して、社会人院生群はまさに実践力意識の高さを示した。

専門的実践能力を養成するには大学院修士課程においても、体験学習や実践的臨地実習の時間数確保が有効であることが推測された。

A. 目的

全国の管理栄養士養成施設に設置されている大学院修士課程在籍大学院生の専門的実践能力（コンピテンシー）到達度を把握し、管理栄養士の学部教育に続く修士課程での高度専門職業人教育システム構築に資するため、アンケート調査を実施した。今回は栄養・保健系大学院修士課程在籍院生のうち、特に管理栄養士免許保有者を調査対象者とした。

B. 方法

全国栄養士養成施設協会の協力を得て栄養・保健系大学院に調査用紙と解答用紙を郵送依頼した。調査対象大学院修士課程は平成 23 年時点で 76 であった。調査手順、調査項目、解析方法などの詳細は、本報告書掲載の長幡 友実らによる分担研究報告（専門的実践能力（コンピテ

ンシー）を指標とした大学院生の到達度）を参照されたい。今回使用した専門的実践能力（コンピテンシー）到達度質問紙は、平成 22 年度に管理栄養士養成施設学部学生を対象としたものと同様で、属性質問項目のみ大学院生用とした。質問用紙は本報告巻末に資料として添付した。

C. 結果

1. 大学院人材育成の特徴、院生および担当教員の状況

質問紙の回答は 63 大学院から得られた。63 大学院に在籍していた修士課程院生の総数は 1,217 名で、そのうち管理栄養士免許保有者は 526 名、66%であった。管理栄養士免許保有院生の在籍者数は 1 名から最大となる 52 名が在籍する大学院までであった（表 1）。アンケートは管理栄養士免許保有院生にのみ実施した。アンケ