

厚生労働科学研究費補助金
循環器・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業

事業所給食における関係者間の連携による
栄養管理の推進に向けた研究

令和 6 年度 総括・分担研究報告書

研究代表者 市川 陽子

令和 7(2025)年 5 月

令和 6 年度 総括・分担研究報告書目次

I 総括研究報告

- 事業所特定給食施設における関係者間の連携による栄養管理業務の推進に向けた研究……………1
研究代表者 市川 陽子

II 分担研究報告

1. 栄養管理報告書(A～F自治体)からみた施設の特徴と栄養管理の状況との関連……………9
研究代表者 市川 陽子
研究分担者 高橋 孝子 田丸 淳子 山中 沙紀
研究協力者 大内田 由美 櫻井 真汐 佐々木 留美子
中川 夕美 信木 由紀子
米倉 嶺 若山 桜
- 【資料 1～6】 栄養管理報告書の例 (A～F自治体)……………96
2. 事業所特定給食施設に対する追加アンケート調査:
調査対象施設の概要、栄養・食事管理の計画に関する事項について……………113
研究分担者 田丸 淳子
研究協力者 内田 菜月
3. 事業所特定給食施設に対する追加アンケート調査:
栄養・食事管理の実施に関する事項について……………133
研究代表者 市川 陽子
研究協力者 米倉 嶺
4. 事業所特定給食施設に対する追加アンケート調査:
栄養・食事管理の評価・改善に関する事項について……………153
研究分担者 山中 沙紀
5. 事業所特定給食施設に対する追加アンケート調査:
調査対象施設における関係者間の連携状況に関する事項について……………165
研究分担者 高橋 孝子
研究協力者 若山 桜

【資料 7】「事業所特定給食施設における関係者の連携による栄養管理の推進に向けた研究」 （追加アンケート）調査票、依頼文書等一式……………	191
6. 事業所特定給食施設における関係者間の連携による栄養管理の事例に関する文献調査……………	200
研究分担者 田丸 淳子	
研究分担者 山中 沙紀	
研究協力者 米倉 嶺	
Ⅲ. 研究成果の刊行に関する一覧表……………	214
Ⅳ. 倫理審査等報告書の写し……………	215

厚生労働行政推進調査事業費補助金（循環器・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業）
総括研究報告書

事業所特定給食施設における関係者間の連携による栄養管理業務の推進に向けた研究

研究代表者 市川 陽子（静岡県立大学食品栄養科学部 教授）

研究要旨

事業所給食の意義は、適切に栄養管理・調製された食事の提供によって利用者の健康の維持・増進に寄与するとともに、労働意欲や作業効率を高めて生産性の向上を図ることにある。本研究の目的は、事業所特定給食施設における関係者の連携状況等を把握し、関係者が連携した効果的な栄養管理を推進するための資料を作成することである。

1年目の令和6年度は、1)事業所給食施設から各自治体に提出された「栄養管理報告書」の内容の解析により、管理栄養士・栄養士の配置状況、食数等と給食・栄養管理の実施状況の関連について検討した。2) 1)の「栄養管理報告書」において把握が困難であった、事業所給食施設における栄養管理のための関係者間の連携状況について、別途アンケート調査（以下「追加アンケート調査」という。）を行った。調査結果を踏まえ、事業所給食施設における関係者間の連携による栄養管理業務の推進に向け、検討を行った。

3) 国内外の事業所給食施設（勤労者食堂）における栄養管理に関する研究について文献レビューを行い、効果的な栄養管理を推進するための課題と解決策を整理した。

1) 全国の事業所給食施設の約25%にあたる1,238施設の栄養管理報告書データの解析結果から、「常勤管理栄養士の配置施設」では、それ以外の施設に比べ、健康増進に向けた栄養管理の取組を実施している施設の割合が有意に高かった。また、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設」では、栄養管理報告書の未提出、一部未回答（欠損値）が多く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設」について、栄養管理報告書の提出や回答等を促す対応等も課題として示された。

2) 6つの都府県・政令指定都市の事業所給食施設1,411件に対する追加アンケート調査では、314件から回答を得、そのうち58.0%の施設で常勤の管理栄養士・栄養士が配置されていた。人員構成表の作成割合の向上、栄養成分表示の徹底、嗜好や健康意識の定期的な調査の実現、利用者の健康に対するアプローチの充実が課題と考えられた。「常勤管理栄養士の配置施設」において、給食施設（社員食堂）・売店・自動販売機で提供する健康に配慮したメニュー以外の食事・商品に対する健康面への配慮、健康増進のためのイベントの実施、やせ及び肥満の評価とその活用、食事評価におけるコスト面の評価が多く実施されていた。また、施設側と受託側の連携、関係者間の連携ができている施設では、定期的な給食委員会／栄養管理等に関する会議の開催と施設側の産業医・保健師の参画、利用者の嗜好・健康意識調査の実施、会議の議題として利用者の健康診断結果や健康支援について検討、給食業務担当責任者が利用者の健康情報を把握し結果を活用するなどの特徴がみられた。施設側と受託側との連携、常勤管理栄養士・栄養士の配置は、社員食堂を活用した食環境整備の推進の

ための重要な要因と考えられた。

3) 文献レビューからは、事業所給食を勤労世代の食環境づくりに活用することの意義と、その取組の推進のためのカギは管理栄養士・栄養士の役割と関係者間の連携であることが予測され、本研究で明らかにしていくことの新規性と重要性が確認された。

研究分担者	高橋 孝子	(大阪公立大学生生活科学部 准教授)
	田丸 淳子	(神戸学院大学栄養学部 准教授)
	山中 沙紀	(女子栄養大学栄養学部 助教)
研究協力者	大内田由美	(※大阪市保健所管理課)
	櫻井 真汐	(※静岡県中部健康福祉センター健康増進課)
	佐々木留美子	(※宮城県保健福祉部健康推進課)
	中川 夕美	(※熊本県水俣保健所保健予防課)
	信木由紀子	(※兵庫県保健医療部健康増進課)
	内田 菜月	(神戸学院大学大学院栄養学研究科 修士課程 1 年)
	米倉 嶺	(静岡県立大学大学院薬食生命科学総合学府 修士課程 2 年)
	若山 桜	(大阪公立大学大学院生活科学研究科 修士課程 2 年)
その他協力者	佐藤 彩	(※熊本県健康福祉部健康づくり推進課)
	内藤 慶子	(※静岡県健康福祉部健康増進課)
	中澤 祥子	(※札幌市ウェルネス推進部ウェルネス推進課)
	松本 祐子	(※東京都保健政策部健康推進課)

※ 所属等は、2025 年 3 月時点のものである。

A. 研究目的

本研究の目的は、事業所特定給食施設における関係者の連携状況等を把握し、関係者が連携した効果的な栄養管理を推進するための資料を作成することである。健康増進法に基づく特定給食施設には、「栄養管理の基準」に則った適切な栄養管理が求められており、設置者は管理栄養士・栄養士を施設に雇用・配置し、適切な栄養管理を行う必要がある。健康日本 21（第三次）では、「利用者に応じた食事提供をしている特定給食施設の増加」が目標とされ、「管理栄養士・栄養士を配置している施設（病院、介護老人保健施設、介護医療院を除く。）の割合」が

その指標とされた。他方、健康増進法施行規則で定める「特別の栄養管理が必要な施設以外」では配置は努力規定であり、事業所特定給食施設における栄養士または管理栄養士の配置率は 47.2%、管理栄養士では 29.2%にとどまる（令和 5 年度衛生行政報告例）¹⁾。これは全施設種の特定給食施設における総平均（栄養士または管理栄養士：76.2%、管理栄養士：53.2%）と比較して極めて低い。事業所給食は利用者（従業員）の食環境の整備に資する主要な要素の一つであり、利用者には生活習慣病患者やリスク者も含まれる。近年の業務のデジタル化によるデスクワークの長時間化、テレワー

クの増加などの労働内容の変化は、運動不足によるエネルギーの過剰摂取、食事時間の不規則化といった栄養・食生活の問題、仕事とプライベートの境界線の曖昧化によるストレスや局所疲労の増加等の新たな健康問題をもたらしている。これらの課題に対処するためには、企業の健康管理部門等と連携した取組により、利用者の食生活を望ましい方向に導くことが望まれる。

また、事業所給食の意義は、適切に栄養管理・調製された食事の提供によって、利用者の健康の維持・増進に寄与するとともに、労働意欲や作業効率を高めて生産性の向上を図ることにある。こうした取組の推進に当たり、「健康経営」²⁾の「健康経営度調査票」における、「食生活改善に向けた取組」の内容を給食施設（社員食堂）と結びつけるなど、企業経営の観点も重要となる。そのため本研究では、1) 全国の事業所特定給食施設における管理栄養士・栄養士の配置状況、関係者が連携した栄養管理の状況等に関する実態の整理、2) 事業所特定給食施設の施設長、給食受託会社、保険者（事業所）等が連携し、給食を活用した食環境の改善により、利用者のやせ及び肥満の割合、生活習慣病リスク者の割合の減少などに取り組んでいる先行事例の収集のほか、企業経営における位置づけ、給食受託会社の管理栄養士・栄養士の役割の明確化、効果的な栄養管理手法の提案等を行い、これらを通じ、事業所特定給食施設における効果的な栄養管理の推進に向けて、施設設置者、給食受託会社、保険者、自治体等が広く活用できる資料を作成する。

1年目の令和6年度は、1) 東北、首都

圏、東海、関西圏、九州より、都県・政令指定都市の規模、管内事業所数等を考慮して6つの自治体A～Fを選定し、各自治体の本庁または保健所に提出された、事業所（特定）給食施設の「栄養管理報告書」の内容の解析を行い、管理栄養士・栄養士の配置状況、食数等と給食・栄養管理の実施状況の関連について検討した（1章）。2) 栄養管理報告書では不明な、事業所給食施設における栄養管理のための関係者間の連携状況を把握するための追加アンケート調査を行い、常勤管理栄養士・栄養士配置の意義、施設側と受託側の連携による栄養管理を推進する要因について検討を行った（2～5章）。3) 国内外の事業所給食施設（勤労者食堂）における栄養管理に関する研究について文献レビューを行い、効果的な栄養管理を推進するための課題と解決策を整理した（6章）。

B. 研究方法

1. 事業所給食施設から提出された栄養管理報告書データの解析

東北、首都圏、東海、関西圏、九州より、県・政令指定都市の規模、管内事業所数等を考慮し、対象となる6つの自治体A～Fを選定した。各自治体の本庁または保健所の管理栄養士の協力を得て、事業所特定給食施設から提出された令和6年6月時点で直近の栄養管理報告書全件、1事業所1回分のデータ（計1,238件）を入手した。なお、調査にあたっては、静岡県立大学研究倫理委員会の承認を得た。

各自治体の栄養管理報告書の様式はチェック項目数やその内容、記載方法、提出を求めている対象施設の食数規模が異なるた

め、本研究ではデータの集計後、6つの自治体それぞれについて解析し、結果をまとめた。解析の際には、「常勤管理栄養士の配置有り」、「常勤栄養士のみ配置有り」、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の3群、事業所数の少ないA自治体、F自治体については「常勤管理栄養士・栄養士の配置有り」、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の2群に分け、栄養管理の取組状況等を比較した。併せて、給食の運営状況、食数、給食従事者数、給食利用者の把握状況、栄養・食事計画、実施内容（ヘルシーメニュー等の提供含む）、評価、健康・栄養情報の提供、健康に配慮した取組、給食に関する会議の開催、連携体制等に関するデータの集計、解析を行った。

2. 事業所給食施設に対する追加アンケート調査

北海道東北地区、関東、中部、関西、九州地区（A, B, C, D, E, G）の6つの都県・政令指定都市・特別区の県庁・保健所から、管下の事業所給食施設の名簿を直接または情報公開条例等により入手した。合計1,411の事業所給食施設に、令和7年1月から3月に郵送で調査票を配布した。回答は質問紙、Webアンケートのいずれかを選択してもらい、314施設から回答を得た（回収率：22.3%）。各項目で欠損値を除外し有効回答とした。なお、調査にあたっては静岡県立大学研究倫理審査委員会の承認を得た。

食数は朝食、昼食、夕食、その他（深夜食）のそれぞれと、すべてを合計した1日（計）を算出し分析に用いた。管理栄養士・栄養士の配置状況は、「常勤管理栄養士の配置有り」、「常勤栄養士のみ配置有り」、「常勤管

理栄養士・栄養士の配置なし」の3群とした。

3. 事業所特定給食施設における関係者間の連携による栄養管理の事例に関する文献調査

文献データベースのJ-STAGE、CiNii、医中誌、PubMed、Google Scholarを使用し、国内の栄養管理報告書に関する学術論文、関係者間の連携に関しては国内外の学術論文の抽出を行い整理した。栄養管理報告書に関する文献サーチには、「栄養管理報告書」、「栄養管理状況報告書」を、日本における事業所給食施設の栄養管理に関する文献サーチには「事業所」、「事業所給食」、「社員食堂」を、海外における勤労者の食堂の栄養管理に関する文献サーチには"Workplace", "Cafeteria", "Environmental intervention", "Employee", "Nutrition"をそれぞれキーワードに用いた。

C. 研究結果

1. 栄養管理報告書（A～F自治体）からみた施設の特徴と栄養管理の状況との関連

6つの自治体の様式に共通する項目は、給食従事者、提供している食事、給食委員会／栄養管理等に関する会議の開催、利用者に関する把握・調査項目とその方法、対象者に合せた食事計画（給与栄養目標量の設定）、給与栄養量の算出、提供形態、栄養に関する情報提供、非常時への備えであった。

常勤管理栄養士の配置施設では、常勤栄養士のみ配置、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設に比べ、健康増進に向けた栄養管理の取組が多く行われていた。栄養管理報告書のチェック項目は自治体によっ

て異なるが、上記の取組内容には栄養管理等に関する定期的な会議の開催、肥満・やせの割合の把握、高血圧・脂質異常症・高血糖の割合の把握、利用者の身体活動の把握、これらの把握内容の献立への反映、嗜好調査の実施、栄養成分表示の実施、ヘルシーメニューの提供などが含まれた。

しかしながら、栄養管理における施設側と受託側の連携の内容、会議の目的や具体的内容がわかる項目については、一部を除き設定がない、もしくは自由記述であった。また、各自治体における「栄養管理報告書」の記載（回答）の状況として、全ての項目が漏れなく記載されている場合と、多くの項目が未記入のままである場合があり、自治体ごとに記載状況が大きく異なっていた。

2. 事業所給食施設に対する追加アンケート調査

1) 回答が得られた 314 件の調査対象施設について、常勤管理栄養士の配置有りは 134 件（42.7%）、常勤栄養士の配置有りは 48 件（15.3%）、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしは 132 件（42.0%）であった。常勤管理栄養士の配置有りの施設は、他の群に比べて提供食数が多かった。業務の多くは運営方式に基づいて分担されていたが、利用者の人員構成表については施設側（事業所）が作成している割合が高く、また全体の 29.8%の施設が作成をしていなかった。栄養教育の実施は 37.5%であった。栄養成分表示について、回答があった施設のうち、59.9%の施設で炭水化物を表示していた。また、事務系ではたんぱく質や食塩相当量を表示している割合が高く、

工場系では食塩相当量の表示をしている割合が低かった。嗜好や健康意識に関する定期的な調査の実施は 47.8%であり、このうち 95.9%が調査結果を活用していたが、献立の見直しへの活用が 92.3%であるのに対し、栄養情報のテーマへの活用、情報提供方法の見直し、健康意識の低い利用者に対するアプローチの実施割合は高くなかった。これらの結果と、常勤管理栄養士・栄養士の配置の有無について、関連しはみられなかった。

2) 給食の実施面では、施設側と受託側と一緒に回答してきた施設において、社員食堂・売店・自動販売機で提供する健康に配慮したメニュー以外の食事・商品に対する健康への配慮、健康や栄養に関する定期的なイベントを行っている施設の割合が有意に高かった。また、常勤管理栄養士の配置施設において、健康に配慮したメニューを提供している割合が有意に高く、常勤管理栄養士または栄養士の配置施設でも健康や栄養に関する定期的なイベントの実施率が有意に高かった。

3) 全体の約 6 割の施設は利用者のやせ及び肥満の評価をしておらず、体格の分布を把握している場合も栄養管理に活用している施設は半数程度にとどまっていた。一方、常勤管理栄養士の配置施設では、やせ及び肥満の評価をしていない施設の割合が低かった。さらに、食事の評価についてはコスト面からの評価も積極的に行われていた。

4) 関係者間の連携状況について、委託方式の施設のうち、健康増進に関わる連携を行っている施設において、定期的に会議を開催している施設が多く、施設側の産業

医・保健師がその構成職種に入っていた。また「連携有り」の施設では、利用者の嗜好・健康意識の調査を実施し、会議の議題として利用者の健康診断結果や健康支援について検討しており、給食業務の担当責任者が利用者の健康情報を把握するとともに、その結果を活用していた。

3. 事業所特定給食施設における関係者間の連携による栄養管理の事例に関する文献調査

日本において、栄養管理報告書に関する文献は2報抽出された。事業所給食や社員食堂を対象に行われた研究は少ないうえ、論文の種類としては資料、短報、研究ノートが多く、原著論文はほとんどない。また、国内外を問わず、事業所給食における関係者間の連携による栄養管理に関する報告を見つけることはできなかった。しかし、適切な昼食を選択することで、エネルギー、飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸、食物繊維等の適切な摂取につながり、社員食堂でのランチが勤労者の健康にとって重要であることを示す報告は確認できた。

D. 考察

1) 全国の事業所給食施設の約25%にあたる施設の栄養管理報告書データの解析結果から、常勤管理栄養士の配置施設では、それ以外の施設に比べ、健康増進に向けた栄養管理の取組を実施している施設の割合が有意に高いことが示された。しかし、栄養管理のための施設側・受託側の関係者間の連携状況を把握するために必要となる、給食委員会等会議の具体的内容を尋ねる項目を設けている自治体が少なかったことは限界

であった。一方、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設では栄養管理報告書の未提出、一部未回答（欠損値）が多く、このような施設への対応も課題である。また、現在の各自治体の栄養管理報告書のチェック項目や様式が、栄養管理の質や実態、効果等を正確に把握できるものであるかについて、あらためて見直すことが望まれる。

さらに、事業所給食施設から提出された栄養管理報告書の集計結果等を、行政がわかりやすく公開することも有効と考えられる。全国には、提出された栄養管理報告書のデータについて、集計結果の公表、結果に基づいた課題の整理、給食施設における栄養管理の進め方に関する助言等を行っている自治体もあり³⁾、行政、事業所の双方にとってのメリットに繋がると期待される。

2) 6つの都府県・政令指定都市の事業所給食施設1,411件（回答施設314件）に対する追加アンケートでは、常勤の管理栄養士・栄養士は58.0%の施設で配置されていた。人員構成表の作成割合の向上、栄養成分表示の徹底、嗜好や健康意識の定期的な調査の実現、利用者の健康に対するアプローチの充実が課題と考えられた。

また、給食の実施面では、施設側と受託側との連携、常勤管理栄養士・栄養士の配置は、社員食堂を活用した食環境整備の推進のための重要な要因と考えられた。

評価の面では、全体の約6割の施設が利用者のやせ及び肥満の評価をしておらず、体格の分布を把握していても栄養管理に活用している施設は半数程度にとどまっていた。一方、常勤管理栄養士の配置施設では、やせ及び肥満の評価をしていない施設の割合が低かった。さらに食事の評価について

はコスト面からの評価も積極的に行われていた。

関係者間の連携状況では、委託方式の施設のうち、健康増進に関わる連携をしている施設において、定期的に給食委員会／栄養管理等に関する会議を開催している施設が多く、施設側の産業医・保健師がその構成職種に入っていた。また連携有りの施設では、利用者の嗜好・健康意識の調査を実施し、会議の議題として利用者の健康診断結果や健康支援について検討しており、給食業務の担当責任者が利用者の健康情報を把握するとともに、その結果を活用していることが示された。それゆえ、事業所給食施設を活用した利用者の栄養管理を推進するためには、施設に常勤管理栄養士が配置され、利用者の健康情報を把握・活用するなど、関係者と連携した健康支援の取組を協働で展開することが肝要と考えられる。

3) 文献レビューでは、栄養管理報告書に関する報告は2報、事業所給食の関係者間の連携による栄養管理について直接的な関係を示す報告は見当たらなかった。しかし、管理栄養士・栄養士の配置が、社員食堂を利用した勤労者の栄養状態の改善、意識の向上に有益であるとの報告は確認できた。事業所給食は勤労者の健康に貢献することが可能であること、そのために食環境整備と栄養教育の充実を図り、利用者の自然な食選択に働きかける必要があることは、レビューからも明らかである。また、これらを継続的に実施するためには、管理栄養士・栄養士を中心とした関係者間の連携が重要であることが予測できた。

E. 結論

事業所給食施設から各自治体に提出された「栄養管理報告書」の内容の解析、追加アンケート結果の解析のいずれにおいても、常勤管理栄養士が配置された事業所給食施設のうちの多くの施設が、健康増進に向けた栄養管理の取組を進めている実態を確認できた。

アンケートからはさらに、常勤管理栄養士配置施設において、一般の食事・商品に対する健康面への配慮、健康増進のためのイベントの実施、やせ及び肥満の評価とその活用、食事評価におけるコスト面の評価が、他の群に比べて多く実施されていた。

また、施設側と受託側の連携、関係者間の連携ができている施設では、定期的に会議を開催している施設が多く、施設側の産業医・保健師がその構成職種に入っていた。さらに、利用者の嗜好・健康意識の調査を実施し、会議の議題として利用者の健康診断結果や健康支援について検討しており、給食業務の担当責任者が利用者の健康情報を把握するとともに、その結果を活用していた。

文献調査から、勤労世代の食環境づくりにおける事業所給食の意義、事業所給食施設における管理栄養士・栄養士の配置の必要性等が示された。一方、事業所給食施設の関係者間の連携による栄養管理について直接的な関係を示す報告は見当たらなかった。

以上のことから、事業所給食施設の関係者間の連携による栄養管理の重要性を明らかにしていくことは、新規性、必要性が高い研究と言える。

文献

1) 厚生労働省：令和5年度衛生行政報告

例 (2024),

https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00450027&tstat=000001031469&cycle=8&tclass1=000001222480&tclass2=000001222481&tclass3=000001222482&stat_infid=000040217189&tclass4val=0 (アクセス日 : 2025 年 3 月 8 日)

- 2) 経済産業省 : 健康経営優良法人認定制度 (2025)

https://www.meti.go.jp/policy/mono_info_service/healthcare/kenkoukeiei_youryouhouzin.html (アクセス日 : 2025 年 3 月 31 日)

- 3) 港区みなと保健所生活衛生課: 令和 7 年度 (2025 年度) 給食施設における栄養管理ハンドブック～利用者の健康管理～ (2025),
<https://www.city.minato.tokyo.jp/documents/7331/20250416131943.pdf> (アクセス日 : 2025 年 4 月 17 日)

F. 健康危険情報

なし

G. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

- 1) 高橋孝子, 田丸淳子, 市川陽子 : 栄養管理報告書からみた事業所給食施設における栄養管理の現状, 日本産業衛生学会産業栄養研究会第 8 回学術集会要旨集, p.3 (2024)
- 2) 山中沙紀, 高橋孝子, 田丸淳子, 米倉嶺, 若山桜, 市川陽子 : 第 79 回日本栄養・食糧学会大会講演要旨集 (2025)
<https://www.congre.co.jp/jsnfs2025/program/files/abstracts.pdf> (アクセス日 : 2025 年 5 月 15 日)

H. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし

厚生労働科学研究費補助金（循環器・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業）
分担研究報告書

1. 栄養管理報告書(A～F自治体)からみた施設の特徴と栄養管理の状況との関連

研究代表者	市川 陽子	静岡県立大学
研究分担者	高橋 孝子	大阪公立大学
研究分担者	田丸 淳子	神戸学院大学
研究分担者	山中 沙紀	女子栄養大学
研究協力者	大内田 由美	大阪市保健所
研究協力者	櫻井 真汐	静岡県中部健康福祉センター
研究協力者	佐々木留美子	宮城県保健福祉部
研究協力者	中川 夕美	熊本県水俣保健所
研究協力者	信木 由紀子	兵庫県保健医療部
研究協力者	米倉 嶺	静岡県立大学大学院
研究協力者	若山 桜	大阪公立大学大学院

研究要旨

事業所給食は利用者（従業員）の食環境の整備に資する主要な要素の一つである。近年の労働内容の変化がもたらす健康課題に対応し、利用者の食生活を望ましい方向に導くためには、施設の健康管理部門等と連携した取組により、効果的な栄養管理を推進することが求められる。しかし、事業所特定給食施設における栄養士または管理栄養士の配置率は47.2%、管理栄養士では29.2%にとどまっている。

本章では、規模、管内事業所数等を考慮して選定した6つの自治体A～Fの本庁または保健所の協力を得て、管下の事業所特定給食施設から提出された「栄養管理報告書」のデータ（1,238件）を収集し、その内容の集計・解析を行った。栄養管理報告書は、各給食施設が「栄養管理の基準」（健康増進法施行規則第9条）を遵守した適切な栄養管理を実施できているかを確認するための重要な評価資料であり、各施設が行う栄養管理に関する自己チェックにも有効である。栄養管理報告書のデータから、常勤管理栄養士・栄養士の配置状況、食数、給食利用者の把握、給食の概要、栄養計画・実施の内容とその評価、栄養情報の提供、施設側と受託側の連携などに関する項目に着目し、事業所における給食、栄養管理の実施状況について整理した。特に、常勤管理栄養士・栄養士の配置による違い、事業所給食施設における関係者間の連携状況との関連について検討を行った。

栄養管理報告書データの解析結果から、常勤管理栄養士が配置された事業所給食施設では、常勤栄養士のための配置、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設に比べ、健康増進に向けた栄養管理の取組が有意に多くの施設で実施されていることが示された。栄養

管理報告書のチェック項目が自治体によって異なるが、上記の取組内容には栄養管理等に関する定期的な会議の開催、肥満・やせの割合の把握、高血圧・脂質異常症・高血糖の割合の把握、利用者の身体活動の把握、これらの把握内容の献立への反映、嗜好調査の実施、栄養成分表示の実施、ヘルシーメニューの提供などが含まれていた。また、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設では栄養管理報告書の未提出、一部未回答（欠損値）が多く、栄養管理報告書は、このような施設に対しても給食担当者が回答しやすくすることが求められる。

栄養管理報告書への回答内容だけで、事業所給食施設における栄養管理のための関係者間の連携状況を把握することは難しい。追加アンケートを行い、事業所特定給食施設の栄養管理における管理栄養士・栄養士の役割、利用者の健康増進に対する関係者間の連携の寄与について検討を行う必要がある。さらに、現状の各自治体の栄養管理報告書の項目や様式が、栄養管理の質や実態、効果等を正確に把握できるものであるかについて、あらためて見直すことが望まれる。

A. 研究目的

事業所給食は食環境の整備に資する主要な要素の一つであり、その利用者には生活習慣病患者やリスク者も含まれる。企業における健康経営が推進される現在、利用者の食生活を望ましい方向に導くような取組が、より多くの施設で行われることが期待される。また、健康日本 21（第三次）では、「利用者に応じた食事提供をしている特定給食施設の増加」が目標とされ、「管理栄養士・栄養士を配置している施設（病院、介護老人保健施設、介護医療院を除く。）の割合」がその指標とされた。しかし、事業所特定給食施設における栄養士または管理栄養士の配置率は 47.2%、管理栄養士では 29.2%にとどまっている（令和 5 年度衛生行政報告例）¹⁾。近年、業務のデジタル化によるデスクワークの長時間化、テレワークの増加などの労働内容の変化は、運動不足によるエネルギーの過剰摂取、食事時間の不規則化といった栄養・食生活の問題、仕事とプライベートの境界線の曖昧化によるス

トレスや局所疲労の増加等の新たな健康問題をもたらしている。これらの課題に対処するためには、健康管理部門等と連携した取組により、効果的な栄養管理を推進することが求められる。

特定給食施設から管轄の自治体（保健所等）に提出される「栄養管理報告書」は、各施設が「栄養管理の基準」（健康増進法施行規則第 9 条）を遵守した適切な栄養管理を実施できているかを確認するための重要な評価資料であるとともに、各施設が栄養管理に関して自主的に点検を行う上でも有効である²⁾。そこで本章では、協力が得られた自治体の本庁または保健所において、管下の事業所特定給食施設から提出された「栄養管理報告書」のデータを収集し、その内容の解析を行うこととした。本章ではそのデータから、管理栄養士・栄養士の配置、食数、給食利用者の把握、給食の概要、栄養計画・実施の内容とその評価、栄養情報の提供、施設側（管理部門）と受託側（運営部門）の連携などに関する事項に着目し、整理する。特

に、事業所における給食、栄養管理の実施状況について、常勤管理栄養士・栄養士の配置の有無、事業所給食施設における関係者間の連携状況との関連について検討する。

B. 研究方法

1. 栄養管理報告書の収集

東北、首都圏、東海、関西圏、九州より、都県・政令指定都市の規模、管内事業所数等を考慮して、対象となる 6 つの自治体 A～F を選定した。各自治体の本庁または保健所管理栄養士の協力を得て、事業所特定給食施設から提出された直近の「栄養管理報告書」全件、1 事業所 1 回分のデータ（計 1,238 件）を収集した。なお、データの収集、解析、保管にあたっては、静岡県立大学研究倫理委員会の承認（承認番号 6-10）を得て行った。管理栄養士・栄養士の配置状況に加え、業種、食数、給食従事者数、給食利用者の把握、給食の概要、栄養計画・実施内容とその評価、情報提供、栄養指導、業務委託内容等に関するデータの集計、解析を行った。

2. 解析方法

収集した「栄養管理報告書」の全データ（1,238 件）を解析対象とした。ただし、データ欠損のある場合はそれぞれの項目から除外した。なお、6 つの自治体 A～F の栄養管理報告書の様式にはそれぞれ特徴があり、チェック項目数やその内容、記載方法、様式を施設の種類の区別しているか否か等、統一されたものではない。また、栄養管理報告書の提出を求めている対象施設の食数規模についても、1 回 100 食以上の特定給食施設に限定している所、条例により 100 食未満の小規模施設も対象としている所とがあ

り、自治体によって異なっていた。そこで本研究では、データの集計後、6 つの自治体それぞれについて解析し、結果をまとめることとした。

解析の際には、常勤の管理栄養士・栄養士のどちらもいる施設、常勤の管理栄養士のみがいる施設を合わせて「常勤管理栄養士の配置有り」、常勤の栄養士のみがいる施設を「常勤栄養士のみ配置有り」、常勤の管理栄養士・栄養士のどちらもない施設を「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」として 3 群に分け、自治体ごとに栄養管理の取組状況等を比較した。ただし、A 自治体、F 自治体は事業所特定給食施設数が少ないため、常勤の管理栄養士・栄養士のいずれか 1 人がある施設を「常勤管理栄養士・栄養士の配置有り」、常勤の管理栄養士・栄養士のどちらもない施設を「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」として 2 群に分け、解析を行った。

質的変数の解析では、3 群間の比較では χ^2 検定を、2 群間の比較では Fisher の正確確率検定を行い、数値は「施設数 (%)」で示した。連続変数の解析では、Shapiro-Wilk 検定にて分布を判定後、正規分布の場合は 3 群間の比較では一元配置分散分析を行い、有意差が認められた場合は Fisher の正確確率検定を用いて多重比較を行った。2 群間の比較では対応のない t 検定を行い、数値は平均±SD で示した。また、正規分布でない場合は、3 群間の比較では Kruskal-Wallis 検定を行い、有意差が認められた場合は Bonferroni 法で多重比較を行った。2 群間の比較では Mann-Whitney の U 検定を実施した。数値は中央値（25, 75 パーセンタイル値）で示した。

統計処理には統計解析ソフト IBM SPSS Statistics 29.0.0 for Microsoft Windows 10、11（日本アイ・ビー・エム株式会社、東京）を用い、両側検定で有意水準は5%とした。

C. 研究結果

6つの自治体から収集した栄養管理報告書について、チェック項目およびその回答状況（回答施設数、回答率%）の一覧を表1に示す。前述したように自治体によって項目数、内容、選択肢数、記載方法等がかなり異なっていた。6つの自治体の様式に共通する項目は、給食従事者（施設側・受託側それぞれに、常勤／非常勤管理栄養士がいる、常勤／非常勤栄養士がいる、常勤／非常勤調理師がいる、常勤／非常勤のその他の調理従事者・調理作業員・調理員がいる）、提供している食事（朝食、昼食、夕食、夜食その他、おやつ）、給食委員会／栄養管理等に関する会議の開催（開催有り／なし、開催頻度）、利用者に関する把握・調査（人員構成、BMIによる体格の把握、給食の摂取状況の把握）とその方法（嗜好・満足度調査の実施）、対象者に合わせた食事計画（給与栄養目標量の設定）、給与栄養量の算出（有り／なし）、提供形態（単一定食、複数定食、カフェテリア、その他）、栄養に関する情報提供（有り／なし、献立表の配布・掲示の有り／なし、栄養成分表示の有り／なし）、非常時への備え（有り／なし、災害時対応マニュアルの有り／なし、非常時用食料備蓄の有り／なし）であった。しかしながら、栄養管理における施設側と受託側の連携の内容、会議の目的や具体的内容がわかる項目については、一部を除き、設定がない、もしくは自由記述であった。

また、全ての項目について未回答がなく漏れなく記載されている場合と、多くの項目が未記入のままで欠損値が目立つ場合とがあり、自治体ごとに記載状況が大きく異なっていた。

回答状況の詳細、管理栄養士・栄養士の配置による解析結果については、以下より自治体A～Fそれぞれに記載する。

1. A自治体

A自治体では、健康増進法第20条第1項の特定給食施設の設置者に対し、毎年4月1日からその翌年の3月31日までの期間に実施したその業務について「栄養管理状況報告書」（以下、栄養管理報告書）を作成し、当該期間の経過後15日以内に知事に提出することを求めている。本研究では、A自治体の本庁および保健所管理栄養士の協力を得て、令和3、5、6年に事業所特定給食施設からA自治体に提出された栄養管理報告書のデータ26件を収集した。全施設分を収集するのにあたり、栄養管理報告書の提出年度が複数年度にまたがっている。

A自治体の栄養管理報告書は、(A) 基本情報、(B) 体制整備、(C) アセスメント・評価、(D) 計画、(E) 実施、(F) 改善について回答する様式となっていた（資料1）。

1) 給食運営方式

給食運営方式は、直営の施設が15.4%、委託の施設が84.6%であり、民間企業73事業所を対象とした調査結果³⁾（直営10.4%）と比較して直営施設の割合が高かった。また、常勤管理栄養士・栄養士の配置率は57.7%、常勤管理栄養士の配置率も30.8%（8施設、表には示せず。）であり、いずれも全国平均¹⁾（それぞれ47.2%、29.2%）

を上回っていた（表 A-1）。

2) 給食対象者数

給食対象者数（合計）の中央値（25, 75 パーセンタイル値）は 287.0（159.3, 802.0）人であった。また、給食対象者数（男性）の中央値は 174.0（68.0, 436.0）人、給食対象者数（女性）（平均±SD）は 114.1±106.3 人であった（表 A-2）。

3) 栄養管理部門の位置付け、給食の理念・方針・目標

施設側に栄養管理部門が設置されている施設は全体の 60.0%で、そのうち栄養管理部門が事務部門に位置付けられている施設が 53.3%と最も多かった。いずれの項目も、常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差は認められなかった（表 A-3）。

給食の理念・方針・目標を掲げている施設は全体の 92.3%で、そのうち施設内での周知を行っている施設は 80.0%であった。理念・方針・目標の内容には、「健康の保持増進」を掲げる施設が 83.3%と最も多く、「安心安全な食事」（79.2%）、「安価での提供」（54.2%）、「楽しい食事」（45.8%）がこれに続いた。しかしながら、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設では、健康の保持増進を掲げる施設が有意に少なかった（表 A-4）。

4) 栄養管理等に関する会議

栄養管理等に関する会議は全体の 64.0%の施設で開催されていた。会議の開催と、常勤管理栄養士・栄養士の配置との間に有意な差は認められなかったが（ $p=0.12$ ）、常勤管理栄養士・栄養士の配置有りの施設において、「栄養管理等に関する会議」の実施が多い傾向がみられた。会議の目的について、「利用者の満足度の向上」はすべての施

設で設定されていたが、「利用者に適した健康・食事に関する情報の提供」を設定している施設は 37.5%と少なかった。また、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設では、「委託先」の「その他」の参加が有意に多かった（表 A-5）。委託先のその他には、エリアマネージャー、管理者、店長などが挙げられた。

5) 栄養管理等に関する連携体制（施設外）

医療機関や市町村等、事業所給食施設外と栄養管理等に関する連携体制がある給食施設は全体の 32.0%であり、連携先として医療機関、事業所がどちらも 42.9%と多かった。連携の内容には、「イベントの実施」が 80.0%と最も多く、「健康・栄養教育の実施」は 60.0%であった。いずれの項目も、常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差は認められなかった（表 A-6）。

6) 対象者のアセスメント状況

給食対象者を把握している施設は全体の 70.8%と多かったが、「エネルギー摂取の過不足の評価」を行っている施設は 33.3%、「疾病状況等の維持・改善把握」を行っている施設は 35.3%に留まった。いずれの項目も、常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差は認められなかった（表 A-7）。

7) 提供した食事の評価

提供した食事の評価を行っている施設は全体の 72.0%で、そのうち「摂取状況」を把握している施設は 94.4%であった。摂取状況把握の方法には、「残食（注：残菜）調査」を「集団一括」で行う施設が 75.0%と最も多かった。有意な差は認められなかったが、常勤管理栄養士・栄養士の配置有りの施設では、「利用者による食事サービスの評価」を行っている施設が多い傾向がみられ

た ($p=0.62$)。

評価結果のフィードバックを行っている施設は全体の 37.5%であった。フィードバックの内容では、「摂取状況」が 55.6%と最も多く、「利用者による食事評価」(44.4%)、「提供栄養量」(33.3%)、「栄養素摂取状況」(22.2%) がこれに続いた。

また、提供した食事の評価結果を「献立の見直しに活用」している施設は 100.0%、「食事の種類の見直し」に活用している施設は 66.7%であった。委託の施設では、83.3%の施設で「委託先との協議」を行っていた。いずれの項目も、常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差は認められなかった (表 A-8)。

8) 対象者に合わせた食事計画

対象者に合わせた食事計画を行っている施設は全体の 40.0%に留まった。そのうち、すべての施設で給与栄養目標量を設定し、日本人の食事摂取基準を元に算出していた。設定に使用する項目として、性 (88.9%)、年齢 (88.9%)、身体活動レベル (66.7%) との回答がみられた一方、身長・体重・BMI、臨床症状・臨床検査、疾病状況、摂取量調査 (全員)、摂取量調査 (一部) を使用している施設はなかった。また、「給与栄養目標量の設定の見直し」を行っている施設は 90.9%であった。いずれの項目も、常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差は認められなかった (表 A-9)。

9) 食事提供、給与栄養量(平均値)

給与栄養量 (実提供量) の算出については、全体の 61.5%の施設でのみ行われていた。一方、「衛生管理の実施」はすべての施設で行われ、「品質管理」、「盛り付け量の把握」、「適温給食」は 90%以上の施設で行わ

れていた (それぞれ 96.2%、96.0%、92.0%)。いずれの項目も、常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差は認められなかった (表 A-10)。

給与栄養量の平均値では、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設において飽和脂肪酸 (%エネルギー) の給与栄養量が有意に多かった ($p<0.05$) が、他の栄養素の給与栄養量については、常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差は認められなかった (表 A-11)。

10) 対象者への健康・栄養情報の提供

対象者に健康・栄養情報を提供している施設は全体の 92.0%であった。提供する情報の内容では、「塩分摂取」が 56.3%と最も多く、「野菜・果物摂取量」(50.0%)、「疾病・メタボリックシンドローム」(43.8%)、「自己の適切な食事量」(43.8%) がこれに続いた。献立表の掲示は全体の 95.7%の施設で行われていたものの、メニューの栄養成分表示を行っている施設は 78.3%と減少していた。また、「モデル的な料理の組合せ提示」、「メニューの食事バランスガイド表示」、「栄養教育」などの取組を行っている施設は少なかった (それぞれ 40.9%、13.6%、13.6%)。いずれの項目も、常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差は認められなかった (表 A-12)。

11) 適切な栄養管理の実施

適切な栄養管理の実施について、有りまたは一部有りと回答した施設は全体の 62.5%であった。その内容には、「利用者の満足度の向上」が 87.5%と最も多く、「衛生管理の徹底」(68.8%)、「利用者に適した健康・食に関する情報の提供」(56.3%)、「品質管理の向上」(50.0%) が続いた。いずれ

の項目も、常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差は認められなかった（表 A-13）。

2. B自治体

B自治体では、条例により年2回、5月と11月に栄養管理報告書の提出を求めている。また栄養指導員が指導の際に活用した指導票も収集した。B自治体で収集したデータ数を表 B-1、B2-1 に示す。全291施設中、収集した指導票は281施設分（全体の96.6%）であり、栄養管理報告書を最低1回以上提出した施設は177施設（全体の60.8%）であった。今回は、それぞれ別々に解析を行った。

1) 栄養管理報告書からみた常勤管理栄養士・栄養士の配置による比較

(1) 収集データの概要

指導票と栄養管理報告書の提出状況について表 B-1 に示す。指導票を収集できた281施設中、栄養管理報告書を5月に提出した施設が142施設（48.8%）、11月に提出した施設は138施設（47.4%）であった。栄養管理報告書を提出した施設のうち、5月と11月の両月（2回）提出のあった施設は116施設（39.9%）であった。1回以上提出のあった施設のうち2回提出しているものについては5月分を活用し、全体で177施設を解析対象とした。常勤管理栄養士・栄養士の配置により、「常勤管理栄養士の配置有り」、「常勤栄養士のみ配置有り」、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の3群に分けて比較を行った。

(2) 給食対象者数および食数

常勤管理栄養士・栄養士の配置による提供食数の比較では、昼食で有意に異なっ

ていた（ $p<0.001$ ）。「常勤管理栄養士の配置有り」施設の中央値（25, 75 パーセントイル値）は490.0（310.5, 799.0）食であり、「常勤栄養士のみ配置有り」の178.0（135.0, 230.0）食、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の110.0（80.0, 196.0）食より有意に多かった（表 B1-1）。また利用者数の比較においても、「常勤管理栄養士の配置有り」は694.5（377.0, 1,839.0）人と、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の219.0（122.5, 416.5）人より有意に多かった（ $p<0.001$ ）（表 B1-2）。

(3) 給食運営方式

給食運営方式の比較では、「常勤管理栄養士の配置有り」、「常勤栄養士のみ配置有り」、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設の3群間に有意差はなく、全体で直営の施設は16施設（9.0%）、委託の施設は161施設で、委託の割合は91.0%であった（表 B1-3）。

「食材料費」について記載のあった127施設について3群間に有意差はなく、270.0（222.0, 341.0）円であった（表 B1-4）。

(4) 給食管理等について検討する会議

給食管理等について検討する会議の実施では、回答のあった158施設のうち（回答率89.3%）、「会議を実施している」施設が「常勤管理栄養士の配置有り」で34施設（81.0%）と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では48施設（47.1%）と有意に低かった（表 B1-5）。会議の頻度について3群間に有意差はなく、6.0（2.0, 12.0）回／年であった（表 B1-6）。

(5) 利用者の把握

利用者の把握について、3群間に有意差はなく、142施設のうち「把握している」施

設は 67 施設 (47.2%) であった (表 B1-7)。

「健康管理部門との連携」については、回答のあった 131 施設 (回答率 74.0%) で有意に異なり ($p<0.001$)、「常勤管理栄養士の配置有り」で「連携有り」が 22 施設 (53.7%) と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では 16 施設 (20.0%) と有意に低かった (表 B1-8)。また、「肥満とやせの割合の記入状況」は 3 群間で有意に異なり ($p=0.016$)、「記入有り」の施設が「常勤管理栄養士の配置有り」で 23 施設 (46.9%) と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では 29 施設 (25.9%) と有意に低かった (表 B1-9)。「高血圧・脂質異常症・高血糖の割合の記入状況」の比較についても 3 群間で有意に異なり ($p=0.034$)、「常勤管理栄養士の配置有り」では「記入有り」が 23 施設 (46.9%) と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では 30 施設 (26.8%) と有意に低かった (表 B1-10)。

「施設におけるやせの割合」、「高血圧・脂質異常症・高血糖の割合」については、3 群間で有意差は認められなかった (表 B1-11, B1-12)。また「高血圧・脂質異常症・高血糖に関する献立への配慮状況」をみると、3 群間で有意に異なり、いずれも「常勤管理栄養士の配置有り」の施設において「献立への配慮有り」が有意に高く (57.7~61.5%)、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設において有意に低かった (16.2~24.3%) (表 B1-13)。

(6) 栄養情報の提供

栄養成分表示状況では 3 群間で有意差はなく、全体の 94.2% の施設で栄養成分表示が行われていた (表 B1-14)。栄養素等の項目ごとでは、「エネルギー」は 3 群ともにほ

とんどの施設で表示していたが、「たんぱく質」、「脂質」、「炭水化物」、「食塩相当量」は 3 群間で有意に異なっていた (表 B1-15)。

「常勤管理栄養士の配置有り」の施設では、「たんぱく質」38 施設 (82.6%)、「脂質」39 施設 (84.8%)、「炭水化物」33 施設 (71.7%) と表示している施設の割合が有意に多かった。一方、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設では、「たんぱく質」59 施設 (57.8%)、「脂質」58 施設 (56.9%)、「炭水化物」46 施設 (45.1%) と表示している施設の割合が有意に少なかった。「食塩相当量」を表示している施設は、「常勤管理栄養士の配置有り」で 45 施設 (97.8%) と有意に多く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では 84 施設 (82.4%) と有意に少なかった。

「栄養情報の提供」については、3 群間で有意差はなく、合計 156 施設 (90.7%) で実施されていた (表 B1-16)。また、栄養情報の提供方法は、「ポスター」が 3 群ともに 7 割以上の施設で実施されていた (表 B1-17)。

(7) 利用者への調査

「嗜好調査」の実施は、「常勤管理栄養士の配置有り」で 34 施設 (72.3%) と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」で 43 施設 (43.0%) と有意に低かった (表 B1-18)。反対に「残食調査の実施」では、「常勤管理栄養士の配置有り」で 9 施設 (19.1%) と有意に低く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」で 45 施設 (45.0%) と有意に高かった。

(8) 非常時の備え

非常時の備えとして「食中毒マニュアル」は全体で 94.9% の施設で設置されており、

「災害時マニュアル」は全体の 8 割の施設で、「食料等の備蓄」は 7 割の施設で行われていた(表 B1-19, B1-20, B1-21, B1-22)。

(9) 給与栄養量

給与栄養目標量は、157 施設 (88.7%) で記入があった(表 B1-23)。給与栄養量については、「食物繊維とビタミン C の給与栄養目標量」で 3 群間に有意な差が認められた(食物繊維： $p=0.037$ 、ビタミン C： $p=0.027$) (表 B1-24, B1-25)。また、「常勤管理栄養士の配置有り」では「食物繊維の給与栄養目標量」が 6.0 (5.0, 7.3) g、「ビタミン C の給与栄養目標量」が 38.0 ± 13.5 mg と多かった。「給与栄養量」について、「食物繊維の給与栄養量」は 3 群間で有意に異なり、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設の給与栄養量の設定が「常勤栄養士のみ配置有り」と「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設より多い傾向であった。

2) 指導票からみた常勤管理栄養士・栄養士の配置による比較

(1) 収集データの概要

281 施設分の指導票を対象に解析を行った(表 B2-1)。指導票から「常勤管理栄養士の配置有り」、「常勤栄養士のみ配置有り」、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の 3 群に分け比較した。281 施設中、栄養管理報告書の提出がなかった施設は 114 施設、栄養管理報告書の提出が 1 回以上あった施設は 167 施設であった(表には示せず)。そのうち、年 2 回栄養管理報告書が提出されていた施設は 113 施設、年 1 回のみ提出の施設のうち「5 月提出有り」は 29 施設、「11 月提出有り」は 25 施設であった。指導票のない 10 施設は、年度内に施設の廃止届もしくは休止届の出された施設であった(表に

は示せず)。

(2) 給食運営方式

常勤管理栄養士・栄養士の配置による給食運営方式の比較では、3 群に有意差はなく、合計で直営の施設が 14 施設、委託の施設が 259 施設であり、委託している施設の割合は 94.9%であった(表 B2-2)。

(3) 栄養管理報告書の提出状況

栄養管理報告書の提出状況は 3 群間で有意に異なり ($p=0.004$)、「常勤管理栄養士の配置有り」では「2 回」提出した施設が 33 施設 (58.9%) と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では「0 回」の施設が 91 施設 (46.4%) と有意に高かった(表 B2-3)。

(4) 食数

提供食数をみると、いずれの群も昼食を中心に提供しており、3 群で有意に異なっていた ($p<0.001$) (表 B2-4)。昼食の提供食数は、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」で中央値 (25, 75 パーセンタイル値) が 100.0 (65.0, 170.0) 食と、「常勤管理栄養士の配置有り」490.0 (267.5, 740.0) 食、「常勤栄養士のみ配置有り」235.0 (160.0, 300.0) 食に比べて有意に少なかった。

(5) 提供方式

提供方式は 3 群で有意に異なり ($p<0.001$)、「常勤管理栄養士の配置有り」では「カフェテリア方式」が 33 施設 (60.0%) と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では「単一定食方式」が 22 施設 (11.3%) と有意に高かった(表 B2-5)。

(6) ヘルシーメニューの提供状況

当該指導票では、「健康な食事・食環境」認証制度の「スマートミール」の提供状況に関する項目も設定されていた。栄養バラン

スを考えて「ちゃんと」食べたい一般女性の方向けの「ちゃんと」を提供している場合は『ちゃんと』有り、同じく栄養バランスを考えて「しっかり」食べたい男性や女性の方向けの「しっかり」を提供している場合は『しっかり』有り、スマートミールの提供をしていない場合は「なし」、「ちゃんと」と「しっかり」の両方を提供している場合は「2 種有り」の 4 種で提供状況を把握していた。スマートミールの提供状況は、常勤管理栄養士・栄養士の配置による 3 群で有意に異なっており、19 施設でスマートミールを提供していた ($p=0.018$ 、表に示せず)。スマートミールを提供していない施設は「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」が 187 施設 (95.4%) と有意に高かった (表 B2-6)。同じく、事業所が独自に立案している健康に配慮した「ヘルシーメニューの提供状況」および「提供頻度」も 3 群間で有意に異なり ($p<0.001$)、「常勤管理栄養士の配置有り」で 49 施設 (87.5%) と有意に多く、提供頻度は 4.0 (1.0, 20.0) 回/月と有意に高かった。「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設ではヘルシーメニューの提供率、提供頻度ともに有意に低かった (表 B2-7, B2-8)。「ヘルシーメニューの留意項目」では、「野菜」に留意している施設がいずれの群も多く、合計で 76 施設 (64.4%) と半数以上であった (表 B2-9)。「脂質」については 3 群で有意に異なり ($p=0.017$)、「脂質」に留意している施設は、「常勤管理栄養士の配置有り」で 11 施設 (28.9%) と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」で 6 施設 (8.5%) と有意に低かった。TFT (Table For Two : 開発途上国の子供たちへの給食の寄付金付きの

食事) の提供状況も 3 群間で有意に異なり ($p=0.013$)、「スマートミール」、「ヘルシーメニュー」の提供率と同様の傾向であった (表 B2-10)。

(7) 給食に関する会議

「給食に関する会議」の実施状況は 3 群間で有意に異なり ($p=0.003$)、「定期的に会議のある施設」が合計で 132 施設 (49.3%) であった。また、「定期的に会議を開催している施設」は「常勤管理栄養士の配置有り」で 40 施設 (71.4%) と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では 78 施設 (41.7%) と有意に低かった (表 B2-11)。

「会議の開催頻度」は、回答のあった 118 施設について 3 群で有意に異なり ($p<0.001$)、「常勤管理栄養士の配置有り」で有意に頻度が高かった (表 B2-12)。

(8) 利用者の把握状況

「利用者の把握状況」には 3 群間で有意差はなく、「把握している」施設は全体で 129 施設 (46.7%) であった (表 B2-13)。

「利用者の把握項目」のうち「性別」、「年齢構成」は合計で 121 施設 (99.2%)、「身体活動レベル」は合計で 104 施設 (85.2%) が把握していた (表 B2-14)。「身体状況」は 3 群で有意に異なり ($p<0.001$)、「把握している」施設は「常勤管理栄養士の配置有り」で 19 施設 (70.4%) と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では 23 施設 (27.1%) と有意に低かった。さらに、「利用者の把握情報の献立への反映」についても 3 群で有意に異なり ($p<0.001$)、「反映している」施設は「常勤管理栄養士の配置有り」で 21 施設 (77.8%) と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」で 27 施設 (33.8%) と有意に低かった (表 B2-15)。

(9) その他取組および連携

「その他取組」についても3群で有意に異なり ($p<0.001$)、「取組有り」の施設は「常勤管理栄養士の配置有り」で32施設 (57.1%)と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」で58施設 (29.7%)と有意に低かった (表 B2-16)。取組内容として「イベント」では3群間で有意に異なっていた ($p=0.016$)。「イベント」を実施している施設は「常勤管理栄養士の配置有り」で19施設 (61.3%)と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では22施設 (39.3%)と有意に低かった (表 B2-17)。

給食部門が「健康管理部門と連携」していたのは、合計で18施設 (18.8%)であった。

(10) 栄養情報の提供

「栄養成分表示状況」では3群で有意に異なり ($p=0.005$)、「全メニュー有り」の施設は「常勤管理栄養士の配置有り」で46施設 (82.1%)と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では114施設 (58.5%)と有意に低かった。反対に「表示なし」の施設は「常勤管理栄養士の配置有り」で2施設 (3.6%)と有意に低く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」で34施設 (17.4%)と有意に高かった (表 B2-18)。

「栄養成分表示項目」の「エネルギー」の表示は239施設全てで実施されていた (表 B2-19)。一方、「たんぱく質」、「脂質」、「炭水化物」、「塩分」の栄養成分表示は3群間に有意な差が認められた (たんぱく質: $p=0.005$ 、脂質: $p=0.002$ 、炭水化物: $p=0.005$ 、塩分: $p<0.001$)。「たんぱく質」と「脂質」の表示状況について、「常勤管理栄養士の配置有り」では「たんぱく質」の表示が47施設 (87.0%)、「脂質」の表示が48施設

(88.9%)と有意に多く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では「たんぱく質」と「脂質」を表示している施設は103施設 (64.0%)と有意に少なかった。「塩分」は、「常勤管理栄養士の配置有り」と「常勤管理栄養士のみ配置有り」では全施設で表示していた一方、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では「塩分」を表示しているのは114施設 (58.5%)と有意に少なかった。また、「情報提供媒体」には「ポスター」や「サイネージ」の活用が多く、合計で234施設 (86.0%)であった (表 B2-20, B2-21)。

「献立表の記載項目」をみると、「栄養価」について3群で有意に異なっており ($p<0.001$) (表 B2-22)、「常勤管理栄養士の配置有り」では98.2%と有意に多くの施設で記載されているが、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では74.0%と有意に低かった。献立表の食材の「使用量」、「食品名」、「料理名」の記載について3群間で有意な差は認められず、合計では献立表の食材の「使用量」、「食品名」の記載が約70%、「料理名」の記載が約76%であった。

3) 指導票からみた栄養管理報告書の提出状況による比較

(1) 常勤管理栄養士・栄養士の配置

281施設分の指導票を対象に解析を行った。栄養管理報告書の提出回数により「2回提出群」、「1回提出群」、「0回提出群」の3群に分けて比較した。栄養管理報告書の提出状況において、常勤管理栄養士・栄養士の配置に有意な差が認められた ($p=0.004$)

(表 B3-1)。「2回提出群」では「常勤管理栄養士の配置有り」が33施設 (29.7%)と有意に高く、「0回提出群」では「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」が91施設

(79.1%)と有意に高かった。

(2) 給食運営方式

給食運営方式は、栄養管理報告書の提出回数による3群間に有意差はなかった(表B3-2)。

(3) 提供食数および提供方式

提供食数については、昼食数と1日合計食数において3群間で有意に異なっていた(いずれも $p<0.001$)(表B3-3)。昼食の提供食数は、「2回提出群」の食数は中央値(25, 75パーセンタイル値)が168.5(105.0, 380.0)食と、0回提出群の100.0(60.0, 200.0)食より有意に多かった。また、給食の提供方式は、3群間で有意に異なっていた($p<0.001$)(表B3-4)。「カフェテリア方式」は「2回提出群」で50施設(44.2%)と有意に高く、「0回提出群」で29施設(25.7%)と有意に低かった。

(4) ヘルシーメニューの提供状況

「スマートミールの提供状況」は3群間で有意に異なり($p=0.006$)、「2回提出群」では「『ちゃんと』有り」が8施設(7.0%)と有意に高く、「0回提出群」では「スマートミール提供なし」が112施設(97.4%)と有意に高かった(表B3-5)。事業所独自の健康に配慮した「ヘルシーメニューの提供状況」は、3群間で有意に異なり($p=0.044$)、「0回提出群」で「ヘルシーメニューの提供有り」が53施設(46.5%)と有意に低かった(表B3-6)。「ヘルシーメニューの提供頻度」では、「1回提出群」が2.0(0.0, 20.0)回/月と「0回提出群」の0.0(0.0, 3.0)回/月より有意に多かった(表B3-7)。ヘルシーメニューの基準項目である「エネルギー」、「脂質」、「塩分」、「野菜」、「その他」については、3群間に有意差はなかった(表B3-8)。

「TFTの提供状況」についても3群間で有意差はなかった(表B3-9)。

(5) 給食に関する会議

「会議の実施状況」は3群間で有意に異なり($p=0.003$)、「0回提出群」では「会議なし」が52施設(46.4%)と有意に高かった(表B3-10)。また、「会議頻度」でも3群間に有意差があり($p=0.011$)、「2回提出群」は0.0(0.0, 2.5)回/年と、「0回提出群」の0.0(0.0, 0.0)回/年より有意に多かった(表B3-11)。

(6) 利用者の把握状況

「利用者の把握状況」は3群間に有意差があり($p<0.001$)、「2回提出群」で「利用者を把握」している施設は72施設(63.2%)と有意に多く、「0回提出群」では33施設(29.2%)と有意に低かった(表B3-12)。

「利用者の把握項目」では、「身体活動レベル」に3群間で有意差があった($p=0.028$)(表B3-13)。「2回提出群」では「身体活動レベル」を把握している施設は62施設(92.5%)と有意に高く、「0回提出群」では24施設(72.7%)と有意に低かった。「利用者の把握情報の献立への反映」については3群間で有意差はなく、合計で52施設(44.1%)が利用者の把握情報を献立に反映させていた(表B3-14)。

(7) その他の取組および連携

「その他の取組」については、3群間で有意差があり($p=0.034$)、2回提出群では「取組有り」と回答した施設が51施設(45.1%)と有意に多かった(表B3-15)。また、「その他の取組内容」では3群間で有意差はなく、給食部門と「健康管理部門との連携」では合計で18施設(18.8%)が「連携有り」と回答していた(表B3-16)。

(8) 栄養情報の提供

「栄養成分表示」については3群間で有意に異なり ($p=0.008$)、「表示なし」は「2回提出群」で6施設 (5.3%) と有意に低く、「0回提出群」で25施設 (21.7%) と有意に多かった (表 B3-17)。「栄養成分表示項目」では3群間に有意差はなく、合計242施設で「エネルギー」の表示が行われていた (表 B3-18)。「情報提供媒体の記載」について、3群間で有意に異なり ($p<0.001$)、「有り」と回答した施設は「2回提出群」で112施設 (98.2%) と有意に多く、「0回提出群」で98施設 (86.0%) と有意に低かった (表 B3-19)。「情報提供媒体」では「卓上メモ」において、「2回提出群」で多い傾向にあった (表 B3-20)。

「献立表の記載項目」では、いずれの項目も3群間で有意差はなかった (表 B3-21)。合計では、「栄養価」の記載は225施設 (80.4%)、献立の食材の「使用量」の記載は195施設 (69.6%)、「食品名」の記載は196施設 (70.0%)、「料理名」の記載は214施設 (76.4%) で実施されていた。

3. C自治体

C自治体では、特定給食施設等の管理栄養士の配置や栄養管理の実施状況を把握するため、「給食施設栄養管理報告書」(以下、栄養管理報告書)を毎年10月に作成、翌月20日までの提出を求めている。本研究では、C自治体の本庁および保健所管理栄養士の協力を得て、令和5年度に事業所給食施設から提出された栄養管理報告書のデータ80施設分を収集した。また、栄養管理に関する会議の「実施状況」や利用者の体格・疾病状況の「把握状況」について問う項目がな

かったため、解析ではその内容を問う項目の「記入有無」により比較した。

1) 常勤管理栄養士・栄養士の配置

常勤管理栄養士・栄養士の配置により、「常勤管理栄養士の配置有り」、「常勤栄養士のみ配置有り」、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の3群に分けて比較を行った。1つの施設において、給食従事者数が未記入であったため、常勤管理栄養士・栄養士の配置を把握することができなかった。

記入があった79施設のうち、「常勤管理栄養士の配置有り」は21施設 (26.6%)、「常勤栄養士のみ配置有り」は11施設 (13.9%)、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」は47施設 (59.5%) であった。

2) 給食の運営方式

給食の運営方式については78施設のうち74施設 (94.9%) が委託であった (表 C-1)。「常勤管理栄養士・栄養士の配置」と給食の運営方式との間に有意差はみられなかった。また、79施設のうち、「昼食のみを提供」しているのは43施設 (54.4%) であり、「朝・昼・夕食を提供」している施設は14施設 (17.7%) であった (表 C-2)。

3) 提供食数および給食対象者数

提供食数 (中央値 (25, 75 パーセントイル値) (表 C-3) では、朝食・昼食・夕食のうち昼食で150.0 (121.0, 226.0) 食と最も多かった。特に、「常勤管理栄養士の配置有り」の昼食数330.0 (150.0, 427.0) 食が「常勤栄養士のみ配置有り」116.0 (91.5, 133.5) 食、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」145.0 (127.5, 207.5) 食より有意に多かった ($p<0.001$)。1日合計食数も、「常勤管理栄養士の配置有り」360.0 (175.0, 453.0) 食が「常勤栄養士のみ配置有り」121.0

(101.5, 156.0) 食、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」160.0 (130.0, 216.5) 食より有意に多かった ($p<0.001$)。

対象者数と利用者数では (表 C-4)、「常勤管理栄養士の配置有り」で対象者数および利用者数が有意に多かった。しかし、利用率には 3 群間で有意差はみられなかった。

4) 栄養に関する会議と他部門との連携

他部門との連携には、給食委員会や栄養管理等に関する会議の定期的な開催が必要である。「栄養に関する会議の開催」(表 C-5) および「会議の開催頻度」(表 C-6) について、3 群間で有意差はなかった。「会議の開催なし」の施設が 22 施設 (27.8%) と全体の約 3 割であった。また、給食部門が他どの部門と連携しているのか調べることを目的に、「会議の構成職種」について尋ねた。いずれの職種についても 3 群間に有意差はなく、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設においても 42.3%の施設で「管理栄養士・栄養士」が会議に参加していた (表 C-7)。合計では「受託業者スタッフ」の参加が 74.5%と最も多く、「健康管理部門スタッフ」の参加は 29.4%と最も少なかった。「会議の目的」の比較 (表 C-8) では、「献立内容の検討」が合計で 42 施設 (77.8%) と最も多かった。次いで「苦情処理」が 32 施設 (59.3%)、「栄養管理の課題把握とその改善策の検討」が 30 施設 (55.6%) の順と続いていた。「適切な栄養管理のための関係部門の連携強化」は 3 群間で有意に異なり ($p=0.009$)、「常勤栄養士のみ配置有り」では 8 施設 (88.9%) と有意に多かった ($p<0.01$)。

5) 利用者の把握

「肥満・やせの割合の記入状況」の比較

(表 C-9) では、3 群間で有意に異なっていた ($p=0.03$)。「常勤管理栄養士の配置有り」の施設では「記入有り」が 17 施設 (81.0%) と有意に多く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設では 23 施設 (48.9%) と有意に少なかった。

「高血圧・脂質異常症・高血糖の把握状況」の比較 (表 C-10) では、3 群間で有意差に異なっていた ($p=0.005$)。「常勤管理栄養士の配置有り」の施設で「把握有り」が 13 施設 (61.9%) と有意に多く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設では 12 施設 (25.5%) と有意に少なかった。

「献立への配慮状況」の比較 (表 C-11) では、3 群間に有意差はなかった。「常勤管理栄養士の配置有り」が 14 施設 (77.8%) と、「常勤栄養士のみ配置有り」、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」より献立への配慮を行っている施設の割合が高かった。

6) 提供方法

「給食形態」の比較を表 C-12 に示す。複数種類の定食を提供する「複数定食方式」が合計で 45 施設 (57.0%) と最も多かった。次いで、複数の定食に加え麺類や丼物、野菜の小鉢類等多くの種類の料理を一度に提供し、利用者が自由に料理を組み合わせることができる「カフェテリア方式」が 16 施設 (20.3%) であった。

7) 利用者の健康に配慮した取組

「利用者の健康に配慮した取組」の比較 (表 C-13) では、「栄養バランスに関する取組」、「健康・栄養情報の提供」、「献立の栄養成分等の表示」のいずれの項目においても合計で 80%以上の施設が取り組んでおり、3 群間で有意差はみられなかった。「常勤管理栄養士の配置有り」の施設では、「健康・

栄養情報の提供」について全施設が取り組んでいた。「栄養バランスに関する取組内容」(表 C-14) では 3 群間に有意差はみられなかったが、合計では 57 施設 (89.1%) で「ヘルシーメニューの提供」を行っていた。

8) 健康・栄養情報の提供

「健康・栄養情報の提供方法」(表 C-15) では、3 群間に有意差はみられなかったが、合計では「ポスター」を活用している施設が 49 施設 (70.0%) と最も多かった。「献立の栄養成分等の表示項目」の比較 (表 C-16) では、いずれの項目も 3 群間に有意差はみられなかった。全ての施設で「エネルギー」の表示を、約 9 割の施設で「食塩相当量」の表示を行っていた。

「献立表の記載項目」の比較 (表 C-17) では、いずれの項目でも 3 群間に有意差はなかった。未記入の施設を除くと「献立名」はすべての施設で記載されており、「食品名」、「分量」、「栄養価」は約 7 割の施設で記載されていた。

9) 利用者に対する調査

「嗜好・喫食量調査の実施状況」(表 C-18) では、「嗜好調査」で有意差がみられ ($p=0.01$)、「常勤栄養士のみ配置有り」の施設で「嗜好調査有り」が約 6 割と有意に多かった。また、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設で「嗜好調査有り」が約 2 割と有意に少なかった。合計でみると、「嗜好調査」は約 3 割の施設で行われているのに対し、「喫食量調査」はその 2 倍の約 6 割の施設で実施していた。

10) 非常時の対応

「非常時の対応」の比較 (表 C-19) では、「他の給食施設等との連携」のみで有意差がみられ ($p=0.029$)、「常勤栄養士のみ配

置有り」の施設で「連携有り」が約 8 割と有意に多く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設では「連携有り」が約 4 割と有意に少なかった。また、「食中毒・感染症対策マニュアル」、「災害時対策マニュアル」を備えている施設は合計で 80%以上と多く、「非常食糧等を活用した献立作成」を行っている施設は 4.6%と少なかった。

4. D自治体

D 自治体では、給食施設における給食運営および栄養管理等の状況を把握するため、健康増進法第 18 条第 1 項第 2 号の規定により、毎年 7 月に給食施設実態調査を行い、「給食施設栄養管理報告書 (兼現況届)」(以下、栄養管理報告書) の提出を求めている。本研究では、D 自治体の本庁および保健所管理栄養士の協力を得て、令和 5 年度 7 月に事業所特定給食施設から D 自治体に提出された栄養管理報告書のデータ 212 件を収集した。

D 自治体の栄養管理報告書は、①給食運営、②給食関係職員数、③管理栄養士・栄養士氏名、④給食対象者数、⑤食数 (6 月分平均)、⑥給食委員会等、⑦利用者の把握、⑧栄養管理、⑨栄養に関する情報提供、⑩危機管理対策、⑪栄養管理に関しての質問・支援して欲しいこと、⑫ヘルシーメニュー・健康的な惣菜 (D 自治体が定める基準を満たす一品料理) について回答する形式となっていた (資料 4)。

1) 給食運営方式

給食運営方式は、直営の施設が 1.4%、委託の施設が 98.6%であり、民間企業 73 事業所を対象とした調査結果³⁾ (直営の施設が 10.4%、委託の施設が 89.6%) と比較し

て委託の施設の割合が高かった。また、常勤管理栄養士の配置率は 30.7%、「常勤管理栄養士の配置有り」、「常勤栄養士のみ配置有り」を合わせた常勤管理栄養士・栄養士の配置率は 53.8%であり、いずれも全国平均¹⁾（それぞれ 29.2%、47.2%）を上回った（表 D-1）。

2) 給食対象者数および食数

給食対象者数の中央値（25, 75 パーセンタイル値）は 400.0（259.5, 697.5）人であった（表 D-2）。食数について、合計（おやつをのぞく）の食数の中央値（25, 75 パーセンタイル値）は 239.5（145.0, 380.8）食であった。なかでも、昼食の食数は 217.0（130.0, 350.0）食と多かった。一方、昼食以外の食数は 0 食である施設が多かった（朝食：0.0（0.0, 0.0）食、夕食：5.5（0.0, 40.0）食、夜食その他：0.0（0.0, 0.0）食、おやつ：0.0（0.0, 0.0）食、表 D-3）。また、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設では、給食対象者数、昼食・夕食・合計（おやつをのぞく）の提供食数が有意に多かった（いずれも $p<0.001$ ）。

3) 給食委員会等の実施状況

給食委員会等は全体の 83.9%の施設で開催され、開催回数の中央値（25, 75 パーセンタイル値）は年 12.0（2.0, 12.0）回であった。しかしながら、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設では、給食委員会等が開催されていない施設が有意に多かった（ $p<0.05$ ）。また、給食委員会等を開催している施設のうち、93.0%の施設で記録を取っていた（表 D-4, D-5）。

4) 利用者の把握状況

利用者の体格の把握（BMI など）を行っている施設は全体の 89.1%で、なかでも「常

勤管理栄養士の配置有り」の施設で有意に多かった（ $p<0.05$ ）。肥満者・やせの者の割合に、常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意差は認められなかった（肥満者： $p=0.50$ 、やせの者： $p=0.49$ ）。一方、「食物アレルギーの把握」、「個人の給食の摂取量把握」を行っている施設はそれぞれ、全体の 14.7%、7.7%と少なかった（表 D-6, D-7）。

5) 給与栄養量

「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設では、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設と比較して、エネルギーの給与栄養量が有意に多かった（ $p<0.05$ ）。「常勤栄養士のみ配置有り」の施設では、鉄の給与栄養量が有意に多かった（表 D-8）。

6) 栄養に関する情報提供

栄養に関する情報提供の方法として、献立表の配布・掲示はすべての施設で、パネル・ポスターの掲示は 59.7%の施設で行われていた。一方、卓上メモを用いている施設は全体の 27.0%、集団栄養指導を行っている施設は全体の 4.7%と少なかった。栄養成分表示は 96.2%の施設で行われており、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設では、たんぱく質の表示を行っている施設が有意に多かった（ $p<0.05$ ）。栄養管理報告書の項目にない、その他の取組も行っている施設は「常勤管理栄養士の配置有り」の施設で有意に多く（表 D-9）、その内容には YouTube で栄養情報配信、サイネージ、社内イントラなどが挙げられた。

7) ヘルシーメニューの提供状況

ヘルシーメニューを毎日または時々提供している施設は全体の 78.8%で、毎日提供している施設は全体の 36.3%であった。なかでも、「常勤管理栄養士の配置有り」の施

設ではヘルシーメニューを毎日提供している施設が有意に多く、反対に、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設では提供していない施設が有意に多かった ($p < 0.001$)。また、自治体が定める“健康的な惣菜”の基準を満たす料理を提供している施設は全体の 33.6%であった。なかでも、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設で有意に多く、提供回数についても「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」と比較して有意に多かった ($p < 0.001$)。一方、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設では、自治体が定める“健康的な惣菜”の基準を満たす料理を提供していない、基準を満たしているか、わからないと回答した施設が有意に多かった (表 D-10, D-11)。

5. E自治体

E 自治体では年に 2 回、5 月と 11 月に実施した給食について、管轄保健所に提出することが求められている。本研究では、令和 5 年度 5 月に E 自治体に提出された、事業所特定給食施設に関する給食施設栄養管理報告書の集計データを E 自治体へ情報開示請求し、提供いただいた。

E 自治体の栄養管理報告書は大きく 11 項目に分かれており、①施設種類、②食事区分別 1 日平均食数及び食材料費、③給食従事者数、④対象者（利用者）の把握、⑤給食の概要、⑥栄養計画、⑦栄養・健康情報提供、⑧栄養指導、⑨課題と評価、⑩E 自治体の栄養関連施策項目、⑪委託について回答する形式になっている（資料 5）。

本報告では、常勤管理栄養士・栄養士の配置により、栄養管理の状況や対象者の把握の実施状況を検討した。

1) 収集データの概要

E 自治体において、令和 5 年 5 月に提出された栄養管理報告書の施設数は全 711 件であった。

記述統計の結果を表 E-1 に示す。常勤管理栄養士・栄養士の配置状況について、常勤管理栄養士の配置有りの施設は 271 施設 (38.1%)、常勤栄養士のみ配置の施設は 88 施設 (12.4%)、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしは 352 施設 (49.5%) であった。

2) 提供食数

E 自治体における 1 日の給食の提供食数の中央値 (25, 75 パーセンタイル値) は 260 (147, 490) 食であった (表 E-2)。常勤管理栄養士・栄養士の配置による提供食数の比較では、常勤管理栄養士の配置有りの群、常勤栄養士のみ配置有りの群、常勤管理栄養士・栄養士の配置有りの順で有意に食数が多かった。

また管理栄養士の配置義務規定の 500 食／回以上または 1500 食／日以上 の 2 号施設、配置される栄養士のうち 1 人は管理栄養士であるように努めるべきとされる、300 食／回以上または 750 食／日以上とそれ未満の 3 群に分類し、常勤管理栄養士・栄養士の配置とクロス集計した結果を表 E-3 に示す。その結果、500 食／回以上または 1500 食／日以上で常勤管理栄養士の配置がある施設は 149 施設であり、500 食／回以上または 1500 食／日以上提供している 167 施設のうち、89.2%であった。

3) 給食運営方式

E 自治体における給食の委託率は 96.1% (全 711 施設中 683 施設) であった。常勤管理栄養士・栄養士の配置と給食運営方式との間に関連はなかった (表 E-4)。

給食会議は 407 施設（全体の 57.2%）で実施されていた。また、給食会議の実施状況と常勤管理栄養士・栄養士の配置には有意な関連がみられた（表 E-5）。給食会議の開催頻度についても、常勤管理栄養士の配置有りの施設では中央値（25, 75 パーセンタイル値）が 12（1, 12）回／年であり、常勤栄養士のみ配置有り、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設より有意に高かった。

給食会議の構成委員については、1. 管理者、2. 管理栄養士・栄養士、3. 調理師・調理担当者、4. 給食利用者、5. 介護・看護担当者、6. その他の 6 項目から参加がある場合に選択する形式となっている。このうち、5. 介護・看護担当者以外の項目で、常勤管理栄養士・栄養士の配置との間に関連があった（表 E-6）。

健康管理部門と給食部門との連携をみた項目では、全体の 44.3%（315 施設）で連携「有り」と回答しており、常勤管理栄養士の配置有りの施設では 55.0%の施設が「有り」と答えた（表 E-7）。

4) 対象者の把握状況

対象者の把握の項目では、年に 1 回以上、施設が把握しているものとして、1. 対象者数の把握、2. 身長把握、3. 体重把握、4. BMI などによる体格把握、5. 身体活動状況把握、6. 食物アレルギー把握、7. 食物アレルギーへの対応、8. 疾病状況把握（健診結果）、9. 生活習慣把握（給食以外の食事状況、運動・飲酒・喫煙習慣等）の各項目が選択肢となっていた。常勤管理栄養士の配置有りの施設では、施設側が「BMI の把握」、「身体活動状況把握」、「生活習慣把握」をしている割合が全体の割合に比べて有意に高かった（表 E-8）。しかしな

がら、「肥満者の割合」や「やせの者の割合」については、常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差はみられなかった（表 E-9）。

5) 給与栄養目標量と給与栄養量

昼食 1 食の給食について、給与栄養目標量（表 E-10）を設定し、実施後の給与栄養量（表 E-11）を記入している 655 施設を対象に解析を行った。回答は「最も提供数の多い給食に関して記入」するようになっている。昼食 1 食あたりの給与栄養目標量の平均は 800 kcal であるのに対し、給与栄養量の平均は 770 kcal であった。また食塩相当量については、給与栄養目標量の平均が 2.7 g であるのに対して、給与栄養量の平均は 3.7 g であった。

6) 栄養・健康情報の提供

栄養・健康情報提供の項目においては、その有無と、有りの場合はその内容について 1. 栄養成分表示、2. 献立表の提供、3. 卓上メモ、4. ポスターの掲示、5. 給食たより等の配布、6. 実物展示、7. 給食時の訪問、8. 健康に配慮したメニュー提示、9. 推奨組合せ例の提示、10. その他の 10 項目からチェックをする様式となっていた。

このうち、10. その他を除く 9 項目について常勤管理栄養士・栄養士の配置による違いがあるか検討したところ、「栄養成分表示」、「ポスターの提示」、「給食たより等の配布」、「健康に配慮したメニュー提示」、「推奨組合せ例の提示」において、有意な差がみられた（表 E-12）。

6. F自治体

1) 栄養管理報告書の構成

F 自治体の栄養管理報告書には、「給食施設の運営の概要」として、運営形態（事業所、

寄宿舎、自衛隊、一般給食センター、その他（自由記述）、規模（朝食、昼食、夕食別の1日当たりの平均利用者数とその合計）、提供方法（定食、単品、カフェテリア）、運営方式（直営、委託）、委託の場合は受託事業者名、委託する業務内容があり、給食従事者（管理栄養士、栄養士、調理師、調理員、給食事務、その他）については施設側、委託先の常勤、非常勤別の人数の項目があった。

「栄養管理の実施について」把握する項目のうち、「給食の計画」に関する項目として、給食の対象集団の把握状況や把握している項目（性別、年齢、身体活動レベル、身長、体重、BMI、身体状況、食事摂取の状況、生活習慣など）、把握の方法、栄養・食事計画の作成に関する項目（給与栄養目標量の設定等、献立の作成、栄養量など）が設定されていた。「給食の実施」に関する項目として、品質管理、利用者の増進に向けた取組が、「給食の評価」に関する項目として、集団の食事摂取・残食の評価、利用者の身体状況の評価（肥満・やせの該当者の割合の前年度との比較など）、利用者による評価、給食の運営、栄養管理に関する自己評価の項目があり、自己評価では、今後改善したい事項についての記載も求めている。また、「体制整備」として、給食運営、栄養管理等に関する会議や給食従事者を対象とした研修の実施、危機管理についての項目があった（資料 6-1）。

2) 給食施設の重点項目に関する調査票の構成

F 自治体では、給食施設の重点項目として「適正体重者の割合の増加」および「食塩摂取量の適正化」が掲げられており、これに関する調査が実施されている（資料 6-2）。

(1) 事業所の特徴

この調査票では、施設の状況把握として、1日あたりの平均食数、施設区分（特定給食施設に該当するか）、管理栄養士・栄養士・調理師（有資格者）の人数の項目があった。

(2) 栄養管理の実施

栄養管理に関する項目では、たんぱく質エネルギー比(%)、脂質エネルギー比(%)、炭水化物エネルギー比(%)、食塩相当量(g)の給与栄養目標(量)と実給与栄養(量)と、肥満・やせ該当者数とそれぞれの割合、前年度の適正体重者の割合について報告が求められていた。

(3) 重点管理項目に関する項目

栄養管理の項目のうち「適正体重者の割合の増加」および「食塩摂取量の適正化」に関する取組の状況では、給食に関する年間計画等の中に、これらに対する方針・取組が含まれているか確認し、含まれている場合、その具体的な計画の報告が求められていた。品質管理では、調味料の計量、調味%の目標値の設定、調理後の調味%の確認と記録、食塩摂取量の適正化を図るための定期的な献立の見直しについて、それぞれ実施状況を確認し、実施有りの場合には、具体的な内容について記入を求めている。

(4) 利用者の健康増進に向けた取組

健康増進の取組に関しては、予定献立の提示、エネルギーおよび栄養量の掲示や定期的な情報提供、給食の活用、栄養教育について、それぞれ実施状況を確認し、実施有りの場合には、具体的な内容について記入を求めている。

(5) 給食の運営体制

給食の運営体制について、関連部門と改善に向けて定期的な打合せを行っているかを確認し、実施有りの場合は、その内容につ

いて「給食運営、栄養管理に関する会議」、「利用者の個別のケアに関する会議」、「その他（自由記述）」から選択し回答を求めている。

3) 解析対象とした事業所の特徴

本調査では、F 自治体により整理された令和 5 年度給食施設の重点項目に関する調査の 32 件の事業所の結果を解析に用いた。

(1) 1 日あたりの食数の分布

解析対象施設の 1 日当たりの食数の中央値（25, 75 パーセンタイル値）は 223（88, 392）食、最小値 48 食、最大値 2,200 食であった（表 F-1）。

(2) 管理栄養士・栄養士の配置について

管理栄養士・栄養士の配置有りの施設は 19 件（59.4%）、管理栄養士・栄養士の配置なしの施設は 13 件（40.6%）であった。

(3) 管理栄養士・栄養士の配置と 1 日あたりの食数の関連

1 日あたりの食数は、管理栄養士・栄養士の配置有りが 350（232, 475）食、管理栄養士・栄養士の配置なしが 90（69, 175）食であり、管理栄養士・栄養士の配置有りでは管理栄養士・栄養士の配置なしに比べて 1 日当たりの食数が有意に多かった（表 F-1）。

(4) 給食の委託状況

給食の委託状況については提供を受けたデータに項目が無く、整理することができなかった。

4) 栄養管理の実施

(1) エネルギー産生栄養素バランスや食塩相当量の目標量の設定

エネルギー産生栄養素バランスの目標量の設定は、「たんぱく質エネルギー比」26 件（81.3%）、「脂質エネルギー比」と「炭水化物エネルギー比」はそれぞれ 25 件（78.1%）

で行われていた。「食塩相当量」の給与栄養目標量は、26 件（81.3%）が設定していた。エネルギー産生栄養素バランスの実績報告があったのは、「たんぱく質エネルギー比」で 27 件（84.4%）、「脂質エネルギー比」と「炭水化物エネルギー比」で 28 件（87.5%）であった。「食塩相当量」の実績は 28 件（87.5%）の施設が報告していた（表 F-2）。また、目標値と実績値に有意な差があったのは、「脂質エネルギー比」、「炭水化物エネルギー比」、「食塩相当量」であり、「脂質エネルギー比」や「食塩相当量」は、目標値に比べて実績値の方が有意に高く、「炭水化物エネルギー比」は実績値に比べて目標値の方が有意に高かった（表 F-3）。エネルギー産生栄養素バランスや食塩相当量の目標設定や実績報告の有無の割合（表 F-2）や、これらの目標値と実績値（表 F-3）について、管理栄養士・栄養士の配置による有意な差はみられなかった。

(2) 肥満・やせ該当者数とその割合

表 F-1 に示す。管理栄養士・栄養士の配置と肥満・やせの該当者数やその割合との間に有意な差はなかった。

5) 重点管理項目に関する項目

重点管理項目に関する取組の状況について表 F-4 に示す。給食に関する年間計画等の中に方針・取組が含まれていた施設は、「適正体重者の割合の増加」で 10 件（31.3%）、「食塩摂取量の適正化」で 7 件（21.9%）であった。給与栄養目標量や献立通りの食事を提供するための品質管理を実施していた施設は、「調味料の計量」で 25 件（78.1%）、「調味%の目標値の設定」で 13 件（40.6%）、「調理後の調味%の確認と記録」で 9 件（28.1%）、「食塩摂取量の適正化を

図るための定期的な献立内容の見直し」で 19 件 (59.4%) であった。いずれの実施割合も、管理栄養士・栄養士の配置との間に有意な関連はみられなかった。

また、調味%の目標値は $0.85 \pm 0.14\%$ (最小値 0.7%、最大値 1.2%) だった。調理後に測定した調味%は $1.02 \pm 0.27\%$ であった。調味%の目標値は 12 件、調理後に測定した調味%は 6 件と報告件数が少ないため、群間の比較は行わなかった。

6) 利用者の健康増進に向けた取組

利用者の健康増進に向けた取組についての結果を表 F-5 に示す。

(1) 予定献立の提示や栄養成分表示の実施

「予定献立を提示」している施設は 31 件 (96.9%)、「エネルギー及び栄養量の表示」を実施していたのは 29 件 (90.6%) であった。また、「エネルギー」は 26 件 (81.3%)、「たんぱく質」は 21 件 (65.6%)、「脂質」は 20 件 (62.5%)、「炭水化物」は 17 件 (53.1%)、「食塩相当量」は 23 件 (71.9%) の施設で表示していた。栄養表示義務の 5 項目をすべて表示していたのは、16 件 (50.0%) であった (表には示せず)。

「予定献立の提示」では、管理栄養士・栄養士の配置による差はなかったが、「たんぱく質」や「脂質」の栄養成分表示では、管理栄養士・栄養士の配置有りでこれらの表示が行っている割合が有意に高く、管理栄養士・栄養士の配置なしでこれらの表示を行っていない割合が有意に高かった。

(2) 定期的な情報提供の実施

適正体重者の割合の増加のための情報提供を行っていた施設は 23 件 (71.9%) であった。情報提供の手法は、「掲示物」が 20 件

(62.5%)、「卓上メモ」が 10 件 (31.3%)、「配布物」が 2 件 (6.3%)、「メール配信」が 3 件 (9.4%) であった (表には示せず)。

食塩摂取量の適正化のための定期的な情報提供は、21 件 (60.0%) の施設で実施されていた。管理栄養士・栄養士の配置との有意な関連はみられなかった。

適正体重者の割合の増加に向けて、給食を活用し、計画的に利用者への情報提供を行っていた施設は 15 件 (46.9%) で、その実施手段として「盛付量の掲示」が 6 件 (18.8%)、「モデル献立の掲示」が 10 件 (31.3%) の施設で挙げられた (表には示せず)。

重点管理項目について栄養教育を実施していたのは、「適正体重者の割合の増加」、「食塩摂取量の適正化」とともに 7 件 (21.9%) であった。

給食の活用や栄養教育の実施割合に、管理栄養士・栄養士の配置による有意差はみられなかった。

7) 給食の運営体制

施設内で、栄養管理に関する課題 (肥満・やせ等) を共有し、関連部門と改善に向けて、定期的に打合せを行っているとは回答したのは、17 件 (53.1%) であった。

定期的な打合せを実施している場面として、「給食運営、栄養管理に関する会議」と回答したのは、13 件 (40.6%) であった (表 F-5)。

D. 考察

本研究で収集した栄養管理報告書においては、給食委員会の議題や具体的な内容に関する項目を設けている自治体が少なく、栄養管理のための施設側・受託側の関係者

間の連携状況を十分に把握することができなかった。この点は本研究の限界である。また、連携の内容を自由記述で回答させる場合もあり、回答者の負担が増大することで回答率が下がり、実態の把握を困難にした可能性も考えられる。

さらに、全国の一部の自治体においては、提出された栄養管理報告書データについて、年度ごとに集計結果の公表、結果に基づいた課題の整理、栄養管理に関する助言等を行っているケースがあるが、集計結果をどのように活用しているかを含めてわかりやすく公開している自治体は少なかった。

解析結果については、自治体 A～F ごとに以下で考察する。

1. A自治体

1) 栄養管理報告書の様式

A 自治体の栄養管理報告書は、「病院・介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設・児童福祉施設（認定子ども園および保育所を除く。）・社会福祉施設用」、「事業所・寄宿舎・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他用」、「幼稚園・認定子ども園・保育所用」の 3 種類が用意されており、対象となる施設種に合わせた様式となっている。また、PDCA サイクルに沿った構成となっており、評価や結果のフィードバックまで網羅された、「栄養管理の基準」に則った給食の実施状況を確認できる様式であるといえる。中項目以下の項目数が多く、かつ選択肢が豊富であることも特徴であり、施設内・外との連携体制、人材育成に関するチェック項目など、他の自治体と比較して事業所給食施設における栄養管理の実態をより詳細に把握できるものとなっていた。

さらに、A 自治体では「栄養管理状況報告書記入要領」がインターネット上に公開されており、記入方法の詳しい説明や行政の評価基準、指導ポイントも明確になっていた。

2) 常勤管理栄養士・栄養士の配置による 栄養管理報告書における取組状況等の 比較

A 自治体の栄養管理報告書データの解析においては、事業所特定給食施設数が 26 件と少なく、ほとんどの項目で常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差が認められなかった。したがって、ここでは事業所特定給食施設における常勤管理栄養士・栄養士の役割を明確にすることは難しかった。

また結果から、給食の理念・方針・目標を掲げている（80.8%）、給食委員会／栄養管理等に関する会議（61.5%）、適切な栄養管理を行っている（一部有りを含め 57.7%）としている施設は多いものの、その内容や目的が「利用者の健康の維持・増進」である施設は少なく、利用者の満足度の向上、衛生管理の徹底などの回答が目立っていた。いずれも給食運営において重要な事項であり、食事提供方法の工夫（88.5%）や、品質管理としての適温（88.5%）、盛付け量（92.3%）への配慮は多くの施設で実施されているが、これだけで給食を通じた利用者の健康の維持・増進につなげることは難しいと考えられた。

3) 関係者間の連携による栄養管理に ついて

A 自治体の栄養管理報告書では、施設側の栄養管理部門の位置付け、栄養管理等に関する連携体制（施設内／外）など、「栄養管理をどこの部署が、誰の協力を得て実施

するのか」について具体的に尋ねる項目が設けられていたことが特徴的であった。現状では、栄養管理部門が施設側に位置付けられている施設が 60.0%、施設外との連携体制がある施設は 32.0%に留まっており、より多くの施設で関係者間の連携が図られることが望まれる。

4) 研究の限界・今後の展望

研究の限界として、今回の A 自治体の栄養管理報告書は、一部の項目について未記入のまま提出している施設が多かった。このため、集計・解析（分析）の対象となる施設数が少なく、欠損値も多かったことから、常勤管理栄養士・栄養士の配置による体制や取組の違いに有意差がみられる項目が少なくなった可能性がある。A 自治体の栄養管理報告書は、「栄養管理の基準」に基づき、実施に関わる様々な要因を網羅的に評価できるように工夫されているが、その分、項目数が多く、複雑な印象を受けることから、未記入の項目が多くなる原因となっている可能性が推察された。

提出された栄養管理報告書が行政による指導に活用されていることが窺える一方で、集計結果等は現在公開されておらず、活用の具体については把握できていない。しかしながら、A 自治体のように栄養管理の実態がより詳細に把握でき、課題がどこにあるか要因別に検討しやすい栄養管理報告書は、行政による事業所給食施設の栄養管理状況のモニタリングツールとして、一つのモデルと考えられた。

2. B自治体

1) 栄養管理報告書と指導票のデータ比較

B 自治体では R5 年度の全施設 291 施設

のうち 281 施設 (96.6%) の指導票、177 施設 (60.8%) の栄養管理報告書から情報を得ることができた。栄養管理報告書の提出状況について、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設で栄養管理報告書の提出がなかった施設は 91 件 (46.4%)、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設で栄養管理報告書の提出がなかった施設は 16 件 (28.6%) であり、栄養管理報告書の提出がされていない施設は「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設で有意に多かった。このことから、本研究報告における B 自治体の栄養管理報告書のデータは、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設について、実際の約半数の状況しか把握できていないと考えられる。

2) 常勤管理栄養士・栄養士の配置による 栄養管理状況の比較

提供食数は、「栄養管理報告書」、「指導票」とともに「常勤管理栄養士の配置有り」の施設で中央値 490 食と高かった。健康増進法施行規則第 7 条第 1 項の二号で規定されている管理栄養士必置の条件は 1 回 500 食以上であり⁴⁾、そのことと関連していると考えられる。また、「常勤栄養士のみ配置有り」施設の昼食の食数は、「栄養管理報告書」より 178.0 (135.0, 230.0) 食、「指導票」より 235.0 (160.0, 300.0) 食であった。健康増進法第 21 条の第 2 項にある、特別な栄養管理が必要で都道府県知事が指定する特定給食施設以外の特定給食施設の設置者への栄養士又は管理栄養士配置の努力義務⁵⁾および労働安全衛生規則第 632 条で規定されている栄養士又は管理栄養士配置の努力義務の条件が、1 回 100 食以上または 1 日 250 食以上の食事の提供であり⁶⁾、そのことと

関連していると考えられる。「栄養管理報告書」データの利用者数についても、管理栄養士の必置規定⁴⁾や管理栄養士・栄養士の配置努力規定^{5), 6), 7)}による食数と同等であり、「常勤管理栄養士の配置有り」施設で 694.5 (377.0, 1,839.0) 人と他の 2 群より多かった。

「栄養管理報告書」から、「嗜好調査」の実施状況は、「常勤管理栄養士の配置有り」で「実施有り」が 34 施設 (72.3%) と有意に高く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では 43 施設 (43.0%) と有意に低かった。一方、「残食調査」の実施状況では、「常勤管理栄養士の配置有り」で 9 施設 (19.1%) と「実施有り」が有意に低く、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」で 45 施設 (45.0%) と有意に高かった。また、「指導票」から給食の提供方式をみると、「常勤管理栄養士の配置有り」で「カフェテリア方式」が 33 施設 (60.0%)、「単一定食方式」は 0 施設 (0.0%) であり、「カフェテリア方式」の割合が有意に高い。一方、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では「単一定食方式」が 22 施設 (11.3%)、「カフェテリア方式」が 55 施設 (28.4%) であり、「常勤管理栄養士の配置有り」に比べて「単一定食方式」の割合が有意に高かった。これらのことから、多種類のメニューを一度に提供し、個人で自由に料理を組み合わせることのできる「カフェテリア方式」では「残食 (残菜) 率」の把握が困難である一方、「単一定食方式」や「複数定食方式」では、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設でも、比較的残食の把握がしやすいことが結果に表れたと考えられる。

3) 関係者間の連携による栄養管理状況

「給食管理等について検討する会議」の実施、「健康管理部門との連携」、「肥満・やせ」の割合の記入、「高血圧・脂質異常症・高血糖」の割合の記入については「常勤管理栄養士の配置有り」施設で有意に高く、「利用者の身体状況の把握」、さらに「利用者の把握情報の献立への反映」や、「全メニューへの栄養成分表示」の実施、「ヘルシーメニューの提供」は「常勤管理栄養士の配置有り」で多かった。このことから、常勤管理栄養士が事業所給食施設に配置されることで、「健康管理部門との連携」や「会議の実施」などを通じて、適切な栄養管理が行われている可能性が考えられる。「栄養管理報告書」の提出回数によっても解析を行ったが、この自治体において年に 2 回栄養管理報告書を提出している施設は「常勤管理栄養士の配置有り」の施設で有意に多く、未提出の施設は「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設で有意に多かった。また、「栄養管理報告書」のデータより、「利用者の把握」、「健康管理部門との連携」、「疾病の割合」の記載などについて 欠損値が多かった。これらのことから、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設では、「健康管理部門との連携」や「利用者の把握」など、栄養アセスメントの実施が困難であり、栄養管理報告書を記載して提出することが難しい施設があると考えられる。食数規模からみても、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設は昼食で 100.0 (65.0, 170.0) 食であり、小規模施設が多い。

4) 研究の限界・今後の展望

「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の約半数の施設が栄養管理報告書を提出して

いなかった。栄養指導員が小規模施設の巡回指導の際に、調理従事者に対して栄養管理についての指導や助言と共に、栄養管理報告書の記載や提出について促すと、栄養管理報告書の提出が増えると考えられる。さらに、栄養管理報告書の記載・提出が進めばPDCAサイクルによる栄養管理の推進が可能になるのではないかと考えられる。神田ら⁸⁾は、栄養管理報告書を通して設置者および自治体が栄養管理の質を評価できるように、給食の栄養管理の手順に即した書式の検討が必要と述べている。今回の栄養管理報告書の提出状況からも、栄養管理のPDCAサイクルを把握しやすく、かつ記載が容易である栄養管理報告書の様式の開発が必要と考えられる。

3. C自治体

1) 栄養管理報告書の様式

C自治体の栄養管理報告書は、1枚目の施設概要や給食数、対象者数、給食の運営方式、給食従事者数については全施設種で共通の様式となっている。2枚目は給食施設の種別によって様式が異なっており、事業所、寄宿舍・寮、矯正施設、自衛隊、一般給食センター、学校（主に高校、大学）等の給食施設は栄養管理部門の位置づけ、栄養管理に関する会議、利用者の把握状況、施設の食事摂取基準、献立表の作成、給食形態、喫食量・嗜好調査、健康に配慮した取組、非常時の対応といった項目に回答するものとなっていた。

C自治体の栄養管理報告書では「食品構成」や「給与栄養量」の記入項目がなく、その内容については別途資料の添付を求めている。本研究ではこの資料を確認すること

はできなかった。

2) 常勤管理栄養士・栄養士の配置による

栄養管理状況の比較

提供食数の比較では、1日合計食数において、常勤管理栄養士の配置有りの施設の中央値が300食以上と有意に多く、厚生労働省令（健康増進法施行規則）の第8条⁷⁾に沿った配置であると考えられた。また、提供食数、対象者数・利用者数の比較では、常勤栄養士のみ配置有りの施設で有意に少なかったが、11施設のうち8施設（72.8%）が1日に複数回食事を提供しており、食事の提供回数が多い。そのため、衛生管理や献立作成などの業務に、栄養士を必要としている施設が含まれていると考えられる。

利用者の肥満・やせの割合の記入と高血圧・脂質異常症・高血糖の把握については、常勤管理栄養士の配置有りの施設で「記入・把握有り」が有意に多く、利用者の健康状態を把握できている施設が多いと考えられる一方、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設では「記入・把握有り」が有意に少なく、利用者の健康状況の把握ができていない施設が多いことがわかる。また、合計では肥満・やせ割合の「記入有り」の施設は60.8%、高血圧・脂質異常症・高血糖把握の「把握有り」の施設は40.5%であり、体格の情報よりも疾病状況の方が把握しづらい現状が推察される。

肥満の割合については令和4年度、令和5年度ともに約25%、やせの割合については約7%であった。令和5年の国民健康・栄養調査結果⁹⁾に示されている肥満者（BMI $\geq$ 25 kg/m²）の割合は男性31.5%、女性21.1%、やせの者（BMI $<$ 18.5 kg/m²）の割合は男性4.4%、女性12.0%であり、今

回の結果においても同様の傾向がみられた。

喫食量調査は常勤管理栄養士・栄養士の配置にかかわらず約 6 割の施設で実施されていた。一方、嗜好調査が実施されている施設は約 3 割で、常勤栄養士のみ配置有りの施設で有意に多く、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設で有意に少なかった。喫食量は食器類の返却の際に把握することが可能だが、嗜好についてはアンケートなどで利用者に回答してもらう必要があるため、栄養士が配置されていない施設では実施が困難であり、合計の実施割合も低くなっていると考えられる。

3) 関係者間の連携による栄養管理状況

関係者間の連携状況を確認できる項目は少なかった。栄養管理に関する会議の構成職種において常勤管理栄養士・栄養士の配置による有意な差はみられなかったものの、職種別に見ると「栄養管理部門責任者」(31.4%)と「健康管理部門スタッフ」(29.4%)の参加割合が特に低く、施設側と受託側の関わりが薄いことが推測できる結果であった。

4) 研究の限界・今後の展望

対象者数・利用者数・利用率、会議(開催頻度・構成職種・目的)、肥満・やせの割合、献立への配慮、嗜好調査の実施、非常時の対応について未記入の施設が多く、本研究ではこれらの項目について十分に把握できなかった可能性がある。また、栄養管理報告書の様式により食品構成や給与栄養量、栄養管理に関する会議の実施状況、利用者の体格・疾病の割合の把握状況を比較できていない。

未記入(欠損値)はいずれの項目においても常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設

で最も多く、現状の把握ができていないまたは取組等の実施を行っていない可能性が考えられる。

今後は、事業所給食施設における効果的な栄養管理の推進に向けて、栄養管理の実態がより正確に把握できる栄養管理報告書の様式を検討する必要がある。

4. D自治体

1) 栄養管理報告書の様式

D自治体の栄養管理報告書は、1枚目の①給食運営、②給食関係職員数、③管理栄養士・栄養士氏名、④給食対象者数、⑤食数(6月分平均)、⑥給食委員会等の6つの項目については全施設種(学校、病院・介護老人保健施設・介護医療院・老人福祉施設、保育所以外の児童福祉施設・社会福祉施設、保育園・幼稚園・こども園、事業所・寄宿舎、一般給食センター、自衛隊・その他)で共通の様式となっていた。栄養管理報告書の2枚目は施設種によって様式が異なっており、事業所・寄宿舎の給食施設については、⑦利用者の把握、⑧栄養管理、⑨栄養に関する情報提供、⑩危機管理対策、⑪栄養管理に関しての質問・支援して欲しいこと、⑫ヘルシーメニュー・“健康的な惣菜”の6項目について回答するものになっていた。また、D自治体の栄養管理報告書の様式は、他の自治体と比較して自由記述が多いことが特徴である。自由記述や計算が必要な項目、施設側(事業所)に確認が必要な項目については欠損値が多かった。

2) 常勤管理栄養士・栄養士の配置による栄養管理の取組状況等の比較

給食対象者数、食数の結果から、規模の大きい事業所では、常勤管理栄養士が適切に

配置されていることがわかる。また、常勤管理栄養士の配置有りの施設では、体格の把握（BMI など）、たんぱく質の栄養成分表示を行い、栄養に関する情報提供では栄養管理報告書の選択肢にない多様なツールを用いている施設が有意に多く、常勤管理栄養士のみ配置有りの施設では、鉄の給与栄養量が有意に多かった。このことから、常勤管理栄養士・栄養士が事業所特定給食施設に配置されることで、より適切な栄養管理が行われていることが示された。

ヘルシーメニューの提供においては、常勤管理栄養士の配置有りの施設でヘルシーメニューを毎日提供している施設や、自治体が定める基準を満たす“健康的な惣菜”を提供している施設が有意に多かった。常勤管理栄養士が事業所特定給食施設に配置されることで、ヘルシーメニュー提供の取組が推進されることが考えられた。一方、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設では、ヘルシーメニューや“健康的な惣菜”を提供していない施設が有意に多く、ヘルシーメニューに関する情報の取得や対応が難しいと考えられる。

以上のことから、常勤管理栄養士・栄養士を事業所給食施設に適切に配置することは、利用者の身体状況の把握、情報提供、ヘルシーメニューの提供を通して職域における栄養管理に寄与することが期待できる。

3) 関係者間の連携による栄養管理について

D 自治体の栄養管理報告書では、施設側（事業所）と受託側（給食会社）との連携がわかる項目としては、②給食関係職員数（施設側と受託側の給食関係職員数を把握可能）、⑥給食委員会等（出席者の職種を把握可能）のみであった。また、施設側と受託側

との間で、利用者の健康に向けた連携を図っているかなどを把握できる項目はなかった。

4) 研究の限界と今後の展望

D 自治体の栄養管理報告書は自由記述が多く、数量的な解析が困難な項目が多いこと、欠損値が多い項目があり、事業所特定給食施設の実際の様子とは異なる可能性があること、事業所の業務内容（事務系／工場系）によって必要なエネルギー・栄養素量等が異なると考えられるが、栄養管理報告書の様式では業務内容を把握できる項目がないことが研究の限界である。

D 自治体の栄養管理報告書には、施設種類に特化した項目群が設けられており、事業所給食についてはヘルシーメニュー等の取組状況にも注視した内容であった。さらには健康福祉センター・保健所ごとに一部改変して利用されている。現在、栄養管理報告書の集計結果等について、インターネット等では公開しておらず、活用の具体については不明であり、提出された栄養管理報告書を施設の指導の際にどのように活用しているかについては把握できていないが、自由記述によって得られる施設ごとの課題を、指導の際の重点に置いていることも考えられる。

5. E自治体

1) 栄養管理報告書のデータ集約状況について

E 自治体は大都市で人口が多く、事業所給食施設も多く設置されている自治体である。また、E 自治体管内の複数の自治体で集約された栄養管理報告書のデータを中央が一括して集約をしている。栄養管理報告

書は、チェックボックスを設けた選択式の回答項目が多く、他の自治体に比べて自由記述で回答する形式が少ない様式となっている（資料 5）。このため、回答者が答えやすい形式になっていると考えられる。また、データについては欠損値がほとんどなく、栄養管理報告書を集約する過程でチェックが行われ、各自治体（区）のレベルで内容の確認が行われていることが窺える。また、他の自治体では事業所用の様式が定められているところが多いなかで、E 自治体においては、学校、児童福祉施設（保育所以外）、社会福祉施設、事業所、寄宿舎、矯正施設、自衛隊、一般給食センターが 1 つの統一された様式で対応し、回答するシステムになっている。多くのデータを集計する必要がある大都市ならではの工夫であると考えられる。

2) 常勤管理栄養士・栄養士の配置による 栄養管理の実施状況の比較

E 自治体における常勤管理栄養士の配置率は 38.1%、常勤管理栄養士または栄養士の配置率は 50.5%であり、2023 年度衛生行政報告例¹⁾で報告されている数値（事業所給食施設の管理栄養士配置率 29.2%、栄養士・管理栄養士配置率 47.2%）に比べ、いずれも全国平均を上回っていた。これは、E 自治体管下の事業所給食施設に比較的小規模の大きいところが多く、提供食数が多いことに関係していると考えられる。

3) 栄養管理報告書からみられる関係者間の 連携による栄養管理の状況

本研究の主目的である、事業所給食施設における関係者間の連携状況について、E 自治体の栄養管理報告書からは、「健康管理部門と給食部門との連携（事業所のみ記入

箇所有り）」、「給食会議の開催頻度」、「給食会議の構成委員」の設問から推定するにとどまった。限られた様式の中では、事業所施設のみに該当する設問を設置することは難しいことが予測される。

健康管理部門と給食部門が連携していると回答した施設は、常勤管理栄養士の配置有りで 55.0%であり、全体の 44.3%と比べて有意に高値であった。常勤管理栄養士がいることでより両者間の連携を図ることができ、対象者の把握や栄養情報・健康情報の提供に影響していると予測される。

一方、一部の自治体（区）では、区独自で栄養管理報告書の集計結果を公表しており、その中には、「健康管理部門と給食部門との連携」状況によるクロス集計結果も公表されている。自治体がその重要性を認識し、課題として抽出している好事例であると考えられる。今後このような取組が全国的に広がることで、事業所給食施設における関係者間の連携が促進することが期待される。

4) 研究の限界と今後の展望(栄養管理報告書のあり方)

今回の調査からは、栄養管理報告書の収集後、行政から各施設に対してどのような給食施設指導が行われているかまでは把握できていない。また様式の中に「栄養課題」、「栄養課題に対する取組」、「施設の自己評価」に関する自由記述欄があったものの、今回得られたデータからその内容までは不明であった。今後、事業所給食施設における効果的な栄養管理の推進に向けて、施設設置者、給食受託会社、事業者、そして自治体等が広く活用していく資料を作成するためには、栄養管理報告書の果たす役割について、自治体ごとではなく、全国統一的な議論が

なされ、有益なものとなるような検討が必要である。また、栄養管理報告書で定期的に収集されるデータは、全国の給食施設をモニタリングするためにも非常に重要な資料となるため、自治体ごとに、その集約方法の効率化も合わせて見直す必要がある。

6. F自治体

今回の解析対象は、F自治体の事業所 32 件である。令和 5 年度衛生行政報告例¹⁰⁾では、F自治体の事業所は 55 施設と報告されており、今回、58.2%の施設のデータを解析することができた。F自治体の栄養管理報告書は、給食施設の栄養管理における PDCA サイクルに基づいた構成であった。

本研究では、栄養管理報告書のデータではなく、給食施設の重点管理項目に関する調査票のデータ提供を受けた。この調査票では、食数は当該年度 6 月 1 日あたりの平均、人員配置は管理栄養士数、栄養士数、調理師数についてのデータであり、雇用形態や所属について把握することは出来なかった。しかし、重点事項に関する項目では、利用者の健康につながる取組について、具体的な状況把握が可能であった。

1) 解析対象とした事業所の特徴と管理栄養士や栄養士の配置

解析対象とした事業所の 1 日あたりの食数の中央値は 223 食であったが、最小値 48 食、最大値 2,200 食と食数に幅がみられた。食数は事業所の食堂の規模を表すが、食堂規模は管理栄養士や栄養士の配置や、栄養管理・給食管理、PDCA サイクルに基づいた健康管理へのアプローチの実現に関係していることが予測できる。従って、本来は事業所の規模別の解析が理想である。しかし、

今回の解析対象数は 32 件であるため、規模別の解析は難しかった。

管理栄養士・栄養士の配置有りの施設は 19 件 (59.4%)、管理栄養士・栄養士の配置なしは 13 件 (40.6%) であったが、今回のデータでは、管理栄養士・栄養士の所属や常勤や非常勤といった雇用形態については明らかではない。

2) 重点管理項目に関する項目

F自治体では、重点管理項目として、「適正体重者の割合の増加」と「食塩摂取量の適正化」を掲げている。これらの健康増進の取組として、「予定献立の提示」では、管理栄養士・栄養士の配置による差は無かったが、エネルギー及び栄養量の表示として、「たんぱく質」や「脂質」を表示していない施設では、管理栄養士・栄養士の配置なしの割合が有意に高かった。

今回は解析対象数が少ないため、統計学的な有意は確認できない項目が多かったが、管理栄養士・栄養士の配置によって健康への取組や給食運営体制の構築がなされている状況が予測できる。

3) 研究の限界と今後の展望

今回の調査から、管理栄養士・栄養士が配置されている施設では健康増進への取組や給食運営体制の構築がなされていることが示されたが、解析対象や解析項目が限られていた。また、管理栄養士・栄養士の配置有りの施設は食数が多く、食堂規模が大きいといえる。適切な栄養管理や利用者への健康アプローチの実現、給食の運営体制の構築が施設の規模の影響を受けている可能性もあり、管理栄養士・栄養士の配置だけによるものであると断言はできない。他の自治体の調査結果、栄養管理の状況と食数や関

係者間の連携等との関連を明らかにするための追加アンケートの結果から、総合的に判定する必要があると思われる。

E. 結論

常勤管理栄養士が配置された事業所給食施設では、常勤栄養士のための配置、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設に比べ、健康増進に向けた栄養管理の取組が多く行われている実態が確認された。栄養管理報告書のチェック項目は自治体によって異なるが、上記の取組内容には栄養管理等に関する定期的な会議の開催、肥満・やせの割合の把握、高血圧・脂質異常症・高血糖の割合の把握、利用者の身体活動の把握、これらの把握内容の献立への反映、嗜好調査の実施、栄養成分表示の実施、ヘルシーメニューの提供などが含まれる。また、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの施設は栄養管理報告書の未提出、一部未回答（欠損値）が多い。このような施設に対しても給食担当者が回答しやすくすることが求められる。

栄養管理報告書への回答内容のみで、事業所給食施設における栄養管理のための関係者間の連携状況を把握することは難しい。このため、別途、追加のアンケート調査を行い、事業所給食施設の栄養管理における管理栄養士・栄養士の役割、利用者の健康増進に対する関係者間の連携の寄与について明確にする必要性が示された。

さらに、本研究で得られた成果を踏まえると、各自治体における、現状の栄養管理報告書の項目や様式について、事業所特定給食施設の栄養管理の質や実態、効果等を正確に把握できるものであるかといった観点で、見直していくことが望まれる。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

- 1) 高橋孝子, 田丸淳子, 市川陽子: 栄養管理報告書からみた事業所給食施設における栄養管理の現状, 日本産業衛生学会産業栄養研究会第 8 回学術集会要旨集, p.3 (2024)
- 2) 山中沙紀, 高橋孝子, 田丸淳子, 米倉嶺, 若山桜, 市川陽子: 第 79 回日本栄養・食糧学会大会講演要旨集 (2025)
<https://www.congre.co.jp/jsnfs2025/program/files/abstracts.pdf> (アクセス日: 2025 年 5 月 15 日)

G. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし

H. 引用文献

- 1) 厚生労働省: 令和 5 年度衛生行政報告例 (2024),
https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00450027&tstat=000001031469&cycle=8&tclass1=000001222480&tclass2=000001222481&tclass3=000001222482&stat_infid=000040217189&tclass4val=0 (アクセス日: 2025 年 3 月 8 日)
- 2) 村山伸子, 井上浩一: 自治体における特定

- 給食施設支援・指導に関するシステムモデルの構築, 平成 17 年度厚生労働科学研究費補助金 (健康科学総合事業), 分担研究報告書 (主任研究者: 石田裕美), 2006
- 3) 労務研究所: 特集 職場給食の経営指標と価格, 旬刊福利厚生 No. 2401, p.5, 労務研究所, 東京 (2024)
 - 4) 厚生労働省: 特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について, 令和 2 年 3 月 31 日, 健健発 0331 第 2 号 (2020),
<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000637208.pdf> (アクセス日: 2025 年 3 月 31 日)
 - 5) 厚生労働省: 健康増進法第 21 条 (法律第 103 号) (2002),
https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78aa3837&dataType=0&pageNo=1 (アクセス日: 2025 年 6 月 25 日)
 - 6) 厚生労働省: 労働衛生安全規則第 632 条 (労働省令第 32 号) (1972),
https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=74003000&dataType=0&pageNo=11 (アクセス日: 2025 年 3 月 31 日)
 - 7) 健康増進法施行規則第 8 条 (厚生労働省令第 86 号) (2003),
https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78aa4860&dataType=0&pageNo=1 (アクセス日: 2025 年 3 月 31 日)
 - 8) 神田知子, 高橋孝子, 久保田恵他: 栄養管理報告書を用いた特定給食施設における食事摂取基準の活用に関する調査, 栄養学雑誌, 70, 140-151 (2012)
 - 9) 厚生労働省: 令和 5 年度国民健康・栄養調査結果の概要 (2024) 第 1 章,
<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001338334.pdf> (アクセス日: 2025 年 2 月 28 日)
 - 10) 厚生労働省: 令和 5 年度衛生行政報告例の概要 (2024) p15,
https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/eisei_houkoku/23/dl/gaikyo.pdf (アクセス日: 2025 年 4 月 3 日)

参考文献

- 11) 石田裕美: 特定給食施設における栄養管理の実施状況とその基準に関する研究, 平成 18 年度厚生労働科学研究費補助金 (健康科学総合事業), 総括研究報告書 (主任研究者: 石田裕美), 2006
- 12) 熊本県: 熊本県健康増進法施行細則,
https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/life/76798_89745_misc.pdf (アクセス日: 2025 年 4 月 23 日)
- 13) 熊本県: 栄養管理状況報告書記入要領 (事業所・寄宿舍・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他),
https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/life/76798_89768_misc.pdf (アクセス日: 2025 年 4 月 23 日)
- 14) 静岡県: しずおか健幸惣菜 (けんこうそうざい),
<https://www.pref.shizuoka.jp/kenkofukushi/kenkozukuri/kenkodukuritorikum/i/1003105/1024517.html> (アクセス日: 2025 年 4 月 2 日)
- 15) 静岡県: 給食施設 (健康増進法関係),
<https://www.pref.shizuoka.jp/kenkofukushi/kenkozukuri/kenkodukuritorikum/i/1043774.html> (アクセス日: 2025 年 4 月 22 日)

表1. 調査対象自治体の栄養管理報告書の項目および回答結果

	施設数 (%)												F 自治体 (%)
	施設数	(%)	A 自治体	(%)	B 自治体	(%)	C 自治体	(%)	D 自治体	(%)	E 自治体	(%)	施設数
全体	1238		26	100.0	177	100.0	80	100.0	212	100.0	711	100.0	32
特定給食施設	439	35.5	26	100.0	126	71.2	75	93.8	212	100.0			
その他の給食施設	47	3.8	0	0.0	42	23.7	5	6.3	0	0.0			
運営方法	710	57.4	4	15.4	16	9.0	4	5.0	3	1.4	683	96.1	
委託	495	40.0	22	84.6	161	91.0	75	93.8	209	98.6	28	3.9	
完全委託	59	4.8					59	73.8					
一部委託	2	0.2					2	2.5					
給食従事者	31	2.5	0	0.0	10	5.6	3	3.8	2	0.9	16	2.3	
施/常/管理栄養士がいる	27	2.2	1	3.8	2	1.1	0	0.0	15	7.1	9	1.3	
施/非/管理栄養士がいる	15	1.2	3	11.5	1	0.6	3	3.8	2	0.9	6	0.8	
施/常/栄養士がいる	5	0.4	0	0.0	0	0.0	2	2.5	1	0.5	2	0.3	
施/非/栄養士がいる	60	4.8	4	15.4	11	6.2	8	10.0	6	2.8	31	4.4	
施/常/調理師がいる	10	0.8	0	0.0	0	0.0	1	1.3	0	0.0	9	1.3	
施/非/調理師がいる	37	3.0	2	7.7	7	4.0	4	5.0	6	2.8	18	2.5	
施/常/その他の調理従事者・調理作業員・調理員がいる	25	2.0	1	3.8	2	1.1	1	1.3	3	1.4	20	2.8	
施/非/その他の調理従事者・調理作業員・調理員がいる	3	0.2	0	0.0					0	0.0			
施/常/事務職員等がいる	0	0.0	0	0.0					0	0.0			
施/非/事務職員等がいる	18	1.5	0	0.0	4	2.3	2	2.5	1	0.5	11	1.5	
施/常/その他	24	1.9			2	1.1	1	1.3	14	6.6	7	1.0	
施/非/その他	1088	87.9	21	80.8	148	83.6	72	90.0	190	89.6	657	92.4	
施設側の給食従事者がいない	389	31.4	8	30.8	39	22.0	18	22.5	65	30.7	259	36.4	
安/常/管理栄養士がいる	266	21.5	4	15.4	46	26.0	25	31.3	57	26.9	134	18.8	
安/非/管理栄養士がいる	259	20.9	7	26.9	22	12.4	17	21.3	66	31.1	147	20.7	
安/常/栄養士がいる	164	13.2	4	15.4	26	14.7	11	13.8	56	26.4	67	9.4	
安/非/栄養士がいる	981	79.2	20	76.9	144	81.4	60	75.0	166	78.3	591	83.1	
安/常/調理師がいる	180	14.5	1	3.8	14	7.9	4	5.0	27	12.7	134	18.8	
安/非/調理師がいる	574	46.4	19	73.1	90	50.8	41	51.3	106	50.0	318	44.7	
施/常/その他の調理従事者・調理作業員・調理員がいる	632	51.1	5	19.2	44	24.9	18	22.5	127	59.9	438	61.6	
施/非/その他の調理従事者・調理作業員・調理員がいる	24	1.9	6	23.1					18	8.5			
安/常/事務職員等がいる	10	0.8	1	3.8	47	26.6	13	16.3	9	4.2	25	3.5	
安/非/事務職員等がいる	92	7.4			18	10.2	6	7.5	11	5.2	13	1.8	
安/常/その他	48	3.9			16	9.0	9	11.3	4	1.9	35	4.9	
安/非/その他	68	5.5	4	15.4	12	6.8	15	18.8	37	17.5	73	10.3	
委託先の給食従事者がいない	141	11.4	4	15.4	12	6.8	15	18.8	37	17.5	73	10.3	
朝食の提供有り	1192	96.3	26	100.0	167	94.4	80	100.0	212	100.0	707	99.4	
昼食の提供有り	342	27.6	12	46.2	26	14.7	36	45.0	124	58.5	144	20.3	
夕食の提供有り	73	5.9	5	19.2	4	2.3	2	2.5	35	16.5	27	3.8	
夜食その他の提供有り	1196	96.6	25	96.2	168	94.9	80	100.0	212	100.0	711	100.0	
合計(おやつを除く)の算出有り	2	0.2							2	0.9			
おやつ2提供有り	718	58.0			127	71.8					591	83.1	
食材料費の算出有り	52	4.2			50	28.2					2	0.3	
なし	0	0.0											
次掲値	982	79.3	22	84.6			75	93.8	206	97.2	679	95.6	
給食運営(委託内容)	979	79.1	22	84.6			75	93.8	206	97.2	676	95.1	
材料の仕入れ	980	79.2	22	84.6			75	93.8	206	97.2	677	95.2	
調理	775	62.6	22	84.6			75	93.8			678	95.4	
盛付	729	58.9	14	53.8					179	84.4	536	75.4	
配膳	10	0.8	10	38.5									
下膳	975	78.8	22	84.6			74	92.5	205	96.7	674	94.6	
食器洗浄	79	6.4							79	37.3			
配送	19	1.5	3	11.5	12	6.8	4	5.0					
施設外調理	2	0.2	2	7.7									
栄養指導	40	3.2	0	0.0			6	7.5	17	8.0	17	2.4	
その他													

栄養管理報告書に項目がない、または他の項目に併合されている。
栄養管理報告書に項目はないが、関連する項目への回答状況を見て判断。
例)栄養に関する情報提供の方法を回答していれば、栄養に関する情報提供(有)と判断。
栄養管理報告書に項目があることは確認できたが、自由記述であるため未集計。
(F 自治体)栄養管理報告書に項目があることは確認できたが、今回提供された「給食施設の重点項目に関する調査票」のデータからは不明。

施設制の栄養管理部門の位置付け													
有り	35	28	13	50.0						22	27.5		
なし	56	45	10	38.5						46	57.5		
欠損値	15	12	3	11.5						12	15.0		
部門													
健康管理部門	3	02	3	11.5									
事務部門	8	06	8	30.8									
その他	4	03	4	15.4									
給食の理念・方針・目標													
有り	21	17	21	80.8									
なし	3	02	3	11.5									
欠損値	2	02	2	7.7									
施設内での周知													
有り	16	13	16	61.5									
なし	4	03	4	15.4									
欠損値	3	02	3	11.5									
内容													
QOL(生活の質)の向上	3	02	3	11.5									
疾病の改善	3	02	3	11.5									
健康の保持増進	551	44.5	20	76.9						531	74.7		
適切な栄養の提供	362	29.2	10	38.5						352	49.5		
楽しい食事	572	46.2	11	42.3						561	78.9		
安心安全な食事	19	15	19	73.1									
安眠での提供	470	38.0	13	50.0						457	64.3		
望ましい食習慣の確立		00								341	48.0		
その他	49	40	2	7.7						47	66		
給食委員会・栄養管理等に関する会議													
開催有り	759	61.3	16	61.5						57	71.3	177	57.2
なし	458	37.0	9	34.6						23	28.8	34	42.8
欠損値	21	17	1	3.8						0	0.0	1	0.0
要領													
有り	42	34								42	52.5		
なし	25	20								25	31.3		
欠損値	13	11								13	16.3		
議題、目的等													
記載有り	238	19.2	16	61.5						54	67.5	168	79.2
記載なし(欠損値)	47	3.8	0	0.0						3	3.8	44	20.8
会議の開催はあるが、記載なし(欠損値)													
有病者の減少	2	02	2	7.7									
適正体重者の増加	2	02	2	7.7									
食事摂取量の適正化(栄養管理)	35	2.8	5	19.2						90	37.5		
利用者の満足度の向上	48	3.9	16	61.5						82	40.0		
利用者に適した健康・食に関する情報の提供	6	05	6	23.1									
品質管理の向上	6	05	6	23.1									
衛生管理の徹底	8	06	8	30.8									
献立内容の検討	42	34								42	52.5		
関係部門の連携強化	23	19								23	28.8		
その他	7	06	0	0.0						7	8.8		
開催頻度													
記載有り	723	58.4	16	61.5						78	44.1	174	82.1
記載なし(欠損値)	23	1.9	0	0.0						11	6.2	3	1.4
記録													
記載有り	206	16.6								47	58.8	159	75.0
記載なし(欠損値)	18	1.5								0	0.0	18	8.5
職種													
施/管理者	42	34	6	23.1						30	37.5		
施/健康管理部門担当者	18	15	3	11.5						15	18.8		
施/健康医	2	02	0	0.0						2	2.0		
施/保健師	7	06								7	8.8		
施/看護師	2	02	2	7.7						2	2.0		
施/給食担当責任者	23	1.9	7	26.9						16	20.0		
施/管理栄養士・栄養士	36	2.9	0	0.0						26	32.5		
施/調理師・調理作業員	3	02	1	3.8						2	2.0		
施/その他	44	3.6	2	7.7						19	23.8		
委/管理栄養士・栄養士	72	5.8	13	50.0						59	33.3		
委/調理師・調理作業員	75	6.1	9	34.6						66	37.3		
委/事務職	25	2.0	4	15.4						21	11.9		
委/その他	26	2.1	5	19.2						21	11.9		
会議の開催はあるが、記載なし(欠損値)	12	1.0	0	0.0						6	7.5		
有り	373	30.1								41	23.2		
なし	501	40.5								90	50.8		
欠損値	46	3.7								46	28.0		
栄養管理等に関する連携体制(施設内)													
有り	315	44.3								315	44.3		53.1
なし	396	55.7								396	55.7		46.9
欠損値	0	0.0								0	0.0		0.0

	合 計				A自治体		B自治体		C自治体		D自治体		E自治体		F自治体		
	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	
栄養管理等に関する連携体制(施設外)	有り	8	0.6	8	30.8												
	なし	17	1.4	17	65.4												
	欠損値	1	0.1	1	3.8												
	連携先	3	0.2	3	11.5												
	医療機関	0	0.0	0	0.0												
	福祉施設	0	0.0	0	0.0												
	学校	0	0.0	0	0.0												
	事業所	3	0.2	3	11.5												
	医療保険者	1	0.1	1	3.8												
	市町村	1	0.1	1	3.8												
	保健所	1	0.1	1	3.8												
	その他	1	0.1	1	3.8												
	内容	2	0.2	2	7.7												
	アセスメントデータの共有	3	0.2	3	11.5												
	健康・栄養教育の実施	4	0.3	4	15.4												
	イベントの実施	0	0.0	0	0.0												
	その他	21	1.7	21	80.8												
	従事者の人材育成	有り	5	0.4	5	19.2											
		なし	0	0.0	0	0.0											
欠損値		6	0.5	6	23.1												
職種		8	0.6	8	30.8												
栄養士		18	1.5	18	69.2												
調理師/調理作業員		4	0.3	4	15.4												
事務職員		0	0.0	0	0.0												
その他		11	0.9	11	42.3												
研修会の参加		5	0.4	5	19.2												
施設内		5	0.4	5	19.2												
施設外		15	1.2	15	57.7												
計画的なOJT(現場での教育)の実施		0	0.0	0	0.0												
その他		1017	82.1	15	57.7	114	64.4	54	67.5	169	79.7	665	93.5				
対象者数または人員構成の把握有り		186	15.0	8	30.8	63	35.6	26	32.5	43	20.3	46	6.5				
把握なし		3	0.2	3	11.5							0	0.0				
欠損値		43	3.5					43	53.8								
利用率の把握有り		37	3.0					37	46.3								
把握なし		0	0.0														
欠損値		626	50.6	8	30.8	55	31.1	49	61.3	179	84.4	311	43.7				
利用者に関する把握・調査	BW等による体格の把握有り	601	48.5	16	61.5	122	68.9	31	38.8	24	11.3	400	56.3				
	把握なし	11	0.9	2	7.7					9	4.2	0	0.0				
	欠損値	8	0.6	8	30.8												
	エネルギー摂取の過不足の評価有り	16	1.3	16	61.5												
	把握なし	2	0.2	2	7.7												
	欠損値	392	31.7	5	19.2	57	32.2	33	41.3			297	41.8				
	疾病状況の維持・改善に関する把握有り	593	47.9	12	46.2	120	67.8	47	58.8			414	58.2				
	把握なし	9	0.7	9	34.6							0	0.0				
	欠損値	89	7.2	6	23.1	57	32.2	26	32.5								
	糖尿病有病率の把握有り	91	7.4	6	23.1	57	32.2	28	35.0								
	高血圧症有病率の把握有り	95	7.7	6	23.1	57	32.2	32	40.0								
	脂質異常症有病率の把握有り	6	0.5	6	23.1												
	貧血有病率の把握有り	0	0.0	0	0.0												
	低栄養者率の把握有り	0	0.0	0	0.0												
	その他の有病率の把握有り																

	合計		A自治体		B自治体		C自治体		D自治体		E自治体		F自治体	
	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)
対象者に合わせた食事計画	有り	10	0.8	10	38.5									
	なし	15	1.2	15	57.7									
	欠損値	1	0.1	1	3.8									
		88	7.1			42	23.7	36	45.0				10	31.3
献立への配慮	有り	71	5.7			27	15.3	22	27.5				22	68.8
	なし	130	10.5			108	61.0	22	27.5				0	0.0
	欠損値	50	4.0			40	22.6						10	31.3
	肥満への配慮有り	30	2.4			30	16.9							
	やせへの配慮有り	35	2.8			28	15.8							
	高血圧への配慮有り	27	2.2			27	15.3							
	脂質異常症への配慮有り	24	1.9			24	13.6							
	高血糖への配慮有り	1092	88.2	9	34.6	157	88.7	44	55.0	203	95.8	679	95.5	
	総と栄養目標量の設定	103	8.3	16	61.5	20	11.3	26	32.5	9	4.2	32	4.5	
	なし	11	0.9	1	3.8			10	12.5		0	0.0		
食品群別給与目標量の設定	有り	188	15.2			151	85.3	37	46.3					
	なし	58	4.7			26	14.7	32	40.0					
	欠損値	11	0.9					11	13.8					
		813	65.7	7	26.9	163	92.1				643	90.4		
設定の種類	複数種類	52	4.2	2	7.7	14	7.9				36	5.1		
	個別に作成	0	0.0	0	0.0						0	0.0		
	性別	8	0.6	8	30.8									
	年齢	8	0.6	8	30.8									
	身体活動レベル	6	0.5	6	23.1									
	身長・体重・BMI	0	0.0	0	0.0									
	臨床症状・臨床検査	0	0.0	0	0.0									
	疾病状況	0	0.0	0	0.0									
	摂取量調査(全員)	0	0.0	0	0.0									
	摂取量調査(一部)	0	0.0	0	0.0									
活用の基準	日本人の食事摂取基準	10	0.8	10	38.5									
	その他	0	0.0	0	0.0									
	設定の見直し	624	50.4	10	38.5						614	86.4		
	なし	101	8.2	4	15.4						97	13.6		
給与栄養量の算出	欠損値	12	1.0	12	46.2						0	0.0		
	有り	1053	85.1	15	57.7	164	92.7			198	93.4	676	95.1	
	なし	72	5.8	10	38.5	13	7.3			14	6.6	35	4.9	
	欠損値	1	0.1	1	3.8						0	0.0		
食品群別給与量の算出	有り	163	13.2			163	92.1							
	なし	14	1.1			14	7.9							
	欠損値	0	0.0											
		23	1.9	23	88.5									
食事提供の方法の工夫	有り	3	0.2	3	11.5									
	なし	0	0.0	0	0.0									
	欠損値	17	1.4	17	65.4									
		7	0.6	7	26.9									
給食量の調整	有り	2	0.2	2	7.7									
	なし	19	1.5	19	73.1									
	欠損値	5	0.4	5	19.2									
		2	0.2	2	7.7									
行事食の提供	有り	25	2.0	25	96.2									
	なし	1	0.1	1	3.8									
	欠損値	0	0.0	0	0.0									
		23	1.9	23	88.5									
適量給食の実施	有り	2	0.2	2	7.7									
	なし	1	0.1	1	3.8									
	欠損値													
		28	2.3											
調味料の計量	有り	4	0.3											
	なし	0	0.0											
	欠損値													
		28	2.3											
活用	有り	10	0.8	10	38.5									
	なし	0	0.0	0	0.0									
	欠損値													
		624	50.4	10	38.5						614	86.4		
設定の見直し	有り	101	8.2	4	15.4						97	13.6		
	なし	12	1.0	12	46.2						0	0.0		
	欠損値													
		1053	85.1	15	57.7	164	92.7			198	93.4	676	95.1	
給与栄養量の算出	有り	72	5.8	10	38.5	13	7.3			14	6.6	35	4.9	
	なし	1	0.1	1	3.8						0	0.0		
	欠損値													
		163	13.2			163	92.1							
食品群別給与量の算出	有り	14	1.1			14	7.9							
	なし	0	0.0											
	欠損値													
		23	1.9	23	88.5									
食事提供の方法の工夫	有り	3	0.2	3	11.5									
	なし	0	0.0	0	0.0									
	欠損値	17	1.4	17	65.4									
		7	0.6	7	26.9									
給食量の調整	有り	2	0.2	2	7.7									
	なし	19	1.5	19	73.1									
	欠損値	5	0.4	5	19.2									
		2	0.2	2	7.7									
行事食の提供	有り	25	2.0	25	96.2									
	なし	1	0.1	1	3.8									
	欠損値	0	0.0	0	0.0									
		23	1.9	23	88.5									
適量給食の実施	有り	2	0.2	2	7.7									
	なし	1	0.1	1	3.8									
	欠損値													
		28	2.3											
調味料の計量	有り	4	0.3											
	なし	0	0.0											
	欠損値													
		28	2.3											
活用	有り	10	0.8	10	38.5									
	なし	0	0.0	0	0.0									
	欠損値													
		624	50.4	10	38.5						614	86.4		
設定の見直し	有り	101	8.2	4	15.4						97	13.6		
	なし	12	1.0	12	46.2						0	0.0		
	欠損値													
		1053	85.1	15	57.7	164	92.7			198	93.4	676	95.1	
給与栄養量の算出	有り	72	5.8	10	38.5	13	7.3			14	6.6	35	4.9	
	なし	1	0.1	1	3.8						0	0.0		
	欠損値													
		163	13.2			163	92.1							
食品群別給与量の算出	有り	14	1.1			14	7.9							
	なし	0	0.0											
	欠損値													
		23	1.9	23	88.5									
食事提供の方法の工夫	有り	3	0.2	3	11.5									
	なし	0	0.0	0	0.0									
	欠損値	17	1.4	17	65.4									
		7	0.6	7	26.9									
給食量の調整	有り	2	0.2	2	7.7									
	なし	19	1.5	19	73.1									
	欠損値	5	0.4	5	19.2									
		2	0.2	2	7.7									
行事食の提供	有り	25	2.0	25	96.2									
	なし	1	0.1	1	3.8									
	欠損値	0	0.0	0	0.0									
		23	1.9	23	88.5									
適量給食の実施	有り	2	0.2	2	7.7									
	なし	1	0.1	1	3.8									
	欠損値													
		28	2.3											
調味料の計量	有り	4	0.3											
	なし	0	0.0											
	欠損値													
		28	2.3											
活用	有り	10	0.8	10	38.5									
	なし	0	0.0	0	0.0									
	欠損値													
		624	50.4	10	38.5						614	86.4		
設定の見直し	有り	101	8.2	4	15.4						97	13.6		
	なし	12	1.0	12	46.2						0	0.0		
	欠損値													
		1053	85.1	15	57.7	164	92.7							

汁物の調味バーセントの測定	有り	9	0.7															9	28.1
	なし	23	1.9															23	71.9
盛付け量の把握	欠損値	0	0.0															0	0.0
	有り	24	1.9	24	92.3														
1人分の盛り付け量の算出	なし	1	0.1	1	3.8														
	欠損値	1	0.1	1	3.8														
衛生管理の実施	有り	20	1.6	20	76.9														
	なし	3	0.2	3	11.5														
膳調理・膳配膳を防止するための取組内容	欠損値	3	0.2	3	11.5														
	有り	25	2.0	25	96.2														
提供形態	なし	0	0.0	0	0.0														
	欠損値	1	0.1	1	3.8														
栄養に関する情報提供	有り	0	0.0																
	なし	0	0.0																
内容	欠損値	0	0.0																
	有り	667	53.9	15	57.7	12	6.8	7	8.8	40	18.9	59.3	83.4						
BMR・体重	単一定食	270	21.8	14	53.8	74	41.8	56	70.0	126	59.4	202	28.4						
	複数定食	328	26.5	4	15.4	43	24.3	16	20.0	63	29.7	302	42.5						
野食・果物摂取量	カフェテリア	569	46.0	19	73.1	89	50.3	13	16.3	146	68.9	302	42.5						
	その他(種類、カレー、丼など)	21	1.7	0	0.0	4	2.3	0	0.0	17	8.0	0	0.0						
間食	欠損値	1186	95.8	23	88.5	156	88.1	73	91.3	211	99.5	700	98.5	23	71.9				
	有り	45	3.6	2	7.7	16	9.0	7	8.8	0	0.0	11	1.5	9	28.1				
BMI・体重	欠損値	7	0.6	1	3.8	5	2.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0				
	有り	27	2.2	4	15.4														
自己の適切な食事量	疾病・メタボリックシンドローム	7	0.6	7	26.9														
	BMI・体重	27	2.2	4	15.4														
野食・果物摂取量	自己の適切な食事量	7	0.6	7	26.9														
	野食・果物摂取量	8	0.6	8	30.8														
間食	間食	2	0.2	2	7.7														
	欠食・食事リズム	3	0.2	3	11.5														
調理法	調理法	2	0.2	2	7.7														
	塩分摂取	9	0.7	9	34.6														
身体活動	身体活動	4	0.3	4	15.4														
	飲酒・たばこ	4	0.3	4	15.4														
その他	その他	5	0.4	5	19.2														
献立表の配布・掲示有り	献立表の配布・掲示有り	1148	92.7	22	84.6	143	80.8	77	96.3	211	99.5	664	93.4	31	96.9				
	なし	74	6.0	1	3.8	22	12.4	3	3.8	0	0.0	47	6.6	1	3.1				
記載項目	欠損値	16	1.3	3	11.5	12	6.8	1	0.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0				
	有り	77	6.2																
食品名	食品名	26	2.1																
	分量	53	4.3																
調味料の分量	調味料の分量	48	3.9																
	栄養量	55	4.4																
その他の	その他の	3	0.2																
献立の表示(実物・写真)有り	献立の表示(実物・写真)有り	550	44.4			138	78.0					412	57.9						
	なし	326	26.3			27	15.3					299	42.1						
栄養成分表示有り	欠損値	12	1.0									0	0.0						
	有り	1121	90.5	18	69.2	162	91.5	76	95.0	201	94.8	635	89.3	29	90.6				
熱量	熱量	108	8.7	5	19.2	10	5.6	4	5.0	10	4.7	76	10.7	3	9.4				
	たんぱく質	9	0.7	3	11.5	5	2.8	0	0.0	1	0.5	0	0.0	0	0.0				
脂質	たんぱく質	462	37.3			162	91.5	75	93.8	199	93.9	635	89.3	26	81.3				
	脂質	356	28.8			105	59.3	50	62.5	180	84.9	635	89.3	21	65.6				
炭水化物	炭水化物	357	28.8			105	59.3	52	65.0	180	84.9	635	89.3	20	62.5				
	食塩相当量	137	11.1			85	48.0	35	43.8	190	89.6	635	89.3	17	53.1				
その他	食塩相当量	422	34.1			143	80.8	66	82.5	190	89.6	635	89.3	23	71.9				
	その他	118	9.5			23	13.0	10	12.5	85	40.1	635	89.3	10	31.3				
モデル的な料理の組み合わせ提示有り	モデル的な料理の組み合わせ提示有り	114	9.2	9	34.6	15	8.5	12	15.0	68	9.6	643	90.4	22	68.8				
	なし	765	61.8	13	50.0	34	19.2	53	66.3	34	19.2	643	90.4	0	0.0				
欠損値	欠損値	147	11.9	4	15.4	128	72.3	15	18.8			0	0.0	0	0.0				
	有り																		

適切な栄養管理の実施	メニューの食事バランスガイド表示有り																			
	なし	11	0.9	3	11.5				8	10.0										
	欠損値	87	7.0	19	73.1				68	85.0										
	なし	8	0.6	4	15.4				4	5.0										
	ハナレ・ポスターの掲示有り																			
	なし	817	66.0			118	66.7	50	62.5	126	59.4	507	71.3	16	50.0					
	欠損値	364	29.4			38	21.5	21	26.3	85	40.1	204	28.7	16	50.0					
	なし	31	2.5			21	11.9	9	11.3	1	0.5	0	0.0	0	0.0					
	卓上メモ有り																			
	なし	345	27.9			75	42.4	26	32.5	57	26.9	180	25.3	7	21.9					
	欠損値	836	67.5			81	45.8	45	56.3	154	72.6	531	74.7	25	78.1					
	なし	31	2.5			21	11.9	9	11.3	1	0.5	0	0.0	0	0.0					
	献立表等に二ロメモ有り																			
	なし	49	4.0			26	14.7	23	28.8											
	欠損値	178	14.4			130	73.4	48	60.0											
	なし	30	2.4			21	11.9	9	11.3											
	ポップ有り																			
	なし	89	7.2			56	31.6	33	41.3											
	欠損値	138	11.1			100	56.5	38	47.5											
	なし	30	2.4			21	11.9	9	11.3											
	その他情報提供方法有り																			
	なし	75	6.1			8	4.5	6	7.5			61	8.6							
	欠損値	863	69.7			148	83.6	65	81.3			650	91.4							
	なし	42	3.4			21	11.9	9	11.3			0	0.0							
	給食だより等の配布有り																			
	なし	881	71.2							3	1.4	39	5.5							
	欠損値	1	0.1							209	98.6	672	94.5							
	なし	3	0.2	3	11.5					1	0.5	0	0.0							
	栄養教育有り																			
	なし	19	1.5	19	73.1															
	欠損値	4	0.3	4	15.4															
	個別の栄養教育有り																			
	なし	15	1.2	1	3.8	9	5.1							5	15.6					
	欠損値	58	4.7	2	7.7	29	16.4							27	84.4					
	なし	162	13.1	23	88.5	139	78.5							0	0.0					
	集団の栄養教育有り																			
	なし	16	1.3	3	11.5	1	0.6			10	4.7	6.3		2	6.3					
	欠損値	260	21.0	0	0.0	29	16.4			201	94.8			30	93.8					
	なし	171	13.8	23	88.5	147	83.1			1	0.5			0	0.0					
	健康に配慮したメニュー提示有り																			
	なし	352	28.4									352	49.5							
	欠損値	359	29.0									359	50.5							
	なし	0	0.0									0	0.0							
	その他の取組あり																			
	なし	45	3.6							45	21.2									
	欠損値	166	13.4							166	78.3									
	なし	1	0.1							1	0.5									
	有り																			
	一部有り	7	0.6	7	26.9															
	なし	8	0.6	8	30.8															
	欠損値	9	0.7	9	34.6															
	なし	2	0.2	2	7.7															
	有病者の治療																			
	適正体重者の増加	2	0.2	2	7.7															
	食事摂取の適正化	5	0.4	5	19.2															
	利用者の満足度の向上	14	1.1	14	53.8															
	利用者に適した健康・食に関する情報の提供	9	0.7	9	34.6															
	品質管理の向上	8	0.6	8	30.8															
	衛生管理の徹底	11	0.9	11	42.3															
	その他	1	0.1	1	3.8															
	禁煙対策有り																			
	なし	79	6.4						79	98.8										
	欠損値	1	0.0						0	0.0										
	なし	1	0.1						1	1.3										
	内容																			
	全面禁煙	68	5.5						68	85.0										
	完全禁煙	8	0.6						8	10.0										
	その他	0	0.0						0	0.0										

	合計		A自治体		B自治体		C自治体		D自治体		E自治体		F自治体	
	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)
非常時への備え(危機管理)	有り	1121	90.5	14	53.8	154	87.0	74	92.5	203	96.7	1874	94.8	
	なし	55	4.4	7	26.9	5	2.8	6	7.5	0	0.0	37	5.2	
	欠損値	30	2.4	5	19.2	18	10.2	3	3.3	7	3.3	0	0.0	
	災害時対応マニュアル有り	1040	84.0	14	53.8	122	68.9	62	77.5	168	79.2	674	94.8	
	なし	117	9.5	4	15.4	31	17.5	8	10.0	37	17.5	37	5.2	
	欠損値	49	4.0	8	30.8	24	13.6	10	12.5	7	3.3	0	0.0	
	食中毒対応マニュアル有り	1026	82.9			148	83.6	64	80.0	134	63.2	680	95.6	
	なし	118	9.5			8	4.5	8	10.0	71	33.5	31	4.4	
	欠損値	36	2.9			21	11.9	8	10.0	7	3.3	0	0.0	
	その他(感染症等)対応マニュアル有り	63	5.1							63	29.7			
	なし	142	11.5							142	67.0			
	欠損値	7	0.6							7	3.3			
	他施設との非常時の連携体制有り	541	43.7	12	46.2			37	46.3		492			
	なし	257	20.8	6	23.1			32	40.0		219			
	欠損値	19	1.5	8	30.8			11	13.8		0			
保管場所	非常時用食料の備蓄有り	928	75.0	11	42.3	96	54.2	46	57.5	156	73.6	619	87.1	
	なし	201	16.2	7	26.9	37	20.9	22	27.5	43	20.3	92	12.9	
	欠損値	77	6.2	8	30.8	44	24.9	12	15.0	13	6.1	0	0.0	
	厨房食品保管庫	4	0.3					4	5.0					
	施設敷地内保管庫	30	2.4					30	37.5					
	その他の保管場所	8	0.6					8	10.0					
	非常時用献立有り	33	2.7					4	5.0	29	13.7			
	なし	232	18.7					62	77.5	170	80.2			
	欠損値	27	2.2					14	17.5	13	6.1			
	ヘルシーメニューの提供有り	225	18.2					58	72.5	167	78.8			
	なし	52	4.2					7	8.8	45	21.2			
	欠損値	15	1.2					15	18.8	0	0.0			
	自治体独自のヘルシーメニューの提供有り	71	5.7							71	33.5			
	なし	140	11.3							140	66.0			
	欠損値	1	0.1							1	0.5			
施設の自己評価	有り	10	0.8	10	38.5									
	なし	12	1.0	12	46.2									
	欠損値	4	0.3	4	15.4									
	有り(改善したい内容の自由記述)	14	1.1	14	53.8									
	なし	9	0.7	9	34.6									
	欠損値	3	0.2	3	11.5									

表A-1. 給食運営方式

	施設数 (%)			
	合計 n=26	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り n=15	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=11	p値
合計	26 (100.0)	15 (57.7)	11 (42.3)	—
直営	4 (15.4)	3 (75.0)	1 (25.0)	0.61
委託	22 (84.6)	12 (54.5)	10 (45.5)	

Fisherの正確確率検定

表A-2. 給食対象者数

	合計 n=16	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り n=8	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=8	p値
給食対象者数				
合計(人)	287.0 (159.3, 802.0)	336.0 (211.0, 911.5)	206.0 (119.0, 521.0)	0.28
男性(人)	174.0 (68.0, 436.0)	228.5 (143.5, 710.0)	130.0 (61.5, 255.0)	0.15
女性(人) [†]	114.1 ± 106.3	149.5 ± 126.3	73.7 ± 64.7	0.17

中央値(25, 75パーセンタイル値), Mann-WhitneyのU検定

欠損値 合計:1, 男性・女性:2

[†] 平均±SD, 対応のないt検定

表A-3. 栄養管理部門の位置付け

	施設数 (%)			
	合計 n=25	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り n=15	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=10	p値
栄養管理部門の位置付け				
有り	15 (60.0)	9 (60.0)	6 (60.0)	1.00
なし	10 (40.0)	6 (40.0)	4 (40.0)	
【部門】	n=15	n=9	n=6	
健康管理部門	3 (20.0)	2 (22.2)	1 (16.7)	0.24 [†]
事務部門	8 (53.3)	6 (66.7)	2 (33.3)	
その他	4 (26.7)	1 (11.1)	3 (50.0)	

Fisherの正確確率検定

欠損値 栄養管理部門の位置付け:1

[†] X²検定

表A-4. 給食の理念・方針・目標

	施設数 (%)			
	合計 n=26	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り n=15	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=11	p値
給食の理念・方針・目標				
有り	24 (92.3)	14 (93.3)	10 (90.9)	1.00
なし	2 (7.7)	1 (6.7)	1 (9.1)	
	n=20	n=13	n=7	
【施設内での周知】				
有り	16 (80.0)	9 (69.2)	7 (100.0)	0.25
なし	4 (20.0)	4 (30.8)	0 (0.0)	
	n=24	n=14	n=10	
【内容(目標)】				
QOL(生活の質)の向上	3 (12.5)	3 (21.4)	0 (0.0)	0.24
疾病の改善	3 (12.5)	2 (14.3)	1 (10.0)	1.00
健康の保持増進	20 (83.3)	14 (100.0)	6 (60.0)	0.020
適切な栄養素の摂取	10 (41.7)	7 (50.0)	3 (30.0)	0.42
楽しい食事	11 (45.8)	5 (35.7)	6 (60.0)	0.41
安心安全な食事	19 (79.2)	10 (71.4)	9 (90.0)	0.36
安価での提供	13 (54.2)	6 (42.9)	7 (70.0)	0.24
その他	2 (8.3)	1 (7.1)	1 (10.0)	1.00

Fisherの正確確率検定

欠損値 施設内での周知:4

表A-5. 栄養管理等に関する会議

	施設数 (%)			
	合計 n=25	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り n=8	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=11	p値
栄養管理等に関する会議				
有り	16 (64.0)	11 (78.6)	5 (45.5)	0.12
なし	9 (36.0)	3 (21.4)	6 (54.5)	
	n=16	n=11	n=5	
【目的】				
有病者の減少	2 (12.5)	1 (9.1)	1 (20.0)	1.00
適正体重者の増加	2 (12.5)	1 (9.1)	1 (20.0)	1.00
食事摂取の適正化	5 (31.3)	3 (27.3)	2 (40.0)	1.00
利用者の満足度の向上	16 (100.0)	11 (100.0)	5 (100.0)	—
利用者に適した健康・食に関する情報の提供	6 (37.5)	3 (27.3)	3 (60.0)	0.30
品質管理の向上	6 (37.5)	4 (36.4)	2 (40.0)	1.00
衛生管理の徹底	8 (50.0)	3 (27.3)	5 (100.0)	0.026
その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
【構成】				
施設側				
管理者	6 (37.5)	6 (54.5)	0 (0.0)	0.093
健康管理部門担当者	3 (18.8)	2 (18.2)	1 (20.0)	1.00
産業医	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
給食担当責任者	7 (43.8)	6 (54.5)	1 (20.0)	0.31
管理栄養士/栄養士	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
調理師/調理作業員	1 (6.3)	1 (9.1)	0 (0.0)	1.00
その他	2 (12.5)	1 (9.1)	1 (20.0)	1.00
委託先				
管理栄養士/栄養士	13 (81.3)	10 (90.9)	3 (60.0)	0.21
調理師/調理作業員	9 (56.3)	6 (54.5)	3 (60.0)	1.00
事務職	4 (25.0)	3 (27.3)	1 (20.0)	1.00
その他	6 (37.5)	2 (18.2)	4 (80.0)	0.036

Fisherの正確確率検定

欠損値 栄養管理等に関する会議:1

表A-6. 栄養管理等に関する連携体制(施設外)

	施設数(%)			
	合計	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=25	n=15	n=10	
栄養管理等に関する連携体制(施設外)				
有り	8 (32.0)	5 (33.3)	3 (30.0)	1.00
なし	17 (68.0)	10 (66.7)	7 (70.0)	
	n=7	n=4	n=3	
【連携先】				
医療機関	3 (42.9)	1 (25.0)	2 (66.7)	0.49
福祉施設	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
学校	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
事業所	3 (42.9)	3 (75.0)	0 (0.0)	0.14
医療保険者	1 (14.3)	1 (25.0)	0 (0.0)	1.00
市町村	1 (14.3)	0 (0.0)	1 (33.3)	0.43
保健所	1 (14.3)	1 (25.0)	0 (0.0)	1.00
その他	1 (14.3)	0 (0.0)	1 (33.3)	0.43
	n=5	n=3	n=2	
【内容】				
アセスメントデータの共有	2 (40.0)	1 (33.3)	1 (50.0)	0.66
健康・栄養教育の実施	3 (60.0)	1 (33.3)	2 (100.0)	0.23
イベントの実施	4 (80.0)	3 (100.0)	1 (50.0)	0.39
その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—

Fisherの正確確率検定

欠損値 栄養管理等に関する連携体制(施設外)・連携先:1, 内容:3

表A-7. 対象者のアセスメント

	施設数(%)			
	合計	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=24	n=13	n=11	
給食対象者の把握				
有り	17 (70.8)	9 (69.2)	8 (72.7)	1.00
なし	7 (29.2)	4 (30.8)	3 (27.3)	
	n=24	n=14	n=10	
エネルギー摂取の過不足の評価				
有り	8 (33.3)	6 (42.9)	2 (20.0)	0.39
なし	16 (66.7)	8 (57.1)	8 (80.0)	
	n=17	n=11	n=6	
疾病状況等の維持・改善把握				
有り	6 (35.3)	4 (36.4)	2 (33.3)	1.00
なし	11 (64.7)	7 (63.6)	4 (66.7)	

Fisherの正確確率検定

欠損値 給食対象者の把握・エネルギー摂取の過不足の評価:2, 疾病状況等の維持・改善把握:9

表A-8. 提供した食事の評価

				施設数 (%)
	合計 n=25	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り n=15	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=10	p値
提供した食事の評価				
有り	18 (72.0)	11 (73.3)	7 (70.0)	1.00
なし	7 (28.0)	4 (26.7)	3 (30.0)	
	n=18	n=11	n=7	
摂取状況の把握				
有り	17 (94.4)	10 (90.9)	7 (100.0)	1.00
なし	1 (5.6)	1 (9.1)	0 (0.0)	
	n=16	n=9	n=7	
【方法】				
摂取量調査	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
残食調査(個別:主食、副食別)	1 (6.3)	1 (11.1)	0 (0.0)	1.00
残食調査(個別:一括)	2 (12.5)	0 (0.0)	2 (28.6)	0.18
残食調査(集団:主食、副食別)	1 (6.3)	1 (11.1)	0 (0.0)	1.00
残食調査(集団:一括)	12 (75.0)	7 (77.8)	5 (71.4)	1.00
その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
	n=16	n=9	n=7	
利用者による食事サービスの評価(アンケート調査等)				
有り	9 (56.3)	6 (66.7)	3 (42.9)	0.62
なし	7 (43.8)	3 (33.3)	4 (57.1)	
	n=24	n=15	n=9	
栄養素摂取量の評価				
有り	4 (16.7)	3 (20.0)	1 (11.1)	1.00
なし	20 (83.3)	12 (80.0)	8 (88.9)	
	n=24	n=14	n=10	
評価結果のフィードバック				
有り	9 (37.5)	6 (42.9)	3 (30.0)	0.68
なし	15 (62.5)	8 (57.1)	7 (70.0)	
	n=9	n=6	n=3	
【内容】				
摂取状況	5 (55.6)	2 (33.3)	3 (100.0)	0.17
提供栄養量	3 (33.3)	3 (50.0)	0 (0.0)	0.46
利用者による食事評価	4 (44.4)	3 (50.0)	1 (33.3)	1.00
体重変化量、BMI	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
栄養素摂取状況	2 (22.2)	2 (33.3)	0 (0.0)	0.50
疾病改善状況	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
生活習慣改善状況	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
【結果の活用方法】				
給与栄養目標量の見直し	2 (22.2)	2 (33.3)	0 (0.0)	0.50
献立の見直し	9 (100.0)	6 (100.0)	3 (100.0)	—
食事の種類の見直し	6 (66.7)	4 (66.7)	2 (66.7)	1.00
栄養教育の見直し	1 (11.1)	1 (16.7)	0 (0.0)	1.00
食事形態や食器等の見直し	1 (11.1)	1 (16.7)	0 (0.0)	1.00
食環境の見直し	1 (11.1)	1 (16.7)	0 (0.0)	1.00
その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
	n=6	n=4	n=2	
【委託の場合】				
契約の見直し	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
委託先との協議	5 (83.3)	3 (75.0)	2 (100.0)	1.00
その他	1 (16.7)	1 (25.0)	0 (0.0)	1.00

Fisherの正確確率検定

欠損値 提供した食事の評価・方法:1, 利用者による食事サービスの評価(アンケート調査等)・栄養素摂取量の評価・
評価結果のフィードバック:2, 委託の場合:3

表A-9. 対象者に合わせた食事計画

	施設数(%)			
	合計 n=25	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り n=15	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=10	p値
対象者に合わせた食事計画				
有り	10 (40.0)	7 (46.7)	3 (30.0)	0.68
なし	15 (60.0)	8 (53.3)	7 (70.0)	
	n=10	n=7	n=3	
給与栄養目標量の設定				
有り	10 (100.0)	7 (100.0)	3 (100.0)	—
なし	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
【活用の基準】				
日本人の食事摂取基準	10 (100.0)	7 (100.0)	3 (100.0)	—
その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
	n=9	n=6	n=3	
【設定の種類】				
1種類のみ	7 (77.8)	5 (83.3)	2 (66.7)	1.00
複数種類	2 (22.2)	1 (16.7)	1 (33.3)	
個別に作成	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
【設定に使用する項目】				
性	8 (88.9)	6 (100.0)	2 (66.7)	0.33
年齢	8 (88.9)	5 (83.3)	3 (100.0)	1.00
身体活動レベル	6 (66.7)	5 (83.3)	1 (33.3)	0.23
身長・体重・BMI	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
臨床症状・臨床検査	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
疾病状況	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
摂取量調査(全員)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
摂取量調査(一部)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
	n=11	n=8	n=3	
【設定の見直し】				
有り	10 (90.9)	8 (100.0)	2 (66.7)	0.27
なし	1 (9.1)	0 (0.0)	1 (33.3)	

Fisherの正確確率検定

欠損値 対象者に合わせた食事計画・設定の種類・設定に使用する項目:1

表A-10. 食事提供

	施設数(%)			
	合計 n=26	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り n=15	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=11	p値
給与栄養量の算出				
有り	16 (61.5)	9 (60.0)	7 (63.6)	1.00
なし	10 (38.5)	6 (40.0)	4 (36.4)	
食事提供の方法の工夫				
有り	23 (88.5)	14 (93.3)	9 (81.8)	0.56
なし	3 (11.5)	1 (6.7)	2 (18.2)	
品質管理の実施				
有り	25 (96.2)	14 (93.3)	11 (100.0)	1.00
なし	1 (3.8)	1 (6.7)	0 (0.0)	
	n=23	n=14	n=9	
給食量の調整				
有り	18 (78.3)	9 (64.3)	9 (100.0)	0.12
なし	5 (21.7)	5 (35.7)	0 (0.0)	
	n=14	n=8	n=6	
【主食】				
有り	13 (92.9)	8 (100.0)	5 (83.3)	0.43
なし	1 (7.1)	0 (0.0)	1 (16.7)	
【副食】				
有り	3 (21.4)	1 (12.5)	2 (33.3)	0.54
なし	11 (78.6)	7 (87.5)	4 (66.7)	
	n=23	n=14	n=9	
行事食の提供				
有り	19 (82.6)	14 (100.0)	5 (55.6)	0.014
なし	4 (17.4)	0 (0.0)	4 (44.4)	
	n=25	n=14	n=11	
適温給食の実施				
有り	23 (92.0)	13 (92.9)	10 (90.9)	1.00
なし	2 (8.0)	1 (7.1)	1 (9.1)	
衛生管理の実施				
有り	25 (100.0)	14 (100.0)	11 (100.0)	—
なし	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
盛り付け量の把握				
有り	24 (96.0)	14 (100.0)	10 (90.9)	0.44
なし	1 (4.0)	0 (0.0)	1 (9.1)	
	n=22	n=14	n=8	
【1人分の盛り付け量の算出】				
有り	20 (90.9)	12 (85.7)	8 (100.0)	0.52
なし	2 (9.1)	2 (14.3)	0 (0.0)	

Fisherの正確確率検定

欠損値 主食・副食:5, 1人分の盛り付け量の算出:2

表A-11. 給与栄養量(平均値)

	合計 n=16	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り n=9	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=7	p値
エネルギー(kcal) [†]	745.3 ± 70.8	726.7 ± 59.4	769.1 ± 81.5	0.25
たんぱく質(g) [†]	27.0 ± 4.2	27.0 ± 2.8	26.9 ± 5.8	0.95
食塩相当量(g)	3.65 (3.20, 4.00)	3.70 (3.20, 4.00)	3.60 (3.25, 3.95)	1.00
脂質(%エネルギー)	28.95 (23.25, 32.43)	28.40 (24.00, 32.20)	29.70 (23.38, 31.30)	0.68
たんぱく質(%エネルギー)	14.30 (13.90, 15.15)	14.15 (13.00, 14.45)	14.90 (14.30, 15.40)	0.28
ビタミンA(μgRAE) [†]	134.3 ± 79.0	154.2 ± 84.4	98.5 ± 59.5	0.22
ビタミンB ₁ (mg)	0.33 (0.29, 0.46)	0.33 (0.33, 0.46)	0.36 (0.25, 0.44)	0.69
ビタミンB ₂ (mg)	0.29 (0.21, 0.32)	0.29 (0.29, 0.31)	0.30 (0.21, 0.33)	0.78
ビタミンC(mg) [†]	29.0 ± 7.2	28.6 ± 6.1	29.7 ± 9.2	0.79
カルシウム(mg) [†]	102.9 ± 24.1	107.2 ± 24.7	96.3 ± 23.8	0.41
鉄(mg) [†]	2.83 ± 0.69	2.91 ± 0.66	2.72 ± 0.78	0.62
食物繊維(g)	4.90 (4.20, 5.70)	4.80 (4.60, 5.60)	5.20 (3.56, 6.40)	1.00
カリウム(mg)	709.5 (609.3, 762.8)	697.5 (626.5, 720.5)	752.5 (658.0, 780.0)	0.28
飽和脂肪酸(%エネルギー)	5.79 (4.79, 8.35)	5.30 (3.66, 5.79)	8.90 (7.80, 15.65)	0.004

中央値(25, 75パーセンタイル値), Mann-WhitneyのU検定

欠損値 たんぱく質(%エネルギー):3, ビタミンA:2, ビタミンB₁・B₂・C・カリウム・鉄・食物繊維:1, カリウム・飽和脂肪酸:4

[†] 平均±SD, 対応のないt検定

表A-12. 対象者への健康・栄養情報の提供

				施設数 (%)
	合計 n=25	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り n=15	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=10	p 値
対象者への健康・栄養情報の提供				
有り	23 (92.0)	14 (93.3)	9 (90.0)	1.00
なし	2 (8.0)	1 (6.7)	1 (10.0)	
【内容】	n=16	n=9	n=7	
疾病・メタボリックシンドローム	7 (43.8)	3 (33.3)	4 (57.1)	0.62
BMI・体重	4 (25.0)	2 (22.2)	2 (28.6)	1.00
自己の適切な食事量	7 (43.8)	3 (33.3)	4 (57.1)	0.62
野菜・果物摂取量	8 (50.0)	5 (55.6)	3 (42.9)	1.00
間食	2 (12.5)	0 (0.0)	2 (28.6)	0.18
欠食・食事リズム	3 (18.8)	2 (22.2)	1 (14.3)	1.00
調理法	2 (12.5)	1 (11.1)	1 (14.3)	1.00
塩分摂取	9 (56.3)	5 (55.6)	4 (57.1)	1.00
身体活動	4 (25.0)	3 (33.3)	1 (14.3)	0.59
飲酒・たばこ	4 (25.0)	2 (22.2)	2 (28.6)	1.00
その他	5 (31.3)	3 (33.3)	2 (28.6)	1.00
	n=23	n=14	n=9	
献立表の掲示				
有り	22 (95.7)	13 (92.9)	9 (100.0)	1.00
なし	1 (4.3)	1 (7.1)	0 (0.0)	
メニューの栄養成分表示				
有り	18 (78.3)	12 (85.7)	6 (66.7)	0.34
なし	5 (21.7)	2 (14.3)	3 (33.3)	
	n=22	n=14	n=8	
モデル的な料理の組合せ提示				
有り	9 (40.9)	7 (50.0)	2 (25.0)	0.38
なし	13 (59.1)	7 (50.0)	6 (75.0)	
メニューの食事バランスガイド表示				
有り	3 (13.6)	3 (21.4)	0 (0.0)	0.27
なし	19 (86.4)	11 (78.6)	8 (100.0)	
栄養教育(年間)				
有り	3 (13.6)	3 (21.4)	0 (0.0)	0.27
なし	19 (86.4)	11 (78.6)	8 (100.0)	
Fisherの正確確率検定				
欠損値 対象者への健康・栄養情報の提供・モデル的な料理の組合せ提示・メニューの食事バランスガイド表示・ 栄養教育(年間):1, 内容:7				

表A-13. 適切な栄養管理の実施

	施設数(%)			
	合計	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=24	n=14	n=10	
適切な栄養管理の実施				
有り	7 (29.2)	4 (28.6)	3 (30.0)	0.44
一部有り	8 (33.3)	6 (42.9)	2 (20.0)	
なし	9 (37.5)	4 (28.6)	5 (50.0)	
	n=16	n=11	n=5	
【内容】				
有病者の減少	2 (12.5)	2 (18.2)	0 (0.0)	1.00
適正体重者の増加	2 (12.5)	1 (9.1)	1 (20.0)	1.00
食事摂取の適正化	5 (31.3)	2 (18.2)	3 (60.0)	0.25
利用者の満足度の向上	14 (87.5)	10 (90.9)	4 (80.0)	1.00
利用者に適した健康・食に関する情報の提供	9 (56.3)	6 (54.5)	3 (60.0)	1.00
品質管理の向上	8 (50.0)	4 (57.1)	2 (40.0)	1.00
衛生管理の徹底	11 (68.8)	7 (63.6)	4 (80.0)	1.00
その他	1 (6.3)	1 (9.1)	0 (0.0)	1.00
	n=23	n=14	n=9	
施設の自己評価 今後改善したいことなど ①				
有り	11 (47.8)	8 (57.1)	3 (33.3)	0.40
なし	12 (52.2)	6 (42.9)	6 (66.7)	
施設の自己評価 今後改善したいことなど ②				
有り	14 (60.9)	9 (64.3)	5 (55.6)	1.00
なし	9 (39.1)	5 (35.7)	4 (44.4)	

Fisherの正確確率検定

欠損値 適切な栄養管理の実施:2, 施設の自己評価 今後改善したいことなど ①・②:3

表A-14. 給食業務の委託状況

	施設数(%)			
	合計	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=22	n=12	n=10	
献立作成	22 (100.0)	12 (100.0)	10 (100.0)	—
材料購入	22 (100.0)	12 (100.0)	10 (100.0)	—
調理	22 (100.0)	12 (100.0)	10 (100.0)	—
盛付	22 (100.0)	12 (100.0)	10 (100.0)	—
配膳	14 (63.6)	8 (66.7)	6 (60.0)	1.00
下膳	10 (45.5)	7 (58.3)	3 (30.0)	0.23
食器洗浄	22 (100.0)	12 (100.0)	10 (100.0)	—
施設外調理	3 (13.6)	2 (16.7)	1 (10.0)	1.00
栄養指導	2 (9.1)	1 (8.3)	1 (10.0)	1.00
その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—

Fisherの正確確率検定

表A-15. 従事者の人材育成

	施設数 (%)			
	合計	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=26	n=15	n=11	
従事者の人材育成				
有り	21 (80.8)	13 (86.7)	8 (72.7)	0.62
なし	5 (19.2)	2 (13.3)	3 (27.3)	
	n=21	n=13	n=8	
【職種】				
管理栄養士	6 (28.6)	5 (28.5)	1 (12.5)	0.34
栄養士	8 (38.1)	7 (53.8)	1 (12.5)	0.085
調理師/調理作業員	18 (85.7)	10 (76.9)	8 (100.0)	0.26
事務職員	4 (19.0)	2 (15.4)	2 (25.0)	0.62
その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
	n=20	n=12	n=8	
【方法】				
研修会の参加	11 (55.0)	8 (66.7)	3 (37.5)	0.36
	n=9	n=6	n=3	
> 施設内	5 (55.6)	4 (66.7)	1 (33.3)	0.52
> 施設外	5 (55.6)	3 (50.0)	2 (66.7)	1.00
	n=20	n=8	n=8	
計画的なOJT(現場での教育)の実施	15 (75.0)	8 (66.7)	7 (87.5)	0.60
その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—

Fisherの正確確率検定

欠損値 研修会の参加・計画的なOJT(現場での教育)の実施・その他:1, 施設内・施設外:2

表A-16. 非常時(災害等)への備え

	施設数 (%)			
	合計	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=22	n=12	n=10	
非常時(災害等)への備え				
有り	15 (68.2)	8 (66.7)	7 (70.0)	1.00
なし	7 (31.8)	4 (33.3)	3 (30.0)	
	n=16	n=10	n=6	
非常時の対応マニュアル				
有り	14 (87.5)	8 (80.0)	6 (100.0)	0.50
なし	2 (12.5)	2 (20.0)	0 (0.0)	
食糧等の備蓄				
有り	11 (68.8)	8 (80.0)	3 (50.0)	0.30
なし	5 (31.3)	2 (20.0)	3 (50.0)	
	n=16	n=9	n=7	
他施設との非常時の連携体制				
有り	12 (75.0)	6 (66.7)	6 (85.7)	0.59
なし	4 (25.0)	3 (33.3)	1 (14.3)	

Fisherの正確確率検定

欠損値 非常時(災害等)への備え:4, 非常時の対応マニュアル・食糧等の備蓄・他施設との非常時の連携体制:3

表B-1. 栄養管理報告書の提出状況

		施設数(%)					
栄養管理報告書の提出状況と指導票の収集状況				栄養管理報告書の提出時期			
		5月分	11月分	5月と11月両方	5月のみ	11月のみ	合計
栄養管理報告書提出有り	指導票有り	142(48.8)	138(47.4)	113(67.7)	29(17.4)	25(14.9)	167(100.0)
	指導票なし	4(1.4)	9(3.1)	3(30.0)	1(10.0)	6(60.0)	10(100.0)
	計	146(50.2)	147(50.5)	116(65.5)	30(16.9)	31(17.5)	177(100.0)
栄養管理報告書提出なし	指導票有り	145(49.8)	144(49.5)				
	指導票なし	0(0.0)	0(0.0)				
合計		291(100.0)	291(100.0)				

表B1-1. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による提供食数の比較

	合計	① 常勤管理栄養士の配置有り	② 常勤栄養士のみ配置有り	③ 常勤管理栄養士・栄養士の配置なし	p値	多重比較 [†]
	n=168	n=43	n=16	n=109		
朝食数 (食)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.148	
昼食数 (食)	163.0 (96.0 , 330.0)	490.0 (310.5 , 799.0)	178.0 (135.0 , 230.0)	110.0 (80.0 , 196.0)	<0.001	②,③<①
夕食数 (食)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 10.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.169	
1日合計食数 (食)	165.0 (98.0 , 360.0)	481.0 (277.5 , 764.0)	212.5 (142.5 , 320.0)	110.0 (82.0 , 197.0)	<0.001	②,③<①

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

欠損値 9

[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表B1-2. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による利用者数の比較

	合計	① 常勤管理栄養士の配置有り	② 常勤栄養士のみ配置有り	③ 常勤管理栄養士・栄養士の配置なし	p値	多重比較 [†]
	n=114	n=32	n=11	n=71		
利用者数 (人)	320.0 (162.0 , 670.0)	694.5 (377.0 , 1839.0)	350.0 (183.0 , 542.0)	219.0 (122.5 , 416.5)	<0.001	③<①

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

欠損値 63

[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表B1-3. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による給食運営方式の比較

	合計	常勤管理栄養士の配置有り	常勤栄養士のみ配置有り	常勤管理栄養士・栄養士の配置なし	p値
	n=177	n=49	n=16	n=112	
委託	161 (91.0)	41 (83.7)	15 (93.8)	105 (93.8)	0.112
直営	16 (9.0)	8 (16.3)	1 (6.3)	7 (6.3)	

X²検定

欠損値 0

給食従事者数の委託側記入有無より判断

表B1-4. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による食材料費の比較

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=127	n=40	n=12	n=75	
食材料費 (円)	270.0 (222.0 , 341.0)	295.0 (211.0 , 335.0)	300.0 (232.0 , 415.0)	260.0 (222.0 , 337.5)	0.456

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定
欠損値 50

表B1-5. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による給食管理等について検討する会議の実施の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=158	n=42	n=14	n=102	
給食管理等について 検討する会議	有り 89 (56.3) なし 69 (43.7)	34 [†] (81.0) 8 [‡] (19.0)	7 (50.0) 7 (50.0)	48 [†] (47.1) 54 [†] (52.9)	<0.001

X²検定および残差分析
欠損値 19
[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上
[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B1-6. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による会議の頻度の比較

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=78	n=33	n=7	n=38	
会議の頻度 (回/年)	6.0 (2.0 , 12.0)	12.0 (4.0 , 12.0)	3.0 (2.0 , 12.0)	6.0 (2.0 , 12.0)	0.307

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定
欠損値 99

表B1-7. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による利用者の把握状況の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=142	n=42	n=12	n=88	
利用者の把握	有り 67 (47.2) なし 75 (52.8)	24 (57.1) 18 (42.9)	7 (58.3) 5 (41.7)	36 (40.9) 52 (59.1)	0.16

X²検定
欠損値 35

表B1-8. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による健康管理部門との連携の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=131	n=41	n=10	n=80	
健康管理部門との連携	有り	41 (31.3)	22 [†] (53.7)	3 (30.0)	16 [‡] (20.0)	<0.001
	なし	90 (68.7)	19 [‡] (46.3)	7 (70.0)	64 [†] (80.0)	

X²検定および残差分析

欠損値 46

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B1-9. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による肥満・やせの割合の記入状況の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=177	n=49	n=16	n=112	
肥満・やせの 割合の記入	有り	55 (31.1)	23 [†] (46.9)	3 (18.8)	29 [‡] (25.9)	0.016
	なし	122 (68.9)	26 [‡] (53.1)	13 (81.3)	83 [†] (74.1)	

X²検定および残差分析

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

いずれかひとつの項目に記入があれば有りとした

表B1-10. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による高血圧・脂質異常症・高血糖の割合の記入状況の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=177	n=49	n=16	n=112	
高血圧・脂質異常症・ 高血糖の割合の記入	有り	57 (32.2)	23 [†] (46.9)	4 (25.0)	30 [‡] (26.8)	0.034
	なし	120 (67.8)	26 [‡] (53.1)	12 (75.0)	82 [†] (73.2)	

X²検定および残差分析

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

いずれかひとつの項目に記入があれば有りとした

表B1-11. 常勤管理栄養士・栄養士の配置によるやせの割合の比較

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=52	n=23	n=3	n=26	
やせ (%)	7.6 (4.5 , 10.4)	9.0 (4.9 , 10.4)	6.2 (6.1 , 9.9)	7.0 (3.8 , 10.0)	0.831

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

欠損値 125

表B1-12. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による疾病割合の比較

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=57	n=23	n=4	n=30	
高血圧 (%)	15.0 (10.0 , 25.0)	15.6 (12.5 , 19.6)	10.7 (4.9 , 22.3)	13.2 (9.5 , 26.0)	0.417
脂質異常症 (%)	26.7 (15.0 , 36.6)	29.8 (22.5 , 35.3)	27.0 (12.1 , 41.9)	26.6 (13.3 , 35.5)	0.818
高血糖 (%)	6.7 (4.9 , 13.0)	6.5 (5.2 , 12.7)	10.8 (8.2 , 12.6)	5.9 (3.0 , 13.5)	0.498

中央値 (25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定
欠損値 125

表B1-13. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による献立への配慮の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=68	n=26	n=6	n=36	
肥満	有り 40 (58.8) なし 28 (41.2)	20 (76.9) 6 (23.1)	3 (50.0) 3 (50.0)	17 (47.2) 19 (52.8)	0.058
やせ	有り 30 (44.1) なし 38 (55.9)	13 (50.0) 13 (50.0)	3 (50.0) 3 (50.0)	14 (38.9) 22 (61.1)	0.654
高血圧	有り 28 (40.6) なし 41 (59.4)	16 [†] (61.5) 10 [‡] (38.5)	3 (50.0) 3 (50.0)	9 [†] (24.3) 28 [†] (75.7)	0.011
脂質異常症	有り 27 (39.1) なし 42 (60.9)	15 [†] (57.7) 11 [‡] (42.3)	3 (50.0) 3 (50.0)	9 [†] (24.3) 28 [†] (75.7)	0.024
高血糖	有り 24 (34.8) なし 45 (65.2)	15 [†] (57.7) 11 [‡] (42.3)	3 (50.0) 3 (50.0)	6 [†] (16.2) 31 [†] (83.8)	0.002

X²検定および残差分析

欠損値 肥満・やせ:109, 高血圧・脂質異常症・高血糖:108

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B1-14. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による栄養成分表示状況の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=172	n=48	n=16	n=108	
栄養成分表示	有り 162 (94.2) なし 10 (5.8)	46 (95.8) 2 (4.2)	15 (93.8) 1 (6.3)	101 (93.5) 7 (6.5)	0.847

X²検定

欠損値 5

表B1-15. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による栄養成分表示項目の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=163	n=46	n=15	n=102	
エネルギー	有り	162 (99.4)	46 (100.0)	15 (100.0)	101 (99.0)	0.74
	なし	1 (0.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.0)	
たんぱく質	有り	105 (64.4)	38 [†] (82.6)	8 (53.3)	59 [†] (57.8)	0.009
	なし	58 (35.6)	8 [‡] (17.4)	7 (46.7)	43 [†] (42.2)	
脂質	有り	105 (64.4)	39 [†] (84.8)	8 (53.3)	58 [†] (56.9)	0.003
	なし	58 (35.6)	7 [‡] (15.2)	7 (46.7)	44 [†] (43.1)	
炭水化物	有り	85 (52.1)	33 [†] (71.7)	6 (40.0)	46 [†] (45.1)	0.007
	なし	78 (47.9)	13 [‡] (28.3)	9 (60.0)	56 [†] (54.9)	
食塩相当量	有り	143 (87.7)	45 [†] (97.8)	14 (93.3)	84 [†] (82.4)	0.023
	なし	20 (12.3)	1 [‡] (2.2)	1 (6.7)	18 [†] (17.6)	
その他	有り	23 (14.1)	11 (23.9)	2 (13.3)	10 (9.8)	0.074
	なし	140 (85.9)	35 (76.1)	13 (86.7)	92 (90.2)	

X²検定および残差分析

欠損値 14

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B1-16. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による栄養情報の提供状況の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=172	n=48	n=15	n=109	
栄養情報の提供	有り	156 (90.7)	41 (85.4)	15 (100.0)	100 (91.7)	0.195
	なし	16 (9.3)	7 (14.6)	0 (0.0)	9 (8.3)	

X²検定

欠損値 5

表B1-17. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による栄養情報の提供方法の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=156	n=41	n=15	n=100	
ポスター	有り	118 (75.6)	35 (85.4)	13 (86.7)	70 (70.0)	0.09
	なし	38 (24.4)	6 (14.6)	2 (13.3)	30 (30.0)	
卓上メモ	有り	75 (48.1)	19 (46.3)	2 [‡] (13.3)	54 [†] (54.0)	0.013
	なし	81 (51.9)	22 (53.7)	13 [†] (86.7)	46 [†] (46.0)	
献立表などに 一口メモ	有り	26 (16.7)	12 [†] (29.3)	1 (6.7)	13 (13.0)	0.034
	なし	130 (83.3)	29 [‡] (70.7)	14 (93.3)	87 (87.0)	
ポップ	有り	56 (35.9)	20 (48.8)	5 (33.3)	31 (31.0)	0.132
	なし	100 (64.1)	21 (51.2)	10 (66.7)	69 (69.0)	
その他	有り	8 (5.1)	5 (12.2)	0 (0.0)	3 (3.0)	0.051
	なし	148 (94.9)	36 (87.8)	15 (100.0)	97 (97.0)	

X²検定および残差分析

欠損値 21

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B1-18. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による嗜好・残食調査の実施の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	ρ 値
		n=163	n=47	n=16	n=100	
嗜好調査	有り	88 (54.0)	34 [†] (72.3)	11 (68.8)	43 [‡] (43.0)	0.002
	なし	75 (46.0)	13 [‡] (27.7)	5 (31.3)	57 [†] (57.0)	
残食調査	有り	59 (36.2)	9 [‡] (19.1)	5 (31.3)	45 [†] (45.0)	0.009
	なし	104 (63.8)	38 [†] (80.9)	11 (68.8)	55 [‡] (55.0)	

χ^2 検定および残差分析

欠損値 14

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B1-19. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による食中毒マニュアル有無の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	ρ 値
		n=156	n=47	n=15	n=94	
食中毒マニュアル	有り	148 (94.9)	44 (93.6)	13 (86.7)	91 (96.8)	0.228
	なし	8 (5.1)	3 (6.4)	2 (13.3)	3 (3.2)	

χ^2 検定

欠損値 21

表B1-20. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による災害時マニュアル有無の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	ρ 値
		n=153	n=47	n=15	n=91	
災害時マニュアル	有り	122 (79.7)	41 (87.2)	11 (73.3)	70 (76.9)	0.292
	なし	31 (20.3)	6 (12.8)	4 (26.7)	21 (23.1)	

χ^2 検定

欠損値 24

表B1-21. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による食料等の備蓄状況の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	ρ 値
		n=133	n=39	n=13	n=81	
食料等の備蓄	有り	96 (72.2)	31 (79.5)	8 (61.5)	57 (70.4)	0.386
	なし	37 (27.8)	8 (20.5)	5 (38.5)	24 (29.6)	

χ^2 検定

欠損値 44

表B1-22. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による食料備蓄量の比較

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=73	n=23	n=7	n=43	
食料備蓄量 (日分)	3.0 (3.0 , 3.0)	3.0 (2.3 , 3.0)	3.0 (3.0 , 6.0)	3.0 (3.0 , 3.0)	0.429
中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定					
欠損値 104					

表B1-23. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による給与栄養目標量の記入状況の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=177	n=49	n=16	n=112	
給与栄養目標量の記入	有り	157 (88.7)	48 (98.0)	14 (87.5)	95 (84.8)	0.052
	なし	20 (11.3)	1 (2.0)	2 (12.5)	17 (15.2)	
X ² 検定						

表B1-24. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による給与栄養量の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=164	n=49	n=16	n=99	
エネルギー (kcal)	734.5 (700.0 , 809.5)	718.0 (666.0 , 801.0)	768.5 (745.0 , 809.5)	735.0 (705.0 , 809.5)	0.082
たんぱく質 (g)	28.0 (26.1 , 31.2)	28.1 (25.2 , 31.2)	30.9 (27.5 , 31.7)	28.0 (26.8 , 31.0)	0.26
脂質 (g)	23.0 (20.4 , 26.9)	25.0 (20.9 , 27.0)	22.1 (23.0 , 27.3)	22.9 (20.1 , 25.9)	0.174
	n=157	n=42	n=16	n=99	
食物繊維 (g)	5.6 (4.8 , 6.8)	6.0 (5.0 , 7.3)	5.1 (3.7 , 6.8)	5.4 (4.7 , 6.3)	0.037 ^{††}
	n=163	n=48	n=16	n=99	
食塩相当量 (g)	3.5 (3.0 , 4.0)	3.7 (3.3 , 3.9)	3.2 (3.0 , 3.5)	3.5 (3.0 , 4.0)	0.226
中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定					
欠損値 エネルギー・たんぱく質・脂質:13, 食物繊維:20, 食塩相当量:14					

^{††}多重比較では群間に有意差が認められなかった

表B1-25. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による給与ビタミン・ミネラル量の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=157	n=42	n=16	n=99	
カルシウム (mg)	126.0 (109.0 , 157.0)	140.5 (121.0 , 163.0)	124.0 (90.5 , 153.0)	122.0 (108.0 , 150.0)	0.082
鉄 (mg)	3.0 (2.6 , 3.4)	3.3 (2.7 , 3.6)	3.1 (2.8 , 4.0)	3.0 (2.6 , 3.3)	0.151
ビタミンA (μgRAE)	207.0 (157.0 , 252.0)	219.0 (159.0 , 257.0)	229.0 (156.5 , 267.0)	193.0 (154.0 , 241.0)	0.498
ビタミンB ₁ (mg)	0.4 (0.3 , 0.4)	0.4 (0.3 , 0.4)	0.4 (0.3 , 0.4)	0.4 (0.3 , 0.4)	0.223
ビタミンB ₂ (mg)	0.3 (0.3 , 0.4)	0.3 (0.3 , 0.4)	0.3 (0.3 , 0.4)	0.3 (0.3 , 0.4)	0.189
ビタミンC ⁱ (mg)	34.0±11.7	38.0±13.5	30.6±12.5	32.9±10.3	0.027 ^{††}

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal Wallis 検定

ⁱ一元配置分散分析 $p < 0.05$, 平均±標準偏差, 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整

欠損値 20

^{††}多重比較では群間に有意差が認められなかった

表B2-1. 指導票の有無による栄養管理報告書の提出状況の比較

n=291	指導票有り(n=281)				指導票無し(n=10)		
提出状況	指導票のみ	指導票と報告書 2回有り	指導票と報告書 5月有り	指導票と報告書 11月有り	指導票無しと報告書 2回有り	指導票無しと報告書 5月有り	指導票無しと報告書 11月有り
施設数	114	113	29	25	3	1	6
指導票の有無に対する割合(%)	41	40	10	9	30	10	60
全体に対する割合(%)	39.2	38.8	10.0	8.6	1.0	0.3	2.1

表B2-2. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による給食運営方式の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=273	n=56	n=25	n=192	
直営	14 (5.1)	2 (3.6)	2 (8.0)	10 (5.2)	0.703
委託	259 (94.9)	54 (96.4)	23 (92.0)	182 (94.8)	
X ² 検定					
欠損値 8					

表B2-3. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による栄養管理報告書の提出回数の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=278	n=56	n=26	n=196	
栄養管理報告書の 提出回数	0回	115 (41.4)	16 [†] (28.6)	8 (30.8)	91 [†] (46.4)	0.004
	1回	52 (18.7)	7 (12.5)	9 [†] (34.6)	36 (18.4)	
	2回	111 (39.9)	33 [†] (58.9)	9 (34.6)	69 [†] (35.2)	
X ² 検定および残差分析						
欠損値 3						
† 調整済みの標準化残差が1.96以上						
‡ 調整済みの標準化残差が-1.96以下						

表B2-4. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による提供食数の比較

	合計	① 常勤管理栄養士の配置有り	② 常勤栄養士のみ配置有り	③ 常勤管理栄養士・栄養士の配置なし	p値	多重比較 [†]
	n=277	n=56	n=26	n=195		
朝食数 (食)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.899	
昼食数 (食)	140.0 (80.0 , 280.0)	490.0 (267.5 , 740.0)	235.0 (160.0 , 300.0)	100.0 (65.0 , 170.0)	<0.001	③<②, ③<①
夕食数 (食)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.787	
1日合計食数 (食)	140.0 (85.0 , 300.0)	490.0 (267.5 , 740.0)	265.0 (160.0 , 330.0)	110.0 (70.0 , 190.0)	<0.001	③<②, ③<①
中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定						
欠損値 4						
[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した						

表B2-5. 常勤栄養士・管理栄養士の配置による提供方式の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=274	n=55	n=25	n=194	
単一定食	24 (8.8)	0 [†] (0.0)	2 (8.0)	22 [†] (11.3)	<0.001
複数定食	48 (17.5)	9 (16.4)	4 (16.0)	35 (18.0)	
混合	106 (38.7)	13 [‡] (23.6)	11 (44.0)	82 (42.3)	
カフェテリア	96 (35.0)	33 [†] (60.0)	8 (32.0)	55 [†] (28.4)	

X²検定および残差分析

欠損値 7

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B2-6. 常勤栄養士・管理栄養士の配置によるスマートミールの提供状況の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=278	n=56	n=26	n=196	
なし	259 (93.2)	49 (87.5)	23 (88.5)	187 [†] (95.4)	0.018
「ちゃんと」有り	8 (2.9)	3 (5.4)	3 [†] (11.5)	2 [‡] (1.0)	
「しっかり」有り	9 (3.2)	4 (7.1)	0 (0.0)	5 (2.6)	
2種有り	2 (0.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (1.0)	

X²検定および残差分析

欠損値 3

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B2-7. 常勤管理栄養士・栄養士の配置によるヘルシーメニューの提供状況の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=277	n=56	n=26	n=195	
ヘルシーメニューの 提供	有り 152 (54.9) なし 125 (45.1)	49 [†] (87.5) 7 [‡] (12.5)	14 (53.8) 12 (46.2)	89 [†] (45.6) 106 [†] (54.4)	<0.001

X²検定および残差分析

欠損値 4

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B2-8. 常勤管理栄養士・栄養士の配置によるヘルシーメニューの提供頻度の比較

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値	多重比較 [†]
	n=267	n=53	n=24	n=190		
ヘルシーメニュー 提供頻度 (回/月)	1.0 (0.0 , 4.0)	4.0 (1.0 , 20.0)	0.5 (0.0 , 10.0)	0.0 (0.0 , 4.0)	<0.001	②, ③<①

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

欠損値 14

[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表B2-9. 常勤管理栄養士・栄養士の配置によるヘルシーメニューの留意項目の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=118	n=38	n=9	n=71	
エネルギー	有り	43 (36.4)	16 (42.1)	4 (44.4)	23 (32.4)	0.528
	なし	75 (63.6)	22 (57.9)	5 (55.6)	48 (67.6)	
脂質	有り	18 (15.3)	11 [†] (28.9)	1 (11.1)	6 [‡] (8.5)	0.017
	なし	100 (84.7)	27 [‡] (71.1)	8 (88.9)	65 [†] (91.5)	
塩分	有り	37 (31.4)	17 (44.7)	2 (22.2)	18 (25.4)	0.095
	なし	81 (68.6)	21 (55.3)	7 (77.8)	53 (74.6)	
野菜	有り	76 (64.4)	22 (57.9)	7 (77.8)	47 (66.2)	0.471
	なし	42 (35.6)	16 (42.1)	2 (22.2)	24 (33.8)	
その他	有り	15 (12.7)	4 (10.5)	0 (0.0)	11 (15.5)	0.374
	なし	103 (87.3)	34 (89.5)	9 (100.0)	60 (84.5)	

X²検定および残差分析

欠損値 34(ヘルシーメニュー有り152より)

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B2-10. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による TFT の提供状況の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=278	n=56	n=26	n=196	
TFTの提供	有り	11 (4.0)	6 [†] (10.7)	1 (3.8)	4 [‡] (2.0)	0.013
	なし	267 (96.0)	50 [‡] (89.3)	25 (96.2)	192 [†] (98.0)	

X²検定および残差分析

欠損値 3

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B2-11. 常勤栄養士・管理栄養士の配置による会議の実施状況の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=268	n=56	n=25	n=187	
会議なし		98 (36.6)	12 [‡] (21.4)	9 (36.0)	77 [†] (41.2)	0.003
定期会議有り		132 (49.3)	40 [†] (71.4)	14 (56.0)	78 [‡] (41.7)	
不定期会議有り		38 (14.2)	4 (7.1)	2 (8.0)	32 [†] (17.1)	

X²検定および残差分析

欠損値 13

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B2-12. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による会議頻度の比較

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値	多重比較 [†]
	n=118	n=21	n=9	n=88		
会議頻度 (回/年)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 12.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	<0.001	②, ③<①

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

欠損値 163

[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表B2-13. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による利用者の把握状況の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=276	n=56	n=26	n=194	
利用者の把握	有り	129 (46.7)	29 (51.8)	11 (42.3)	89 (45.9)	0.658
	なし	147 (53.3)	27 (48.2)	15 (57.7)	105 (54.1)	
X ² 検定 欠損値 5						

表B2-14. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による利用者の把握項目の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=122	n=27	n=10	n=85	
性別	有り	121 (99.2)	27 (100.0)	10 (100.0)	84 (98.8)	0.803
	なし	1 (0.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.2)	
年齢構成	有り	121 (99.2)	27 (100.0)	10 (100.0)	84 (98.8)	0.803
	なし	1 (0.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.2)	
身体活動レベル	有り	104 (85.2)	27 (100.0)	8 (80.0)	69 (81.2)	0.05
	なし	18 (14.8)	0 (0.0)	2 (20.0)	16 (18.8)	
身体状況	有り	47 (38.5)	19 [†] (70.4)	5 (50.0)	23 [‡] (27.1)	<0.001
	なし	75 (61.5)	8 [‡] (29.6)	5 (50.0)	62 [†] (72.9)	
X ² 検定および残差分析						
欠損値 7(利用者の把握有り129より)						
† 調整済みの標準化残差が1.96以上						
‡ 調整済みの標準化残差が-1.96以下						

表B2-15. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による利用者の把握情報の献立への反映状況の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=118	n=27	n=11	n=80	
献立への反映	有り	52 (44.1)	21 [†] (77.8)	4 (36.4)	27 [‡] (33.8)	<0.001
	なし	66 (55.9)	6 [‡] (22.2)	7 (63.6)	53 [†] (66.3)	
X ² 検定および残差分析 欠損値 11(利用者の把握有り129より) [†] 調整済みの標準化残差が1.96以上 [‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下						

表B2-16. 常勤管理栄養士・栄養士の配置によるその他の取組の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=277	n=56	n=26	n=195	
その他の取組	有り	100 (36.1)	32 [†] (57.1)	10 (38.5)	58 [‡] (29.7)	<0.001
	なし	177 (63.9)	24 [‡] (42.9)	16 (61.5)	137 [†] (70.3)	
X ² 検定および残差分析 欠損値 4 [†] 調整済みの標準化残差が1.96以上 [‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下						

表B2-17. 常勤管理栄養士・栄養士の配置によるその他の取組内容の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=96	n=31	n=9	n=56	
イベント	有り	42 (43.8)	19 [†] (61.3)	1 [‡] (11.1)	22 (39.3)	0.016
	なし	54 (56.3)	12 [‡] (38.7)	8 [†] (88.9)	34 (60.7)	
食事相談	有り	6 (6.3)	2 (6.5)	0 (0.0)	4 (7.1)	0.712
	なし	90 (93.8)	29 (93.5)	9 (100.0)	52 (92.9)	
健康管理部門との連携	有り	18 (18.8)	6 (19.4)	2 (22.2)	10 (17.9)	0.947
	なし	78 (81.3)	25 (80.6)	7 (77.8)	46 (82.1)	
その他	有り	41 (42.7)	7 [‡] (22.6)	6 (66.7)	28 (50.0)	0.015
	なし	55 (57.3)	24 [†] (77.4)	3 (33.3)	28 (50.0)	

X²検定および残差分析

欠損値 4(その他の取組有り100より)

† 調整済みの標準化残差が1.96以上

‡ 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B2-18. 常勤栄養士・管理栄養士の配置による栄養成分表示状況の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=277	n=56	n=26	n=195	
表示なし		38 (13.7)	2 [‡] (3.6)	2 (7.7)	34 [†] (17.4)	0.005
一部メニュー有り		58 (20.9)	8 (14.3)	3 (11.5)	47 [†] (24.1)	
全メニュー有り		181 (65.3)	46 [†] (82.1)	21 (80.8)	114 [‡] (58.5)	

X²検定および残差分析

欠損値 4

† 調整済みの標準化残差が1.96以上

‡ 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B2-19. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による栄養成分表示項目の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=239	n=54	n=24	n=161	
エネルギー	有り	239 (100.0)	54 (100.0)	24 (100.0)	161 (100.0)	—
	なし	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
たんぱく質	有り	165 (69.0)	47 [†] (87.0)	15 (62.5)	103 [‡] (64.0)	0.005
	なし	74 (31.0)	7 [‡] (13.0)	9 (37.5)	58 [†] (36.0)	
脂質	有り	166 (69.5)	48 [†] (88.9)	15 (62.5)	103 [‡] (64.0)	0.002
	なし	73 (30.5)	6 [‡] (11.1)	9 (37.5)	58 [†] (36.0)	
炭水化物	有り	132 (55.2)	40 [†] (74.1)	10 (41.7)	82 (50.9)	0.005
	なし	107 (44.8)	14 [‡] (25.9)	14 (58.3)	79 (49.1)	
塩分	有り	213 (89.1)	54 [†] (100.0)	24 (100.0)	135 [‡] (83.9)	<0.001
	なし	26 (10.9)	0 [‡] (0.0)	0 (0.0)	26 [†] (16.1)	

X²検定および残差分析

欠損値 0(栄養成分表示有り239より)

† 調整済みの標準化残差が1.96以上

‡ 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B2-20. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による情報提供媒体の記載状況の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=277	n=56	n=26	n=195	
情報提供媒体の記載	有り	257 (92.8)	56 (100.0)	23 (88.5)	178 (91.3)	0.057
	なし	20 (7.2)	0 (0.0)	3 (11.5)	17 (8.7)	
X ² 検定 欠損値 4						

表B2-21. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による情報提供媒体の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=272	n=56	n=25	n=191	
ポスター・サイネージ	有り	234 (86.0)	49 (87.5)	22 (88.0)	163 (85.3)	0.879
	なし	38 (14.0)	7 (12.5)	3 (12.0)	28 (14.7)	
卓上メモ	有り	85 (31.3)	21 (37.5)	8 (32.0)	56 (29.3)	0.508
	なし	187 (68.8)	35 (62.5)	17 (68.0)	135 (70.7)	
リーフレット	有り	41 (15.1)	5 (8.9)	2 (8.0)	34 (17.8)	0.154
	なし	231 (84.9)	51 (91.1)	23 (92.0)	157 (82.2)	
ポップ	有り	45 (16.5)	8 (14.3)	3 (12.0)	34 (17.8)	0.671
	なし	227 (83.5)	48 (85.7)	22 (88.0)	157 (82.2)	
献立表に一口メモ	有り	41 (15.1)	8 (14.3)	2 (8.0)	31 (16.2)	0.548
	なし	231 (84.9)	48 (85.7)	23 (92.0)	160 (83.8)	
実物展示	有り	9 (3.3)	1 (1.8)	1 (4.0)	7 (3.7)	0.771
	なし	263 (96.7)	55 (98.2)	24 (96.0)	184 (96.3)	
X ² 検定 欠損値 9						

表B2-22. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による献立表の記載項目の比較

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=277	n=55	n=26	n=196	
栄養価	有り	222 (80.1)	54 [†] (98.2)	23 (88.5)	145 [†] (74.0)	<0.001
	なし	55 (19.9)	1 [‡] (1.8)	3 (11.5)	51 [†] (26.0)	
使用量	有り	192 (69.3)	42 (76.4)	21 (80.8)	129 (65.8)	0.134
	なし	85 (30.7)	13 (23.6)	5 (19.2)	67 (34.2)	
食品名	有り	193 (69.7)	42 (76.4)	21 (80.8)	130 (66.3)	0.156
	なし	84 (30.3)	13 (23.6)	5 (19.2)	66 (33.7)	
料理名	有り	211 (76.2)	42 (76.4)	21 (80.8)	148 (75.5)	0.839
	なし	66 (23.8)	13 (23.6)	5 (19.2)	48 (24.5)	

X²検定および残差分析

欠損値 4

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-1. 栄養管理報告書の提出回数による常勤管理栄養士・栄養士の配置状況の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=278	n=111	n=52	n=115	
常勤管理栄養士・栄養士の配置なし	196 (70.5)	69 [†] (62.2)	36 (69.2)	91 [†] (79.1)	0.004
常勤栄養士のみ配置有り	26 (9.4)	9 (8.1)	9 [†] (17.3)	8 (7.0)	
常勤管理栄養士の配置有り	56 (20.1)	33 [†] (29.7)	7 (13.5)	16 [†] (13.9)	

X²検定および残差分析

欠損値 3

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-2. 栄養管理報告書の提出回数による給食運営方式の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=276	n=111	n=50	n=115	
直営	14 (5.1)	2 (1.8)	5 (10.0)	7 (6.1)	0.073
委託	262 (94.9)	109 (98.2)	45 (90.0)	108 (93.9)	

X²検定

欠損値 5

表B3-3. 栄養管理報告書の提出回数による提供食数の比較

	全体	2回	1回	0回	p値	多重比較 [†]
	n=280	n=114	n=52	n=114		
朝食数 (食)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.718	
昼食数 (食)	140.0 (80.0 , 282.5)	168.5 (105.0 , 380.0)	155.0 (77.5 , 250.0)	100.0 (60.0 , 200.0)	<0.001	0回<2回
夕食数 (食)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 10.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.905	
1日合計食数 (食)	140.0 (85.0 , 300.0)	180.0 (110.0 , 400.0)	170.0 (77.5 , 280.0)	117.5 (65.0 , 216.0)	<0.001	0回<2回

0回: 2023年度の提出無、1回: 5月または11月のどちらか一方で提出有、2回: 5月・11月ともに提出有

中央値 (25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表B3-4. 栄養管理報告書の提出回数による提供方式の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=277	n=113	n=51	n=113	
単一定食	26 (9.4)	7 (6.2)	0 [‡] (0.0)	19 [†] (16.8)	<0.001
複数定食	48 (17.3)	22 (19.5)	8 (15.7)	18 (15.9)	
混合	106 (38.3)	34 [†] (30.1)	25 (49.0)	47 (41.6)	
カフェテリア	97 (35.0)	50 [†] (44.2)	18 (35.3)	29 [†] (25.7)	

X²検定および残差分析

欠損値 4

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-5. 栄養管理報告書の提出回数によるスマートミールの提供状況の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=281	n=114	n=52	n=115	
なし	262 (93.2)	103 (90.4)	47 (90.4)	112 [†] (97.4)	0.006
「ちゃんと」有り	8 (2.8)	8 [†] (7.0)	0 (0.0)	0 [‡] (0.0)	
「しっかり」有り	9 (3.2)	3 (2.6)	4 (7.7)	2 (1.7)	
2種有り	2 (0.7)	0 (0.0)	1 (1.9)	1 (0.9)	

X²検定および残差分析

欠損値 0

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-6. 栄養管理報告書の提出回数によるヘルシーメニューの提供状況の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=280	n=114	n=52	n=114	
ヘルシーメニューの提供	有り 154 (55.0)	67 (58.8)	34 (65.4)	53 [‡] (46.5)	0.044
	なし 126 (45.0)	47 (41.2)	18 (34.6)	61 [†] (53.5)	

X²検定および残差分析

欠損値 1

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-7. 栄養管理報告書の提出回数によるヘルシーメニューの提供頻度の比較

	全体	2回	1回	0回	p値	多重比較 [†]
	n=269	n=111	n=50	n=108		
ヘルシーメニュー 提供頻度 (回/月)	1.0 (0.0 , 4.0)	1.0 (0.0 , 8.0)	2.0 (0.0 , 20.0)	0.0 (0.0 , 3.0)	0.003	0回<1回

0回:2023年度の提出無、1回:5月または11月のどちらか一方で提出有、2回:5月・11月ともに提出有

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表B3-8. 栄養管理報告書の提出回数によるヘルシーメニューの基準項目の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=119	n=49	n=25	n=45	
エネルギー	有り 43 (36.1)	17 (34.7)	9 (36.0)	17 (37.8)	0.953
	なし 76 (63.9)	32 (65.3)	16 (64.0)	28 (62.2)	
脂質	有り 19 (16.0)	11 (22.4)	3 (12.0)	5 (11.1)	0.27
	なし 100 (84.0)	38 (77.6)	22 (88.0)	40 (88.9)	
塩分	有り 37 (31.1)	17 (34.7)	9 (36.0)	11 (24.4)	0.471
	なし 82 (68.9)	32 (65.3)	16 (64.0)	34 (75.6)	
野菜	有り 77 (64.7)	33 (67.3)	15 (60.0)	29 (64.4)	0.821
	なし 42 (35.3)	16 (32.7)	10 (40.0)	16 (35.6)	
その他	有り 15 (12.6)	9 (18.4)	1 (4.0)	5 (11.1)	0.197
	なし 104 (87.4)	40 (81.6)	24 (96.0)	40 (88.9)	

X²検定

欠損値 35

表B3-9. 栄養管理報告書の提出回数による TFT の提供状況の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=281	n=114	n=52	n=115	
TFTの提供	有り 12 (4.3)	7 (6.1)	0 (0.0)	5 (4.3)	0.192
	なし 269 (95.7)	107 (93.9)	52 (100.0)	110 (95.7)	
X ² 検定					
欠損値 0					

表B3-10. 栄養管理報告書の提出回数による会議の実施状況の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=271	n=108	n=51	n=112	
会議なし	100 (36.9)	33 (30.6)	15 (29.4)	52 [†] (46.4)	0.003
定期会議有り	133 (49.1)	65 (60.2)	23 (45.1)	45 [‡] (40.2)	
不定期会議有り	38 (14.0)	10 (9.3)	13 (25.5)	15 (13.4)	
X ² 検定および残差分析					
欠損値 10					

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-11. 栄養管理報告書の提出回数による会議頻度の比較

	全体	2回	1回	0回	p値	多重比較 [†]
	n=120	n=47	n=16	n=57		
会議頻度	(回/年) 0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 2.5)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.011	0回<2回

0回:2023年度の提出無、1回:5月または11月のどちらか一方で提出有、2回:5月・11月ともに提出有

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表B3-12. 栄養管理報告書の提出回数による利用者の把握状況の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=279	n=114	n=52	n=113	
利用者の把握	有り 130 (46.6)	72 [†] (63.2)	25 (48.1)	33 [‡] (29.2)	<0.001
	なし 149 (53.4)	42 [‡] (36.8)	27 (51.9)	80 [†] (70.8)	

X²検定および残差分析

欠損値 2

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-13. 栄養管理報告書の提出回数による利用者の把握項目の比較

		合計	2回	1回	0回	p値
		n=122	n=67	n=22	n=33	
性別	有り	121 (99.2)	66 (98.5)	22 (100.0)	33 (100.0)	0.661
	なし	1 (0.8)	1 (1.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	
年齢構成	有り	121 (99.2)	67 (100.0)	22 (100.0)	32 (97.0)	0.257
	なし	1 (0.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (3.0)	
身体活動レベル	有り	104 (85.2)	62 [†] (92.5)	18 (81.8)	24 [‡] (72.7)	0.028
	なし	18 (14.8)	5 [†] (7.5)	4 (18.2)	9 [†] (27.3)	
身体状況	有り	47 (38.5)	32 (47.8)	7 (31.8)	8 (24.2)	0.059
	なし	75 (61.5)	35 (52.2)	15 (68.2)	25 (75.8)	

X²検定および残差分析

欠損値 8(利用者の把握有り130より)

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-14. 栄養管理報告書の提出回数による利用者の把握情報の献立への反映状況の比較

		合計	2回	1回	0回	p値
		n=118	n=64	n=23	n=31	
献立への反映	有り	52 (44.1)	32 (50.0)	8 (34.8)	12 (38.7)	0.354
	なし	66 (55.9)	32 (50.0)	15 (65.2)	19 (61.3)	

X²検定

欠損値 12(利用者の把握有り130より)

表B3-15. 栄養管理報告書の提出回数によるその他の取組状況の比較

		合計	2回	1回	0回	p値
		n=280	n=113	n=52	n=115	
その他の取組	有り	101 (36.1)	51 [†] (45.1)	16 (30.8)	34 (29.6)	0.034
	なし	179 (63.9)	62 [‡] (54.9)	36 (69.2)	81 (70.4)	

X²検定および残差分析

欠損値 1

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-16. 栄養管理報告書の提出回数によるその他の取組内容の比較

		合計	2回	1回	0回	p値
		n=96	n=47	n=16	n=33	
イベント	有り	42 (43.8)	25 (53.2)	5 (31.3)	12 (36.4)	0.178
	なし	54 (56.3)	22 (46.8)	11 (68.8)	21 (63.6)	
食事相談	有り	6 (6.3)	2 (4.3)	1 (6.3)	3 (9.1)	0.679
	なし	90 (93.8)	45 (95.7)	15 (93.8)	30 (90.9)	
健康管理部門との連携	有り	18 (18.8)	6 (12.8)	5 (31.3)	7 (21.2)	0.237
	なし	78 (81.3)	41 (87.2)	11 (68.8)	26 (78.8)	
その他	有り	41 (42.7)	19 (40.4)	7 (43.8)	15 (45.5)	0.901
	なし	55 (57.3)	28 (59.6)	9 (56.3)	18 (54.5)	

X²検定

欠損値 5(取組有り101より)

表B3-17. 栄養管理報告書の提出回数による栄養成分表示状況の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=280	n=114	n=51	n=115	
表示なし	38 (13.6)	6 [‡] (5.3)	7 (13.7)	25 [†] (21.7)	0.008
一部メニュー有り	58 (20.7)	28 (24.6)	10 (19.6)	20 (17.4)	
全メニュー有り	184 (65.7)	80 (70.2)	34 (66.7)	70 (60.9)	

X²検定および残差分析

欠損値 1

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-18. 栄養管理報告書の提出回数による栄養成分表示項目の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=242	n=108	n=44	n=90	
エネルギー	有り 242 (100.0)	108 (100.0)	44 (100.0)	90 (100.0)	—
	なし 0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
たんぱく質	有り 168 (69.4)	74 (68.5)	31 (70.5)	63 (70.0)	0.962
	なし 74 (30.6)	34 (31.5)	13 (29.5)	27 (30.0)	
脂質	有り 169 (69.8)	75 (69.4)	31 (70.5)	63 (70.0)	0.992
	なし 73 (30.2)	33 (30.6)	13 (29.5)	27 (30.0)	
炭水化物	有り 134 (55.4)	62 (57.4)	21 (47.7)	51 (56.7)	0.527
	なし 108 (44.6)	46 (42.6)	23 (52.3)	39 (43.3)	
塩分	有り 216 (89.3)	96 (88.9)	40 (90.9)	80 (88.9)	0.926
	なし 26 (10.7)	12 (11.1)	4 (9.1)	10 (11.1)	

X²検定

欠損値 0(栄養成分表示有り242より)

表B3-19. 栄養管理報告書の提出回数による情報提供媒体の記載状況の比較

	合計	2回	1回	0回	p値
	n=281	n=114	n=52	n=115	
情報提供媒体の記載	有り 260 (92.9)	112 [†] (98.2)	50 (96.2)	98 [‡] (86.0)	<0.001
	なし 21 (7.1)	2 [‡] (1.8)	2 (3.8)	17 [†] (14.0)	

X²検定および残差分析[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-20. 栄養管理報告書の提出回数による情報提供媒体の比較

		合計 n=260	2回 n=112	1回 n=50	0回 n=98	p値
ポスターサイネージ	有り	237 (91.2)	100 (89.3)	46 (92.0)	91 (92.9)	0.643
	なし	23 (8.8)	12 (10.7)	4 (8.0)	7 (7.1)	
卓上メモ	有り	86 (33.1)	46 (41.1)	15 (30.0)	25 (25.5)	0.05
	なし	174 (66.9)	66 (58.9)	35 (70.0)	73 (74.5)	
リーフレット	有り	41 (15.8)	19 (17.0)	8 (16.0)	14 (14.3)	0.867
	なし	219 (84.2)	93 (83.0)	42 (84.0)	84 (85.7)	
ポップ	有り	45 (17.3)	27 (24.1)	6 (12.0)	12 (12.2)	0.479
	なし	215 (82.7)	85 (75.9)	44 (88.0)	86 (87.8)	
献立表に一口メモ	有り	41 (15.8)	20 (17.9)	9 (18.0)	12 (12.2)	0.479
	なし	219 (84.2)	92 (82.1)	41 (82.0)	86 (87.8)	
実物展示	有り	9 (3.5)	5 (4.5)	2 (4.0)	2 (2.0)	0.615
	なし	251 (96.5)	107 (95.5)	48 (96.0)	96 (98.0)	

X²検定および残差分析

欠損値 21

† 調整済みの標準化残差が1.96以上

* 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表B3-21. 栄養管理報告書の提出回数による献立表の記載項目の比較

		合計 n=280	2回 n=113	1回 n=52	0回 n=115	p値
栄養価	有り	225 (80.4)	98 (86.7)	40 (76.9)	87 (75.7)	0.086
	なし	55 (19.6)	15 (13.3)	12 (23.1)	28 (24.3)	
使用量	有り	195 (69.6)	85 (75.2)	35 (67.3)	75 (65.2)	0.239
	なし	85 (30.4)	28 (24.8)	17 (32.7)	40 (34.8)	
食品名	有り	196 (70.0)	88 (77.9)	34 (65.4)	74 (64.3)	0.06
	なし	84 (30.0)	25 (22.1)	18 (34.6)	41 (35.7)	
料理名	有り	214 (76.4)	92 (81.4)	39 (75.0)	83 (72.2)	0.25
	なし	66 (23.6)	21 (18.6)	13 (25.0)	32 (27.8)	

X²検定

欠損値 1

表C-1. 給食の運営方式

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=78	n=21	n=11	n=46	
委託	74 (94.9)	18 (85.7)	11 (100)	45 (97.8)	0.08
直営	4 (5.1)	3 (14.3)	0 (0)	1 (2.2)	
X ² 検定 欠損値 2					

表C-2. 食事提供状況

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみの 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=79	n=21	n=11	n=47	
昼食のみ提供	43 (54.4)	8 (38.1)	3 (27.3)	32 [†] (68.1)	0.026
朝・昼食を提供	1 (1.3)	1 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	
昼・夕食を提供	21 (26.6)	5 (23.8)	5 (45.5)	11 (23.4)	
朝・昼・夕食を提供	14 (17.7)	7 [†] (33.3)	3 (27.3)	4 [‡] (8.5)	
X ² 検定および残差分析 欠損値 1 [†] 調整済みの標準化残差が1.96以上 [‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下					

表C-3. 提供食数

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値	多重比較 [†]
	n=79	n=21	n=11	n=47		
朝食数 (食)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 2.0)	0.0 (0.0 , 0.5)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.031	③<①
昼食数 (食)	150.0 (121.0 , 226.0)	330.0 (150.0 , 427.0)	116.0 (91.5 , 133.5)	145.0 (127.5 , 207.5)	<0.001	②, ③<①, ②<③
夕食数 (食)	0.0 (0.0 , 20.0)	9.0 (0.0 , 28.0)	10.0 (2.0 , 24.5)	0.0 (0.0 , 9.0)	0.031	
1日合計食数 (食)	168.5 (123.0 , 249.0)	360.0 (175.0 , 453.0)	121.0 (101.5 , 156.0)	160.0 (130.0 , 216.5)	<0.001	②, ③<①
中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定 欠損値 1 [†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した						

表C-4. 対象者数・利用者数・利用率

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値	多重比較 [†]
	n=47	n=13	n=9	n=25		
対象者数 ¹⁾ (人)	310.5 (215.0 , 526.5)	698.0 (318.0 , 1270.0)	221.0 (176.0 , 255.0)	300.0 (220.0 , 481.0)	0.005	②<①
	n=42	n=13	n=8	n=21		
利用者数 ¹⁾ (人)	169.0 (119.7 , 247.9)	348.1 (151.8 , 453.2)	117.7 (95.0 , 196.7)	165.2 (130.0 , 218.1)	0.023	②<①
利用率 ²⁾ (%)	54.8 ± 22.5	50.3 ± 18.8	64.6 ± 27.1	53.8 ± 22.7	0.37	

¹⁾ 中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

²⁾ 一元配置分散分析, 平均±標準偏差

欠損値 対象者数:33, 利用者数/利用率:38

[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表C-5. 栄養に関する会議の開催

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=79	n=21	n=11	n=47	
栄養に関する会議	有り	57 (72.2)	17 (81.0)	10 (90.9)	30 (63.8)	0.08
	なし	22 (27.8)	4 (19.0)	1 (9.1)	17 (36.2)	

X²検定

欠損値 1

会議に関する項目の記入有無より判断(いずれかひとつの項目に記入があれば有りとした)

表C-6. 栄養に関する会議の開催頻度

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=48	n=16	n=10	n=22	
開催頻度 (回/年)	4.0 (2.0 , 12.0)	6.0 (2.5 , 12.0)	2.0 (1.0 , 12.0)	5.0 (4.0 , 12.0)	0.195

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定
欠損値 32

表C-7. 栄養に関する会議の構成職種

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=51	n=17	n=8	n=26	
管理者	有り	30 (58.8)	12 (70.6)	6 (75.0)	12 (46.2)	0.169
	なし	21 (41.2)	5 (29.4)	2 (25.0)	14 (53.8)	
栄養管理部門責任者	有り	16 (31.4)	3 (17.6)	5 (62.5)	8 (30.8)	0.078
	なし	35 (68.6)	14 (82.4)	3 (37.5)	18 (69.2)	
管理栄養士・栄養士	有り	26 (51.0)	11 (64.7)	4 (50.0)	11 (42.3)	0.356
	なし	25 (49.0)	6 (35.3)	4 (50.0)	15 (57.7)	
健康管理部門スタッフ	有り	15 (29.4)	3 (17.6)	4 (50.0)	8 (30.8)	0.248
	なし	36 (70.6)	14 (82.4)	4 (50.0)	18 (69.2)	
受託業者スタッフ	有り	38 (74.5)	11 (64.7)	5 (62.5)	22 (84.6)	0.239
	なし	13 (25.5)	6 (35.3)	3 (37.5)	4 (15.4)	
その他	有り	19 (37.3)	7 (41.2)	2 (25.0)	10 (38.5)	0.725
	なし	32 (62.7)	10 (58.8)	6 (75.0)	16 (61.5)	

X²検定

欠損値 29

表C-8. 栄養に関する会議の目的

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=54	n=17	n=9	n=28	
栄養管理の課題把握と その改善策の検討	有り	30 (55.6)	12 (70.6)	5 (55.6)	13 (46.4)	0.286
	なし	24 (44.4)	5 (29.4)	4 (44.4)	15 (53.6)	
適切な栄養管理のための 関係部門の連携強化	有り	23 (42.6)	6 (35.3)	8 [†] (88.9)	9 (32.1)	0.009
	なし	31 (57.4)	11 (64.7)	1 [‡] (11.1)	19 (67.9)	
苦情処理	有り	32 (59.3)	10 (58.8)	5 (55.6)	17 (60.7)	0.962
	なし	22 (40.7)	7 (41.2)	4 (44.4)	11 (39.3)	
献立内容の検討	有り	42 (77.8)	13 (76.5)	8 (88.9)	21 (75)	0.675
	なし	12 (22.2)	4 (23.5)	1 (11.1)	7 (25)	
その他	有り	7 (13)	4 (23.5)	1 (11.1)	2 (7.1)	0.279
	なし	47 (87)	13 (76.5)	8 (88.9)	26 (92.9)	

X²検定および残差分析

欠損値 26

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表C-9. 肥満・やせの割合の記入状況

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=79	n=21	n=11	n=47	
肥満・やせの割合の記入	有り	48 (60.8)	17 [†] (81.0)	8 (72.7)	23 [‡] (48.9)	0.03
	なし	31 (39.2)	4 [‡] (19.0)	3 (27.3)	24 [†] (51.1)	

X²検定および残差分析

欠損値 1

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

いずれかひとつの項目に記入があれば有りとした

表C-10. 高血圧・脂質異常症・高血糖の把握状況

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=79	n=21	n=11	n=47	
高血圧・脂質異常症・ 高血糖の把握	有り	32 (40.5)	13 [†] (61.9)	7 (63.6)	12 [‡] (25.5)	0.005
	なし	47 (59.5)	8 [‡] (38.1)	4 (36.4)	35 [†] (74.5)	

X²検定および残差分析

欠損値 1

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

いずれかひとつの項目に記入があれば有りとした

表C-11. 利用者の把握情報の献立への配慮

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=57	n=18	n=10	n=29	
献立への配慮	有り	36 (63.2)	14 (77.8)	5 (50.0)	17 (58.6)	0.265
	なし	21 (36.8)	4 (22.2)	5 (50.0)	12 (41.4)	

X²検定

欠損値 23

表C-12. 給食形態

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=79	n=21	n=11	n=47	
単一定食	6 (7.6)	3 (14.3)	0 (0.0)	3 (6.4)	0.226
複数定食	45 (57.0)	8 (38.1)	8 (72.7)	29 (61.7)	
単品	2 (2.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (4.3)	
カフェテリア	16 (20.3)	8 (38.1)	2 (18.2)	6 (12.8)	
その他	10 (12.7)	2 (9.5)	1 (9.1)	7 (14.9)	

X²検定

欠損値 1

表C-13. 利用者の健康に配慮した取組

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=79	n=21	n=11	n=47	
栄養バランスに関する取組	有り	64 (81.0)	20 (95.2)	8 (72.7)	36 (76.6)	0.146
	なし	15 (19.0)	1 (4.8)	3 (27.3)	11 (23.4)	
健康・栄養情報の提供	有り	72 (91.1)	21 (100.0)	10 (90.9)	41 (87.2)	0.231
	なし	7 (8.9)	0 (0.0)	1 (9.1)	6 (12.8)	
献立の栄養成分等の表示	有り	75 (94.9)	20 (95.2)	11 (100.0)	44 (93.6)	0.684
	なし	4 (5.1)	1 (4.8)	0 (0.0)	3 (6.4)	
X ² 検定 欠損値 1						

表C-14. 栄養バランスに関する取組内容

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=64	n=20	n=8	n=36	
ヘルシーメニューの提供	有り	57 (89.1)	18 (90.0)	7 (87.5)	32 (88.9)	0.981
	なし	7 (10.9)	2 (10.0)	1 (12.5)	4 (11.1)	
単品料理の組合せの提示	有り	12 (18.8)	5 (25.0)	1 (12.5)	6 (16.7)	0.663
	なし	52 (81.3)	15 (75.0)	7 (87.5)	30 (83.3)	
その他	有り	3 (4.7)	1 (5.0)	1 (12.5)	1 (2.8)	0.499
	なし	61 (95.3)	19 (95.0)	7 (87.5)	35 (97.2)	
X ² 検定 欠損値 16						

表C-15. 健康・栄養に関する情報の提供方法

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=70	n=21	n=10	n=39	
ポスター	有り	49 (70.0)	12 (57.1)	8 (80.0)	29 (74.4)	0.289
	なし	21 (30.0)	9 (42.9)	2 (20.0)	10 (25.6)	
卓上メモ	有り	26 (37.1)	5 (23.8)	6 (60.0)	15 (38.5)	0.145
	なし	44 (62.9)	16 (76.2)	4 (40.0)	24 (61.5)	
献立表などに一口メモ	有り	23 (32.9)	8 (38.1)	4 (40.0)	11 (28.2)	0.646
	なし	47 (67.1)	13 (61.9)	6 (60.0)	28 (71.8)	
ポップ	有り	33 (47.1)	9 (42.9)	5 (50.0)	19 (48.7)	0.893
	なし	37 (52.9)	12 (57.1)	5 (50.0)	20 (51.3)	
その他	有り	6 (8.6)	3 (14.3)	1 (10.0)	2 (5.1)	0.474
	なし	64 (91.4)	18 (85.7)	9 (90.0)	37 (94.9)	
X ² 検定 欠損値 10						

表C-16. 献立の栄養成分等の表示項目

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=75	n=20	n=11	n=44	
エネルギー	有り	75 (100.0)	20 (100.0)	11 (100.0)	44 (100.0)	—
	なし	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
たんぱく質	有り	50 (66.7)	14 (70.0)	6 (54.5)	30 (68.2)	0.646
	なし	25 (33.3)	6 (30.0)	5 (45.5)	14 (31.8)	
脂質	有り	52 (69.3)	15 (75.0)	6 (54.5)	31 (70.5)	0.482
	なし	23 (30.7)	5 (25.0)	5 (45.5)	13 (29.5)	
炭水化物	有り	35 (46.7)	8 (40.0)	4 (36.4)	23 (52.3)	0.501
	なし	40 (53.3)	12 (60.0)	7 (63.6)	21 (47.7)	
食塩相当量	有り	66 (88.0)	18 (90.0)	9 (81.8)	39 (88.6)	0.782
	なし	9 (12.0)	2 (10.0)	2 (18.2)	5 (11.4)	
食事バランスガイド	有り	7 (9.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	7 (15.9)	0.066
	なし	68 (90.7)	20 (100.0)	11 (100.0)	37 (84.1)	
その他	有り	10 (13.3)	3 (15.0)	1 (9.1)	6 (13.6)	0.895
	なし	65 (86.7)	17 (85.0)	10 (90.9)	38 (86.4)	

X²検定

欠損値 5

表C-17. 献立表の記載項目

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=76	n=21	n=11	n=44	
献立名	有り	76 (100.0)	21 (100.0)	11 (100.0)	44 (100.0)	—
	なし	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
食品名	有り	55 (72.4)	16 (76.2)	10 (90.9)	29 (65.9)	0.227
	なし	21 (27.6)	5 (23.8)	1 (9.1)	15 (34.1)	
分量	有り	52 (68.4)	14 (66.7)	10 (90.9)	28 (63.6)	0.494
	なし	24 (31.6)	7 (33.3)	1 (9.1)	16 (36.4)	
栄養価	有り	54 (71.1)	15 (71.4)	9 (81.8)	30 (68.2)	0.671
	なし	22 (28.9)	6 (28.6)	2 (18.2)	14 (31.8)	
その他	有り	3 (3.9)	1 (4.8)	0 (0.0)	2 (4.5)	0.767
	なし	73 (96.1)	20 (95.2)	11 (100.0)	42 (95.5)	

X²検定

欠損値 4

表C-18. 嗜好・喫食量調査の実施状況

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=70	n=20	n=11	n=39	
嗜好調査	有り	22 (31.4)	8 (40.0)	7 [†] (63.6)	7 [‡] (17.9)	0.01
	なし	48 (68.6)	12 (60.0)	4 [‡] (36.4)	32 [†] (82.1)	
喫食量調査	有り	49 (62.8)	13 (61.9)	8 (72.7)	28 (60.9)	0.762
	なし	29 (37.2)	8 (38.1)	3 (27.3)	18 (39.1)	

X²検定および残差分析

欠損値 嗜好調査:10, 喫食量調査:2

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表C-19. 非常時の対応

		合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
		n=71	n=20	n=11	n=40	
食中毒・感染症 対策マニュアル	有り	63 (88.7)	18 (90.0)	11 (100.0)	34 (85.0)	0.37
	なし	8 (11.3)	2 (10.0)	0 (0.0)	6 (15.0)	
災害時対策マニュアル	有り	61 (88.4)	15 (78.9)	11 (100.0)	35 (89.7)	0.205
	なし	8 (11.6)	4 (21.1)	0 (0.0)	4 (10.3)	
他の給食施設等との連携	有り	37 (54.4)	13 (61.9)	9 [†] (81.8)	15 [‡] (40.5)	0.029
	なし	31 (45.6)	7 (33.3)	2 [‡] (18.2)	22 [†] (59.5)	
非常食糧等の備蓄	有り	45 (67.2)	14 (73.7)	7 (63.6)	24 (64.9)	0.772
	なし	22 (32.8)	5 (26.3)	4 (36.4)	13 (35.1)	
非常食糧等を活用した 献立作成	有り	3 (4.6)	2 (11.1)	0 (0.0)	1 (2.8)	0.282
	なし	62 (95.4)	16 (88.9)	11 (100.0)	35 (97.2)	

X²検定および残差分析

欠損値 食中毒マニュアル:9, 災害時マニュアル:11, 他の給食施設等との連携:12, 食料備蓄:13, 災害時用献立作成:15

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表D-1. 給食運営方式

	施設数(%)				
	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=212	n=65	n=49	n=98	
合計	212 (100.0)	65 (30.7)	49 (23.1)	98 (46.2)	—
直営	3 (1.4)	2 (66.7)	1 (33.3)	0 (0.0)	0.24
委託	209 (98.6)	63 (30.1)	48 (23.0)	98 (46.9)	

X²検定

表D-2. 給食対象者数

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値	多重比較 [†]
	n=169	n=58	n=38	n=73		
給食対象者数(人)	400.0 (259.5, 697.5)	656.0 (426.0, 1293.0)	412.0 (280.0, 680.0)	284.0 (180.0, 400.0)	<0.001	③<②<①

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

欠損値:43

[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表D-3. 食数

	合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値	多重比較 [†]
	n=212	n=65	n=49	n=98		
朝食(食)	0.0 (0.0, 0.0)	0.0 (0.0, 0.0)	0.0 (0.0, 0.0)	0.0 (0.0, 0.0)	0.097	
昼食(食)	217.0 (130.0, 350.0)	386.0 (250.0, 559.0)	240.0 (175.0, 350.0)	143.5 (110.0, 209.0)	<0.001	③<②<①
夕食(食)	5.5 (0.0, 40.0)	30.0 (0.0, 70.0)	17.0 (0.0, 60.0)	0.0 (0.0, 15.0)	<0.001	③<①, ②
夜食その他(食)	0.0 (0.0, 0.0)	0.0 (0.0, 0.0)	0.0 (0.0, 0.0)	0.0 (0.0, 0.0)	0.23	
合計(おやつをのぞく)(食)	239.5 (145.0, 380.8)	433.0 (265.0, 687.0)	303.0 (191.0, 381.0)	158.5 (118.0, 229.0)	<0.001	③<②<①
おやつ(食)	0.0 (0.0, 0.0)	0.0 (0.0, 0.0)	0.0 (0.0, 0.0)	0.0 (0.0, 0.0)	0.41	

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表D-4. 給食委員会等の実施状況

	施設数(%)				
	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=211	n=65	n=48	n=98	
給食委員会等					
有り	177 (83.9)	59 (90.8)	43 (89.6)	75 [†] (76.5)	0.025
なし	34 (16.1)	6 (9.2)	5 (10.4)	23 [†] (23.5)	
	n=171	n=58	n=41	n=72	
記録					
有り	159 (93.0)	55 (94.8)	40 (97.6)	64 (88.9)	0.18
なし	12 (7.0)	3 (5.2)	1 (2.4)	8 (11.1)	

X²検定および残差分析

欠損値 給食委員会等:1, 記録:6

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表D-5. 給食委員会等の開催回数

	合計 n=170	① 常勤管理栄養士の 配置有り n=54	② 常勤栄養士のみ 配置有り n=43	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=73	p値
開催回数(回/年)	12.0 (2.0, 12.0)	12.0 (2.5, 12.0)	10.0 (3.0, 12.0)	10.0 (2.0, 12.0)	0.34

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定
欠損値: 42(「不定期」、「随時」等の回答を含む)
複数種類の会議が開催されており、その回数が記載されている場合は、それらの合計値を用いた
「2〜3回/年」等、幅をもたせた回答については中央値を用いた

表D-6. 利用者の把握状況

	合計 n=201	常勤管理栄養士の 配置有り n=62	常勤栄養士のみ 配置有り n=47	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=92	施設数(%) p値
体格の把握(BMIなど)					
有り	179 (89.1)	61 [†] (98.4)	39 (83.0)	79 (85.9)	0.016
なし	22 (10.9)	1 [‡] (1.6)	8 (17.0)	13 (14.1)	
食物アレルギーの把握					
有り	29 (14.7)	9 (15.3)	4 (9.1)	16 (17.0)	0.47
なし	168 (85.3)	50 (84.7)	40 (90.9)	78 (83.0)	
生活習慣の把握(給食以外の食事状況、運動、飲酒・喫煙習慣等)					
有り	124 (62.3)	39 (63.9)	27 (61.4)	58 (61.7)	0.95
なし	75 (37.7)	22 (36.1)	17 (38.6)	36 (38.3)	
個人の給食の摂取量把握					
実施している	15 (7.7)	5 (8.5)	4 (9.1)	6 (6.6)	0.85
実施していない	179 (92.3)	54 (91.5)	40 (90.9)	85 (93.4)	
嗜好・満足度調査					
実施している	92 (48.2)	21 (36.2)	21 (48.8)	50 (55.6)	0.071
実施していない	99 (51.8)	37 (63.8)	22 (51.2)	40 (44.4)	

X²検定および残差分析

欠損値 体格の把握(BMIなど): 11, 食物アレルギーの把握: 15, 生活習慣の把握(給食以外の食事状況、運動、飲酒・喫煙習慣等): 13,
個人の給食の摂取量把握: 18, 嗜好・満足度調査: 21

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表D-7. 肥満者・やせの者の割合

	合計 n=181	① 常勤管理栄養士の 配置有り n=60	② 常勤栄養士のみ 配置有り n=40	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=81	p値
肥満者の割合(%)	26.40 (21.40, 30.20)	26.85 (23.50, 30.45)	25.20 (21.00, 29.80)	26.90 (21.90, 30.20)	0.50
やせの者の割合(%)	6.40 (4.80, 8.95)	6.20 (4.70, 8.75)	7.10 (5.55, 8.40)	6.40 (4.90, 9.00)	0.49

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

欠損値 肥満者の割合: 31, やせの者の割合: 32

表D-8. 給与栄養量

	合計 n=193	① 常勤管理栄養士の 配置有り n=57	② 常勤栄養士のみ 配置有り n=45	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=91	p値	多重比較 [†]
エネルギー(kcal)	762.0 (701.5, 827.0)	731.0 (687.0, 784.0)	757.0 (706.0, 842.0)	796.0 (732.0, 843.5)	0.001	①<③
たんぱく質(g)	27.6 (25.3, 30.7)	27.60 (25.30, 29.80)	28.30 (26.55, 32.25)	27.00 (24.75, 29.45)	0.091	
脂肪エネルギー比率(%)	26.0 (22.9, 29.2)	25.50 (21.40, 28.80)	27.00 (23.25, 30.85)	26.00 (23.35, 29.00)	0.21	
カルシウム(mg)	122.0 (97.0, 150.0)	120.0 (100.0, 144.0)	131.5 (99.0, 162.0)	119.0 (96.0, 145.0)	0.55	
鉄(mg)	2.8 (2.3, 3.1)	2.70 (2.20, 2.90)	2.90 (2.60, 3.55)	2.70 (2.30, 3.05)	0.025	①, ③<②
ビタミンA(μgRAE)	190.0 (146.0, 260.0)	195.0 (158.0, 253.0)	170.5 (128.5, 224.0)	190.0 (153.0, 271.0)	0.37	
ビタミンB ₁ (mg)	0.4 (0.3, 0.4)	0.370 (0.320, 0.420)	0.360 (0.295, 0.435)	0.370 (0.320, 0.420)	0.85	
ビタミンB ₂ (mg)	0.3 (0.2, 0.3)	0.275 (0.225, 0.320)	0.300 (0.255, 0.370)	0.290 (0.230, 0.345)	0.15	
ビタミンC(mg)	31.5 (25.3, 38.0)	30.0 (24.5, 39.0)	32.5 (26.5, 37.5)	31.5 (26.0, 38.0)	0.99	
食塩相当量(g)	3.3 (2.8, 3.9)	3.10 (2.70, 4.00)	3.35 (2.85, 4.20)	3.40 (2.85, 3.80)	0.86	
カリウム(mg)	756.5 (666.0, 866.8)	768.0 (692.0, 869.0)	773.0 (671.0, 886.0)	737.0 (666.0, 852.0)	0.57	
食物繊維総量(g)	5.30 (4.43, 6.88)	6.00 (4.40, 7.30)	5.80 (4.55, 6.60)	5.20 (4.45, 6.75)	0.70	

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

欠損値 エネルギー:19, たんぱく質・脂質エネルギー比率:20, カルシウム・鉄・ビタミン(A・B₁・B₂・C)・食塩相当量:21, カリウム:34, 食物繊維総量:24[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表D-9. 栄養に関する情報提供

	合計 n=211	常勤管理栄養士の 配置有り n=64	常勤栄養士のみ 配置有り n=49	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=98	施設数(%) p値
献立表の配布・掲示					
有り	211 (100.0)	64 (100.0)	49 (100.0)	98 (100.0)	—
なし	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
栄養成分表示					
有り	203 (96.2)	63 (98.4)	49 (100.0)	91 (92.9)	0.054
なし	8 (3.8)	1 (1.6)	0 (0.0)	7 (7.1)	
【内容】	n=200	n=63	n=48	n=89	
熱量	199 (99.5)	63 (100.0)	48 (100.0)	88 (98.9)	0.53
たんぱく質	180 (90.0)	61 [†] (96.8)	39 [‡] (81.3)	80 (89.9)	0.025
脂質	180 (90.0)	61 (96.8)	40 (83.3)	79 (88.8)	0.056
食塩相当量	190 (95.0)	63 (100.0)	44 (91.7)	83 (93.3)	0.082
パネル・ポスターの掲示	126 (59.7)	41 (64.1)	33 (67.3)	52 (53.1)	0.17
卓上メモ	57 (27.0)	12 (18.8)	17 (34.7)	28 (28.6)	0.15
給食だより等の配布	3 (1.4)	1 (1.6)	1 (2.0)	1 (1.0)	0.88
集団栄養指導	10 (4.7)	5 (7.8)	2 (4.1)	3 (3.1)	0.37
その他	45 (21.3)	24 [†] (37.5)	7 (14.3)	14 [‡] (14.3)	<0.001

X²検定および残差分析

欠損値 献立表の配布・掲示・栄養成分表示:1, 内容:3, パネル・ポスターの掲示・卓上メモ・給食だより等の配布・集団栄養指導・その他:1

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表D-10. ヘルシーメニューの提供状況

	施設数(%)				
	合計 n=212	常勤管理栄養士の 配置有り n=65	常勤栄養士のみ 配置有り n=49	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=98	p値
ヘルシーメニューの提供					
毎日提供している	77 (36.3)	39 [†] (60.0)	20 (40.8)	18 [‡] (18.4)	<0.001
時々提供している	90 (42.5)	20 [‡] (30.8)	26 (53.1)	44 (44.9)	
提供していない	45 (21.2)	6 [‡] (9.2)	3 [‡] (6.1)	36 [†] (36.7)	
	n=211	n=65	n=48	n=98	
“健康的な惣菜” [*] の基準を満たす料理の提供					
基準を満たした料理を給食で提供している	71 (33.6)	35 [†] (53.8)	14 (29.2)	22 [‡] (22.4)	<0.001
基準を満たした料理は提供していない	84 (39.8)	19 [‡] (29.2)	18 (37.5)	47 [†] (48.0)	
基準を満たしているか、わからない	46 (21.8)	11 (16.9)	15 (31.3)	20 (20.4)	
“健康的な惣菜”を知らない	10 (4.7)	0 [‡] (0.0)	1 (2.1)	9 [†] (9.2)	

X²検定および残差分析

欠損値 “健康的な惣菜”の基準を満たす料理の提供:1

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

* 健康的な惣菜:D自治体が定める基準を満たす一品料理

表D-11. “健康的な惣菜”の基準を満たす料理の提供頻度

	合計 n=69	① 常勤管理栄養士の 配置有り n=34	② 常勤栄養士のみ 配置有り n=14	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=21	p値	多重比較 [†]
提供頻度(回/月)	4.0 (1.3, 8.0)	6.5 (4.0, 10.0)	1.5 (1.0, 4.0)	4.0 (1.5, 5.0)	0.005	②<①

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定
欠損値:2
「年2~3」等、幅をもたせた回答については中央値を用いた
[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表D-12. 給与栄養目標量

	合計 n=198	① 常勤管理栄養士の 配置有り n=60	② 常勤栄養士のみ 配置有り n=45	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=93	p値	多重比較 [†]
エネルギー(kcal)	836.5 (800.0, 900.0)	822.0 (752.5, 895.5)	847.0 (800.0, 900.0)	843.0 (801.0, 900.0)	0.37	
たんぱく質(g)	31.85 (24.25, 34.28)	33.20 (26.15, 34.55)	29.60 (21.65, 33.80)	31.40 (25.30, 34.00)	0.31	
カルシウム(mg)	230.0 (211.0, 250.0)	233.0 (220.0, 249.5)	243.0 (221.0, 255.5)	221.0 (208.0, 249.0)	0.020	③<②
鉄(mg)	2.7 (2.6, 3.0)	2.70 (2.50, 3.00)	2.70 (2.60, 3.10)	2.70 (2.60, 3.00)	0.55	
ビタミンA(μgRAE)	282.0 (240.0, 303.0)	273.5 (240.0, 300.0)	285.0 (241.0, 304.5)	288.0 (240.0, 303.0)	0.83	
ビタミンB ₁ (mg)	0.5 (0.4, 0.5)	0.450 (0.410, 0.475)	0.450 (0.410, 0.475)	0.450 (0.410, 0.470)	0.87	
ビタミンB ₂ (mg)	0.5 (0.5, 0.5)	0.495 (0.450, 0.530)	0.500 (0.450, 0.540)	0.510 (0.450, 0.540)	0.52	
ビタミンC(mg)	35.0 (33.0, 35.0)	35.0 (33.0, 35.0)	35.0 (33.0, 35.0)	35.0 (30.0, 35.0)	0.099	
食塩相当量(g)	2.6 (2.5, 2.8)	2.60 (2.50, 2.75)	2.60 (2.55, 3.00)	2.60 (2.50, 2.70)	0.081	
カリウム(mg)	886.0 (845.5, 1000.0)	886.0 (855.0, 1003.6)	884.0 (849.0, 1000.0)	901.0 (833.0, 990.4)	0.59	
食物繊維総量(g)	7.00 (7.00, 7.20)	7.00 (7.00, 7.30)	7.00 (7.00, 7.20)	7.00 (7.00, 7.20)	0.89	

中央値(25, 75パーセンタイル値), Kruskal-Wallis検定

欠損値 エネルギー:14, たんぱく質:16, カルシウム・鉄・ビタミン(A・B₁・B₂・C)・食塩相当量:15, カリウム:28, 食物繊維総量:17

[†] 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表D-13. 給食業務の委託状況

	施設数(%)				
	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=206	n=62	n=48	n=96	
献立作成	206 (100.0)	62 (100.0)	48 (100.0)	96 (100.0)	—
材料の仕入れ	206 (100.0)	62 (100.0)	48 (100.0)	96 (100.0)	—
調理	206 (100.0)	62 (100.0)	48 (100.0)	96 (100.0)	—
配膳・下膳	179 (86.9)	56 (90.3)	42 (87.5)	81 (84.4)	0.55
食器洗浄	205 (99.5)	62 (100.0)	48 (100.0)	95 (99.0)	0.56
配送	79 (38.3)	25 (40.3)	13 (27.1)	41 (42.7)	0.18
その他	17 (8.3)	4 (6.5)	3 (6.3)	10 (10.4)	0.57

X²検定

欠損値 6

表D-14. 提供形態

	施設数(%)				
	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=195	n=61	n=45	n=89	
単一定食					
有り	41 (21.0)	13 (21.3)	10 (22.2)	18 (20.2)	0.96
なし	154 (79.0)	48 (78.7)	35 (77.8)	71 (79.8)	
複数定食					
有り	126 (64.6)	36 (59.0)	32 (71.1)	58 (65.2)	0.43
なし	69 (35.4)	25 (41.0)	13 (28.9)	31 (34.8)	
カフェテリア					
有り	63 (32.3)	27 [†] (44.3)	15 (33.3)	21 [*] (23.6)	0.029
なし	132 (67.7)	34 [‡] (55.7)	30 (66.7)	68 [†] (76.4)	
麺類					
有り	144 (73.8)	46 (75.4)	33 (73.3)	65 (73.0)	0.95
なし	51 (26.2)	15 (24.6)	12 (26.7)	24 (27.0)	
丼					
有り	107 (54.9)	35 (57.4)	22 (48.9)	50 (56.2)	0.65
なし	88 (45.1)	26 (42.6)	23 (51.1)	39 (43.8)	
カレー					
有り	134 (68.7)	46 (75.4)	31 (68.9)	57 (64.0)	0.34
なし	61 (31.3)	15 (24.6)	14 (31.1)	32 (36.0)	

X²検定および残差分析

欠損値:17

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上^{*} 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表D-15. 危機管理対策

	施設数(%)				
	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p値
	n=205	n=65	n=45	n=95	
非常時対応マニュアル					
災害時	168 (82.0)	58 (89.2)	38 (84.4)	72 (75.8)	0.084
食中毒	134 (65.4)	44 (67.7)	34 (75.6)	56 (58.9)	0.14
その他(感染症等)	63 (30.7)	18 (27.7)	14 (31.1)	31 (32.6)	0.80
何も無い	10 (4.9)	2 (3.1)	0 (0.0)	8 (8.4)	0.070
	n=199	n=63	n=42	n=94	
非常時用食料の備蓄					
有り	156 (78.4)	49 (77.8)	31 (73.8)	76 (80.9)	0.65
なし	43 (21.6)	14 (22.2)	11 (26.2)	18 (19.1)	
	n=199	n=63	n=43	n=93	
非常時用献立					
有り	29 (14.6)	10 (15.9)	7 (16.3)	12 (12.9)	0.82
なし	170 (85.4)	53 (84.1)	36 (83.7)	81 (87.1)	

X²検定

欠損値 非常時対応マニュアル:7, 非常時用食料の備蓄・非常時用献立:13

表E-1. 常勤管理栄養士・栄養士の配置状況

	施設数(%)
常勤管理栄養士・栄養士の配置有り	359
管理栄養士の配置有り*	271 (38.1)
栄養士のみ配置有り	88 (12.4)
常勤管理栄養士・栄養士の配置なし	352 (49.5)
合計	711 (100.0)

* 管理栄養士のみ配置, 管理栄養士＋栄養士の配置の合計

表E-2. 提供食数

	合計 n=711	① 常勤管理栄養士の 配置有り n=271	② 常勤栄養士のみ 配置有り n=88	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=352	p 値	多重比較†
朝食	0 (0 , 0)	0 (0 , 0)	0 (0 , 0)	0 (0 , 0)	0.720	
昼食	247 (140 , 476)	541 (337 , 788)	234 (150 , 348)	156 (105 , 240)	<0.001	③<②<①
夕食	0 (0 , 0)	0 (0 , 0)	0 (0 , 0)	0 (0 , 0)	0.260	
夜食(その他)	0 (0 , 0)	0 (0 , 0)	0 (0 , 0)	0 (0 , 0)	0.395	
合計	260 (147 , 490)	566 (341 , 800)	239 (160 , 350)	160 (115 , 250)	<0.001	③<②<①

Kruskal-Wallisの検定($p<0.05$), 中央値(25, 75パーセンタイル値)

† 多重比較はBonferroni補正法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組合せでは大小関係を不等号の向きで示した

表E-3. 常勤管理栄養士・栄養士の配置と提供食数の関連

	合計 n= 711	常勤管理栄養士の 配置有り n= 271	常勤栄養士のみ 配置有り n= 88	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n= 352	p 値
500食／回以上または1500食／日以上	167 (23.5)	149 * (89.2)	9 [○] (5.4)	9 [○] (5.4)	
300食／回以上または750食／日以上	136 (19.1)	67 * (49.3)	20 (14.7)	49 [○] (36.0)	<0.001
それ以下の食数	408 (57.4)	55 [○] (13.5)	59 * (14.5)	294 * (72.1)	

χ^2 検定($p<0.05$)

*調整済み標準化残値において、>1.96で期待値より大きい

[○]調整済み標準化残値において、<-1.96で期待値より小さい

表E-4. 給食運営方式

	合計 n= 711	常勤管理栄養士の 配置有り n= 271	常勤栄養士のみ 配置有り n= 88	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n= 352	p 値
直営	28 (3.9)	7 (2.6)	3 (3.4)	18 (5.1)	
委託	683 (96.1)	264 (97.4)	85 (96.6)	334 (94.9)	0.264

χ^2 検定($p<0.05$)

表E-5. 給食会議の実施状況

	合計 n= 711	① 常勤管理栄養士の 配置有り n= 271	② 常勤栄養士のみ 配置有り n= 88	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n= 352	p値	多重比較 [†]
給食会議の実施						
有り	407 (57.2)	204 * (75.3)	50 (56.8)	153 [○] (43.5)	<0.001	
なし	304 (42.8)	67 [○] (24.7)	38 (43.2)	199 * (56.5)		
開催頻度(回/年)	2 (0.12)	12 (1.12)	2 (0.12)	0 (0.6)	<0.001	③<②<①

会議実施の有無: X²検定 ($p < 0.05$), 施設数(%), * 調整済み残差が1.96より大きい, [○] 調整済み残差が-1.96より小さい

開催頻度: Kruskal-Wallis の検定 ($p < 0.05$), 中央値(25, 75パーセンタイル値)

[†] 多重比較はBonferroni補正法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組合せでは大小関係を不等号の向きで示した

表E-6. 給食会議の構成委員

	合計 n= 711	常勤管理栄養士の 配置有り n= 271	常勤栄養士のみ 配置有り n= 88	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n= 352	p値
管理者[†]					
有り	362 (50.9)	185 * (68.3)	46 (52.3)	131 [○] (37.2)	<0.001
なし	349 (49.1)	86 [○] (31.7)	42 (47.7)	221 * (62.8)	
管理栄養士・ 栄養士[†]					
有り	282 (39.7)	174 * (64.2)	40 (45.5)	68 [○] (19.3)	<0.001
なし	429 (60.3)	97 [○] (35.8)	48 (54.5)	284 * (80.7)	
調理師・ 調理担当者[†]					
有り	314 (44.2)	153 * (56.5)	30 [○] (34.1)	131 [○] (37.2)	<0.001
なし	397 (55.8)	118 [○] (43.5)	28 * (31.8)	221 * (62.8)	
給食利用者[†]					
有り	159 (22.4)	81 * (29.9)	18 (20.5)	60 [○] (17.0)	<0.001
なし	552 (77.6)	190 [○] (70.1)	70 (79.5)	292 * (83.0)	
介護・看護担当者[†]					
有り	21 (3.0)	12 (4.4)	4 (4.5)	5 [○] (1.4)	0.057
なし	690 (97.0)	259 (95.6)	84 (95.5)	347 * (98.6)	
その他[†]					
有り	95 (13.4)	48 * (17.7)	9 (10.2)	38 [○] (10.8)	0.028
なし	616 (86.6)	223 [○] (82.3)	79 (89.8)	314 * (89.2)	

[†] X²検定

[†] Fisherの正確確立検定

* 調整済み標準化残差において、>1.96で期待値より大きい

[○] 調整済み標準化残差において、<-1.96で期待値より小さい

表E-7. 健康管理部門・給食部門の連携状況

	合計 n= 711	常勤管理栄養士の 配置有り n= 271	常勤栄養士のみ 配置有り n= 88	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n= 352	施設数(%) p値
健康管理部門と 給食部門との連携					
有り	315 (44.3)	149 * (55.0)	38 (43.2)	128 [○] (36.4)	<0.001
なし	396 (55.7)	122 [○] (45.0)	50 (56.8)	224 * (63.6)	

X²検定 ($p < 0.05$)

* 調整済み標準化残差において、>1.96で期待値より大きい

[○] 調整済み標準化残差において、<-1.96で期待値より小さい

表E-8. 対象者の把握状況

施設数(%)					
	合計 n= 711	常勤管理栄養士の 配置有り n= 271	常勤栄養士のみ 配置有り n= 88	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n= 352	p値
対象者数の把握					
有り	665 (93.5)	253 (93.4)	81 (92.0)	331 (94.0)	0.789
なし	46 (6.5)	18 (6.6)	7 (8.0)	21 (6.0)	
身長 の把握					
有り	361 (50.8)	157 * (57.9)	40 (45.5)	164 [○] (46.6)	0.011
なし	350 (49.2)	114 [○] (42.1)	48 (54.5)	188 * (53.4)	
体重 の把握					
有り	361 (50.8)	157 * (57.9)	40 (45.5)	164 [○] (46.6)	0.011
なし	350 (49.2)	114 [○] (42.1)	48 (54.5)	188 * (53.4)	
BMI の把握 [†]					
有り	310 (43.6)	145 * (53.5)	29 [○] (33.0)	136 [○] (38.6)	<0.001
なし	401 (56.4)	126 [○] (46.5)	59 * (67.0)	216 * (61.4)	
身体活動状況 の把握 [*]					
有り	324 (45.6)	142 * (52.6)	36 (40.9)	146 [○] (41.5)	0.017
なし	386 (54.4)	128 [○] (47.4)	52 (59.1)	206 * (58.5)	
食物アレルギー の把握 [*]					
有り	122 (17.2)	38 (14.1)	13 (14.8)	71 [○] (20.2)	0.134
なし	588 (82.8)	232 (85.9)	75 (85.2)	281 * (79.8)	
食物アレルギーへの対応 [*]					
有り	180 (25.4)	70 (25.9)	19 (21.6)	91 (25.9)	0.669
なし	530 (74.6)	200 (74.1)	69 (78.4)	261 (74.1)	
疾病状況 の把握 [†]					
有り	297 (41.8)	127 * (46.9)	32 (36.4)	138 (39.2)	0.087
なし	414 (58.2)	144 [○] (53.1)	56 (63.6)	214 (60.8)	
生活習慣 の把握 [†]					
有り	245 (34.5)	106 * (39.1)	19 [○] (21.6)	120 (34.1)	0.011
なし	466 (65.5)	165 [○] (60.9)	69 * (78.4)	232 (65.9)	

† X²検定

* Fisherの正確確立検定

|| 欠損値1

* 調整済み標準化残差において、>1.96で期待値より大きい

○ 調整済み標準化残差において、<-1.96で期待値より小さい

表E-9. 肥満者・やせの者の割合

施設数(%)					
	合計 n=290	常勤管理栄養士 配置有り n=138	常勤栄養士のみ 配置有り n=29	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=123	p値
肥満者の割合	24.0 (19.0 , 29.1)	23.0 (18.8 , 28.0)	22.0 (18.4 , 28.0)	25.4 (20.0 , 30.7)	0.316
やせの者の割合	7.9 (5.9 , 11.3)	7.8 (6.0 , 11.0)	8.0 (5.9 , 10.6)	8.0 (5.3 , 11.7)	0.832

Kruskal-Wallisの検定(p<0.05), 中央値(25, 75パーセンタイル値)

欠損値421

表E-10. 給与栄養目標量

		合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p 値	多重比較 [†]
		n=655	n=262	n=83	n=310		
エネルギー	Kcal	800 (754 , 840)	800 (750 , 835)	787 (730 , 820)	800 (763 , 850)	0.010	②<③
たんぱく質	g	30.2 (28.3 , 32.9)	30.0 (28.0 , 33.0)	29.5 (26.3 , 31.1)	31.0 (29.8 , 33.0)	<0.001	②<①<③
たんぱく質	%E	15.0 (15.0 , 16.4)	15.0 (15.0 , 15.6)	15.0 (15.0 , 15.0)	15.0 (15.0 , 16.5)	<0.001	②<③
脂質	g	22.2 (21.0 , 24.0)	22.2 (21.0 , 24.1)	21.8 (20.0 , 22.8)	22.5 (21.5 , 24.0)	<0.001	②<①, ③
脂質	%E	25.0 (25.0 , 25.0)	25.0 (25.0 , 25.0)	25.0 (24.9 , 25.0)	25.0 (25.0 , 25.3)	0.040	
炭水化物	%E	60.0 (58.5 , 60.0)	60.0 (58.5 , 60.0)	60.0 (60.0 , 60.4)	60.0 (58.4 , 60.0)	<0.001	③<①, ②
食物繊維	g	7.0 (6.7 , 7.2)	7.0 (6.6 , 7.1)	7.0 (6.5 , 7.1)	7.0 (6.8 , 7.3)	0.034	
カルシウム	mg	228 (205 , 250)	225 (200 , 246)	230 (200 , 245)	231 (210 , 250)	0.006	①<③
鉄	mg	3.0 (2.6 , 3.3)	3.0 (2.6 , 3.2)	3.0 (2.7 , 3.2)	3.0 (2.6 , 3.3)	0.774	
ビタミンA	μ g(RAE当量)	270 (221 , 297)	266 (221 , 298)	270 (228 , 294)	273 (221 , 300)	0.967	
ビタミンB1	mg	0.44 (0.40 , 0.47)	0.43 (0.40 , 0.48)	0.42 (0.40 , 0.45)	0.44 (0.40 , 0.47)	0.151	
ビタミンB2	mg	0.49 (0.44 , 0.52)	0.49 (0.44 , 0.52)	0.48 (0.44 , 0.52)	0.49 (0.44 , 0.53)	0.690	
ビタミンC	mg	35 (32 , 35)	35 (32 , 35)	35 (33 , 35)	35 (32 , 35)	0.226	
食塩相当量	g	2.7 (2.5 , 3.0)	2.7 (2.5 , 3.0)	2.7 (2.5 , 3.0)	2.5 (2.6 , 3.0)	0.615	

Kruskal-Wallisの検定 ($p < 0.05$), 中央値 (25, 75パーセンタイル値)

*欠損値1

[†] 多重比較はBonferroni補正法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組合せでは大小関係を不等号の向きで示した

表E-11. 給与栄養量(実際)

		合計	① 常勤管理栄養士の 配置有り	② 常勤栄養士のみ 配置有り	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p 値	多重比較 [†]
		n=653	n=259	n=83	n=311		
エネルギー	Kcal	770 (727 , 822)	763 (715 , 819)	745 (706 , 821)	782 (743 , 828)	<0.001	①, ②<③
たんぱく質	g	29.2 (27.3 , 31.6)	29.7 (27.3 , 31.6)	28.6 (26.2 , 31.1)	29.2 (27.6 , 31.6)	0.033	②<③
たんぱく質	%E	15.2 (14.1 , 16.3)	15.3 (14.3 , 16.5)	15.1 (13.8 , 16.6)	15.2 (14.0 , 16.1)	0.365	
脂質	g	24.7 (22.4 , 27.5)	24.9 (22.5 , 27.9)	23.8 (21.7 , 26.3)	24.9 (22.3 , 27.5)	0.050	②<①
脂質	%E	28.9 (26.3 , 31.6)	29.5 (26.2 , 32.9)	28.8 (26.4 , 30.8)	28.5 (26.3 , 31.1)	0.027	③<①
炭水化物	%E	55.8 (52.8 , 58.3)	54.8 (51.8 , 57.9)	56.0 (53.7 , 58.4)	56.4 (53.6 , 58.4)	0.002	①<③
食物繊維	g	5.7 (4.6 , 7.0)	6.0 (5.0 , 7.3)	5.1 (4.0 , 6.8)	5.5 (4.5 , 6.5)	<0.001	②, ③<①
カルシウム	mg	134 (106 , 162)	134 (109 , 160)	131 (101 , 162)	135 (106 , 166)	0.762	
鉄	mg	3.0 (2.5 , 3.6)	3.1 (2.5 , 3.6)	2.9 (2.2 , 3.6)	3.1 (2.6 , 3.6)	0.168	
ビタミンA	μ g(RAE当量)	201 (149 , 272)	216 (150 , 296)	200 (149 , 265)	197 (143 , 257)	0.170	
ビタミンB1	mg	0.40 (0.33 , 0.47)	0.40 (0.33 , 0.46)	0.41 (0.33 , 0.48)	0.40 (0.33 , 0.49)	0.448	
ビタミンB2	mg	0.32 (0.27 , 0.38)	0.32 (0.28 , 0.37)	0.31 (0.24 , 0.39)	0.32 (0.27 , 0.39)	0.644	
ビタミンC	mg	33 (27 , 40)	35 (29 , 42)	31 (26 , 38)	33 (26 , 38)	0.002	②, ③<①
食塩相当量	g	3.7 (3.2 , 4.2)	3.8 (3.3 , 4.3)	3.4 (3.1 , 4.1)	3.6 (3.2 , 4.1)	0.002	②<①

Kruskal-Wallisの検定 ($p < 0.05$), 中央値 (25, 75パーセンタイル値)

*欠損値3

[†] 多重比較はBonferroni補正法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組合せでは大小関係を不等号の向きで示した

表E-12. 栄養・健康情報提供状況

	施設数(%)				
	合計 n= 711	常勤管理栄養士の 配置有り n= 271	常勤栄養士のみ 配置有り n= 88	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n= 352	p値
栄養成分表示[†]					
有り	635 (89.3)	255 * (94.1)	81 (92.0)	299 ○ (84.9)	<0.001
なし	76 (10.7)	16 ○ (5.9)	7 (8.0)	53 * (15.1)	
献立表の提供[†]					
有り	664 (93.4)	251 (92.6)	86 (97.7)	327 (92.9)	0.214
なし	47 (6.6)	20 (7.4)	2 (2.3)	25 (7.1)	
卓上メモ[†]					
有り	180 (25.3)	66 (24.4)	31 * (35.2)	83 (23.6)	0.072
なし	531 (74.7)	205 (75.6)	57 ○ (64.8)	269 (76.4)	
ポスターの掲示[†]					
有り	507 (71.3)	216 * (79.7)	67 (76.1)	224 ○ (63.6)	<0.001
なし	204 (28.7)	55 ○ (20.3)	21 (23.9)	128 * (36.4)	
給食たより等の配布[†]					
有り	39 (5.5)	23 * (8.5)	7 (8.0)	9 ○ (2.6)	0.003
なし	672 (94.5)	248 ○ (91.5)	81 (92.0)	343 * (97.4)	
実物展示[†]					
有り	412 (57.9)	168 (62.0)	50 (56.8)	194 (55.1)	0.218
なし	299 (42.1)	103 (38.0)	38 (43.2)	158 (44.9)	
給食時の訪問[†]					
有り	41 (5.8)	12 (4.4)	9 (10.2)	20 (5.7)	0.127
なし	670 (94.2)	259 (95.6)	79 (89.8)	332 (94.3)	
健康に配慮したメニュー提示[†]					
有り	352 (49.5)	170 * (62.7)	41 ○ (46.6)	141 ○ (40.1)	<0.001
なし	359 (50.5)	101 ○ (37.3)	47 * (53.4)	211 * (59.9)	
推奨組合せ例の提示[†]					
有り	68 (9.6)	46 * (17.0)	8 (9.1)	14 ○ (4.0)	<0.001
なし	643 (90.4)	225 ○ (83.0)	80 (90.9)	338 * (96.0)	
その他[†]					
有り	61 (8.6)	35 * (12.9)	3 (3.4)	23 (6.5)	0.003
なし	650 (91.4)	236 ○ (87.1)	85 (96.6)	329 (93.5)	

† X²検定

‡ Fisherの正確確立検定

* 調整済み標準化残渣において、>1.96で期待値より大きい

○ 調整済み標準化残渣において、<-1.96で期待値より小さい

表F-1. 1日あたりの食数、肥満・やせの該当者数・該当割合

		合計	管理栄養士・栄養士の 配置有り	管理栄養士・栄養士の 配置なし	p値
1日あたりの平均食数		223(88, 392) n=32	350(232, 475) n=19	90(69, 175) n=13	<0.001
肥満・やせ該当者数	母数(人)	378(207, 1196) n=24	559(220, 1294) n=17	358(178, 572) n=7	0.349
	肥満該当者数(人)	127(58, 346) n=24	157(61, 393) n=17	101(55, 211) n=7	0.383
	やせ該当者数(人)	24(12, 67) n=24	32(12, 79) n=17	21(12, 44) n=7	0.494
	適正体重者数(人)	259(127, 759) n=24	351(137, 816) n=17	213(111, 343) n=7	0.234
	肥満該当者(%)	30.8(28.4, 30.8) n=24	30.6(27.9, 35.0) n=17	30.9(29.3, 33.8) n=7	0.757
	やせ該当者(%)	5.8(5.1, 6.9) n=24	5.8(4.6, 6.9) n=17	5.8(5.4, 10.2) n=7	0.534
	適正体重者(%)	62.6(59.6, 65.3) n=24	63.1(59.3, 66.4) n=17	60.8(59.5, 64.4) n=7	0.318

値は、中央値(25, 75パーセンタイル値)を示す。

p値は、Mann-WhitneyのUの検定による。

表F-2. エネルギー産生栄養素バランスや食塩相当量の目標量の設定と実績報告の状況

		合計 n=32	管理栄養士・栄養士の 配置有り n=19	管理栄養士・栄養士の 配置なし n=13	p値
目標設定がある	たんぱく質E比(%)	26(81.3)	17(65.4)	9(34.6)	0.194
	脂質E比(%)	25(78.1)	16(64.0)	9(36.0)	0.401
	炭水化物E比(%)	25(78.1)	16(64.0)	9(36.0)	0.401
	食塩相当量(g)	26(81.3)	17(65.4)	9(34.6)	0.194
実績報告がある	たんぱく質E比(%)	27(84.4)	17(63.0)	10(35.7)	0.374
	脂質E比(%)	28(87.5)	18(64.3)	10(35.7)	0.279
	炭水化物E比(%)	28(87.5)	18(64.3)	10(35.7)	0.279
	食塩相当量(g)	28(87.5)	18(64.3)	10(35.7)	0.279

値は、件数(%)を示す。

p値は、 χ^2 検定による。

表F-3. エネルギー産生栄養素バランスや食塩相当量の目標値と実績値

		合計	p 値 ^{*1}	管理栄養士・栄養士の 配置有り	管理栄養士・栄養士の 配置なし	p 値 ^{*2}
たんぱく質E比(%)	目標値	14.7±1.2 n=24	0.452	15.0±1.2 n=24	14.3±1.2 n=9	0.176
	実績値	14.9±1.1 n=24		14.8±1.2 n=24	15.1±0.8 n=10	0.354
脂質E比(%)	目標値	24.9±1.2 n=25	<0.001	25.2±1.4 n=24	24.5±0.8 n=9	0.225
	実績値	28.9±3.2 n=25		28.4±3.4 n=24	29.6±2.7 n=10	0.356
炭水化物E比(%)	目標値	59.1±3.7 n=25	0.002	59.4±3.6 n=24	58.6±4.1 n=9	0.628
	実績値	55.9±3.2 n=25		56.3±3.3 n=24	55.2±3.0 n=10	0.391
食塩相当量(g)	目標値	3.1±1.2 n=26	0.006	3.2±1.4 n=24	2.8±0.6 n=9	0.381
	実績値	3.8±1.3 n=26		3.9±1.4 n=24	3.5±1.1 n=10	0.463

値は、平均値±標準偏差を示す。

*1: p 値は、目標値と実績値の対応サンプルのt検定による。

*2: p 値は、t-検定による。

表F-4. 給食の年間計画、品質管理の状況

			合計 n=32	管理栄養士・栄養士の 配置有り n=19	管理栄養士・栄養士の 配置なし n=13	p 値
給食に関する 年間計画等の中に 方針・取組が 含まれている	適正体重者の割合の増加	有り	10(31.3)	7(70.0)	3(30.0)	0.467
		なし	22(68.8)	12(54.5)	10(45.5)	
	食塩摂取量の適正化	有り	7(21.9)	5(71.4)	2(28.6)	0.671
		なし	25(78.1)	14(56.0)	11(44.0)	
品質管理	調味料の計量	有り	25(78.1)	15(64.3)	10(35.7)	0.279
		なし	4(12.5)	1(25.0)	3(75.0)	
	調味%の目標値の設定	有り	13(40.6)	10(76.9)	3(23.1)	0.147
		なし	19(59.4)	9(47.4)	10(52.6)	
	調理後の調味%の 確認と記録	有り	9(28.1)	7(77.8)	2(22.2)	0.249
		なし	23(71.9)	12(52.2)	11(47.8)	
	食塩摂取量の適正化を 図るための定期的な献立の 見直し	有り	19(59.4)	13(68.4)	6(46.2)	0.281
		なし	13(40.6)	6(31.6)	7(53.8)	
調味%の目標値*1			0.85±0.14	0.89±0.14	0.73±0.06	—
調理後の調味%*2			1.02±0.27	1.02±0.27	0.7	—

値は、件数(%)を示す。ただし、*1、*2は平均値±標準偏差を示す。

p 値は、 χ^2 検定による。

*1の対象数は12件(管理栄養士・栄養士の配置有り9件、配置なし3件)、*2は6件(管理栄養士・栄養士の配置有り5件、配置なし1件)である。
対象数が少ないため、群間の比較は行わなかった。

表F-5. 健康増進の取組や給食の運営体制の状況

			合計 n=32	管理栄養士・栄養士の 配置有り n=19	管理栄養士・栄養士の 配置なし n=13	p値	
健康増進の取組	予定献立の提示	有り	31(96.9)	19(61.3)	12(38.7)	0.406	
		なし	1(3.1)	0(0.0)	1(100.0)		
	エネルギー及び 栄養量の表示	有り	29(90.6)	19(65.5)	10(34.5)	0.058	
		なし	3(9.4)	0(0.0)	3(100.0)		
	エネルギー	有り	26(81.3)	17(65.4)	9(34.6)	0.194	
		なし	6(18.8)	2(33.3)	4(66.7)		
	たんぱく質	有り	21(65.6)	16(76.2)*	5(23.8)	0.021	
		なし	11(34.4)	3(27.3)	8(72.7)*		
	脂質	有り	20(62.5)	15(75.0)*	5(25.0)	0.030	
		なし	12(37.5)	4(33.3)	8(66.7)*		
	炭水化物	有り	17(53.1)	13(76.5)	4(52.9)	0.070	
		なし	15(46.9)	6(40.0)	9(60.0)		
	食塩相当量	有り	23(71.9)	16(69.6)	7(30.4)	0.109	
		なし	9(28.1)	3(33.3)	6(66.7)		
	定期的な情報提供						
	適正体重者の割合の増加	有り	23(71.9)	16(69.6)	7(30.4)	0.109	
		なし	9(28.1)	3(33.3)	6(66.7)		
	食塩摂取量の適正化	有り	21(60.0)	15(71.4)	6(28.6)	0.072	
		なし	11(34.4)	4(36.4)	7(63.6)		
	栄養教育						
	適正体重者の割合の増加	有り	7(21.9)	6(85.7)	1(14.3)	0.195	
		なし	25(78.1)	13(52.0)	12(48.0)		
	食塩摂取量の適正化	有り	7(21.9)	6(85.7)	1(14.3)	0.195	
		なし	25(78.1)	13(52.0)	12(48.0)		
給食の運営体制	関連部門と改善に向けて 定期的な打合せを 行っている	有り	17(53.1)	12(70.6)	5(29.4)	0.280	
		なし	15(46.9)	7(29.4)	8(53.3)		
	給食運営、栄養管理に 関する会議	有り	13(40.6)	9(69.2)	4(30.8)	0.471	
		なし	19(59.4)	10(52.6)	9(47.4)		

値は、件数(%)を示す。

p値は、 χ^2 検定による。*は調整済の標準化残差が1.96以上である。

資料 1. A自治体 栄養管理報告書(事業所・寄宿舎・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他用)

別記第6号様式(第5条関係)その2

栄 養 管 理 状 況 報 告 書
(事業所・寄宿舎・矯正施設・自衛隊・一般給食センター・その他)

年 月 日

知 事 様

設置者 住 所
氏 名

(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

健康増進法施行細則第5条の規定により、下記のとおり報告します。

記

【管理者記入用】

年度分

A 基本情報	施 設 名			施 設 種 類	1 事業所 2 寄宿舎 3 矯正施設 4 自衛隊 5 一般給食センター 6 その他()								
	所 在 地			電 話 番 号									
	管 理 者 名			健康増進法第21条 第1項の指定	1	有		2	無				
				運 営 方 式	1	直 営		2	委 託				
	給食従事者数	施設側(人)		委託先(人)		委託先(委託有の場合は記入)							
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	名 称							
	管理栄養士					所 在 地							
	栄 養 士					代 表 者 氏 名							
	調 理 師					施 設 担 当 者 氏 名							
	調理作業員					委 託 内 容	1 献立作成		2 材料購入		3 調理	4 盛付	
	事務職員等						5 配膳	6 下膳	7 食器洗浄	8 施設外調理			
	合 計						9 栄養指導	10 その他()					
	食事の種類と食数 年 月 日現在	単一 定食		複数定食 ()種類		アラカルト ()種類				カフェテリア			
	朝 食					麺類	丼物	カレー	その他	主食 ()種類	主菜 ()種類	副菜 ()種類	その他 ()種類
昼 食													
夕 食													
そ の 他(夜食、間食等)													
職 員 食(事業所以外)													
合 計													
B 体制整備	栄養管理部門の位置付け 1 有 2 無	部 門	1 健康管理部門 2 事務部門 3 その他()										
	給食の理念・方針・目標 1 有 2 無	施設内での周知		1 有 2 無									
		内 容(目 標)複数可 *施設で周知しているもののみ選択		1 QOL(生活の質)の向上 2 疾病の改善 3 健康の保持増進 4 適切な栄養素の摂取 5 楽しい食事 6 安心安全な食事 7 安価での提供 8 その他()									
	栄養管理等に関する会議 1 有 2 無	目 的 (複数可)	1 有病者の減少 2 適正体重者の増加 3 食事摂取の適正化 4 利用者の満足度の向上 5 利用者に適した健康・食に関する情報の提供 6 品質管理の向上 7 衛生管理の徹底 8 その他()										
		構 成 (複数可)	施 設 側	1 管理者 2 健康管理部門担当者 3 産業医 4 給食担当責任者 5 管理栄養士／栄養士 6 調理師／調理作業員 7 その他() 合計 人									
			委 託 先	1 管理栄養士／栄養士 2 調理師／調理作業員 3 事務職 4その他() 合計 人									
		回 数	1 年1回 2 年2～3回 3 年4～6回 4 年7～11回 5 年12回以上										
	栄養管理等に関する 連携体制(施設外) 1有 2無	連 携 先 (複数可)	1 医療機関 2 福祉施設 3 学校 4 事業所 5 医療保険者 6 市町村 7 保健所 8 その他()										
		内 容 (複数可)	1 アセスメントデータの共有 2 健康・栄養教育の実施 3 イベントの実施 4 その他()										
	従事者の人材育成 1 有 2 無	職 種(複数可)	1 管理栄養士 2 栄養士 3 調理師／調理作業員 4 事務職員 5 その他()										
方 法(複数可)		1 研修会の参加(施設内・施設外) 2 計画的なOJT(現場での教育)の実施 3 その他()											
非常時(災害等)への備え 1 有 2 無		非常時の対応マニュアル 1 有 2 無		他施設との非常時の連携体制 1 有 2 無			食糧等の備蓄		1 有(人分を 日分) 2 無				
F 改善	適切な栄養管理の実施 1 有 2 一部有 3 無 *有、一部有は内容を選択	内 容 (複数可)	1 有病者の減少 2 適正体重者の増加 3 食事摂取の適正化 4 利用者の満足度の向上 5 利用者に適した健康・食に関する情報の提供 6 品質管理の向上 7 衛生管理の徹底 8 その他()										
	施設の自己評価 今後改善したいことなど 1 有 2 無	内 容											

C アセスメント・評価	給食対象者の把握 1 有 2 無 年 月 日現在 ※年齢階級は日本人の食事摂取基準に準拠すること	性 別	～ 歳(人)	～ 歳(人)	～ 歳(人)	～ 歳(人)	～ 歳(人)	～ 歳(人)	～ 歳(人)	～ 歳(人)	合 計					
		男														
		女														
		合 計														
	エネルギー摂取の過不足の評価 1 有 2 無 年 月 日現在	3～17 歳	や せ	%	肥 満	%	疾病状況等の維持・改善把握 1 有 2 無 年 月 日現在		疾病状況	1 糖尿病()% 2 高血圧症()%						
		18～49 歳	BMI18.5 未満	%	BMI25.0以上	%				3 脂質異常症()% 4 貧血()%						
		50～64 歳	BMI20.0 未満	%	BMI25.0以上	%				5 低栄養()%						
		65歳以上	BMI21.5 未満	%	BMI25.0以上	%				6 その他()%						
	提供した食事の評価 1 有 2 無	摂取状況の把握 1 有 2 無	方 法	1 摂取量調査 2 残食調査(個別：主食、副食別) 3 残食調査(個別：一括) 4 残食調査(集団：主食、副食別) 5 残食調査(集団：一括) 6 その他()						利用者による食事サービスの評価(アンケート調査等) 1 有 2 無						
	栄養素摂取量の評価 1 有 2 無	食事の種類： 対象：年齢 歳～ 歳 性別：(1 男 2 女 3 男女) 対象者数： 人 対象食事：(1 朝食 2 昼食 3 夕食 4 間食) 摂取日数： 日分(1 連続 2 非連続)														
	たんぱく質	ビタミン				カルシウム	鉄	食塩相当量	食物繊維	カリウム	脂質	飽和脂肪酸				
推奨平均必要量(EAR)以下の者の割合(%)		A	B1	B2	C											
耐容上限量(UL)を超える者の割合(%)																
目標量(DG)の範囲を逸脱する者の割合(%)																
評価結果のフィードバック 1 有 2 無	内 容	1 摂取状況 2 提供栄養量 3 利用者による食事評価 4 体重変化量、BMI 5 栄養素摂取状況 6 疾病改善状況 7 生活習慣改善状況 8 その他()														
	結果の活用方法	1 給与栄養目標量の見直し 2 献立の見直し 3 食事の種類の見直し 4 栄養教育の見直し 5 食事形態や食器等の見直し 6 食環境の見直し 7 その他()														
	委 託 の 場 合	1 契約の見直し 2 委託先との協議 3 その他()														
D 計画	対象者に合わせた食事計画 1 有 2 無 ※一般食について回答	給与栄養目標量の設定 1 有 2 無	設 定 の 種 類		1 1種類のみ 2 ()種類 3 個別に作成											
			設定に使用する項目(複数可)		1 性 2 年齢 3 身体活動レベル 4 身長・体重・BMI 5 臨床症状・臨床検査 6 疾病状況 7 摂取量調査(全員) 8 摂取量調査(一部) 9 その他()											
			活用の基準		1 日本人の食事摂取基準 2 その他()											
			設定の見直し 1 有 2 無		見直しの頻度 1 年1回 2 年2～3回 3 年4～6回 4 年7～11回 5 年12回以上											
E 実施	給与栄養量の算出 1 有 2 無 ※提供数の多い定食について回答 ※カフェテリアの場合はモデル的な料理の組合せで回答	算出期間(単位)		か月	食事の種類： 平均喫食者数 人 設定：1人1日(1朝食 2昼食 3夕食 4間食)当たり											
	給与栄養量	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	たんぱく質(%エネルギー)	ビタミン				カルシウム(mg)	鉄(mg)	食塩相当量(g)	食物繊維(g)	カリウム(mg)	脂質(%エネルギー)	飽和脂肪酸(%エネルギー)	
	平均値				A(μgRAE)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)								
	最小値															
	最大値															
	食事提供の方法の工夫 1 有 2 無	給食量の調整 1 有 2 無	主食の量 ()種類 副食の量 ()種類		行事食の提供 1 有 2 無											
	品質管理の実施 1 有 2 無	適温給食の実施 1 有 2 無	盛り付け量の把握 1 有 2 無		1人分の盛り付け量の算出		1 有	2 無	衛生管理の実施 1 有 2 無							
	対象者への健康・栄養情報の提供 1 有 2 無	内 容(複数可)	1 疾病・メタボリックシンドローム 2 BMI・体重 3 自己の適切な食事量 4 野菜・果物摂取量 5 間食 6 欠食・食事リズム 7 調理法 8 塩分摂取 9 身体活動 10 飲酒・たばこ 11 その他()													
		献立表の掲示 1 有 2 無	メニューの栄養成分表示 1 有 2 無				モデル的な料理の組合せ提示 1 有 2 無				メニューの食事バランスガイド表示 1 有 2 無					
		栄養教育(年間) 1 有 2 無	施 設 側	個 別		集 団		委 託 側	個 別		集 団					
回 数		延人数		回 数	延人数	回 数	延人数		回 数	延人数						
F 改善	施設の自己評価 今後改善したいことなど 1 有 2 無	内 容														

資料 2. B自治体 栄養管理報告書(事業所・学校等用)

特定給食施設栄養管理報告書(事業所・学校等) (年 月分)

施 設 名				設 置 者 (職・氏名)			
郵便番号				給食責任者(職・氏名)			
所 在 地				作 成 者 (職・氏名)			
電話番号				連絡先 電話番号			
FAX番号							
e-mail							

【施設種別】 1 事業所 2 学校 3 ()				委 託 業 者				名 称			
給食従事者数 (人)		施 設		委託業者		代 表 者		所 在 地			
		常 勤	常勤以外	常 勤	常勤以外	電話番号					
							【給食管理等について検討する会議】 1.有(回/年) 2.無				
	管理栄養士										
	栄 養 士						【施設】 施設長・管理栄養士・栄養士・産業医・保健師・看護師・事務職・調理師(員)・その他()				
	調 理 師										委託業者 管理栄養士・栄養士・調理師(員)・事務職・その他()
	調 理 員						構 成 職 種				
そ の 他						朝食 昼食 夕食					
合 計										合計	

【施設外調理】				1.有 2.無 (内容)				食 数				食 材 料 費 (円/人)			

【給食利用者の把握】 1.有(年 月現在) 2.無				身体活動レベル・年齢区分・性別人数								
【健康管理部門との連携】 1.有 2.無												
身 体 の 状 況				献 立 へ の 配 慮								
1.体格	肥満	%	1.有() 2.無	I	男性							
	やせ	%	1.有() 2.無		女性							
2.高血圧		%	1.有() 2.無	II	男性							
		%	1.有() 2.無		女性							
3.脂質異常症		%	1.有() 2.無	III	男性							
		%	1.有() 2.無		女性							
4.高血糖		%	1.有() 2.無	合 計								

【給食形態】		1.単一定食 2.複数定食 3.混合 4.カフェテリア 5.()									
【献立の提示】		1.有(献立表・展示[実物・写真]・〔) 2.無 ※カフェテリア等の場合:モデル献立の提示 1.有 2.無									
【栄養成分表示】		1.エネルギー 2.たんぱく質 3.脂質 4.炭水化物 5.食塩相当量 6.() 7.無									
【喫食調査】		1.嗜好調査(アンケート・) 2.残食調査 3.無									
【栄養情報の提供】		1.ポスター 2.卓上メモ 3.献立表などに一ロメモ 4.ポップ 5.() 6.無									

栄養指導	個別指導	内容	集団指導	内容	生活習慣病(肥満・高血圧・脂質異常症・高血糖)・()
				方法	講話・ビデオ

【非常時危機管理対策】 (食関連)		食中毒マニュアルの整備 1.有 2.無		災害時マニュアルの整備 1.有 2.無		食品等の備蓄 1.有(日分) 2.無	
施設の健康課題に対する取り組み				栄養管理の評価			

※1 男性 歳 女性 歳		食 品 群		目標量(g)	給与量(g)
※2 1人(朝食・昼食・夕食・)当たり		穀類	米		
※3 下記以外に食事基準の設定がある食事 (種類)			パ ン 類		
			め ん 類		
			その他の穀類		
【 基 準 設 定 】 (年 月)		いも及び でん粉類	い も		
【栄養価計算の基準】 八訂 七訂			いも加工品		
栄 養 素 等 (単位)	給与栄養目標量	給与栄養量	砂糖 及び 甘味類		
エネルギー (kcal)			豆類	大豆製品	
				大豆、その他の豆類	
たんぱく質 (g)			種 実 類		
脂 質 (g)			野菜類	緑黄色野菜	
				その他の野菜	
				野菜漬物	
カルシウム (mg)			果実類	果 実	
				果実加工品	
鉄 (mg)			き の こ 類		
			藻 類		
ビタミン A (レチノール活性当量) (μ gRAE)			魚介類	魚 介 類 (生)	
				干物、塩蔵、缶詰	
ビタミン B ₁ (mg)				練 製 品	
ビタミン B ₂ (mg)			肉類	肉 類 (生)	
				肉加工品	
			卵 類		
ビタミン C (mg)			乳類	牛 乳	
				乳 製 品	
食物繊維 (g)			油脂類	植 物 性	
				動 物 性	
食塩相当量 (g)			調味料 及び 香辛料類	食 塩	
				しょうゆ	
エネルギー 産生栄養素 バランス (%エネルギー)	たんぱく質			み そ	
	脂 質			その他の調味料	
	炭 水 化 物			調理済み流通食品類	
			合 計		

上 記 の 食 種 に お け る 栄 養 補 助 食 品 等 の 使 用 状 況				
栄養補助食品等の名称	栄養素名	使用回数	使用量	給与量(単位)
		回/週・日	g/回	()/回
		回/週・日	g/回	()/回
		回/週・日	g/回	()/回

資料 3. C自治体 栄養管理報告書(事業所・学校(主に高校、大学)等用)

(様式2-1)

共 通

給食施設栄養管理報告書

県民局長 様
県民センター長 様

年 月 日

施設名

所在地

〒

栄養管理状況を報告します。

管理者(役職・氏名)

設置者(役職・氏名)

設置者住所

TEL	FAX
管理者(役職・氏名)	
設置者(役職・氏名)	
設置者住所	

施設の種類	給 食 数				備 考		特定給食施設届出(法第20条)
	朝(1回)	昼(1回)	夕(1回)	計(1日)	病床数・定員・対象者数	利用率	届出年月日 年 月 日
病院					許可病床数 床		管理栄養士配置指定(法第21条) 指定番号 号 指定年月日 年 月 日
介護老人保健施設					入所定員 人		
介護医療院					入所定員 人		
老人福祉施設					入所定員 人		
社会福祉施設					入所定員 人		
児童福祉施設					入所定員 人		
矯正施設					入所定員 人		
自衛隊					喫食対象者 人		
寄宿舎・寮					喫食対象者 人	%	
事業所					喫食対象者 人	%	
一般給食センター							
学校					喫食対象者 人	%	
その他()					喫食対象者 人		
その他()					喫食対象者 人		
その他()					喫食対象者 人		
その他()					喫食対象者 人		
計							

施設給食責任者	所属部署名	職名	氏名
給食従事者数	管理栄養士	調理師	調理員
施 設	常勤	人	人
施 設	非常勤	人	人
委託先	常勤	人	人
委託先	非常勤	人	人
栄養管理の実務者の氏名		資格	免許取得年月
施 設		管理栄養士・栄養士	(a)(b)(c)(d)(e)()
委託先		管理栄養士・栄養士	(a)(b)(c)(d)(e)()

注:※印欄は、該当する勤務形態に○印を記入の上、(b)~(e)の該当者については()に当該施設での週あたりの勤務時間数を記入すること。

(a)常勤(専任)、(b)常勤(併任)主たる勤務場所とする者、(c)常勤(併任)従たる勤務場所とする者、(d)非常勤(専任)、(e)非常勤(併任)

給食の運営方式	1 直営	
	2 委託	給食業務受託会社名
		所在地
		TEL
		FAX
		代表者名
	(1)完全委託	担当者
	(2)一部委託	所属課名
		氏名
	委託内容	
	ア 献立作成 イ 食材購入 ウ 調理(盛り付け含む) 工 食器洗浄 オ 施設外調理 カ その他()	
	3 その他	

栄養管理部門の位置づけ	組織図	1 有 () 2 無				
栄養管理に関する会議(給食委員会)	要領	1 有 () 2 無				
	実施回数	年 回	会議録の保存	1 有	2 無	
	構成職種	1 管理者 2 栄養管理部門責任者 3 管理栄養士・栄養士 4 健康管理部門スタッフ 5 受託業者スタッフ 6 その他 ()				
	目的	1 栄養管理における課題の把握と課題解決のための改善策の検討 2 適切な栄養管理を行うための関係部門の連携強化 3 苦情処理 4 献立内容の検討 5 その他 ()				
利用者の身体活動レベル・年齢区分・性別人数	身体活動レベル	～ 歳	～ 歳	～ 歳	～ 歳	計 (人)
	低い: I	男性				
		女性				
	ふつう: II	男性				
		女性				
	高い: III	男性				
		女性				
	合計					
利用者の状況把握と献立への配慮	体格	前年度	今年度	評価	献立への配慮	
	肥満	%	%	1 増加(+5ポイント以上)	1 有 ()	
	やせ	%	%	2 維持・減少	2 無	
	健康状態	1 高血圧	2 脂質異常症	3 高血糖		
施設の食事摂取基準(※)	目標栄養量	1 設定している(年 月 日改正) 2 設定していない				
	食品構成	1 作成している(年 月 日改正) 2 作成していない				
献立表の作成	1 有(作成者:所属 職名 氏名) 【記載項目】ア 献立名 イ 食品名 ウ 分量 エ 調味料の分量 オ 栄養価 カ その他 2 無					
給食形態	1 単一定食 2 複数定食(種類) 3 単品(種類) 4 カフェテリア方式(種類)					
喫食量調査	1 有【方法】ア 献立ごと イ 主食・副食別 ウ 全体量 2 無					
嗜好調査	1 有(年 回) 2 無					
利用者の健康に配慮した取組	栄養バランス	1 有【内容】ア ヘルシーメニューの提供(野菜たっぷり、減塩、カロリー控えめ等) イ 栄養バランスに配慮した単品料理の組合せの提示 ウ その他 2 無				
	健康・栄養情報の提供	1 有【内容】ア ポスター イ 卓上メモ ウ 献立表などに一口メモ エ ポップ オ その他() 2 無				
	献立の栄養成分等の表示	1 有【内容】ア エネルギー イ たんぱく質 ウ 脂質 エ 炭水化物 オ 食塩相当量 カ 食事バランスガイド キ その他 2 無				
	食堂の禁煙対策	1 有(ア 全面禁煙 イ 完全分煙 ウ その他()) 2 無				
	独自の取組					
非常時の対応	食中毒・感染症対策マニュアル	1 有(年 月作成) 2 無				
	災害時対策マニュアル	1 有(年 月作成) 2 無				
	他の給食施設等との連携	1 有 2 無				
	非常食糧等の備蓄	1 有(人分 × 日分) 2 無				
	非常食料等の保管場所	1 厨房食品保管庫 2 施設敷地内保管庫 3 その他()				
	非常食料等を活用した献立作成	1 有(種類 × 日分) 2 無				

※施設の食事摂取基準の内容がわかる資料(1人1日あたり基本の栄養量・食品構成及び給与栄養量等)、1週間分の献立表(献立名・材料名・1人分の分量)を添付すること。

○報告書作成者

所属課名		職名		氏名	
電話		E-mail			

資料 4. D自治体 栄養管理報告書(事業所・寄宿舎用)

*台帳番号		*管理栄養士必置 該当施設		*指定	
		有 無		有 無	

給食施設栄養管理報告書(兼現況届)

調査日: 令和5年7月3日現在

作成・確認者 (施設)		所属・職名	
氏名		Tel	

作成者 (委託)		所属・職名	
氏名		Tel	

施設名		給食開始 年月日		年 月 日	
施設管理者名		施設改築 年月日		年 月 日	
所在地		〒		静岡県	
TEL		FAX		E-mail	
				前年度 から変更	

設置者		氏名(法人名)		所在地	
施設側責任者		所属		職名 氏名	
委託先責任者		所属		職名 氏名	

1 給食 運営	(委託している業務は○)↓		委託先名		(委託している業務は○)↓		委託先名	
	1. 献立作成				5. 食器洗浄			
	2. 材料の仕入れ				6. 配送			
	3. 調理				7. その他 (↓具体的業務記入)			
	4. 配膳・下膳						【保健所記入】 1直営 2委託	

2 給食 関係 職員 数	職種		管理 栄養士	栄養士	調理師	その他の 調理 従事者	事務員	その他	合計
	所属								
	施設側		常勤						0
			非常勤						0
	委託先		常勤						0
			非常勤						0
	合計		0	0	0	0	0	0	0
(再掲)常勤		0	0	0	0	0	0	0	

4 給食 対象 者数			(床)	病院…許可病床数 介護・福祉施設・保育所等…定員 一学校…全児童・生徒・教職員数 事業所…従業員数 寄宿舎…居住者数 等	
			(人)		

5 食数 (6月分平均)	給食利用者		朝食	昼食	夕食	夜食その他	合計(おやつをのぞく)	おやつ
							0	
							0	
				200			200	
	合計		0	200	0	0	200	0

←『1年間の平均食数』を記入した場合に○印
(年間を通じて食数の変動が大きいなどの理由)

★給食を配送している施設は、配達先一覧を添付する。
(「5 食数」には、配達先一覧の食数も含めること。)

6 給食 委員会 等	給食関係者が開催・参加する施設内委員会・会議等を記入する				(※有無いずれかに○)	
	委員会名等		開催回数	出席者の職種	主な議題等	記録※
			/年			有 無
			/年			有 無
		/年			有 無	

7	利用者の把握	年1回以上、施設が把握・調査をしている場合に「有」とする 1 体格の把握(BMIなど) ☐ 有 ☐ 無 1-1 肥満者の割合 肥満の者の人数 人 $\times 100 =$ % 対象者の人数 人 1-2 やせの者の割合 やせの者の人数 人 $\times 100 =$ % 対象者の人数 人 2 食物アレルギーの把握 ☐ 有 ☐ 無 3 生活習慣の把握 ☐ 有 ☐ 無 (給食以外の食事状況、運動、飲酒・喫煙習慣等) 4 個人の給食の摂取量把握 ☐ 実施している ☐ 実施していない 5 嗜好・満足度調査 ☐ 実施している ☐ 実施していない 6 その他 { 内容 }																																											
8	栄養管理	ア 給与栄養目標量設定の対象の食事(設定対象に○) ☐ 1 朝食 ☐ 2 昼食 ☐ 3 夕食 ☐ 4 夜食その他 ☐ 5 おやつ イ 給与栄養目標量をどのように設定したかを記入 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <th rowspan="2">与給状況等(6月分)</th> <th rowspan="2">エネルギー</th> <th rowspan="2">たんぱく質</th> <th rowspan="2">脂肪エネルギー比率</th> <th rowspan="2">カルシウム</th> <th rowspan="2">鉄</th> <th colspan="4">ビタミン</th> <th rowspan="2">食塩相当量</th> <th rowspan="2">カリウム</th> <th rowspan="2">食物繊維総量</th> </tr> <tr> <th>A</th> <th>B1</th> <th>B2</th> <th>C</th> </tr> <tr> <td>給与栄養目標量</td> <td>単位: kcal</td> <td>単位: g</td> <td>単位: %</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: μgRAE</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: g</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: g</td> </tr> <tr> <td>給与栄養量</td> <td>単位: kcal</td> <td>単位: g</td> <td>単位: %</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: μgRAE</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: g</td> <td>単位: mg</td> <td>単位: g</td> </tr> </table> エ 提供形態(単一定食、複数定食、カフェテリア、種類、丼、カレー等)を記載	与給状況等(6月分)	エネルギー	たんぱく質	脂肪エネルギー比率	カルシウム	鉄	ビタミン				食塩相当量	カリウム	食物繊維総量	A	B1	B2	C	給与栄養目標量	単位: kcal	単位: g	単位: %	単位: mg	単位: mg	単位: μgRAE	単位: mg	単位: mg	単位: mg	単位: g	単位: mg	単位: g	給与栄養量	単位: kcal	単位: g	単位: %	単位: mg	単位: mg	単位: μgRAE	単位: mg	単位: mg	単位: mg	単位: g	単位: mg	単位: g
与給状況等(6月分)	エネルギー	たんぱく質							脂肪エネルギー比率	カルシウム	鉄	ビタミン				食塩相当量	カリウム	食物繊維総量																											
			A	B1	B2	C																																							
給与栄養目標量	単位: kcal	単位: g	単位: %	単位: mg	単位: mg	単位: μgRAE	単位: mg	単位: mg	単位: mg	単位: g	単位: mg	単位: g																																	
給与栄養量	単位: kcal	単位: g	単位: %	単位: mg	単位: mg	単位: μgRAE	単位: mg	単位: mg	単位: mg	単位: g	単位: mg	単位: g																																	
9	栄養に関する情報提供	行っているものに○をつけ、内容を記入する ☐ 1 献立表の配布・掲示 ☐ 2 栄養成分表示(☐ 熱量 ☐ たんぱく質 ☐ 脂質 ☐ 食塩相当量 その他) ☐ 3 パネル・ポスターの掲示(年 種類) ☐ 4 卓上メモ(年 回発行) ☐ 5 給食だより等の配布(月 回) ☐ 6 集団栄養指導(年 回 人) (内容) ☐ 7 その他()																																											
10	危機管理対策	(該当するものに○) 1 非常時対応マニュアル (マニュアルに記載があるものに○) ☐ 災害時 ☐ 食中毒 ☐ その他(感染症等) ☐ 何も無い 2 非常時用食料の備蓄 ☐ 有 ☐ 無 → (3-2へ) → 3 非常時用献立 ☐ 有 ☐ 無 3-2 非常時用食料の備蓄:「有」の場合は、下記を記入 ・ 飲料水 ()人分・()日分※1日1人あたり %で計算 ・ 食品()人分・()日分																																											
11		11 栄養管理についての質問・支援して欲しいこと																																											
12	ヘルシーメニュー	<ヘルシーメニュー等の提供> (1) ヘルシーメニュー(食塩や脂肪が少ない、野菜が多いなどを考慮したメニュー)を提供していますか。 (該当する番号に○をつけ、頻度や提供内容を記入する。) ☐ 1 毎日提供している → { どのようなヘルシーメニューかを記入 } ☐ 2 時々提供している → 頻度: 月()回程度 → { } ☐ 3 提供していない (2) 「XXXXXXXXXX」の基準を満たす料理を提供していますか。 (別紙1参照) 基準が緩和され、取り組みやすくなりました (該当する番号に○ 1の場合は頻度を記入) ☐ 1 基準を満たした料理を給食で提供している → (頻度: 月 回程度) ☐ 2 基準を満たした料理は提供していない ☐ 3 基準を満たしているか、わからない ☐ 4 「XXXXXXXXXX」を知らない																																											

栄養管理報告書（給食施設）

年 月分

I	施設種類	II 食事区分別 1 日平均食数及び食材料費						III 給食従事者数			
1	学校		食数及び食材料費					施設側（人）		委託先（人）	
2	児童福祉施設 （保育所以外）		定食（□単一・□選択）		カフェテリア食	その他		常勤	非常勤	常勤	非常勤
3	社会福祉施設	朝 食	食（材・売）		円	食 食	管理栄養士				
4	事業所	昼 食	食（材・売）		円	食 食	栄 養 士				
5	寄宿舎	夕 食	食（材・売）		円	食 食	調 理 師				
6	矯正施設	夜 食	食（材・売）		円	食 食	調理作業員				
7	自衛隊	合 計	食（材・売）		円	食 食	そ の 他				
8	一般給食センター										
9	その他										
	（ ）	再 掲	職員食	_____食	喫食率	_____％	合 計				

【年１回以上、施設が把握しているもの】 １ 対象者（利用者）数の把握 ： ☐有 ☐無 ２ 身長 の把握 ： ☐有 ☐無 ３ 体重 の把握 ： ☐有 ☐無 ４ BMIなどによる体格の把握 ☐有（肥満 % やせ %） ☐無 ５ 身体活動状況の把握 ： ☐有 ☐無 ６ 食物アレルギーの把握 ： ☐有 ☐無 （健診結果・既往歴含む） ７ 食物アレルギーへの対応 ☐有（☐除去 ☐代替 ☐その他（ ）） ☐無	８ 疾病状況の把握（健診結果） ： ☐有 ☐無 ９ 生活習慣の把握 ： ☐有 ☐無 （給食以外の食事状況、運動・飲酒・喫煙習慣等） 【利用者に関する把握・調査】 該当に印をつけ頻度を記入する １ 食事の摂取量把握 ☐実施している （☐全員 ☐一部） （☐毎日 ☐____回/月 ☐____回/年） ☐実施していない ２ 嗜好・満足度調査 ☐実施している ☐実施していない ３ その他（ ）
--	--

1 給食の位置づけ	☐ 利用者の健康づくり ☐ 望ましい食習慣の確立 ☐ 十分な栄養素の摂取 ☐ 安価での提供 ☐ 楽しい食事 ☐ その他（ ）	
1-2 健康づくりの一環として給食が機能しているか	☐ 十分機能している ☐ まだ十分ではない ☐ 機能していない ☐ わからない	
2 給食会議	☐ 有（頻度： 回／年） ☐ 無	
2-2 有の場合	構成委員 ☐ 管理者 ☐ 管理栄養士・栄養士 ☐ 調理師・調理担当者 ☐ 給食利用者 ☐ 介護・看護担当者 ☐ その他（ ）	
3 衛生管理	衛生管理マニュアルの活用	☐ 有 ☐ 無
	衛生点検表の活用	☐ 有 ☐ 無
4 非常時危機管理対策	①食中毒発生時マニュアル	☐ 有 ☐ 無
	②災害時マニュアル	☐ 有 ☐ 無
	③食品の備蓄	☐ 有 ☐ 無
	④他施設との連携	☐ 有 ☐ 無
5 健康管理部門と給食部門との連携 （事業所のみ記入）	☐ 有 ☐ 無	

104

施設名

Ⅵ 栄養計画																
1 対象別に設定した給与栄養目標量の種類							☐ _____種類 ☐ 作成していない									
2 給与栄養目標量の設定対象の食事							☐ 朝食 ☐ 昼食 ☐ 夕食 ☐ 夜食 ☐ おやつ									
3 給与栄養目標量の設定日							年 月									
4 給与栄養目標量と給与栄養量（最も提供数の多い給食に関して記入） 対象：年齢 _____歳～ _____歳 性別： ☐ 男 ☐ 女 ☐ 男女共																
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A(μg) (RAE当量)			B1(mg)	B2(mg)	C(mg)	食塩 相当量 (g)	食物繊維 総量 (g)	炭水化物 エネルギー 比率(%)	脂肪 エネルギー 比率(%)	たんぱく質 エネルギー 比率(%)
給与栄養 目標量																
給与栄養量 (実際)																
5 給与栄養目標量に対する給与栄養量（実際）の内容確認及び評価							☐ 実施している（ ☐ 毎月 ☐ 報告月のみ ） ☐ 実施していない									

Ⅶ 栄養・健康情報提供		☐ 有 ☐ 無 （有の場合は下記にチェック）		Ⅷ 栄養指導		☐ 有・ ☐ 無 （有の場合は下記に記入）	
☐ 栄養成分表示 ☐ 献立表の提供 ☐ 卓上メモ ☐ ポスターの掲示 ☐ 給食たより等の配布 ☐ 実物展示 ☐ 給食時の訪問 ☐ 健康に配慮したメニュー提示 ☐ 推奨組合せ例の提示 ☐ その他（ ）				実施内容		実施数	
Ⅸ 課題と評価 ☐ 有 ☐ 無（有の場合は下記に記入）		個別				延 人	
						延 人	
						延 人	
						延 人	
（栄養課題）		集団				回 人	
（栄養課題に対する取組）						回 人	
						回 人	
（施設の自己評価）				（Ⅵ－4の食事について記入）		目標量	提供量
				野菜の一人当たりの提供量（ ☐ 1食 ☐ 1日）		g	g
				果物の一人当たりの提供量（ ☐ 1食 ☐ 1日）		g	g
Ⅹ 委託 ☐ 有 ☐ 無（有の場合は下記に記入）		責任者と作成者		施設側責任者 役職 氏名			
名称				作成者 所属 氏名			
電話 FAX				電話 FAX			
委託内容： ☐ 献立作成 ☐ 発注 ☐ 調理 ☐ 盛付 ☐ 配膳 ☐ 食器洗浄 ☐ その他（ ）				職種： ☐ 管理栄養士 ☐ 栄養士 ☐ 調理師 ☐ その他（ ）			
委託契約内容の書類整備 ： ☐ 有 ☐ 無				保健所記入欄		特定給食施設・その他の施設（施設番号 ） 健康増進法第21条による管理栄養士必置指定 ☐ 有	

資料 6-1. F自治体 栄養管理報告書(事業所・寮・その他用)

特定給食施設における栄養管理の実施状況に関する調査票
【 事業所・寮・その他用 】

調査票作成者	所 属			
	職・氏名			
	調査票作成日	令和	年	月 日

I 給食施設について

1 給食施設の概要

施設 の 名 称			
所 在 地	〒		
電 話		F A X	
施設管理者の 職・氏名		給食責任者の 職・氏名	

2 給食施設の運営の概要

(1) 運営形態・規模

施設の種類	☐ 事業所 ☐ 寄宿舍 ☐ 自衛隊 ☐ 一般給食センター ☐ その他 ()											
1日当たりの 平均利用者数	<table border="1"> <tr> <td>朝食</td> <td>昼食</td> <td>夕食</td> <td>計</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				朝食	昼食	夕食	計				
朝食	昼食	夕食	計									
提 供 方 法	☐ 定食 (☐ 単一 ☐ 複数) ☐ 単品 (☐ 丼物 ☐ 麺類) ☐ カフェテリア											
運 営 方 式	☐ 直営 ☐ 委託 ①受託事業者名 () ②責任者の職・氏名 () ③委託内容 ☐ 全面委託 ☐ 部分委託 → ☐ 献立作成 ☐ 材料購入 ☐ 調理 (☐ 施設内 ☐ 施設外) ☐ 配送 ☐ 配膳 ☐ 下膳 ☐ 食器洗浄 ☐ 栄養指導 ☐ その他 ()											

(2) 給食従事者数 (令和 年 4 月 1 日現在)

区 分		管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食事務	その他	計
施設側	常 勤							
	非常勤							
委託先	常 勤							
	非常勤							

※兼務職員については、主たる勤務施設に計上してください。

※現在雇用されている資格で計上してください。

(3) 管理栄養士・栄養士を有する者の名簿（令和 年4月1日現在）

氏 名	免許の種 別	免許取得年 月	栄養士の経験年数	勤 務年 数	勤務状況
	管・栄	年 月	年	年	常勤 兼務 委託
	管・栄	年 月	年	年	常勤 兼務 委託
	管・栄	年 月	年	年	常勤 兼務 委託

※免許種別は管理栄養士：管，栄養士：栄のいずれかに○をすること。

※栄養士の経験年数は栄養管理担当職員としての年数，勤務年数は現施設での勤務年数を記入すること。

※勤務状況は，当てはまるもの全てに○をしてください。

Ⅱ 栄養管理の実施について

1 給食の計画について

(1) 給食の対象集団の把握

①把握の有無
☐有（頻度：年 回） ☐無

②把握している項目
☐性別 ☐年齢 ☐身体活動レベル ☐身長 ☐体重 ☐BMI
☐身体状況（摂食嚥下機能，疾病及び治療の状況）
☐食事摂取の状況（食事摂取量，食形態等）
☐生活習慣（食生活，運動等に関する習慣）
☐その他（ ）

③把握の方法

(2) 栄養・食事計画の作成

① 給与栄養目標量の設定等（最も食数の多い食事の内容を記入）

イ) 給与栄養目標量の設定の頻度 年（ ）回

ロ) 使用する項目
☐性 ☐年齢 ☐身体活動レベル ☐身長・体重・BMI ☐摂取量調査 ☐その他（ ）

ハ) 給与栄養目標量の算出方法

ニ) 給与栄養目標量に対する給与栄養量（実際）の比較の実施
☐有（頻度： ） ☐無

② 献立の作成

イ) 予定献立の作成の有無
☐有（作成期間： ） ☐無

ロ) 献立の作成に当たって配慮している事項（該当するものをすべてチェックしてください。）
☐利用者の嗜好 ☐料理・食品の組み合わせ ☐行事食の実施 ☐季節にあった料理
☐旬の食材 ☐地産地消 ☐その他（ ）

③栄養量（1人1日当たりの平均値）

平均年齢（ ）歳 男女比 男性：女性＝（ ）：（ ）

区分	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
	kcal	g	g	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	g
給与栄養目標量											
給与栄養量											

区分	炭水化物エネルギー比	たんぱく質エネルギー比	脂肪エネルギー比
給与栄養目標量			
給与栄養量			

※給与栄養量は、直近の1か月又は1サイクルの平均値を記入してください。

2 給食の実施について

（1）品質管理

項目	実施内容
①給与栄養目標量、献立どおりの食事提供のための取組内容	イ) 食事の提供量の計量 ☐ 有 ☐ 無 ロ) 調味料の計量 ☐ 有 ☐ 無 ハ) 汁物の調味パーセントの測定 ☐ 有 ☐ 無 ニ) 適温での提供 ☐ 有 ☐ 無 ホ) その他（ ）
②誤調理・誤配膳を防止するための取組内容	
③受託者が適正に業務を行っているかの確認方法	

（2）利用者の健康増進に向けた取組

①健康・栄養に関する情報の提供

イ) 献立の掲示等 ☐有 ☐献立表（☐事前に予定献立を掲示 ☐当日掲示 ☐事前に予定献立表を配布） ☐実物又は写真の展示 ☐モデル献立の展示（カフェテリア方式を採用している場合） ☐無 ロ) 献立の栄養成分の表示 ☐有（☐エネルギー ☐たんぱく質 ☐脂質 ☐食塩相当量 ☐その他（ ）） ☐無
--

②健康・栄養教育（健康栄養情報の提供含む。）、栄養指導の実施状況

テーマ	内容	個別指導・ 集団指導の別	実施回数
		個別・集団	
		個別・集団	
		個別・集団	

※過去1年間の状況について記入してください。

3 給食の評価について

（1）集団の食事摂取・残食の評価

①実施の有無 ☐有 ☐無

②評価方法

イ) 評価の頻度 ロ) 食事摂取・残食の評価に当たって把握している事項 ☐主食 ☐副食 ☐その他（内容： ） ハ) 評価結果の活用方法
--

※活用方法については、給与栄養目標量、献立、栄養・健康教育の実施方法及び食環境を見直し等の内容について具体的に記入してください。

（2）利用者の身体状況（肥満・やせの状況）の評価【事業所及び寄宿舍のみ記入してください。】

①実施の有無 ☐有 ☐無

②評価方法

イ) 身体状況の把握方法 ☐BMI ☐その他の方法（ ） ロ) 評価の頻度 ハ) 評価の実施方法 ニ) 評価結果の活用方法

※活用方法については、給与栄養目標量、献立、栄養・健康教育の実施方法及び食環境を見直し等の内容について具体的に記入してください。

③肥満該当者（BMI 25.0 以上）とやせ該当者（同 18.5 未満）の人数と割合

区分	令和 年度（今年度）			令和 年度（前年度）			今年度－前年度	
	母数	肥満該当者	やせ該当者	母数	肥満該当者	やせ該当者	肥満該当者	やせ該当者
男性	人	人 (%)	人 (%)	人	人 (%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
女性	人	人 (%)	人 (%)	人	人 (%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
計	人	人 (%)	人 (%)	人	人 (%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)

(3) 利用者による評価

①実施の有無 ☐有 ☐無

②評価方法

イ) 評価の頻度

ロ) 評価の実施方法

ハ) 評価結果の活用方法

※活用方法については、給与栄養目標量、献立、栄養・健康教育の実施方法及び食環境を見直し等の内容について具体的に記入してください。

(4) 給食の運営、栄養管理に関する自己評価

※成果、課題、今後改善したい事項等の内容を記入してください。

4 体制整備について

(1) 給食運営、栄養管理等に関する会議

会議の名称	会議の構成員	議 題	開催回数
			年 回
			年 回
			年 回
			年 回

※過去1年間の開催状況を記入してください。

(2) 給食従事者を対象とした研修の実施

内容	対象	実施回数

※過去1年間の状況を記入してください。外部の研修を受講したものも記入願います。

(3) 危機管理

①緊急連絡網の整備	☐ 有 ☐ 無
②非常災害時の食事提供に関するマニュアルの作成	☐ 有 ☐ 食中毒対応マニュアル ☐ 非常災害時対応マニュアル ☐ その他 () ☐ 無
③非常災害時用備蓄品	☐ 有 ☐ 水 ☐ 食料品 (品目 :) (量 : 人分を 食分) ☐ 衛生用品 ☐ 食器 ☐ 熱源・燃料 ☐ その他 () ☐ 無
④非常災害時の物資調達ルートの確保	☐ 有 (☐ ライフライン ☐ 食材 ☐ 衛生資材 ☐ その他 ()) ☐ 無
⑤非常災害時の対応方法について職員に周知	☐ 有 (周知方法 :) ☐ 無

資料 6-2. F自治体 重点項目調査票

別紙様式1

給食施設の重点項目に関する調査票(令和6年度)

1 貴施設の状況									
施設名				設置者職・氏名					
施設所在地				記入者職・氏名					
施設メールアドレス※1				電話番号					
食数(該当年度6月の1日あたり平均)				入所定員※2		定員有⇒()人		定員無⇒()人	
施設種別(プルダウンから選択)				施設区分(プルダウンから選択)		特定給食施設(1回100食以上または1日250以上提供する施設)			
管理栄養士数※3		栄養士数※3		調理師数(有資格者)※3					

※1:メールアドレスは、必ず設置者(施設側)のアドレスを御記入ください。
 ※2:入所定員がある場合には、定員数を直接御記入ください。
 ※3:管理栄養士・栄養士・調理師数は、該当年度6月1日時点の人数を御記入ください。
 無の場合は「定員無」を選択してください。

*単位不要・数値のみ記入

2 貴施設の栄養管理の状況(該当年度の6月の平均値を御記入ください。)									
・学校給食センター…代表値として小学校(中学年)の数値を御記入ください。 ・児童福祉施設…代表値として3歳以上児の数値を御記入ください。 ・病院、介護老人保健施設、介護医療院、老人福祉施設、社会福祉施設…最も提供食数の多い食種の数値を御記入ください。 ・事業所・寄宿舍・その他の施設…複数定食・カフェテリア方式等で提供している場合は、代表的な食種を記入してください。									
	炭水化物 エネルギー比	たんぱく質 エネルギー比	脂質 エネルギー比	食塩相当量	記載食種名				
	%	%	%	g	(例) 常食				
給与栄養目標(量)					※病院、介護老人保健施設、介護医療院、老人福祉施設				
実給与栄養(量)					社会福祉施設、事業所、寄宿舍、その他の施設 のみ記入				

3 貴施設における肥満・やせ該当者数(該当年度の6月時点で把握している数値を御記入ください。)									
	母数(人)	肥満該当者(人)	やせ該当者(人)	適正体重者(人)	肥満該当者(%)	やせ該当者(%)	適正体重者(%)	前年度適正体重者(%)	
計				0	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!		

4 貴施設における非常時の備えについて				
緊急連絡網	非常時対応マニュアル	備蓄品の整備	非常時の物資調達ルート	関係職員への周知
有	無	準備中	その他	有

※全対象者の人数を御記入ください。

栄養管理の項目のうち「適正体重者の割合の増加」及び「食塩摂取量の適正化」に関する取組について、各施設の状況を伺います。									
4 貴施設で実施している取組について、前年度1年間の状況について、実施有・実施無のどちらか該当する方に✓の記入をお願いします。									
取組	実施有	実施無	回数(回/年)	具体的な内容					
給食の計画に関する事									
1 給食に関する年間計画等の中に「適正体重者の割合の増加」に関する方針・取組が含まれている				【実施有の場合】方針や取組を含めている計画を御記入ください。 計画 (例) 栄養・食事計画、健康増進に向けた取組に関する計画 等					
2 給食に関する年間計画等の中に「食塩摂取量の適正化」に関する方針・取組が含まれている				【実施有の場合】方針や取組を含めている計画を御記入ください。 計画 (例) 栄養・食事計画、健康増進に向けた取組に関する計画 等					
給食の実施(品質管理)に関する事									
3 調味料の計量をしている									
4 調味料の目標値を設定している				【実施有の場合】※汁物の目標値を御記入ください。 設定品目⇒ 目標%⇒ (例) 汁物、麺類のスープ、主菜、副菜 (例) 0.8%					
5 調理後の調味料を確認し、記録をしている				【実施有の場合】※汁物の測定値を御記入ください。 確認品目⇒ 測定%⇒ (例) 汁物、麺類のスープ、主菜、副菜 (例) 0.9%(一年間の平均もしくは最も多い%を御記入ください。)					
6 食塩摂取量の適正化を図るために、定期的に献立内容の見直しをしている									
給食の実施(健康増進の取組)に関する事									
7 予定献立を利用者に提示している									
8 エネルギー及び栄養量の表示をしている				エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 【実施有の場合】表示している項目すべてに✓(複数選択可)					
9 「適正体重者の割合の増加」に向けて、定期的に、利用者へ健康・栄養等の情報提供をしている				【実施有の場合】あてはまるものに✓(複数選択可) 実施手段 掲示物 卓上メモ 配布物 メール配信 クラス訪問等 その他(内容を直接記入)					
10 「適正体重者の割合の増加」に向けて、給食を活用し、計画的に利用者への情報提供をしている				【実施有の場合】あてはまるものに✓(複数選択可) 実施手段 選定量の提示 モデル献立の提示 その他(内容を直接記入)					
11 「食塩摂取量の適正化」に向けて、定期的に、利用者へ健康・栄養等の情報提供をしている				【実施有の場合】あてはまるものに✓(複数選択可) 実施手段 掲示物 卓上メモ 配布物 メール配信 クラス訪問等 その他(内容を直接記入)					
12 「適正体重者の割合の増加」に向けて、定期的に、利用者へ栄養教育を実施している				【実施有の場合】あてはまるものに✓(複数選択可) 実施手段 集団教育 個別教育 その他(内容を直接記入)					
13 「食塩摂取量の適正化」に向けて、定期的に、利用者へ栄養教育を実施している				【実施有の場合】あてはまるものに✓(複数選択可) 実施手段 集団教育 個別教育 その他(内容を直接記入)					
給食の運営体制に関する事									
14 施設内で、栄養管理に関する課題(肥満・やせ等)を共有し、関連部門と改善に向けて、定期的に打合せを行っている				【実施有の場合】実施している場面に✓(複数選択可能) 場面 給食運営、栄養管理に関する会議 利用者の個別のケアに関する会議 その他(内容を直接記入)					

2. 事業所特定給食施設に対する追加アンケート調査： 調査対象施設の概要、栄養・食事管理の計画に関する事項について

研究分担者 田丸 淳子 神戸学院大学
研究協力者 内田 菜月 神戸学院大学

研究要旨

都道府県・政令指定都市の規模、管内事業所数等を考慮して選定した全国 6 つの自治体内の事業所に対して追加アンケート調査（以下「追加アンケート」という。）を実施した。本章では、事業所給食施設における栄養・食事管理の計画に関する項目について解析を行い、事業所の業務内容、給食運営方式、常勤管理栄養士・栄養士の配置により比較・検討し、事業所特定給食施設における関係者間の連携による栄養管理について把握することを目的とした。

E 自治体では業務内容が事務系の割合、D 自治体では工場系の割合が高かった。常勤管理栄養士の配置有りは 134 件（42.7%）、常勤栄養士のみ配置有り 48 件（15.3%）、常勤管理栄養士・栄養士の配置なし 132 件（42.0%）であった。常勤管理栄養士の配置有りでは、常勤栄養士のみ配置有りや配置なしに比べて、提供食数が多かった。帳票・業務の多くは、給食運営方式に基づいて分担されていたが、「利用者の人員構成表」は、施設側（事業所）が作成している割合が高く、29.8%が作成していなかった。「栄養教育」の実施は 37.5%であった。栄養成分表示では、「炭水化物」について表示している割合は全体の 59.9%で、事務系では「たんぱく質」や「食塩相当量」を表示している割合が有意に高かったが、工場系では、「食塩相当量」の表示割合が有意に低かった。嗜好や健康意識の定期的な調査の実施は 47.8%であり、そのうち 95.9%が調査結果を活用していた。その活用方法として「献立の見直し」は 92.3%であるが、「提供する栄養情報のテーマへの活用」や「情報提供方法の見直し」、「健康意識の低い利用者に対するアプローチ」の実施割合は高いとは言えなかった。これらの結果と、常勤管理栄養士・栄養士の配置との有意な関連はみられなかった。

本章では、広範囲の資料収集ができており、常勤管理栄養士・栄養士の配置による栄養管理に関わる取組や関係者間の連携について分析を行う資料として適切である。今後、利用者の人員構成表の作成割合の向上、栄養成分表示の徹底、嗜好や健康意識の定期的な調査の実現と、利用者の健康に対するアプローチの充実が課題であり、実現に向けた提案が必要である。

A. 研究目的

健康日本 21（第三次）では、健康寿命の延伸と健康格差の縮小のため、個人の行動と、個人を取り巻く社会環境の整備や質の向上を提唱している¹⁾。また、令和 4(2022)年度衛生行政報告例では、事業所給食施設の総数は 7938 施設、特定給食施設に限ると 4958 施設と報告されており²⁾、事業所給食の食環境整備は、特に働く世代である青壮年期の健康への貢献が期待できる。

健康増進法³⁾や健康増進法施行規則⁴⁾では、特定給食施設は、対象者の身体の状態、栄養状態、生活習慣などを定期的に把握し、これらに基づき、適当なエネルギー量や栄養素量を満たす食事の提供とその品質管理を行い、評価に努めることとされている。そのため、各自治体で栄養管理報告書の提出を規定している。しかし、本報告書の第 1 章にあるように、各自治体により栄養管理報告書の記載項目は異なっており、自治体によっては、報告の漏れが少なくない状況がある。また、給食業務を委託している場合、給食施設（社員食堂）の利用者の所属する組織とは異なる組織が給食を提供している状況があり、利用者の健康について評価するためには、組織を超えた関係者間の連携が重要である。

そこで本章では、都道府県・政令指定都市の規模、管内事業所数等を考慮して選定した全国 6 つの自治体管内の事業所に対して追加アンケートを実施し、調査対象施設の概要、給食運営における PDCA サイクルのうち計画（plan）のプロセスに関する項目について解析を行った。事業所特定給食施設における関係者間の連携による栄養管理について把握することを目的とした。

B. 研究方法

北海道・東北、関東、中部、関西、九州の 6 地区（A、B、C、D、E、G）に所在する都道府県と政令指定都市の本庁または保健所から、管轄している事業所給食施設名簿を情報公開条例により入手した。合計 1,411 の事業所給食施設に、2025 年 1 月から 3 月に郵送で調査票を配布した（資料 7）。回答は質問紙、Web アンケートのいずれかを選択してもらい回収した。本調査には最終的に 314 施設から回答を得た（回収率 22.3%）。それぞれの項目で欠損値を除外し、有効回答とした。なお、調査にあたっては、静岡県立大学研究倫理審査委員会（承認番号 6-10）及び大阪公立大学生生活科学部・生活科学研究科研究倫理委員会（2024-55）の承認を得て行った。

食数は、朝食、昼食、夕食、その他（深夜食等）と、すべてを合計した 1 日（計）を算出し分析に用いた。

質的変数の解析は χ^2 検定を用い、有意差が認められた場合は残差分析を行った。また、期待度数 5 未満のセルが全体のセルの 20%以上ある場合に Fisher の正確確率検定を行った。数値は「施設数 (%)」で示した。連続変数の解析は Shapiro-Wilk 検定にて分布を判定後、正規分布でない場合は 3 群間の比較では Kruskal-Wallis 検定を行い、有意差が認められた場合は Bonferroni 法で多重比較を行った。数値は「中央値（25, 75 パーセンタイル値），最小値，最大値」で示した。統計処理には統計解析ソフト IBM SPSS Statistics 30.0 for Windows（日本アイ・ビー・エム株式会社、東京）を用い、両側検定で有意水準は 5%とした。

C. 研究結果

本章では、調査対象施設の概要、栄養・食事管理の計画（plan）に関する事項について、質問紙の問 1～11 の 11 項目の解析を行った。各質問の内容は、問 1: 回答者の所属、問 2: 給食施設の所在地、問 3: 給食施設（社員食堂）の種別、問 4: 事業所の業務内容、問 5: 食数、問 6: 給食運営方式、問 7: 常勤管理栄養士・栄養士の配置、問 8: 帳票・業務の作成・実施の分担、問 9: 平日の昼食利用率、問 10: 利用者の嗜好や健康意識の定期的な調査、問 11: 利用者の嗜好や健康意識の調査結果の活用である（資料 7）。

また、栄養・食事管理の計画（plan）に関する事項の解析の際には、事業所の業務内容（問 4: 事務系／工場系／両方の 3 群）、給食運営方式（問 6: 直営／委託）、常勤管理栄養士・栄養士の配置（問 7: 常勤管理栄養士の配置有り／常勤栄養士のみ配置有り／常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの 3 群）による群分けを行い、比較・検討を行った。

1. 調査対象施設の概要

調査対象施設の概要を表 2-1 に示す。回答者の所属は、「施設側」115 件（36.7%）、「受託側」155 件（49.5%）、「両方」43 件（13.7%）であった。B 自治体、C 自治体では施設側が、E 自治体では受託側が回答した割合が有意に高かった。特定給食施設は 257 件（82.1%）であり、地域による差はなかった。業務内容は、「事務系」が 134 件（42.9%）、「工場系」48 件（15.4%）、「事務系、工場系の両方を含む（混在型）」130 件（41.7%）であった。E 自治体では事務系、D 自治体は工場系と混在型、C 自治体

は混在型と回答した割合が有意に高かった。給食運営方式は、「直営」21 件（6.7%）、「委託（給食会社）」282 件（90.1%）、「委託（その他）」10 件（3.2%）であった。運営方式には地域による差はなかった。委託（その他）10 件の内訳は、系列会社（子会社、グループ会社含む）5 件、個人経営 1 件、弁当業者 1 件、回答なし 3 件であった。

2. 管理栄養士と栄養士の配置状況

管理栄養士と栄養士の配置状況を表 2-2 に示す。雇用先や雇用形態で整理すると、25 パターンの配置状況が確認できた。雇用先に関わらず常勤管理栄養士が配置されていたのは 134 件（42.7%）、常勤栄養士のみ配置されていたのは 48 件（15.3%）、常勤の管理栄養士も栄養士も配置されていなかったのは、132 件（42.0%）であった。配置人数は、施設側、受託側の常勤・非常勤の管理栄養士、栄養士ともに、配置有りの場合、1 人配置されている割合が最も高かった（表 2-3）。

3. 給食施設（社員食堂）の提供食数

提供食数の中央値は、食数（1 日）の中央値（25, 75 パーセンタイル値）は 250（130, 510）食であった。E 自治体は B 自治体や C 自治体に比べて昼食や食数（1 日）の食数が多く、D 自治体は、E 自治体や B 自治体、G 自治体に比べて、夕食の食数が多かった（表 2-4）。

提供食数別に整理すると、昼食では 100～250 食未満が 127 件（40.6%）と最も多かった。1 日（計）では、250 食未満は 174 件（55.6%）であった（表 2-5）。

給食運営方式で比較すると、夕食の提供

食数は、委託（給食会社）は直営に比べて有意に多かった。（表 2-6）。

常勤管理栄養士・栄養士の配置で比較すると、常勤管理栄養士の配置有りは、常勤栄養士のみ配置有り、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしに比べて昼食、夕食、1 日（計）の提供食数が多かった（表 2-6）。

事業所の業務内容の比較では、工場系は事務系や事務系、工場系の両方を含むに比べて夕食やその他（深夜食）の提供食数が多かった（表 2-6）。

4. 帳票・業務の作成・実施の分担状況

調査項目のうち、「給与栄養目標量の設定」、「献立の作成」、「材料の仕入れ／購入」、「調理」、「盛付」は、回答した全ての給食施設（社員食堂）が作成または実施していた。

「利用者の人員構成表」の作成は 70.2%、「献立表の掲示」は 99.4%、「栄養成分表示」は 92.9%、「食堂利用者数の把握」は 98.3% が作成・実施していた。「栄養教育」は 37.5% の実施であった。

帳票・業務の作成・実施の分担状況について給食運営方式により比較すると、直営では施設側（事業所）が、委託（給食会社）では受託側（給食会社）が作成・実施している割合が高かった。利用者の人員構成表は、有意ではないが、運営方式に関わらず、施設側が作成している割合が高い傾向がみられた（表 2-7）。

常勤管理栄養士・栄養士の配置による比較では、給与栄養目標量の設定のみ、常勤管理栄養士の配置有りの施設では、施設側（事業所）が作成している割合が有意に高かった（表 2-8）。

帳票や業務の分担の状況に、給食施設（社

員食堂）の業務内容による違いはなかった（表 2-9）。

5. 栄養成分表示の状況

栄養成分表示について、「エネルギー」は 285 件（99.3%）、「たんぱく質」は 229 件（79.8%）、「脂質」は 229 件（79.8%）、「食塩相当量」は 263 件（91.6%）の給食施設（社員食堂）で表示していると回答した。一方で、「炭水化物」は 172 件（59.9%）、「食物繊維」は 35 件（12.2%）、「飽和脂肪酸」は 9 件（3.1%）の給食施設で表示していると回答した。「その他」と回答した 40 件（13.9%）では、ビタミン、鉄、カルシウム、カリウムやアレルギー表示、野菜量の表示があった。

給食運営方式の比較では、飽和脂肪酸は、直営は委託（給食会社）に比べて表示する割合が有意に高かった（表 2-10）。常勤管理栄養士・栄養士の配置による栄養成分表示の割合に有意な差はみられなかった（表 2-10）。事業所の業務内容による比較では、事務系はたんぱく質や食塩相当量を表示している割合が有意に高く、工場系では食塩相当量を表示している割合が有意に低かった（表 2-10）。

6. 食堂利用率の把握、利用者の嗜好や健康意識の調査の実施状況

食堂利用率を把握していたのは 262 件（84.5%）であった。食堂利用率は、20～40%未満、40～60%未満、60～80%未満、80%以上がそれぞれ 20%程度であった。給食運営方式別でみると、有意差はなかったが、直営では 60～80%未満、80%以上と回答した件数がそれぞれ 20%を超えていた。

委託（給食会社）では 20～40%未満、40～60%未満と回答した件数が 20%以上であった（表 2-11）。

嗜好や健康意識の定期的な調査をしていると回答したのは、149 件（47.8%）であった。運営方式別では、直営 35.0%、委託（給食会社）46.8%、委託（その他）では 100.0%の給食施設（社員食堂）が調査していると回答した。常勤管理栄養士・栄養士の配置や事業所の業務内容による有意差はなかった。

嗜好や健康意識の調査を行う頻度は、1 回／1 年が最も多く 73 件で、回答した施設の 54.9%であった。調査の実施主体は、施設側（事業所）と回答した施設は 55.9%、受託側（給食会社）は 42.4%であり、給食運営方式が委託であっても、施設側が調査を実施している割合が高かった。双方で実施していたのは 2 件（1.7%）であった。

嗜好調査や健康意識の調査結果を活用していると回答した割合は 142 件（95.9%）であった。活用方法では、活用していると回答した施設のうち 92.3%が「献立の見直し」と回答した。「提供する栄養情報のテーマへの活用」、「情報提供方法の見直し」は、それぞれ 23.2%、22.5%、「健康意識の低い利用者に対するアプローチ」と回答したのは 10.6%であった。「その他」2.8%として、クライアントの健康開発部とテーマを設定してコラボメニューを提供し、それをきっかけに健康について興味を持ってもらう、配膳場所、動線の見直し、給食委託先への要望（献立の工夫など）、事業所側での食器の更新など、健康に配慮したメニュー提供が回答された。

常勤管理栄養士・栄養士の配置や事業所の業務内容による有意差はなかった（表 2-

12, 2-13）。

D. 考察

本章では、全国 6 つの自治体管内の事業所に対して追加アンケートを行い、調査対象施設の概要を整理し、栄養・食事管理の計画に関する事項について検討した。

調査対象施設の概要には地域差があり、大都市に所在する E 自治体の給食施設の業務内容は事務系が多く、中部地方の D 自治体は工場系が多かった。また、食数では、E 自治体は昼食や 1 日（計）の食数が多く、食堂規模が大きいことが予測できた。一方で、D 自治体では、夕食の食数が多く、所在や業務内容と食数が関係していることが確認できた。しかし、運営方式に差はなく、いずれの自治体でも、給食会社に委託している割合が高かった。

常勤管理栄養士・栄養士は 58.0%の施設で配置されており、常勤管理栄養士・栄養士の配置がないのは 42.0%であった。令和 4 年度衛生行政報告例では、特定給食施設である事業所 4958 施設のうち、管理栄養士・栄養士どちらもいない施設数 2646 施設（53.4%）と報告されている²⁾。従って、本調査の協力施設は、日本の現状に比べて、常勤管理栄養士・栄養士の配置割合が高かった。常勤管理栄養士・栄養士の配置有りでは、昼食、夕食、1 日（計）の提供食数が多く、常勤管理栄養士・栄養士の配置と食堂規模の関係が示唆された。

帳票・業務の作成・実施の分担状況では、「給与栄養目標量の設定」や「献立の作成」など給食の運営業務については、直営であれば施設側（事業所）が、委託（給食会社）であれば受託側（給食会社）が実施している

割合が有意に高かった。しかし、「利用者の人員構成表」は運営方式に関わらず、施設側（事業所）が作成している割合が高かった。つまり、栄養管理の基本となる給与栄養目標量の設定はすべての給食施設が実施していたが、利用者の人員構成表を作成していない給食施設は3割程度あった。給与栄養目標量は、利用者の人員構成表に基づいて設定する必要がある。利用者の人員構成表を作成している割合を改善する取組が必要である。

栄養成分表示は、92.9%の給食施設が実施していた。常勤管理栄養士・栄養士の配置による、栄養成分表示の実施割合に有意な差はなかったが、「炭水化物」を表示している割合は全体の59.9%と低かった。また、事務系の給食施設（社員食堂）では、「たんぱく質」や「食塩相当量」を表示している割合が有意に高く、工場系では「食塩相当量」を表示している割合が有意に低かった。食品表示基準に規定されている熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量については、いずれの項目も適切な表示を行い、健康につながる食環境の実現に努める必要がある。

給食施設（社員食堂）が利用者の健康に貢献するためには、マーケティングにより利用者のニーズを把握し、選択される食の提供が必須である。食堂利用率は84.5%が把握している一方で、嗜好や健康意識の定期的な調査は47.8%が実施していると回答し、そのうち95.9%が活用していた。このことから、調査の定期的な実施が困難である状況が推察され、これが課題の一つであると考えられる。また、調査の活用方法として、「献立の見直し」は92.3%であるが、「提供

する栄養情報のテーマへの活用」や「情報提供方法の見直し」、「健康意識の低い利用者に対するアプローチ」の実施割合は高いとは言えない結果であった。従って、調査の活用方法として、献立の見直しだけではなく、利用者の健康意識向上に向けたアプローチを充実することも課題の一つである。なお、これら結果は、常勤管理栄養士・栄養士の配置との有意な関連はみられなかった。今後、定期的な調査と健康へのアプローチの支障となる状況を具体的に明らかにし、対策を提案していく必要がある。

E. 結論

全国6つの自治体管内の事業所給食施設に対して追加アンケートを実施した。本章では、調査対象施設の概要、事業所給食施設における栄養・食事管理の計画に関する事項について解析を行い、事業所の業務内容、給食運営方式、常勤管理栄養士・栄養士の配置により比較・検討した。

食堂規模や事業所の業務内容に地域差はあったが、いずれの自治体でも、給食会社に委託している割合が高く、全体では93.3%が委託していた。常勤管理栄養士・栄養士は58.0%の施設で配置されていた。栄養管理の基本である給与栄養目標量の設定において重要な利用者の人員構成表の作成割合の向上、栄養成分表示の徹底、嗜好や健康意識の定期的な調査の実現、利用者の健康意識向上に向けたアプローチの充実が課題である。これらの実施は、常勤管理栄養士・栄養士の配置との有意な関連はみられず、今後、実施の支障となる状況を具体的に明らかにし、対策を提案していく必要がある。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし

H. 引用文献

- 1) 厚生労働省：健康日本 21（第三次）の推進のための説明資料（その1），第3章，健康日本 21（第三次）のビジョン・基本的な方向，
<https://www.mhlw.go.jp/content/001426890.pdf>（2025年4月26日）

- 2) 厚生労働省：令和4（2022）年度衛生行政報告例，統計表，第2章栄養，給食施設数・管理栄養士数・栄養士数・調理指数，特定給食施設-その他の給食施設・施設の種別，

https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&query=%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%A0%84%E9%A4%8A%E5%A3%AB&layout=dataset&toukei=00450027&tstat=000001031469&tclass1=000001207660&stat_infid=000040111927&metadata=1&data=1（2025年5月7日）

- 3) 厚生労働省：健康増進法，第21条3項，
https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78aa3837&dataType=0&pageNo=1（2025年5月7日）
- 4) 厚生労働省：健康増進法施行規則第9条，
https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78aa4860&dataType=0&pageNo=1（2025年5月7日）

表 1. 調査対象施設の概要

	施設数 (%)							
	合計	A自治体	B自治体	C自治体	D自治体	E自治体	G自治体	p 値
回答者の所属	n=313	n=9	n=57	n=28	n=87	n=123	n=9	
施設側（事業所）	115 (36.7)	4 (44.4)	34 [†] (59.6)	19 [†] (67.9)	23 [‡] (26.4)	32 [‡] (26.0)	3 (33.3)	
受託側（給食会社）	155 (49.5)	5 (55.6)	20 [‡] (35.1)	7 [‡] (25.0)	36 (41.4)	83 [†] (67.5)	4 (44.4)	<0.001
両方	43 (13.7)	0 (0.0)	3 [‡] (5.3)	2 (7.1)	28 [†] (32.2)	8 [‡] (6.5)	2 (22.2)	
給食施設（社員食堂）の種別	n=313	n=9	n=57	n=28	n=88	n=122	n=9	
特定給食施設	257 (82.1)	7 (77.8)	41 (71.9)	20 (71.4)	76 (86.4)	104 (85.2)	9 (100.0)	
その他の給食施設	56 (17.9)	2 (22.2)	16 (28.1)	8 (28.6)	12 (13.6)	18 (14.8)	0 (0.0)	0.022
事業所の業務内容	n=312	n=9	n=56	n=28	n=88	n=122	n=9	
事務系	134 (42.9)	0 [‡] (0.0)	30 (53.6)	5 [‡] (17.9)	10 [‡] (11.4)	84 [†] (68.9)	5 (55.6)	
工場系	48 (15.4)	3 (33.3)	6 (10.7)	4 (14.3)	27 [†] (30.7)	6 [‡] (4.9)	2 (22.2)	<0.001
事務系、工場系の両方を含む	130 (41.7)	6 (66.7)	20 (35.7)	19 [†] (67.9)	51 [†] (58.0)	32 [‡] (26.2)	2 (22.2)	
給食運営方式	n=313	n=9	n=57	n=28	n=88	n=122	n=9	
直営	21 (6.7)	2 (22.2)	4 (7.0)	3 (10.7)	2 (2.3)	10 (8.2)	0 (0.0)	
委託（給食会社）	282 (90.1)	7 (77.8)	49 (86.0)	25 (89.3)	84 (95.5)	108 (88.5)	9 (100.0)	0.254
委託（その他）	10 (3.2)	0 (0.0)	4 (7.0)	0 (0.0)	2 (2.3)	4 (3.3)	0 (0.0)	

X²検定および残差分析

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 2. 常勤管理栄養士・栄養士の配置状況

		施設側				受託側				合計
		管理栄養士		栄養士		管理栄養士		栄養士		
		常勤	非常勤	常勤	非常勤	常勤	非常勤	常勤	非常勤	n=314
常勤管理栄養士の配置有り	施設側に配置有り	n=17								
		10 (3.2)								
		1 (0.3)								
		3 (1.0)								
		1 (0.3)								
		1 (0.3)								
		1 (0.3)								
	受託側に配置有り	n=117								
		134 (42.7)								
		72 (22.9)								
		1 (0.3)								
		4 (1.3)								
		2 (0.6)								
		27 (8.6)								
		3 (1.0)								
		8 (2.5)								
常勤栄養士のみ配置あり	施設側に配置有り	n=3								
		3 (1.0)								
	受託側に配置有り	n=45								
		48 (15.3)								
		33 (10.5)								
常勤管理栄養士・栄養士の配置なし	施設側に非常勤の管理栄養士の配置有り	n=8								
		6 (1.9)								
		1 (0.3)								
		1 (0.3)								
	受託側に非常勤の管理栄養士の配置有り	n=52								
		132 (42.0)								
		1 (0.3)								
		9 (2.9)								
		42 (13.4)								
	非常勤の栄養士の配置有り	n=37								
		36 (11.5)								
	管理栄養士・栄養士の配置なし	n=35								
		35 (11.1)								

○は配置があることを示す。

値は件数（％）を示す。

表 3. 常勤管理栄養士・栄養士の配置人数

施設数 (%)								
	施設側				受託側			
	管理栄養士		栄養士		管理栄養士		栄養士	
	常勤	非常勤	常勤	非常勤	常勤	非常勤	常勤	非常勤
	n=307	n=308	n=308	n=308	n=292	n=290	n=291	n=290
配置なし	290 (94.5)	289 (93.8)	300 (97.4)	304 (98.7)	173 (59.2)	218 (75.2)	215 (73.8)	236 (81.4)
配置有り	17 (5.5)	19 (6.2)	8 (2.6)	4 (1.3)	119 (40.8)	72 (24.8)	76 (26.1)	54 (18.6)
1人	12 (70.6)	12 (63.2)	7 (87.5)	4 (100.0)	98 (82.4)	67 (93.1)	65 (22.3)	45 (15.5)
2人	3 (17.6)	0 (0.0)	1 (12.5)	0 (0.0)	15 (12.6)	3 (4.2)	7 (2.4)	6 (2.1)
3人	0 (0.0)	6 (31.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (4.2)	2 (2.8)	4 (1.4)	3 (1.0)
4人	1 (5.9)	1 (5.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
5人以上	1 (5.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

表 4. 提供食数の自治体による比較

食数	合計		①A自治体		②B自治体		③C自治体	
	n=313		n=9		n=56		n=28	
1日 (計)	250 (130 , 510)	1 , 5800	250 (110 , 523)	90 , 2900	148 (95 , 388)	27 , 3050	168 (109 , 336)	8 , 690
朝食	0 (0 , 0)	0 , 450	0 (0 , 8)	0 , 30	0 (0 , 0)	0 , 280	0 (0 , 0)	0 , 170
昼食	220 (120 , 425)	0 , 4500	250 (93 , 500)	50 , 2000	143 (90 , 340)	27 , 3000	143 (102 , 250)	0 , 640
夕食	0 (0 , 22)	0 , 850	0 (0 , 35)	0 , 800	0 (0 , 0)	0 , 280	0 (0 , 14)	0 , 150
その他 (深夜食)	0 (0 , 0)	0 , 210	0 (0 , 65)	0 , 100	0 (0 , 0)	0 , 50	0 (0 , 0)	0 , 25

食数	④D自治体		⑤E自治体		⑥G自治体		p値†	備考
	n=88		n=123		n=9			
1日 (計)	263 (140 , 485)	80 , 2830	300 (152 , 700)	1 , 5800	220 (193 , 280)	150 , 300	0.002	④>②, ④>③, ⑤>②, ⑤>③
朝食	0 (0 , 0)	0 , 200	0 (0 , 0)	0 , 450	0 (0 , 0)	0 , 140	0.873	
昼食	236 (136 , 399)	80 , 2380	300 (150 , 615)	0 , 4500	200 (173 , 260)	150 , 300	<0.001	⑤>②, ⑤>③
夕食	9 (0 , 46)	0 , 450	0 (0 , 30)	0 , 850	0 (0 , 0)	0 , 0	<0.001	④>②, ④>⑤, ④>⑥
その他 (深夜食)	0 (0 , 0)	0 , 50	0 (0 , 0)	0 , 210	0 (0 , 0)	0 , 0	0.010	

中央値 (25, 75パーセンタイル値) , 最小値, 最大値, Kruskal-Wallis検定

† 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表 5. 提供食数の分布

	施設数 (%)				
	1日 (計)	朝食	昼食	夕食	その他 (深夜食等)
	n=313	n=313	n=313	n=313	n=313
100食未満	37 (11.8)	298 (95.2)	43 (13.7)	279 (89.1)	309 (98.7)
100～250食未満	137 (43.8)	12 (3.8)	127 (40.6)	25 (8.0)	4 (1.3)
250～500食未満	58 (18.5)	3 (1.0)	72 (23.0)	6 (1.9)	0 (0.0)
500～1000食未満	52 (16.6)	0 (0.0)	46 (14.7)	3 (1.0)	0 (0.0)
1000～1500食未満	15 (4.8)	0 (0.0)	16 (5.1)	0 (0.0)	0 (0.0)
1500食以上	14 (4.5)	0 (0.0)	9 (2.9)	0 (0.0)	0 (0.0)

X²検定

表 6. 提供食数の比較(給食運営方式、常勤管理栄養士・栄養士の配置、事業所の業務内容)

給食運営方式	① 直営 n=313	② 委託 (給食会社) n=123	③ 委託 (その他) n=88	p 値†	備考
1日 (計)	320 (149, 544) 77, 3050	250 (130, 535) 1, 5800	208 (147, 333) 100, 584	0.573	
朝食	0 (0, 0) 0, 60	0 (0, 0) 0, 450	0 (0, 11) 0, 50	0.585	
昼食	240 (130, 500) 70, 3000	232 (120, 430) 0, 4500	158 (115, 287) 100, 584	0.544	
夕食	15 (0, 73) 0, 220	0 (0, 18) 0, 850	0 (0, 60) 0, 70	0.024	①<②
その他 (深夜食等)	0 (0, 0) 0, 100	0 (0, 0) 0, 210	0 (0, 0) 0, 0	0.196	
常勤管理栄養士・ 栄養士の配置状況	① 常勤管理栄養士の 配置有り n=134	② 常勤栄養士のみ 配置有り n=48	③ 常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=131	p 値†	
1日 (計)	566 (250, 870) 1, 5800	260 (160, 392) 25, 1000	140 (100, 220) 5, 570	<0.001	①>②, ①>③, ②>③
朝食	0 (0, 0) 0, 450	0 (0, 0) 0, 54	0 (0, 0) 0, 170	0.581	
昼食	445 (238, 750) 1, 4500	242 (140, 350) 25, 900	130 (100, 200) 0, 450	<0.001	①>②, ①>③, ②>③
夕食	0 (0, 60) 0, 850	0 (0, 30) 0, 139	0 (0, 4) 0, 150	<0.001	①>③
その他 (深夜食等)	0 (0, 0) 0, 210	0 (0, 0) 0, 100	0 (0, 0) 0, 35	0.055	
事業所の業務内容	① 事務系 n=134	② 工場系 n=48	③ 事務系、工場系の 両方を含む n=129	p 値†	
1日 (計)	300 (135, 625) 1, 5800	288 (132, 409) 80, 2900	220 (130, 390) 5, 3050	0.224	
朝食	0 (0, 0) 0, 450	0 (0, 0) 0, 170	0 (0, 0) 0, 200	0.461	
昼食	268 (129, 600) 1, 4500	205 (120, 367) 50, 2000	200 (120, 361) 0, 3000	0.106	
夕食	0 (0, 0) 0, 850	13 (0, 58) 0, 800	0 (0, 20) 0, 450	<0.001	①<②, ②>③
その他 (深夜食等)	0 (0, 0) 0, 35	0 (0, 0) 0, 200	0 (0, 0) 0, 210	<0.001	①<②, ①<③

中央値 (25, 75パーセンタイル値), 最小値, 最大値, Kruskal-Wallis検定

† 多重比較はBonferroni法を用いて有意水準を調整し、有意差が認められた組み合わせでは大小関係を不等号の向きで示した

表 7. 給食運営方式による帳票・業務の作成・実施の分担の比較

	施設数 (%)				
	合計	直営	委託 (給食会社)	委託 (その他)	p 値
利用者の人員構成表	n=305	n=21	n=274	n=10	
施設側 (事業所)	139 (45.6)	15 (71.4)	119 (43.4)	5 (50.0)	0.084
受託側 (給食会社)	58 (19.0)	0 (0.0)	55 (20.1)	3 (30.0)	
双方	17 (5.6)	0 (0.0)	16 (5.8)	1 (10.0)	
なし	91 (29.8)	6 (28.6)	84 (30.7)	1 (10.0)	
給与栄養目標量の設定	n=311	n=21	n=280	n=10	
施設側 (事業所)	31 (10.0)	16 [†] (76.2)	15 [‡] (5.4)	0 (0.0)	<0.001
受託側 (給食会社)	222 (71.4)	1 [‡] (4.8)	212 [†] (75.7)	9 (90.0)	
双方	58 (18.6)	4 (19.0)	53 (18.9)	1 (10.0)	
献立の作成	n=312	n=21	n=281	n=10	
施設側 (事業所)	21 (6.7)	20 [†] (95.2)	1 [‡] (0.4)	0 (0.0)	<0.001
受託側 (給食会社)	289 (92.6)	1 [‡] (4.8)	278 [†] (98.9)	10 (100.0)	
双方	2 (0.6)	0 (0.0)	2 (0.7)	0 (0.0)	
材料の仕入れ／購入	n=312	n=21	n=281	n=10	
施設側 (事業所)	22 (7.1)	20 [†] (95.2)	2 (0.7)	0 (0.0)	<0.001
受託側 (給食会社)	289 (92.6)	1 [‡] (4.8)	278 [†] (98.9)	10 (100.0)	
双方	1 (0.3)	0 (0.0)	1 (0.4)	0 (0.0)	
調理	n=312	n=21	n=281	n=10	
施設側 (事業所)	22 (7.1)	20 [†] (95.2)	2 (0.7)	0 (0.0)	<0.001
受託側 (給食会社)	290 (92.9)	1 (4.8)	279 [†] (99.3)	10 (100.0)	
双方	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
盛付	n=312	n=21	n=281	n=10	
施設側 (事業所)	22 (7.1)	20 [†] (95.2)	2 [‡] (0.7)	0 (0.0)	<0.001
受託側 (給食会社)	290 (92.9)	1 [‡] (4.8)	279 [†] (99.3)	10 (100.0)	
双方	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
配膳	n=312	n=21	n=281	n=10	
施設側 (事業所)	41 (13.1)	15 [†] (71.4)	25 [‡] (8.9)	1 (10.0)	<0.001
受託側 (給食会社)	238 (76.3)	1 [‡] (4.8)	229 [†] (81.5)	8 (80.0)	
双方	2 (0.6)	0 (0.0)	2 (0.7)	0 (0.0)	
なし	31 (9.9)	5 (23.8)	25 (8.9)	1 (10.0)	
下膳	n=311	n=21	n=280	n=10	
施設側 (事業所)	67 (21.5)	15 [†] (71.4)	51 [‡] (18.2)	1 (10.0)	<0.001
受託側 (給食会社)	202 (65.0)	0 [‡] (0.0)	194 [†] (69.3)	8 (80.0)	
双方	4 (1.3)	0 (0.0)	4 (1.4)	0 (0.0)	
なし	38 (12.2)	6 [†] (28.6)	31 (11.1)	1 (10.0)	

食器洗浄	n=312	n=21	n=281	n=10	
施設側（事業所）	21（ 6.7 ）	19 [†] （ 90.5 ）	2 [‡] （ 0.7 ）	0（ 0.0 ）	<0.001
受託側（給食会社）	287（ 92.0 ）	1 [‡] （ 4.8 ）	276 [†] （ 98.2 ）	10（ 100.0 ）	
双方	2（ 0.6 ）	0（ 0.0 ）	2（ 0.7 ）	0（ 0.0 ）	
なし	2（ 0.6 ）	1 [†] （ 4.8 ）	1（ 0.4 ）	0（ 0.0 ）	
施設外調理	n=307	n=20	n=277	n=10	
施設側（事業所）	4（ 1.3 ）	3 [†] （ 15.0 ）	1 [‡] （ 0.4 ）	0（ 0.0 ）	<0.001
受託側（給食会社）	58（ 18.9 ）	0 [‡] （ 0.0 ）	55 [†] （ 19.9 ）	3（ 30.0 ）	
双方	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	
なし	245（ 79.8 ）	17（ 85.0 ）	221（ 79.8 ）	7（ 70.0 ）	
栄養教育	n=307	n=20	n=277	n=10	
施設側（事業所）	23（ 7.5 ）	6 [†] （ 30.0 ）	17 [‡] （ 6.1 ）	0（ 0.0 ）	<0.001
受託側（給食会社）	80（ 26.1 ）	1 [‡] （ 5.0 ）	76 [†] （ 27.4 ）	3（ 30.0 ）	
双方	12（ 3.9 ）	0（ 0.0 ）	10（ 3.6 ）	2（ 20.0 ）	
なし	192（ 62.5 ）	13（ 65.0 ）	174（ 62.8 ）	5（ 50.0 ）	
献立表の掲示	n=311	n=21	n=280	n=10	
施設側（事業所）	32（ 10.3 ）	20 [†] （ 95.2 ）	12 [‡] （ 4.3 ）	0（ 0.0 ）	<0.001
受託側（給食会社）	220（ 70.7 ）	1 [‡] （ 4.8 ）	213 [†] （ 76.1 ）	6（ 60.0 ）	
双方	57（ 18.3 ）	0 [‡] （ 0.0 ）	53（ 18.9 ）	4（ 40.0 ）	
なし	2（ 0.6 ）	0（ 0.0 ）	2（ 0.7 ）	0（ 0.0 ）	
栄養成分表示	n=309	n=21	n=278	n=10	
施設側（事業所）	17（ 5.5 ）	12 [†] （ 57.1 ）	5 [‡] （ 1.8 ）	0（ 0.0 ）	<0.001
受託側（給食会社）	243（ 78.6 ）	1 [‡] （ 4.8 ）	235 [†] （ 84.5 ）	7（ 70.0 ）	
双方	27（ 8.7 ）	0（ 0.0 ）	24（ 8.6 ）	3（ 30.0 ）	
なし	22（ 7.1 ）	8（ 38.1 ）	14 [‡] （ 5.0 ）	0（ 0.0 ）	
食堂利用者数の把握	n=299	n=20	n=271	n=8	
施設側（事業所）	46（ 15.4 ）	18 [†] （ 90.0 ）	28 [‡] （ 10.3 ）	0（ 0.0 ）	<0.001
受託側（給食会社）	129（ 43.1 ）	1 [‡] （ 5.0 ）	123 [†] （ 45.4 ）	5（ 62.5 ）	
双方	119（ 39.8 ）	0 [‡] （ 0.0 ）	116 [†] （ 42.8 ）	3（ 37.5 ）	
なし	5（ 1.7 ）	1（ 5.0 ）	4（ 1.5 ）	0（ 0.0 ）	

X²検定および残差分析

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 8. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による帳票・業務の作成・実施の分担の比較

	施設数 (%)				
	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p 値
利用者の人員構成表	n=306	n=133	n=47	n=126	
施設側 (事業所)	139 (45.4)	65 (48.9)	22 (46.8)	52 (41.3)	0.659
受託側 (給食会社)	59 (19.3)	28 (21.1)	7 (14.9)	24 (19.0)	
双方	17 (5.6)	6 (4.5)	4 (8.5)	7 (5.6)	
なし	91 (29.7)	34 (25.6)	14 (29.8)	43 (34.1)	
給与栄養目標量の設定	n=312	n=134	n=48	n=130	
施設側 (事業所)	31 (9.9)	20 [†] (14.9)	5 (10.4)	6 [‡] (4.6)	0.048
受託側 (給食会社)	223 (71.5)	94 (70.1)	35 (72.9)	94 (72.3)	
双方	58 (18.6)	20 (14.9)	8 (16.7)	30 (23.1)	
献立の作成	n=313	n=134	n=48	n=131	
施設側 (事業所)	21 (6.7)	14 (10.4)	3 (6.3)	4 (3.1)	0.070
受託側 (給食会社)	290 (92.7)	118 (88.0)	45 (93.8)	127 (96.9)	
双方	2 (0.6)	2 (1.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	
材料の仕入れ／購入	n=313	n=134	n=48	n=131	
施設側 (事業所)	22 (7.0)	14 (10.4)	3 (6.3)	5 (3.8)	0.205
受託側 (給食会社)	290 (92.7)	119 (88.8)	45 (93.8)	126 (96.2)	
双方	1 (0.3)	1 (0.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	
調理	n=313	n=134	n=48	n=131	
施設側 (事業所)	22 (7.0)	14 (10.4)	3 (6.3)	5 (3.8)	0.105
受託側 (給食会社)	291 (93.0)	120 (89.6)	45 (93.8)	126 (96.2)	
双方	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
盛付	n=313	n=134	n=48	n=131	
施設側 (事業所)	22 (7.0)	14 (10.4)	3 (6.3)	5 (3.8)	0.105
受託側 (給食会社)	291 (93.0)	120 (89.6)	45 (93.8)	126 (96.2)	
双方	0 (0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
配膳	n=313	n=134	n=48	n=131	
施設側 (事業所)	41 (13)	16 (11.9)	5 (10.4)	20 (15.3)	0.482
受託側 (給食会社)	239 (76.4)	101 (75.4)	39 (81.3)	99 (75.6)	
双方	2 (0.6)	0 (0.0)	1 (2.1)	1 (0.8)	
なし	31 (9.9)	17 (12.7)	3 (6.3)	11 (8.4)	
下膳	n=312	n=134	n=48	n=132	
施設側 (事業所)	67 (21.5)	25 (18.7)	13 (27.1)	29 (22.0)	0.472
受託側 (給食会社)	203 (65.1)	85 (63.4)	31 (64.6)	87 (65.9)	
双方	4 (1.3)	2 (1.5)	0 (0.0)	2 (1.5)	
なし	38 (12.2)	22 (16.4)	4 (8.3)	12 (9.1)	

食器洗浄	n=313	n=134	n=48	n=131	
施設側（事業所）	21（ 6.7 ）	14（ 10.4 ）	3（ 6.3 ）	4（ 3.1 ）	
受託側（給食会社）	288（ 92.0 ）	118（ 88.1 ）	45（ 93.8 ）	125（ 95.4 ）	0.080
双方	2（ 0.6 ）	2（ 1.5 ）	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	
なし	2（ 0.6 ）	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	2（ 1.5 ）	
施設外調理	n=307	n=133	n=47	n=127	
施設側（事業所）	4（ 1.3 ）	3（ 2.3 ）	0（ 0.0 ）	1（ 0.8 ）	
受託側（給食会社）	58（ 18.9 ）	29（ 21.8 ）	5（ 10.6 ）	24（ 18.9 ）	0.300
双方	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	
なし	245（ 79.8 ）	101（ 75.9 ）	42（ 89.4 ）	102（ 80.3 ）	
栄養教育	n=307	n=132	n=47	n=128	
施設側（事業所）	23（ 7.5 ）	13（ 9.8 ）	3（ 6.4 ）	7（ 5.5 ）	
受託側（給食会社）	80（ 26.1 ）	36（ 27.3 ）	9（ 19.1 ）	35（ 27.3 ）	0.333
双方	12（ 3.9 ）	7（ 5.3 ）	0（ 0.0 ）	5（ 3.9 ）	
なし	192（ 62.5 ）	76（ 57.6 ）	35（ 74.5 ）	81（ 63.3 ）	
献立表の掲示	n=312	n=133	n=48	n=131	
施設側（事業所）	32（ 10.3 ）	14（ 10.5 ）	5（ 10.4 ）	13（ 9.9 ）	
受託側（給食会社）	221（ 70.8 ）	95（ 71.4 ）	36（ 75.0 ）	90（ 68.7 ）	0.739
双方	57（ 18.3 ）	24（ 18.0 ）	7（ 14.6 ）	26（ 19.8 ）	
なし	2（ 0.6 ）	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	2（ 1.5 ）	
栄養成分表示	n=310	n=132	n=47	n=131	
施設側（事業所）	17（ 5.5 ）	11（ 8.3 ）	1（ 2.1 ）	5（ 3.8 ）	
受託側（給食会社）	244（ 78.7 ）	104（ 78.8 ）	39（ 83.0 ）	101（ 77.1 ）	0.369
双方	27（ 8.7 ）	11（ 8.3 ）	4（ 8.5 ）	12（ 9.2 ）	
なし	22（ 7.1 ）	6（ 4.5 ）	3（ 6.4 ）	13（ 9.9 ）	
食堂利用者数の把握	n=300	n=129	n=47	n=124	
施設側（事業所）	46（ 15.3 ）	17（ 13.2 ）	7（ 14.9 ）	22（ 17.7 ）	
受託側（給食会社）	130（ 43.3 ）	55（ 42.6 ）	23（ 48.9 ）	52（ 41.9 ）	0.488
双方	119（ 39.7 ）	53（ 41.1 ）	16（ 34.0 ）	50（ 40.3 ）	
なし	5（ 1.7 ）	4（ 3.1 ）	1（ 2.1 ）	0（ 0.0 ）	

X²検定

表 9. 事業所の業務内容による帳票・業務の作成・実施の分担の比較

	施設数 (%)				
	合計	事務系	工場系	事務系、工場系の 両方を含む	p 値
利用者の人員構成表	n=304	n=129	n=47	n=128	
施設側 (事業所)	139 (45.7)	46 (35.7)	26 (55.3)	67 (52.3)	0.084
受託側 (給食会社)	59 (19.4)	29 (22.5)	5 (10.6)	25 (19.5)	
双方	16 (5.3)	8 (6.2)	2 (4.3)	6 (4.7)	
なし	90 (29.6)	46 (35.7)	14 (29.8)	30 (23.4)	
給与栄養目標量の設定	n=310	n=133	n=48	n=129	
施設側 (事業所)	31 (10.0)	12 (9.0)	6 (12.5)	13 (10.1)	0.389
受託側 (給食会社)	222 (71.6)	94 (70.7)	30 (62.5)	98 (76.0)	
双方	57 (18.4)	27 (20.3)	12 (25.0)	18 (14.0)	
献立の作成	n=311	n=134	n=48	n=129	
施設側 (事業所)	20 (6.4)	8 (6.0)	4 (8.3)	8 (6.2)	0.560
受託側 (給食会社)	289 (92.9)	124 (92.5)	44 (91.7)	121 (93.8)	
双方	2 (0.6)	2 (1.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	
材料の仕入れ／購入	n=311	n=134	n=48	n=129	
施設側 (事業所)	21 (6.8)	9 (6.7)	4 (8.3)	8 (6.2)	0.813
受託側 (給食会社)	289 (92.9)	124 (92.5)	44 (91.7)	121 (93.8)	
双方	1 (0.3)	1 (0.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	
調理	n=311	n=134	n=48	n=129	
施設側 (事業所)	21 (6.8)	9 (6.7)	4 (8.3)	8 (6.2)	0.881
受託側 (給食会社)	290 (93.2)	125 (93.3)	44 (91.7)	121 (93.8)	
双方	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
盛付	n=311	n=134	n=48	n=129	
施設側 (事業所)	21 (6.8)	9 (6.7)	4 (8.3)	8 (6.2)	0.881
受託側 (給食会社)	290 (93.2)	125 (93.3)	44 (91.7)	121 (93.8)	
双方	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	
配膳	n=311	n=134	n=48	n=129	
施設側 (事業所)	41 (13.2)	16 (11.9)	8 (16.7)	17 (13.2)	0.471
受託側 (給食会社)	238 (76.5)	100 (74.6)	34 (70.8)	104 (80.6)	
双方	2 (0.6)	1 (0.7)	0 (0.0)	1 (0.8)	
なし	30 (9.6)	17 (12.7)	6 (12.5)	7 (5.4)	
下膳	n=310	n=134	n=47	n=129	
施設側 (事業所)	67 (21.6)	22 (16.4)	11 (23.4)	34 (26.4)	0.127
受託側 (給食会社)	202 (65.2)	92 (68.7)	26 (55.3)	84 (65.1)	
双方	4 (1.3)	1 (0.7)	1 (2.1)	2 (1.6)	
なし	37 (11.9)	19 (14.2)	9 (19.1)	9 (7.0)	

食器洗浄	n=311	n=134	n=48	n=129	
施設側（事業所）	20（ 6.4 ）	9（ 6.7 ）	4（ 8.3 ）	7（ 5.4 ）	
受託側（給食会社）	287（ 92.3 ）	124（ 92.5 ）	44（ 91.7 ）	119（ 92.2 ）	0.720
双方	2（ 0.6 ）	1（ 0.7 ）	0（ 0.0 ）	1（ 0.8 ）	
なし	2（ 0.6 ）	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	2（ 1.6 ）	
施設外調理	n=305	n=131	n=46	n=128	
施設側（事業所）	4（ 1.3 ）	1（ 0.8 ）	0（ 0.0 ）	3（ 2.3 ）	
受託側（給食会社）	57（ 18.7 ）	19（ 14.5 ）	9（ 19.6 ）	29（ 22.7 ）	0.284
双方	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	0（ 0.0 ）	
なし	244（ 80.0 ）	111（ 84.7 ）	37（ 80.4 ）	96（ 75.0 ）	
栄養教育	n=305	n=130	n=46	n=129	
施設側（事業所）	23（ 7.5 ）	8（ 6.2 ）	4（ 8.7 ）	11（ 8.5 ）	
受託側（給食会社）	80（ 26.2 ）	30（ 23.1 ）	11（ 23.9 ）	39（ 30.2 ）	0.333
双方	12（ 3.9 ）	3（ 2.3 ）	4（ 8.7 ）	5（ 3.9 ）	
なし	190（ 62.3 ）	89（ 68.5 ）	27（ 58.7 ）	74（ 57.4 ）	
献立表の掲示	n=310	n=134	n=48	n=128	
施設側（事業所）	31（ 10.0 ）	11（ 8.2 ）	6（ 12.5 ）	14（ 10.9 ）	
受託側（給食会社）	220（ 71.0 ）	101（ 75.4 ）	34（ 70.8 ）	85（ 66.4 ）	0.406
双方	57（ 18.4 ）	21（ 15.7 ）	7（ 14.6 ）	29（ 22.7 ）	
なし	2（ 0.6 ）	1（ 0.7 ）	1（ 2.1 ）	0（ 0.0 ）	
栄養成分表示	n=308	n=133	n=47	n=128	
施設側（事業所）	17（ 5.5 ）	5（ 3.8 ）	4（ 8.5 ）	8（ 6.3 ）	
受託側（給食会社）	243（ 78.9 ）	111（ 83.5 ）	36（ 76.6 ）	96（ 75.0 ）	0.696
双方	27（ 8.8 ）	10（ 7.5 ）	4（ 8.5 ）	13（ 10.2 ）	
なし	21（ 6.8 ）	7（ 5.3 ）	3（ 6.4 ）	11（ 8.6 ）	
食堂利用者数の把握	n=298	n=128	n=46	n=124	
施設側（事業所）	45（ 15.1 ）	19（ 14.8 ）	8（ 17.4 ）	18（ 14.5 ）	
受託側（給食会社）	129（ 43.3 ）	62（ 48.4 ）	16（ 34.8 ）	51（ 41.1 ）	0.551
双方	119（ 39.9 ）	44（ 34.4 ）	22（ 47.8 ）	53（ 42.7 ）	
なし	5（ 1.7 ）	3（ 2.3 ）	0（ 0.0 ）	2（ 1.6 ）	

X²検定

表 10. 表示している栄養成分の比較(給食運営方式、常勤管理栄養士・栄養士の配置、事業所の業務内容)

					施設数 (%)
	合計	直営	委託 (給食会社)	委託 (その他)	p 値
表示している栄養成分	n=287	n=13	n=264	n=10	
エネルギー	285 (99.3)	13 (100.0)	262 (99.2)	10 (100.0)	0.916
たんぱく質	229 (79.8)	8 (61.5)	213 (80.7)	8 (80.0)	0.245
脂質	229 (79.8)	8 (61.5)	211 (79.9)	10 (100.0)	0.073
炭水化物	172 (59.9)	5 (38.5)	161 (61.0)	6 (60.0)	0.270
食塩相当量	263 (91.6)	10 (76.9)	244 (92.4)	9 (90.0)	0.141
食物繊維	35 (12.2)	2 (15.4)	31 (11.7)	2 (20.0)	0.690
飽和脂肪酸	9 (3.1)	2 [†] (15.4)	6 [‡] (2.3)	1 (10.0)	0.013
その他	40 (13.9)	2 (15.4)	36 (13.6)	2 (20.0)	0.840

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p 値
表示している栄養成分	n=288	n=127	n=45	n=116	
エネルギー	286 (99.3)	126 (100.8)	44 (97.8)	116 (100.0)	0.309
たんぱく質	230 (79.9)	108 (85.0)	37 (82.2)	85 (73.3)	0.067
脂質	230 (79.9)	105 (82.7)	38 (84.4)	87 (75.0)	0.232
炭水化物	172 (59.7)	83 (65.4)	26 (57.8)	63 (54.3)	0.206
食塩相当量	264 (91.7)	120 (94.5)	42 (93.3)	102 (87.9)	0.165
食物繊維	35 (12.2)	16 (12.6)	2 (4.4)	17 (14.7)	0.201
飽和脂肪酸	9 (3.1)	4 (3.1)	0 (0.0)	5 (4.3)	0.370
その他	40 (13.9)	22 (17.3)	5 (11.1)	13 (11.2)	0.326

	合計	事務系	工場系	事務系、工場系の 両方を含む	p 値
表示している栄養成分	n=287	n=134	n=48	n=132	
エネルギー	285 (99.3)	127 (94.8)	44 (91.7)	114 (86.4)	0.227
たんぱく質	229 (79.8)	102 [†] (76.1)	32 (66.7)	95 (72.0)	0.427
脂質	229 (79.8)	103 (76.9)	32 (66.7)	94 (71.2)	0.447
炭水化物	171 (59.6)	74 (55.2)	25 (52.1)	72 (54.5)	0.768
食塩相当量	263 (91.6)	124 [†] (92.5)	33 [‡] (68.8)	106 (80.3)	<0.001
食物繊維	34 (11.8)	12 (9.0)	6 (12.5)	16 (12.1)	0.534
飽和脂肪酸	9 (3.1)	5 (3.7)	1 (2.1)	3 (2.3)	0.782
その他	40 (13.9)	10 [‡] (7.5)	11 [†] (22.9)	19 (14.4)	0.011

X²検定および残差分析

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 11. 給食運営方式による食堂利用率の把握、利用者の嗜好や健康意識の調査の比較

	施設数 (%)				
	合計	直営	委託 (給食会社)	委託 (その他)	p 値
平日の昼食利用率	n=310	n=21	n=279	n=10	
20%未満	17 (5.5)	0 (0.0)	16 (5.7)	1 (10.0)	0.930
20～40%未満	61 (19.7)	3 (14.3)	56 (20.1)	2 (20.0)	
40～60%未満	68 (21.9)	3 (14.3)	63 (22.6)	2 (20.0)	
60～80%未満	57 (18.4)	5 (23.8)	50 (17.9)	2 (20.0)	
80%以上	59 (19.4)	5 (23.8)	52 (18.6)	2 (20.0)	
わからない	48 (15.5)	5 (23.8)	42 (15.1)	1 (10.0)	
嗜好や健康意識の定期的な調査	n=312	n=20	n=282	n=10	
調査している	149 (47.8)	7 (35.0)	132 (46.8)	10 [†] (100.0)	0.002
調査していない	163 (52.2)	13 (65.0)	150 (53.2)	0 [‡] (0.0)	
嗜好や健康意識の定期的な調査 (実施頻度)	n=133	n=6	n=118	n=9	
1 回／月	11 (8.3)	0 (0.0)	10 (8.5)	1 (11.1)	0.823
1 回／3 か月程度	13 (9.8)	0 (0.0)	11 (9.3)	2 (22.2)	
1 回／6 か月程度	20 (15.0)	1 (16.7)	19 (16.1)	0 (0.0)	
1 回／1年	73 (54.9)	4 (66.7)	64 (54.2)	5 (55.6)	
その他	16 (12.0)	1 (16.7)	14 (11.9)	1 (11.1)	
嗜好や健康意識の定期的な調査 (実施主体)	n=118	n=6	n=104	n=8	
施設側 (事業所)	66 (55.9)	6 (100.0)	55 (52.9)	5 (62.5)	0.251
受託側 (給食会社)	50 (42.4)	0 (0.0)	47 (45.2)	3 (37.5)	
双方	2 (1.7)	0 (0.0)	2 (1.9)	0 (0.0)	
嗜好調査や健康意識の調査結果の活用	n=148	n=7	n=131	n=10	
活用している	142 (95.9)	7 (100.0)	125 (95.4)	10 (100.0)	0.666
活用していない	6 (4.1)	0 (0.0)	6 (4.6)	0 (0.0)	
嗜好調査や健康意識の調査結果の活用方法	n=142	n=7	n=125	n=10	
献立の見直し	131 (92.3)	7 (100.0)	115 (92.0)	9 (90.0)	0.715
提供する栄養情報のテーマへの活用	33 (23.2)	0 (0.0)	28 (22.4)	5 (50.0)	0.045
情報提供方法の見直し	32 (22.5)	1 (14.3)	29 (23.2)	2 (20.0)	0.843
健康意識の低い利用者に対するアプローチ	15 (10.6)	0 (0.0)	12 (9.6)	3 (30.0)	0.084
その他	4 (2.8)	0 (0.0)	4 (3.2)	0 (0.0)	0.756

X²検定および残差分析

† 調整済みの標準化残差が1.96以上

‡ 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 12. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による食堂利用率の把握、利用者の嗜好や健康意識の調査の比較

	施設数 (%)				
	合計	常勤管理栄養士の配置有り	常勤栄養士のみ配置有り	常勤管理栄養士・栄養士の配置なし	p 値
平日の昼食利用率	n=311	n=133	n=48	n=130	
20%未満	17 (5.5)	9 (6.8)	0 (0.0)	8 (6.2)	0.193
20～40%未満	61 (19.6)	24 (18.0)	7 (14.6)	30 (23.1)	
40～60%未満	68 (21.9)	24 (18.0)	12 (25.0)	32 (24.6)	
60～80%未満	57 (18.3)	31 (23.3)	8 (16.7)	18 (13.8)	
80%以上	60 (19.3)	21 (15.8)	12 (25.0)	27 (20.8)	
わからない	48 (15.4)	24 (18.0)	9 (18.8)	15 (11.5)	
嗜好や健康意識の定期的な調査	n=313	n=134	n=48	n=131	
調査している	150 (47.9)	68 (50.7)	24 (50.0)	58 (44.3)	0.546
調査していない	163 (52.1)	66 (49.3)	24 (50.0)	73 (55.7)	
嗜好や健康意識の定期的な調査（実施頻度）	n=133	n=59	n=22	n=52	
1 回／月	11 (8.3)	7 (11.9)	1 (4.5)	3 (5.8)	0.590
1 回／3 か月程度	13 (9.8)	5 (8.5)	1 (4.5)	7 (13.5)	
1 回／6 か月程度	20 (15.0)	7 (11.9)	4 (18.2)	9 (17.3)	
1 回／1 年	73 (54.9)	33 (55.9)	15 (68.2)	25 (48.1)	
その他	16 (12.0)	7 (11.9)	1 (4.5)	8 (15.4)	
嗜好や健康意識の定期的な調査（実施主体）	n=118	n=53	n=20	n=45	
施設側（事業所）	66 (55.9)	31 (58.5)	13 (65.0)	22 (48.9)	0.739
受託側（給食会社）	50 (42.4)	21 (39.6)	7 (35.0)	22 (48.9)	
双方	2 (1.7)	1 (1.9)	0 (0.0)	1 (2.2)	
嗜好調査や健康意識の調査結果の活用	n=149	n=68	n=24	n=57	
活用している	143 (96.0)	66 (97.1)	22 (91.7)	55 (96.5)	0.497
活用していない	6 (4.0)	2 (2.9)	2 (8.3)	2 (3.5)	
嗜好調査や健康意識の調査結果の活用方法	n=143	n=66	n=22	n=55	
献立の見直し	131 (91.6)	62 (93.9)	20 (90.9)	49 (89.1)	0.524
提供する栄養情報のテーマへの活用	33 (23.1)	11 (16.7)	6 (27.3)	16 (29.1)	0.224
情報提供方法の見直し	32 (22.4)	12 (18.2)	7 (31.8)	13 (23.6)	0.340
健康意識の低い利用者に対するアプローチ	15 (10.5)	5 (7.6)	2 (9.1)	8 (14.5)	0.456
その他	4 (2.8)	1 (1.5)	1 (4.5)	2 (3.6)	0.659

X²検定

表 13. 事業所の業務内容による食堂利用率の把握、利用者の嗜好や健康意識の調査の比較

	施設数 (%)				
	合計	事務系	工場系	事務系、工場系の 両方を含む	p 値
平日の昼食利用率	n=309	n=133	n=48	n=128	
20%未満	17 (5.5)	11 (8.3)	1 (2.1)	5 (3.9)	0.463
20～40%未満	61 (19.7)	31 (23.3)	10 (20.8)	20 (15.6)	
40～60%未満	67 (21.7)	22 (16.5)	11 (22.9)	34 (26.6)	
60～80%未満	57 (18.4)	21 (15.8)	10 (20.8)	26 (20.3)	
80%以上	59 (19.1)	27 (20.3)	8 (16.7)	24 (18.8)	
わからない	48 (15.5)	21 (15.8)	8 (16.7)	19 (14.8)	
嗜好や健康意識の定期的な調査	n=312	n=134	n=48	n=130	
調査している	149 (47.8)	55 (41.0)	26 (54.2)	68 (52.3)	0.117
調査していない	163 (52.2)	79 (59.0)	22 (45.8)	62 (47.7)	
嗜好や健康意識の定期的な調査（実施頻度）	n=132	n=50	n=24	n=58	
1 回／月	11 (8.3)	6 (12.0)	0 (0.0)	5 (8.6)	0.132
1 回／3 か月程度	12 (9.1)	5 (10.0)	0 (0.0)	7 (12.1)	
1 回／6 か月程度	20 (15.2)	4 (8.0)	5 (20.8)	11 (19.0)	
1 回／1年	73 (55.3)	27 (54.0)	18 (75.0)	28 (48.3)	
その他	16 (12.1)	8 (16.0)	1 (4.2)	7 (12.1)	
嗜好や健康意識の定期的な調査（実施主体）	n=117	n=44	n=22	n=51	
施設側（事業所）	66 (56.4)	26 (59.1)	11 (50.0)	29 (56.9)	0.377
受託側（給食会社）	49 (41.9)	16 (36.4)	11 (50.0)	22 (43.1)	
双方	2 (1.7)	2 (4.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	
嗜好調査や健康意識の調査結果の活用	n=148	n=54	n=26	n=68	
活用している	142 (95.9)	50 (92.6)	26 (100.0)	66 (97.1)	0.237
活用していない	6 (4.1)	4 (7.4)	0 (0.0)	2 (2.9)	
嗜好調査や健康意識の調査結果の活用方法	n=142	n=50	n=26	n=66	
献立の見直し	130 (91.5)	46 (92.0)	23 (88.5)	61 (92.4)	0.704
提供する栄養情報のテーマへの活用	33 (23.2)	11 (22.0)	8 (30.8)	14 (21.2)	0.610
情報提供方法の見直し	32 (22.5)	9 (18.0)	5 (19.2)	18 (27.3)	0.475
健康意識の低い利用者に対するアプローチ	15 (10.6)	4 (8.0)	3 (11.5)	8 (12.1)	0.782
その他	4 (2.8)	2 (4.0)	0 (0.0)	2 (3.0)	0.593

X²検定

3. 事業所特定給食施設に対する追加アンケート調査： 栄養・食事管理の実施に関する事項について

研究代表者 市川 陽子 静岡県立大学大学院
研究協力者 米倉 嶺 静岡県立大学大学院

研究要旨

都道府県・政令指定都市の規模、管内事業所数等を考慮して選定した全国 6 つの自治体管内の事業所に対して追加アンケート調査（以下「追加アンケート」という。）を行った。本章では、事業所給食施設における栄養・食事管理の実施に関する項目について解析を行い、回答者の所属、事業所の業務内容、食数、給食運営方式、常勤管理栄養士・栄養士の配置により比較・検討し、利用者の食物へのアクセス、情報へのアクセスが良好になるような取組や、施設側と受託側が連携した給食運営の取組の状況について把握することを目的とした。

栄養に関する情報の提供は全体の 82.8%の施設で実施されていたが、給食施設（社員食堂）・売店・自動販売機で提供する（健康に配慮したメニュー以外の）食事や商品について健康に配慮している施設は 36.3%、健康や栄養に関する定期的なイベントを実施している施設は全体の 38.2%にとどまっていた。

盛付量について、主食のご飯の量をあらかじめ複数種類設定・提供している施設が 7 割近くあり、「受託側」または「施設側と受託側の両方」が回答した施設、「二号施設」、「委託」方式（いずれも $p<0.001$ ）、「常勤管理栄養士の配置有り」（ $p<0.01$ ）の施設で有意にその割合が高かった。また、「二号施設」、「常勤管理栄養士の配置有り」（いずれも $p<0.001$ ）、「委託」方式（ $p<0.05$ ）の施設では、健康に配慮したメニューを提供している施設の割合が有意に高かった。栄養に関する情報の提供は 8 割以上の施設で行われていた。情報提供の方法については、「受託側」が回答した施設、「二号施設」、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設において、デジタルサイネージでの表示率が有意に高く（いずれも $p<0.001$ ）、特に「二号施設」では、社内のイントラネットの活用率も有意に高かった（ $p<0.05$ ）。

また、「施設側と受託側の両方」が追加アンケートに回答しており両者の間で日常的に連携が図られている可能性のある施設では、給食施設・売店・自動販売機で提供する（健康に配慮したメニュー以外の）食事や商品に対する健康への配慮、健康や栄養に関する定期的なイベントを行っている施設の割合が有意に高かった（いずれも $p<0.001$ ）。さらに、常勤管理栄養士の配置施設では、健康に配慮したメニューを提供している割合が有意

に高く ($p<0.001$)、常勤管理栄養士または栄養士の配置施設で健康や栄養に関する定期的なイベントの実施率が有意に高いことが示された ($p<0.05$)。

施設側と受託側との連携、常勤管理栄養士・栄養士の配置は、社員食堂を活用した食環境整備の推進のための重要な要因と考えられる。

A. 研究目的

事業所給食は、従業員の健康増進や生活の質の向上のために事業主が実施する福利厚生の一環として位置づけられている¹⁾。しかしながら、事業所給食においては、健康増進法施行規則第9条に明記された「栄養管理の基準」に基づく給食の運営は後回しにされてきたのが現状といえる^{2,3)}。健康日本21(第三次)⁴⁾では、誰もがアクセスできる健康増進のための基盤の整備の一つに「利用者に応じた食事提供をしている特定給食施設の増加」が掲げられ、その指標として管理栄養士・栄養士を配置している施設(病院、介護老人保健施設、介護医療院を除く。)の割合を、令和14年度までに75%とすることが目標とされた。また現在、従業員の健康管理を経営的視点で考え、戦略的に実践することを主眼とする「健康経営」⁵⁾が推進されている。健康の保持・増進の取組が、将来的に企業の収益性を高める投資であるとの考えに基づいており、この健康経営とも関連させた多様な取組が、事業所給食を活用して展開され、広まることが望まれる。

本章では事業所給食の運営におけるPDCAサイクルのうち、「実施(do)」のプロセスに着目し、回答者の所属、事業所の業務内容、食数、給食運営方式、常勤管理栄養士・栄養士の配置状況による違いについて比較・検討を行うこととした。給食の実施プロセスでは、計画(plan)どおりの食事を確

実に提供し、評価(check)につなげていくことが重要となる。品質管理や衛生管理などの基本的な管理事項も重要であるが、今回は健康に配慮したメニューの提供、栄養に関する情報の提供、イベントの実施といった、従業員の健康や栄養に関する取組に焦点を当てて検討した。

2022年には健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブが設立され、厚生労働省を主体として、産学官等が連携して「食環境づくり」が進められている⁶⁾。ここでの「食環境づくり」とは、人々がより健康的な食生活を送れるよう、人々の食品(食材、料理、食事)へのアクセスと情報へのアクセスの両方を相互に関連させて整備していくことを指し、食環境整備と同義として捉えることができる。特に働き盛りの男性においては自発的、意識的に望ましい食生活の実践に取り組むことが困難な状況がある。そのため、働き世代の食生活において3分の1を占める昼食を提供する事業所給食には、食物へのアクセスと情報へのアクセスの両方の機会となり、食育の推進や正しい食生活の普及・動機づけにつながる貴重な場であるといえる。

入山らは、職場において食環境への介入(週3回以上のヘルシーメニュー提供)と、栄養教育(個別面接や集団講話)を組み合わせることで、食堂利用者(男性従業員)の体重をコントロールできる可能性について報告している⁷⁾。食物へのアクセスとして職

場で健康的な食事を継続的に利用できる環境を整え、情報へのアクセスとして栄養に関する情報提供やイベントを実施することは、働き世代の良好な食生活の実現に寄与する可能性が高い⁸⁾。給食業務の委託率が90%を超える事業所給食施設において、上記のように職域の給食を従業員の健康の維持・増進に活用するためには、施設側と受託側が連携し、従業員の健康や栄養に関する取組を推進することが必要と考えられる。

そこで本章では、都道府県・政令指定都市の規模、管内事業所数等を考慮して選定した全国6つの自治体管内の事業所に対して追加アンケートを行い、給食運営におけるPDCAサイクルのうち実施（do）のプロセスに関係する項目について解析を行った。従業員の情報へのアクセスと食物へのアクセスが可能となるような取組状況や、施設側と受託側が連携した給食運営の取組について把握することを目的とした。

B. 研究方法

北海道・東北、関東、中部、関西、九州の6地区（A、B、C、D、E、G）に所在する都道府県と政令指定都市の本庁または保健所から、管轄している事業所給食施設名簿を情報公開条例により入手した。合計1,411の事業所給食施設に、2025年1月から3月に郵送で調査票を配布した（資料7）。回答は質問紙、Webアンケートのいずれかを選択してもらい回収した。本調査には最終的に314施設から回答を得た（回収率22.3%）。それぞれの項目で欠損値を除外し、有効回答とした。なお、調査にあたっては、静岡県立大学研究倫理審査委員会（承認番号6-10）及び大阪公立大学生活科学部・生活科学研

究科研究倫理委員会（2024-55）の承認を得て行った。

質的変数の解析は χ^2 検定を用い、有意差が認められた場合は残差分析を行った。また、期待度数5未満のセルが全体のセルの20%以上ある場合にFisherの正確確率検定を行った。数値は「施設数（%）」で示した。統計処理には統計解析ソフトIBM SPSS Statistics 29.0.0 for Microsoft Windows10、11（日本アイ・ビー・エム株式会社、東京）を用い、両側検定で有意水準は5%とした。

C. 研究結果

本章では、栄養・食事管理の実施に関する事項について、質問紙の問12～16の6項目の解析を行った。各質問の内容は、問12：利用者にとっての適量となる盛付量の選択の可否、問13：健康に配慮したメニューの継続的な提供、問14：給食施設（社員食堂）・売店・自動販売機で提供する食事や商品の健康への配慮、問15：利用者への栄養に関する情報の提供、問16：利用者への健康や栄養に関する定期的なイベントの実施である（資料7）。

また、解析の際には、回答者の所属（質問紙の問1：施設側／受託側／両方の3群）

（表1）、事業所の業務内容（問4：事務系／工場系／両方の3群）（表2）、食数（問5：特定給食施設の規定である1回100食以上または1日250食以上／その他の給食施設として1回100食未満または1日250食未満／健康増進法施行規則第7条第1項の二号施設の規定である1回500食以上または1日1500食以上の3群）（表3）、給食運営方式（問6：直営／委託）（表4）、常勤

管理栄養士・栄養士の配置（問 7：常勤管理栄養士の配置有り／常勤栄養士のみ配置有り／常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの 3 群）（表 5）による群分けを行い、比較・検討を行った。なお、全体の回答数と割合についての結果は、それぞれの解析において欠損値を除外したため、欠損値がない表 5 の値を本文中に示す。

1. 利用者にとって適当量となる盛付量の選択可否

主食のご飯の量を複数種類設定して提供している施設は全体の 67.2%であり、利用者自身が盛り付けられるようにしている施設（25.8%）を上回っていた。また、利用者が盛付量を選ぶことができない施設は 22.3%であった。なかでも、「施設側（事業所）」が回答、「その他の給食施設」、「直営」方式（いずれも $p < 0.001$ ）、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」（ $p < 0.05$ ）の施設では、主食のご飯を利用者自身が盛り付けられるようにしている施設が有意に多く、「受託側（給食会社）」が回答、「施設側と受託側の両方」、「二号施設」、「委託」方式、「常勤管理栄養士の配置有り」（いずれも $p < 0.001$ ）の施設では、主食のご飯の量を複数種類設定し、提供している施設が有意に多かった。なお、事務系／工場系の業務内容の別では有意な差は認められなかった。

2. 健康に配慮したメニューの継続的な提供

健康に配慮したメニューを提供している施設は全体の 36.3%で、提供頻度が 4～5 回／週の施設が 47.2%と最も多かった。なかでも、「二号施設」、「常勤管理栄養士の配置有り」（いずれも $p < 0.001$ ）、「委託」方式（ p

< 0.05 ）の施設では、健康に配慮したメニューを提供している施設が有意に多かったが、「二号施設以外の特定給食施設」、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」（いずれも $p < 0.001$ ）、「直営」方式（ $p < 0.05$ ）の施設では、健康に配慮したメニューを提供していない施設が有意に多かった。

提供頻度について、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設では 4～5 回／週、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では 2～3 回／週、「常勤栄養士のみ配置有り」では 1 回／月の施設が有意に多かった（いずれも $p < 0.05$ ）。

また、健康に配慮したメニューの 1 回提供あたりの献立の種類が 1 種類である施設は 79.4%、2 種類以上である施設は 20.6%であった。なかでも、「施設側（事業所）」が回答し、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」（いずれも $p < 0.05$ ）の施設では 2 種類以上提供している施設が有意に多かったが、「受託側（給食会社）」、「常勤管理栄養士の配置有り」（いずれも $p < 0.05$ ）の施設では 1 種類のみ提供している施設が有意に多かった。

健康に配慮したメニューを提供している施設のうち、「スマートミール」を提供している施設は 50.0%であった。これについては、回答者の所属（ $p = 0.52$ ）、事業所の業務内容（ $p = 0.96$ ）、食数（ $p = 0.20$ ）、給食運営方式（ $p = 1.00$ ）、常勤管理栄養士・栄養士の配置（ $p = 0.28$ ）のいずれによっても有意な差は認められなかった。

健康に配慮したメニューを考案する際に留意している項目には、エネルギーが全体の 75.7%と最も多く、食塩相当量（65.7%）、野菜の重量（55.7%）が続いた。各群間で比

較すると、「施設側（事業所）」が回答した施設ではたんぱく質（ $p<0.05$ ）に、「施設側と受託側の両方」では肉・魚の重量（ $p<0.05$ ）に、「二号施設以外の特定給食施設」では食塩相当量（ $p<0.001$ ）に留意している施設が有意に多かった。一方、「受託側（給食会社）」が回答した施設ではたんぱく質や肉・魚の重量（いずれも $p<0.05$ ）に、「事務系」では食塩相当量（ $p<0.05$ ）に、「その他の給食施設」では食塩相当量（ $p<0.001$ ）、野菜の重量（ $p<0.05$ ）に留意している施設が有意に少なかった。

3. 給食施設（社員食堂）・売店・自動販売機で提供する食事や商品の健康への配慮

給食施設（社員食堂）・売店・自動販売機で提供する食事や商品について、健康に配慮している施設は全体の 56.7%であり、「施設側と受託側の両方」が回答している施設（ $p<0.001$ ）で有意に多かった。一方、「施設側（事業所）」が回答（ $p<0.001$ ）、「その他の給食施設」（ $p<0.05$ ）では健康への配慮をしていない施設が有意に多かった。

配慮する内容については、“卓上調味料を各テーブルに置いていない”が全体の 65.5%と最も多く、“卓上調味料に減塩タイプを置いている”（40.7%），“一度に多く出ないような容器に調味料を入れている”（24.3%），“調味料の食塩相当量を表示している”（20.9%），“野菜ジュース（無糖）を販売している（売店・自販機）”（20.9%）がこれに続いた。各群間で比較すると、「施設側と受託側の両方」が回答、「常勤管理栄養士の配置有り」では“卓上調味料に減塩タイプを置いている”、「事務系」では“目の高さの取り出しやすい位置に低エネルギーや

減塩低塩の食品・菓子を置き、足元の目につきにくい位置に高エネルギーや通常の塩分の食品・菓子を置いている”、「二号施設」では“穴あきれんげを使用している”、「直営」では“その他”を、それぞれ配慮する内容として挙げている施設が有意に多かった（いずれも $p<0.05$ ）。これに対し、「施設側（事業所）」回答では“卓上調味料に減塩タイプを置いている”、“穴あきれんげを使用している”、「事務系、工場系の両方を含む」では“目の高さの取り出しやすい位置に低エネルギーや減塩低塩の食品・菓子を置き、足元の目につきにくい位置に高エネルギーや通常の塩分の食品・菓子を置いている”、「委託」方式では“その他”、“常勤管理栄養士・栄養士の配置なし”では“卓上調味料に減塩タイプを置いている”を、それぞれ配慮する内容として挙げた施設が有意に少なかった（いずれも $p<0.05$ ）。“その他”の内容としては、小分けの減塩醤油や減塩の味噌汁サーバーの設置、麦ご飯や五穀米の提供などが挙げられた。

4. 利用者への栄養に関する情報の提供

利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行っている施設は全体の 82.8%であった。これについては、回答者の所属（ $p=0.052$ ）、事業所の業務内容（ $p=0.71$ ）、食数（ $p=0.29$ ）、給食運営方式（ $p=1.00$ ）、常勤管理栄養士・栄養士の配置（ $p=0.40$ ）いずれによっても有意な差は認められなかった。

情報提供の方法としては、ポスターの掲示が 73.5%と最も多く、POP の設置（38.1%）、卓上メモの設置（31.5%）が続いていた。各群間で比較すると、「受託側（給食会社）」が回答した施設ではデジタルサイ

ネージでの表示 ($p<0.001$) を、「二号施設」では POP の設置、社内のイントラネットの活用 (いずれも $p<0.05$)、デジタルサイネージでの表示 ($p<0.001$) を、「常勤管理栄養士の配置有り」では POP の設置 ($p<0.05$)、デジタルサイネージでの表示 ($p<0.001$) を、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」($p<0.05$) では卓上メモの設置 ($p<0.05$) を行う施設が有意に多かった。一方、「施設側 (事業所)」が回答した施設ではデジタルサイネージでの表示 ($p<0.001$)、「二号施設」では卓上メモの設置 ($p<0.05$)、「二号施設以外の特定給食施設」ではデジタルサイネージでの表示 ($p<0.001$)、「その他の給食施設」では POP の設置 ($p<0.05$)、デジタルサイネージでの表示 ($p<0.001$)、「常勤管理栄養士の配置有り」では卓上メモの設置 ($p<0.05$)、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」では POP の設置 ($p<0.05$)、デジタルサイネージでの表示 ($p<0.001$) を行う施設が有意に少なかった。

5. 利用者への健康や栄養に関する定期的なイベントの実施

利用者に対して、健康や栄養に関する定期的なイベントを行っている施設は全体の 38.2% で、「施設側と受託側の両方」が回答した施設 ($p<0.001$) で有意に多かった。一方、「その他の給食施設」、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」 (いずれも $p<0.05$)、「施設側 (事業所)」が回答 ($p<0.001$) では、健康や栄養に関する定期的なイベントを行っていない施設が有意に多かった。

健康や栄養に関する定期的なイベントの内容には、健康メニューの提供を伴う「健康フェア」等の実施が全体の 79.2% と最も多

く、ベジチェック®等の機器による野菜摂取状況の評価 (34.2%)、血管年齢の測定 (24.2%) が続いた。特に、「工場系」の施設では、血管年齢の測定を行う施設が有意に多く、「事務系」の施設では有意に少なかった ($p<0.05$)。

D. 考察

本章では、全国 6 つの自治体管内の事業所に対して追加アンケートを行い、栄養・食事管理の実施に関する事項について検討した。

1. 利用者にとっての適当量となる盛付量の選択の可否

盛付量については、主食のご飯の量をあらかじめ複数種類設定して提供している施設が 7 割近くと最も多かった。特に、「受託側 (給食会社)」または「施設側と受託側の両方」が回答した「二号施設」、「委託」方式、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設で有意にその割合が高かった。これらの施設の特徴として、施設の規模が大きく、給食運営を給食会社に委託していることが挙げられる。食事の提供管理や食数管理等の効率化、均一化が重視される傾向にあり、あらかじめ利用者に合せた盛付量を複数設定して対応していることが推察される。

一方、「施設側 (事業所)」が回答し、「その他の給食施設」、「直営」方式、「常勤管理栄養士・栄養士の配置なし」の施設では、主食のご飯を利用者自身が盛り付けられるようにしている施設の割合が有意に高かった。1 回 100 食未満の小規模施設であり、給食運営を直営で行い、給食運営において事業所の裁量が大きい可能性が考えられる。こ

のような施設で主食のご飯の量を自由に決められる施設が多いことは、利用者の嗜好やニーズにサービスとして応えることを優先している可能性が考えられた。

2. 健康に配慮したメニューの継続的な提供

健康に配慮したメニューを提供している施設は全体の4割未満であり、そのうち「スマートミール」を提供している施設は半数にとどまった。特に、「二号施設」、「常勤管理栄養士の配置有り」、「委託」方式の施設において、健康に配慮したメニューを提供している施設の割合が有意に高かった。この背景として、「健康な食事・食環境」認証制度の給食部門における認証の取得⁹⁾が、給食会社からの提案で行われている場合が多いことも関係していると思われる。

また、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設では、健康に配慮したメニューを週に4～5回提供している施設が有意に多く、事業所給食施設に常勤管理栄養士が配置されることで、健康に配慮したメニューを日常的に提供する体制が整う可能性が示された。一方で、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設では健康に配慮したメニュー1回提供あたりの献立の種類が1種類のみである施設が有意に多かった。常勤管理栄養士が配置されている比較的規模の大きい社員食堂では、提供メニューの種類数が多い傾向があり、健康に配慮したメニューは1種類に限定している施設が多い可能性が考えられる（ただし、今回は食数規模との関連では有意差なし）。提供するメニュー種類に占める健康に配慮したメニューの比率を高め、多様なメニュー展開が進むことが理想である。

健康に配慮したメニューを考案する際に

留意している項目には、エネルギー、食塩相当量、野菜の重量が、いずれも半数以上の施設で挙げられた。これらは栄養管理のうえで優先度の高い項目であり、またスマートミールの基準にも設定されている¹⁰⁾。ただし、同じくスマートミールの基準であるPFCバランスについて留意している施設は全体の10.0%にとどまっていた。生活習慣病の発症予防とその重症化予防のためには、エネルギー量、たんぱく質、脂質、炭水化物のそれぞれの栄養素量だけでなく、PFCバランスも考慮した献立作成を行う必要がある¹¹⁾。PFCバランスに配慮した食事管理は、管理栄養士・栄養士の専門的スキルに依るところが大きく、献立作成業務においては給与栄養量の基準として栄養比率についても重視する姿勢が求められる。

3. 給食施設(社員食堂)・売店・自動販売機で提供する食事や商品に対する健康への配慮

給食施設(社員食堂)・売店・自動販売機で提供する食事や商品について、健康に配慮している施設は全体の6割程度であり、「施設側と受託側の両方」が回答した施設で有意に割合が高かった。施設側と受託側の両方が回答している施設は、給食運営においても両者が日常的に連携を図っている可能性が考えられ、そのことが食事以外の食堂の環境や、他の飲食物提供の機会である売店・自動販売機の商品に関する健康に配慮の取組にも繋がっている可能性がある。

配慮する内容として、“卓上調味料を各テーブルに置いていない”、“卓上調味料に減塩タイプを置いていない”など、調味料に関するものが多く挙げられた。一方、売店・自動

販売機での取組では、割合が高かったものでも“野菜ジュース（無糖）を販売している（売店・自販機）”の20.9%にとどまっていた。調味料に関する取組では減塩に直結するものが多かった。間食となる商品の内容やエネルギー量への配慮をしている施設は極めてすくなかった。また、牛乳・乳製品についても、スマートミールの基準の根拠である「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の普及に係る実施の手引き」（厚生労働省健康局 2015 年 9 月「健康な食事のあり方検討会」報告）の中で、「適宜取り入れることが望ましい」と明記されている¹²⁾。社員食堂の中だけでなく、売店や自動販売機とも連動した包括的な健康への配慮の取組を行っていくことが求められる。実現のためには、施設側と受託側の連携が不可欠と考える。

4. 利用者への栄養に関する情報の提供

栄養に関する情報の提供は 8 割以上の施設で行われていた。情報提供の方法については、「受託側（給食会社）」が回答、「二号施設」、「常勤管理栄養士の配置有り」でデジタルサイネージでの表示率が有意に高く、さらに「二号施設」では社内のイントラネットの活用率も有意に高かった。これらの結果から、食数が多く規模の大きい施設、給食会社が受託している施設、常勤管理栄養士が配置されている施設では、電子機器や ICT を活用した多様な情報提供の取組が行われていることが読み取れる。

5. 利用者への健康や栄養に関する定期的なイベントの実施

健康や栄養に関する定期的なイベントを

行っている施設は全体の 4 割未満であり、「施設側と受託側の両方」が回答した施設で有意に多かった。3. の社員食堂・売店・自動販売機で提供する食事や商品に対する健康への配慮でも述べたように、施設側と受託側の両方が回答している施設は、給食の運営において日常的に連携を図っていることが考えられ、健康や栄養に関する定期的なイベントの企画・実施においても施設側と受託側との連携がある施設、規模の大きい施設でその体制や環境が整っている可能性が示された。

イベントの内容としては、健康メニューの提供を伴う「健康フェア」等の実施が最も多く、社員食堂での食事提供を活用したイベントが多く行われていることがわかる。一方、ベジチェック[®]や骨密度、血管年齢などの測定では専用機器を使用するため、事業所で所有していない機器については外部から有償で借用することになり、手間もコストもかかる。しかし、組織規模に応じた職場での健康増進の取組は、従業員間で健康を話題にして会話が生まれたり、お互いの取組が共有され職場の健康文化の醸成に重要との報告もある¹³⁾。さらに職場における健康文化を構成するコミュニケーションが健康経営を推進する上で重要な役割を果たすとされている¹³⁾。それゆえ、食数規模にかかわらず、社員食堂を活用したイベント実施のさらなる推進が望まれる。

E. 結論

全国 6 つの自治体管内の事業所給食施設に対して追加アンケートを行った。本章では、事業所給食施設における栄養・食事管理の実施に関する事項について解析を行い、

回答者の所属、事業所の業務内容、食数、給食運営方式、常勤管理栄養士・栄養士の配置により比較・検討した。

「施設側と受託側の両方」が追加アンケートに回答し、施設側と受託側との間の日常的な連携が想定される施設では、給食施設（社員食堂）・売店・自動販売機で提供する（健康に配慮したメニュー以外の）食事や商品に対する健康への配慮、健康や栄養に関する定期的なイベントを行っている施設の割合が有意に高かった。また、常勤管理栄養士の配置施設で健康に配慮したメニューを提供している割合が有意に高く、常勤管理栄養士または栄養士の配置施設で健康や栄養に関する定期的なイベントの実施率が有意に高いことが示された。施設側と受託側との連携、常勤管理栄養士・栄養士の配置は、社員食堂を活用した食環境整備の推進のための重要な要因と考えられる。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし

H. 引用文献

1) 村田淳子，吉岡有紀子：職員食堂利用者

の食堂利用頻度と食堂の役割の認識，利用理由及び利用状況との関連，総合診療 47，357-363（2020）

2) 飯澤裕美，青木敦子，矢崎真樹子ら：事業所給食施設の栄養管理、健康教育の実態調査，信州公衆衛生雑誌，3，29-34（2009）

3) 入山八江：（総説）職域における栄養教育と食環境介入に関する実践的研究，栄養学雑誌，72，281-291（2014）

4) 厚生労働省：健康日本 21（第三次）の推進のための説明資料（その 2），
<https://www.mhlw.go.jp/content/001426891.pdf>（2025 年 5 月 18 日）

5) 経済産業省商務情報政策局ヘルスケア産業課：企業の「健康経営」ガイドブック ～連携・協働による健康づくりのススメ～（改訂第 1 版），
https://www.meti.go.jp/policy/mono_info_service/healthcare/kenkoikei-guidebook2804.pdf（2025 年 5 月 13 日）

6) 厚生労働省：健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ 概要，
<https://sustainable-nutrition.mhlw.go.jp/about/>（2025 年 5 月 12 日）

7) 入山八江，村山伸子：職場における男性を対象とした栄養教育と食環境介入が体重コントロールに及ぼす効果 ―無作為化比較試験による検討―，栄養学雑誌，70，83-98（2012）

8) Sakaguchi K, Takemi Y, Hayashi F, Koiwai K, Nakamura M. Effect of workplace dietary intervention on salt intake and sodium-to-potassium ratio of Japanese employees: A quasi-experimental study. *J Occup Health*.

- 2021; 63: e12288.
- 9) 一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアム：認証店舗・事業所紹介,
<https://smartmeal.jp/cn4/pg3462.html>
(2025 年 5 月 7 日)
- 10) 一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアム：スマートミールとは?,
<https://smartmeal.jp/smartmealkijun.html> (2025 年 5 月 7 日)
- 11) 厚生労働省：「日本人の食事摂取基準 (2025 年版)」策定検討会報告書,
<https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-10901000-Kenkoukyoku-Soumuka/0000083872.pdf> (2025 年 5 月 8 日)
- 12) 厚生労働省健康局：日本人の長寿を支える「健康な食事」のあり方に関する検討会 報告書 (2025 年 5 月 18 日),
<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000059931.html>
- 13) 高橋由香, 津野陽子, 大森純子：健康経営における「職場における健康文化」に関する評価指標の検討, 産業衛生学会誌, 64, 225-237 (2022)

表 1. 回答者の所属による栄養・食事管理の実施に関する項目の比較

	施設数 (%)				
	合計 n=313	施設側 (事業所) n=115	受託側 (給食会社) n=155	施設側と受託側の 両方 n=43	p 値
盛付量の選択可否					
主食のご飯を利用者自身が 盛り付けられるようにしている	81 (25.9)	43 [†] (37.4)	33 (21.3)	5 [†] (11.6)	<0.001
主食のご飯の量を () 種類設定し、 提供している	210 (67.1)	56 [†] (48.7)	116 [†] (74.8)	38 [†] (88.4)	<0.001
副食 (主菜や副菜などのおかず) の量を () 種類設定し、提供している	51 (16.3)	22 (19.1)	25 (16.1)	4 (9.3)	0.33
あらかじめ決めた主食量・副食量を 盛り付けて提供している (利用者が盛付量を選ぶことはできない)	70 (22.4)	25 (21.7)	35 (22.6)	10 (23.3)	0.98
健康に配慮したメニューの継続的な提供					
提供している	114 (36.4)	35 (30.4)	57 (36.8)	22 (51.2)	0.054
提供していない	199 (63.6)	80 (69.6)	98 (63.2)	21 (48.8)	
	n=108	n=31	n=56	n=21	
【提供頻度】					
4~5回/週	51 (47.2)	15 (48.4)	23 (41.1)	13 (61.9)	0.69
2~3回/週	12 (11.1)	3 (9.7)	6 (10.7)	3 (14.3)	
1回/週	12 (11.1)	5 (16.1)	7 (12.5)	0 (0.0)	
2~3回/月	14 (13.0)	4 (12.9)	7 (12.5)	3 (14.3)	
1回/月	16 (14.8)	3 (9.7)	11 (19.6)	2 (9.5)	
その他	3 (2.8)	1 (3.2)	2 (3.6)	0 (0.0)	
	n=107	n=32	n=55	n=20	
【1回提供あたりの献立の種類】					
1種類	85 (79.4)	21 [†] (65.6)	50 [†] (90.9)	14 (70.0)	0.010
2種類以上	22 (20.6)	11 [†] (34.4)	5 [†] (9.1)	6 (30.0)	
	n=102	n=33	n=50	n=19	
【提供している健康に配慮したメニューについて】					
スマートミールを提供している	51 (50.0)	19 (57.6)	24 (48.0)	8 (42.1)	0.52
スマートミール以外を提供している	59 (57.8)	16 (48.5)	31 (62.0)	12 (63.2)	0.42
	n=70	n=20	n=38	n=12	
【留意している項目】					
エネルギー	53 (75.7)	15 (75.0)	28 (73.7)	10 (83.3)	0.79
たんぱく質	33 (47.1)	14 [†] (70.0)	13 [†] (34.2)	6 (50.0)	0.034
脂質	33 (47.1)	13 (65.0)	14 (36.8)	6 (50.0)	0.12
炭水化物	24 (34.3)	11 (55.0)	9 (23.7)	4 (33.3)	0.058
食塩相当量	46 (65.7)	13 (65.0)	22 (57.9)	11 (91.7)	0.10
食物繊維	17 (24.3)	4 (20.0)	8 (21.1)	5 (41.7)	0.30
肉・魚の重量	15 (21.4)	5 (25.0)	4 [†] (10.5)	6 [†] (50.0)	0.013
野菜の重量	39 (55.7)	10 (50.0)	20 (52.6)	9 (75.0)	0.33
果物の重量	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
PFCバランス	7 (10.0)	3 (15.0)	2 (5.3)	2 (16.7)	0.35
低糖質	5 (7.1)	2 (10.0)	2 (5.3)	1 (8.3)	0.79
揚げ物を提供しない	7 (10.0)	1 (5.0)	6 (15.8)	0 (0.0)	0.19
炒め物を提供しない	1 (1.4)	0 (0.0)	1 (2.6)	0 (0.0)	0.65
その他	6 (8.6)	2 (10.0)	4 (10.5)	0 (0.0)	0.51

	合計 n=311	施設側 (事業所) n=115	受託側 (給食会社) n=154	施設側と受託側の 両方 n=42	p 値
給食施設・売店・自動販売機で提供する食事や商品の健康への配慮					
配慮をしている	177 (56.9)	48 [†] (41.7)	91 (59.1)	38 [†] (90.5)	<0.001
配慮をしていない	134 (43.1)	67 [†] (58.3)	63 (40.9)	4 [‡] (9.5)	
	n=177	n=48	n=91	n=38	
【内容】					
卓上調味料に減塩タイプを置いている	72 (40.7)	13 [†] (27.1)	38 (41.8)	21 [†] (55.3)	0.029
卓上調味料を各テーブルに置いていない	116 (65.5)	33 (68.8)	54 (59.3)	29 (76.3)	0.16
一度に多く出ないような容器に調味料を入れている	43 (24.3)	10 (20.8)	26 (28.6)	7 (18.7)	0.38
調味料の食塩相当量を表示している	37 (20.9)	6 (12.5)	21 (23.7)	10 (26.3)	0.23
穴あきレンゲを使用している	26 (14.7)	1 [†] (2.1)	17 (18.7)	8 (21.1)	0.014
みそ汁の味の濃さが選べる	16 (9.0)	5 (10.4)	8 (8.8)	3 (7.9)	0.92
カップ麺は食塩相当量の低いものも販売している (売店・自販機)	2 (1.1)	2 (4.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0.066
牛乳やヨーグルト (無糖) を販売している (売店・自販機)	28 (15.8)	10 (20.8)	12 (13.2)	6 (15.8)	0.50
野菜ジュース (無糖) を販売している (売店・自販機)	37 (20.9)	12 (25.0)	17 (18.7)	8 (21.1)	0.68
砂糖を多く含む炭酸飲料・ジュース・コーヒーを置かない (売店・自販機)	4 (2.3)	1 (2.1)	3 (3.3)	0 (0.0)	0.52
目の高さの取り出しやすい位置に低エネルギーや減塩低塩の食品・菓子を置き、足元の目につきにくい位置に高エネルギーや通常の塩分の食品・菓子を置いている	7 (4.0)	4 (8.3)	3 (3.3)	0 (0.0)	0.13
その他	14 (7.9)	5 (10.4)	7 (7.7)	2 (5.3)	0.68
	n=313	n=115	n=155	n=43	
栄養に関する情報の提供					
情報の提供を行っている	259 (82.7)	91 (79.1)	127 (81.9)	41 (95.3)	0.052
情報の提供を行っていない	54 (17.3)	24 (20.9)	28 (18.1)	2 (4.7)	
	n=259	n=91	n=127	n=41	
【方法・媒体】					
ポスターの掲示	191 (73.7)	66 (72.5)	93 (73.2)	32 (78.0)	0.79
POPの設置	99 (38.2)	32 (35.2)	53 (41.7)	14 (34.1)	0.52
卓上メモの設置	82 (31.7)	34 (37.4)	35 (27.6)	13 (31.7)	0.31
デジタルサイネージでの表示	45 (17.4)	5 [†] (5.5)	29 [†] (22.8)	11 (26.8)	<0.001
チラシの配布	10 (3.9)	6 (6.6)	4 (3.1)	0 (0.0)	0.16
社内のイントラネットの活用	44 (17.0)	15 (16.5)	21 (16.5)	8 (19.5)	0.90
健康講話 (集団教育) の実施	6 (2.3)	2 (2.2)	2 (1.6)	2 (4.9)	0.47
その他	14 (5.4)	6 (6.6)	5 (3.9)	3 (7.3)	0.58
	n=313	n=115	n=155	n=43	
健康や栄養に関する定期的なイベントの実施					
定期的なイベントを行っている	119 (38.0)	33 [†] (28.7)	54 (34.8)	32 [†] (74.4)	<0.001
定期的なイベントを行っていない	194 (62.0)	82 [†] (71.3)	101 (65.2)	11 [†] (25.6)	
	n=119	n=33	n=54	n=32	
【内容】					
健康メニューの提供を伴う「健康フェア」等の実施	94 (79.0)	23 (69.7)	45 (83.3)	26 (81.3)	0.30
果物や乳製品などの配布	12 (10.1)	3 (9.1)	4 (7.4)	5 (15.6)	0.46
ベジチェック等の機器による野菜摂取状況の評価	41 (34.5)	13 (39.4)	16 (29.6)	12 (37.5)	0.59
骨密度の測定	18 (15.1)	7 (21.2)	8 (14.8)	3 (9.4)	0.41
簡易貧血検査 (ヘモグロビン測定)	4 (3.4)	0 (0.0)	4 (7.4)	0 (0.0)	0.083
血管年齢の測定	29 (24.4)	11 (33.3)	11 (20.4)	7 (21.9)	0.37
その他	15 (12.6)	4 (12.1)	4 (7.4)	7 (21.9)	0.15

X²検定および残差分析

施設側と受託側の両方：質問紙の間1で、「施設側 (事業所)」と「受託側 (給食会社)」の両方を回答した施設
 欠損値 回答者の所属：1, 健康に配慮したメニューの提供 (提供頻度：6, 1回提供あたりの献立の種類：7,

提供している健康に配慮したメニューについて：12, 留意している項目：1), その他の健康への配慮：2

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 2. 事業所の業務内容による栄養・食事管理の実施に関する項目の比較

	施設数 (%)				
	合計 n=312	事務系 n=134	工場系 n=48	事務系、工場系の 両方を含む n=130	p 値
盛付量の選択可否					
主食のご飯を利用者自身が 盛り付けられるようにしている	80 (25.6)	37 (27.6)	13 (27.1)	30 (23.1)	0.68
主食のご飯の量を () 種類設定し、 提供している	211 (67.6)	86 (64.2)	30 (62.5)	95 (73.1)	0.22
副食 (主菜や副菜などのおかず) の量を () 種類設定し、提供している	50 (16.0)	25 (18.7)	7 (14.6)	18 (13.8)	0.54
あらかじめ決めた主食量・副食量を 盛り付けて提供している (利用者が盛付量を選ぶことはできない)	70 (22.4)	26 (19.4)	13 (27.1)	31 (23.8)	0.48
健康に配慮したメニューの継続的な提供					
提供している	114 (36.5)	47 (35.1)	18 (37.5)	49 (37.7)	0.90
提供していない	198 (63.5)	87 (64.9)	30 (62.5)	81 (62.3)	
	n=108	n=44	n=18	n=46	
【提供頻度】					
4~5回/週	51 (47.2)	16 (36.4)	10 (55.6)	25 (54.3)	0.43
2~3回/週	12 (11.1)	5 (11.4)	3 (16.7)	4 (8.7)	
1回/週	12 (11.1)	4 (9.1)	1 (5.6)	7 (15.2)	
2~3回/月	14 (13.0)	7 (15.9)	1 (5.6)	6 (13.0)	
1回/月	16 (14.8)	10 (22.7)	3 (16.7)	3 (6.5)	
その他	3 (2.8)	2 (4.5)	0 (0.0)	1 (2.2)	
	n=107	n=43	n=18	n=46	
【1回提供あたりの献立の種類】					
1種類	85 (79.4)	36 (83.7)	15 (83.3)	34 (73.9)	0.47
2種類以上	22 (20.6)	7 (16.3)	3 (16.7)	12 (26.1)	
	n=102	n=41	n=17	n=44	
【提供している健康に配慮したメニューについて】					
スマートミールを提供している	51 (50.0)	20 (48.8)	9 (52.9)	22 (50.0)	0.96
スマートミール以外を提供している	59 (57.8)	25 (61.0)	9 (52.9)	25 (56.8)	0.84
	n=70	n=32	n=12	n=26	
【留意している項目】					
エネルギー	53 (75.7)	21 (65.6)	11 (91.7)	21 (80.8)	0.15
たんぱく質	33 (47.1)	13 (40.6)	7 (58.3)	13 (50.0)	0.54
脂質	33 (47.1)	13 (40.6)	7 (58.3)	13 (50.0)	0.54
炭水化物	24 (34.3)	11 (34.4)	7 (58.3)	6 (23.1)	0.10
食塩相当量	46 (65.7)	16 [†] (50.0)	10 (83.3)	20 (76.9)	0.037
食物繊維	17 (24.3)	6 (18.8)	4 (33.3)	7 (26.9)	0.56
肉・魚の重量	15 (21.4)	6 (18.8)	2 (16.7)	7 (26.9)	0.68
野菜の重量	39 (55.7)	13 (40.6)	9 (75.0)	17 (65.4)	0.056
果物の重量	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
PFCバランス	7 (10.0)	3 (9.4)	3 (25.0)	1 (3.8)	0.13
低糖質	5 (7.1)	2 (6.3)	0 (0.0)	3 (11.5)	0.42
揚げ物を提供しない	7 (10.0)	3 (9.4)	2 (16.7)	2 (7.7)	0.68
炒め物を提供しない	1 (1.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (3.8)	0.42
その他	6 (8.6)	4 (12.5)	0 (0.0)	2 (7.7)	0.41

	合計 n=310	事務系 n=132	工場系 n=48	事務系、工場系の 両方を含む n=130	p 値
給食施設・売店・自動販売機で提供する食事や商品の健康への配慮					
配慮をしている	177 (57.1)	67 (50.8)	28 (58.3)	82 (63.1)	0.13
配慮をしていない	133 (42.9)	65 (49.2)	20 (41.7)	48 (36.9)	
	n=177	n=67	n=28	n=82	
【内容】					
卓上調味料に減塩タイプを置いている	72 (40.7)	27 (40.3)	10 (35.7)	35 (42.7)	0.81
卓上調味料を各テーブルに置いていない	116 (65.5)	47 (70.1)	19 (67.9)	50 (61.0)	0.48
一度に多く出ないような容器に調味料を入れている	43 (24.3)	14 (20.9)	10 (35.7)	19 (23.2)	0.29
調味料の食塩相当量を表示している	37 (20.9)	14 (20.9)	9 (32.1)	14 (17.1)	0.24
穴あきレンゲを使用している	26 (14.7)	9 (13.4)	6 (21.4)	11 (13.4)	0.55
みそ汁の味の濃さが選択ができる	16 (9.0)	7 (10.4)	3 (10.7)	6 (7.3)	0.76
カップ麺は食塩相当量の低いものも販売している (売店・自販機)	2 (1.1)	1 (1.5)	0 (0.0)	1 (1.2)	0.82
牛乳やヨーグルト (無糖) を販売している (売店・自販機)	28 (15.8)	11 (16.4)	2 (7.1)	15 (18.3)	0.37
野菜ジュース (無糖) を販売している (売店・自販機)	37 (20.9)	16 (23.9)	4 (14.3)	17 (20.7)	0.58
砂糖を多く含む炭酸飲料・ジュース・コーヒーを置かない (売店・自販機)	4 (2.3)	3 (4.5)	1 (3.6)	0 (0.0)	0.17
目の高さの取り出しやすい位置に低エネルギーや減塩低塩の食品・菓子を置き、足元の目につきにくい位置に高エネルギーや通常の塩分の食品・菓子を置いている	7 (4.0)	7 [†] (10.4)	0 (0.0)	0 [‡] (0.0)	0.003
その他	14 (7.9)	6 (9.0)	3 (10.7)	5 (6.1)	0.68
	n=312	n=134	n=48	n=130	
栄養に関する情報の提供					
情報の提供を行っている	258 (82.7)	113 (84.3)	38 (79.2)	107 (82.3)	0.71
情報の提供を行っていない	54 (17.3)	21 (15.7)	10 (20.8)	23 (17.7)	
	n=258	n=113	n=38	n=107	
【方法・媒体】					
ポスターの掲示	190 (73.6)	87 (77.0)	29 (76.3)	74 (69.2)	0.39
POPの設置	99 (38.4)	47 (41.6)	12 (31.6)	40 (37.4)	0.53
卓上メモの設置	82 (31.8)	35 (31.0)	17 (44.7)	30 (28.0)	0.16
デジタルサイネージでの表示	45 (17.4)	25 (22.1)	4 (10.5)	16 (15.0)	0.18
チラシの配布	10 (3.9)	6 (5.3)	1 (2.6)	3 (2.8)	0.57
社内のイントラネットの活用	44 (17.1)	16 (14.2)	6 (15.8)	22 (20.6)	0.44
健康講話 (集団教育) の実施	6 (2.3)	2 (1.8)	1 (2.6)	3 (2.8)	0.87
その他	14 (5.4)	5 (4.4)	1 (2.6)	8 (7.5)	0.43
	n=312	n=134	n=48	n=130	
健康や栄養に関する定期的なイベントの実施					
定期的なイベントを行っている	120 (38.5)	43 (32.1)	22 (45.8)	55 (42.3)	0.12
定期的なイベントを行っていない	192 (61.5)	91 (67.9)	26 (54.2)	75 (57.7)	
	n=120	n=43	n=22	n=55	
【内容】					
健康メニューの提供を伴う「健康フェア」等の実施	95 (79.2)	37 (86.0)	17 (77.3)	41 (74.5)	0.37
果物や乳製品などの配布	12 (10.0)	2 (4.7)	4 (18.2)	6 (10.9)	0.22
ベジチェック等の機器による野菜摂取状況の評価	41 (34.2)	10 (23.3)	7 (31.8)	24 (43.6)	0.10
骨密度の測定	18 (15.0)	7 (16.3)	4 (18.2)	7 (12.7)	0.80
簡易貧血検査 (ヘモグロビン測定)	4 (3.3)	2 (4.7)	1 (4.5)	1 (1.8)	0.70
血管年齢の測定	29 (24.2)	6 [†] (14.0)	10 [†] (45.5)	13 (23.6)	0.019
その他	15 (12.5)	6 (14.0)	2 (9.1)	7 (12.7)	0.85

X²検定および残差分析

欠損値 事業所の業務内容: 2, 健康に配慮したメニューの提供 (提供頻度: 6, 1回提供あたりの献立の種類: 7,

提供している健康に配慮したメニューについて: 12, 留意している項目: 1), その他の健康への配慮: 2

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 3. 食数による栄養・食事管理の実施に関する項目の比較

	施設数 (%)				
	合計 n=313	二号施設 n=72	二号施設以外の 特定給食施設 n=198	その他の給食施設 n=43	p 値
盛付量の選択可否					
主食のご飯を利用者自身が盛り付けられるようにしている	81 (25.9)	2 [†] (2.8)	51 (25.8)	28 [†] (65.1)	<0.001
主食のご飯の量を () 種類設定し、提供している	210 (67.1)	67 [†] (93.1)	134 (67.7)	9 [‡] (20.9)	<0.001
副食 (主菜や副菜などのおかず) の量を () 種類設定し、提供している	51 (16.3)	13 (18.1)	33 (16.7)	5 (11.6)	0.65
あらかじめ決めた主食量・副食量を盛り付けて提供している (利用者が盛付量を選ぶことはできない)	70 (22.4)	14 (19.4)	47 (23.7)	9 (20.9)	0.73
健康に配慮したメニューの継続的な提供					
提供している	114 (36.4)	40 [†] (55.6)	62 [‡] (31.3)	12 (27.9)	<0.001
提供していない	199 (63.6)	32 [‡] (44.4)	136 [†] (68.7)	31 (72.1)	
	n=108	n=40	n=57	n=11	
【提供頻度】					
4~5回/週	51 (47.2)	24 (60.0)	24 (42.1)	3 (27.3)	0.077
2~3回/週	12 (11.1)	3 (7.5)	7 (12.3)	2 (18.2)	
1回/週	12 (11.1)	4 (10.0)	7 (12.3)	1 (9.1)	
2~3回/月	14 (13.0)	2 (5.0)	11 (19.3)	1 (9.1)	
1回/月	16 (14.8)	4 (10.0)	8 (14.0)	4 (36.4)	
その他	3 (2.8)	3 (7.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	
	n=107	n=39	n=57	n=11	
【1回提供あたりの献立の種類】					
1種類	85 (79.4)	35 (89.7)	42 (73.7)	8 (72.7)	0.14
2種類以上	22 (20.6)	4 (10.3)	15 (26.3)	3 (27.3)	
	n=102	n=38	n=55	n=9	
【提供している健康に配慮したメニューについて】					
スマートミールを提供している	51 (50.0)	21 (55.3)	28 (50.9)	2 (22.2)	0.20
スマートミール以外を提供している	59 (57.8)	22 (57.9)	30 (54.5)	7 (77.8)	0.43
	n=70	n=26	n=35	n=9	
【留意している項目】					
エネルギー	53 (75.7)	19 (73.1)	27 (77.1)	7 (77.8)	0.92
たんぱく質	33 (47.1)	11 (42.3)	19 (54.3)	3 (33.3)	0.44
脂質	33 (47.1)	10 (38.5)	20 (57.1)	3 (33.3)	0.24
炭水化物	24 (34.3)	8 (30.8)	13 (37.1)	3 (33.3)	0.87
食塩相当量	46 (65.7)	17 (65.4)	28 [†] (80.0)	1 [‡] (11.1)	<0.001
食物繊維	17 (24.3)	7 (26.9)	9 (25.7)	1 (11.1)	0.61
肉・魚の重量	15 (21.4)	5 (19.2)	9 (25.7)	1 (11.1)	0.60
野菜の重量	39 (55.7)	16 (61.5)	22 (62.9)	1 [‡] (11.1)	0.015
果物の重量	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
PFCバランス	7 (10.0)	4 (15.4)	3 (8.6)	0 (0.0)	0.38
低糖質	5 (7.1)	1 (3.8)	4 (11.4)	0 (0.0)	0.35
揚げ物を提供しない	7 (10.0)	2 (7.7)	4 (11.4)	1 (11.1)	0.88
炒め物を提供しない	1 (1.4)	0 (0.0)	1 (2.9)	0 (0.0)	0.60
その他	6 (8.6)	3 (11.5)	2 (5.7)	1 (11.1)	0.69

	合計 n=311	二号施設 n=72	二号施設以外の 特定給食施設 n=197	その他の給食施設 n=42	p 値
給食施設・売店・自動販売機で提供する食事や商品の健康への配慮					
配慮をしている	176 (56.6)	44 (61.1)	117 (59.4)	15 [‡] (35.7)	0.013
配慮をしていない	135 (43.4)	28 (38.9)	80 (40.6)	27 [†] (64.3)	
	n=176	n=44	n=117	n=15	
【内容】					
卓上調味料に減塩タイプを置いている	71 (40.3)	24 (54.5)	43 (36.8)	4 (26.7)	0.065
卓上調味料を各テーブルに置いていない	115 (65.3)	28 (63.6)	79 (67.5)	8 (53.3)	0.53
一度に多く出ないような容器に調味料を入れている	43 (24.4)	7 (15.9)	30 (25.6)	6 (40.0)	0.15
調味料の食塩相当量を表示している	37 (21.0)	13 (29.5)	21 (17.9)	3 (20.0)	0.27
穴あきレンゲを使用している	26 (14.8)	12 [†] (27.3)	13 (11.1)	1 (6.7)	0.024
みそ汁の味の濃さが選べる	16 (9.1)	6 (13.6)	10 (8.5)	0 (0.0)	0.27
カップ麺は食塩相当量の低いものも販売している (売店・自販機)	2 (1.1)	1 (2.3)	1 (0.9)	0 (0.0)	0.68
牛乳やヨーグルト (無糖) を販売している (売店・自販機)	28 (15.9)	9 (20.5)	18 (15.4)	1 (6.7)	0.44
野菜ジュース (無糖) を販売している (売店・自販機)	37 (21.0)	10 (22.7)	27 (23.1)	0 (0.0)	0.11
砂糖を多く含む炭酸飲料・ジュース・コーヒーを置かない (売店・自販機)	4 (2.3)	1 (2.3)	3 (2.6)	0 (0.0)	0.82
目の高さの取り出しやすい位置に低エネルギーや減塩低塩の食品・菓子を置き、足元の目につきにくい位置に高エネルギーや通常の塩分の食品・菓子を置いている	7 (4.0)	3 (6.8)	4 (3.4)	0 (0.0)	0.44
その他	14 (8.0)	4 (9.1)	9 (7.7)	1 (6.7)	0.94
	n=313	n=72	n=198	n=43	
栄養に関する情報の提供					
情報の提供を行っている	259 (82.7)	61 (84.7)	166 (83.8)	32 (74.4)	0.29
情報の提供を行っていない	54 (17.3)	11 (15.3)	32 (16.2)	11 (25.6)	
	n=259	n=61	n=166	n=32	
【方法・媒体】					
ポスターの掲示	190 (73.4)	47 (77.0)	122 (73.5)	21 (65.6)	0.50
POPの設置	98 (37.8)	31 [†] (50.8)	62 (37.3)	5 [‡] (15.6)	0.004
卓上メモの設置	82 (31.7)	10 [‡] (16.4)	58 (34.9)	14 (43.8)	0.008
デジタルサイネージでの表示	45 (17.4)	25 [†] (41.0)	19 [‡] (11.4)	1 [‡] (3.1)	<0.001
チラシの配布	10 (3.9)	3 (4.9)	6 (3.6)	1 (3.1)	0.88
社内のイントラネットの活用	44 (17.0)	16 [†] (26.2)	26 (15.7)	2 (6.3)	0.038
健康講話 (集団教育) の実施	6 (2.3)	1 (1.6)	5 (3.0)	0 (0.0)	0.54
その他	15 (5.8)	6 (9.8)	7 (4.2)	2 (6.3)	0.27
	n=313	n=72	n=198	n=43	
健康や栄養に関する定期的なイベントの実施					
定期的なイベントを行っている	120 (38.3)	34 (47.2)	77 (38.9)	9 [‡] (20.9)	0.019
定期的なイベントを行っていない	193 (61.7)	38 (52.8)	121 (61.1)	34 [†] (79.1)	
	n=120	n=34	n=77	n=9	
【内容】					
健康メニューの提供を伴う「健康フェア」等の実施	95 (79.2)	29 (85.3)	61 (79.2)	5 (55.6)	0.15
果物や乳製品などの配布	12 (10.0)	3 (8.8)	9 (11.7)	0 (0.0)	0.52
ベジチェック等の機器による野菜摂取状況の評価	41 (34.2)	9 (26.5)	27 (35.1)	5 (55.6)	0.25
骨密度の測定	18 (15.0)	4 (11.8)	12 (15.6)	2 (22.2)	0.72
簡易貧血検査 (ヘモグロビン測定)	4 (3.3)	2 (5.9)	2 (2.6)	0 (0.0)	0.57
血管年齢の測定	29 (24.2)	7 (20.6)	19 (24.7)	3 (33.3)	0.72
その他	15 (12.5)	7 (20.6)	8 (10.4)	0 (0.0)	0.16

X²検定および残差分析

二号施設：質問紙の間5で、食数が1回500食以上または1日1500食以上であった施設

二号施設以外の特定給食施設：質問紙の間5で、食数が1回100食以上または1日250食以上、かつ二号施設に当てはまらなかった施設

欠損値 食数：1，健康に配慮したメニューの提供（提供頻度：6，1回提供あたりの献立の種類：7，

提供している健康に配慮したメニューについて：12，留意している項目：1），その他の健康への配慮：2

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 4. 給食運営方式による栄養・食事管理の実施に関する項目の比較

	施設数 (%)			
	合計 n=313	直営 n=21	委託 n=292	p 値
盛付量の選択可否				
主食のご飯を利用者自身が 盛り付けられるようにしている	80 (25.6)	12 (57.1)	68 (23.3)	<0.001
主食のご飯の量を () 種類設定し、 提供している	211 (67.4)	6 (28.6)	205 (70.2)	<0.001
副食 (主菜や副菜などのおかず) の量を () 種類設定し、提供している†	51 (16.3)	4 (19.0)	47 (16.1)	0.76
あらかじめ決めた主食量・副食量を 盛り付けて提供している (利用者が盛付量を選ぶことはできない) †	70 (22.4)	3 (14.3)	67 (22.9)	0.43
健康に配慮したメニューの継続的な提供				
提供している	113 (36.1)	3 (14.3)	110 (37.7)	0.031
提供していない	200 (63.9)	18 (85.7)	182 (62.3)	
	n=108	n=2	n=106	
【提供頻度】†				
4～5回/週	51 (47.2)	1 (50.0)	50 (47.2)	0.70
2～3回/週	12 (11.1)	0 (0.0)	12 (11.3)	
1回/週	12 (11.1)	0 (0.0)	12 (11.3)	
2～3回/月	14 (13.0)	1 (50.0)	13 (12.3)	
1回/月	16 (14.8)	0 (0.0)	16 (15.1)	
その他	3 (2.8)	0 (0.0)	3 (2.8)	
	n=107	n=2	n=105	
【1回提供あたりの献立の種類】†				
1種類	85 (79.4)	2 (100.0)	83 (79.0)	1.00
2種類以上	22 (20.6)	0 (0.0)	22 (21.0)	
	n=102	n=3	n=99	
【提供している健康に配慮したメニューについて】				
スマートミールを提供している†	51 (50.0)	1 (33.3)	50 (50.5)	1.00
スマートミール以外を提供している†	59 (57.8)	2 (66.7)	57 (57.6)	1.00
	n=70	n=2	n=68	
【留意している項目】				
エネルギー†	53 (75.7)	1 (50.0)	52 (76.5)	0.43
たんぱく質†	33 (47.1)	0 (0.0)	33 (48.5)	0.49
脂質†	33 (47.1)	0 (0.0)	33 (48.5)	0.49
炭水化物†	24 (34.3)	0 (0.0)	24 (35.3)	0.54
食塩相当量†	46 (65.7)	1 (50.0)	45 (66.2)	1.00
食物繊維†	17 (24.3)	0 (0.0)	17 (25.0)	1.00
肉・魚の重量†	15 (21.4)	1 (50.0)	14 (20.6)	0.39
野菜の重量†	39 (55.7)	2 (100.0)	37 (54.4)	0.50
果物の重量	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
PFCバランス†	7 (10.0)	0 (0.0)	7 (10.3)	1.00
低糖質†	5 (7.1)	0 (0.0)	5 (7.4)	1.00
揚げ物を提供しない†	7 (10.0)	0 (0.0)	7 (10.3)	1.00
炒め物を提供しない†	1 (1.4)	0 (0.0)	1 (1.5)	1.00
その他†	6 (8.6)	0 (0.0)	6 (8.8)	1.00

	合計 n=312	直営 n=21	委託 n=291	p 値
給食施設・売店・自動販売機で提供する食事や商品の健康への配慮				
配慮をしている	177 (56.7)	11 (52.4)	166 (57.0)	0.68
配慮をしていない	135 (43.3)	10 (47.6)	125 (43.0)	
	n=177	n=11	n=166	
【内容】				
卓上調味料に減塩タイプを置いている†	72 (40.7)	2 (18.2)	70 (42.2)	0.20
卓上調味料を各テーブルに置いていない†	116 (65.5)	8 (72.7)	108 (65.1)	0.75
一度に多く出ないような容器に調味料を入れている†	43 (24.3)	2 (18.2)	41 (24.7)	1.00
調味料の食塩相当量を表示している†	37 (20.9)	2 (18.2)	35 (21.1)	1.00
穴あきレンゲを使用している†	26 (14.7)	1 (9.1)	25 (15.1)	1.00
みそ汁の味の濃さが選択ができる†	16 (9.0)	1 (9.1)	15 (9.0)	1.00
カップ麺は食塩相当量の低いものも販売している(売店・自販機)†	2 (1.1)	0 (0.0)	2 (1.2)	1.00
牛乳やヨーグルト(無糖)を販売している(売店・自販機)†	28 (15.8)	1 (9.1)	27 (16.3)	1.00
野菜ジュース(無糖)を販売している(売店・自販機)†	37 (20.9)	3 (27.3)	34 (20.5)	0.70
砂糖を多く含む炭酸飲料・ジュース・コーヒを置かない(売店・自販機)†	4 (2.3)	0 (0.0)	4 (2.4)	1.00
目の高さの取り出しやすい位置に低エネルギーや減塩低塩の食品・菓子を置き、足元の目につきにくい位置に高エネルギーや通常の塩分の食品・菓子を置いている†	7 (4.0)	1 (9.1)	6 (3.6)	0.37
その他†	14 (7.9)	3 (27.3)	11 (6.6)	0.045
	n=313	n=21	n=292	
栄養に関する情報の提供†				
情報の提供を行っている	259 (82.7)	18 (85.7)	241 (82.5)	1.00
情報の提供を行っていない	54 (17.3)	3 (14.3)	51 (17.5)	
	n=259	n=18	n=241	
【方法・媒体】				
ポスターの掲示†	190 (73.4)	13 (72.7)	177 (73.4)	1.00
POPの設置	99 (38.2)	10 (55.6)	89 (36.9)	0.12
卓上メモの設置	81 (31.3)	5 (27.8)	76 (31.5)	0.74
デジタルサイネージでの表示†	45 (17.4)	2 (11.0)	43 (17.8)	0.75
チラシの配布†	10 (3.9)	0 (0.0)	10 (4.1)	1.00
社内のイントラネットの活用†	44 (17.0)	3 (16.7)	41 (17.0)	1.00
健康講話(集団教育)の実施†	6 (2.3)	0 (0.0)	6 (2.5)	1.00
その他†	15 (5.8)	0 (0.0)	15 (6.2)	0.61
	n=313	n=21	n=292	
健康や栄養に関する定期的なイベントの実施				
定期的なイベントを行っている	120 (38.3)	6 (28.6)	114 (39.0)	0.34
定期的なイベントを行っていない	193 (61.7)	15 (71.4)	178 (61.0)	
	n=120	n=6	n=114	
【内容】				
健康メニューの提供を伴う「健康フェア」等の実施†	95 (79.2)	3 (50.0)	92 (80.7)	0.10
果物や乳製品などの配布†	12 (10.0)	1 (16.7)	11 (9.6)	0.48
ベジチェック等の機器による野菜摂取状況の評価†	41 (34.2)	0 (0.0)	41 (36.0)	0.094
骨密度の測定†	18 (15.0)	0 (0.0)	18 (15.8)	0.59
簡易貧血検査(ヘモグロビン測定)†	4 (3.3)	0 (0.0)	4 (3.5)	1.00
血管年齢の測定†	29 (24.2)	1 (16.7)	28 (24.6)	1.00
その他†	15 (12.5)	1 (16.7)	14 (12.3)	0.56

X²検定および残差分析

委託：質問紙の間6で、「委託(給食会社)」または「委託(その他)」を回答した施設

欠損値 給食運営方式：1, 健康に配慮したメニューの提供(提供頻度：5, 1回提供あたりの献立の種類：6,

提供している健康に配慮したメニューについて：11, 留意している項目：1), その他の健康への配慮：1

† Fisherの正確確率検定

表 5. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による栄養・食事管理の実施に関する項目の比較

	施設数 (%)				
	合計 n=314	常勤管理栄養士の 配置有り n=134	常勤栄養士のみ 配置有り n=48	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=132	p 値
盛付量の選択可否					
主食のご飯を利用者自身が 盛り付けられるようにしている	81 (25.8)	23 [†] (17.2)	12 (25.0)	46 [†] (34.8)	0.004
主食のご飯の量を () 種類設定し、 提供している	211 (67.2)	106 [†] (79.1)	33 (68.8)	72 [†] (54.5)	<0.001
副食 (主菜や副菜などのおかず) の量を () 種類設定し、提供している	51 (16.2)	23 (17.2)	7 (14.6)	21 (15.9)	0.91
あらかじめ決めた主食量・副食量を 盛り付けて提供している (利用者が盛付量を選ぶことはできない)	70 (22.3)	26 (19.4)	14 (29.2)	30 (22.7)	0.37
健康に配慮したメニューの継続的な提供					
提供している	114 (36.3)	64 [†] (47.8)	16 (33.3)	34 [†] (25.8)	<0.001
提供していない	200 (63.7)	70 [†] (52.2)	32 (66.7)	98 [†] (74.2)	
	n=108	n=61	n=15	n=32	
【提供頻度】					
4～5回/週	51 (47.2)	34 [†] (55.7)	8 (53.3)	9 [†] (28.1)	0.025
2～3回/週	12 (11.1)	4 (6.6)	0 (0.0)	8 [†] (25.0)	
1回/週	12 (11.1)	7 (11.5)	1 (6.7)	4 (12.5)	
2～3回/月	14 (13.0)	7 (11.5)	1 (6.7)	6 (18.8)	
1回/月	16 (14.8)	6 (9.8)	5 [†] (33.3)	5 (15.6)	
その他	3 (2.8)	3 (4.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	
	n=107	n=61	n=14	n=32	
【1回提供あたりの献立の種類】					
1種類	85 (79.4)	53 [†] (86.9)	13 (92.9)	19 [†] (59.4)	0.003
2種類以上	22 (20.6)	8 [†] (13.1)	1 (7.1)	13 [†] (40.6)	
	n=102	n=60	n=11	n=31	
【提供している健康に配慮したメニューについて】					
スマートミールを提供している	51 (50.0)	32 (53.3)	3 (27.3)	16 (51.6)	0.28
スマートミール以外を提供している	59 (57.8)	34 (56.7)	9 (81.8)	16 (51.6)	0.21
	n=70	n=40	n=12	n=18	
【留意している項目】					
エネルギー	53 (75.7)	29 (72.5)	11 (91.7)	13 (72.2)	0.37
たんぱく質	33 (47.1)	18 (45.0)	7 (58.3)	8 (44.4)	0.69
脂質	33 (47.1)	18 (45.0)	7 (58.3)	8 (44.4)	0.69
炭水化物	24 (34.3)	12 (30.0)	5 (41.7)	7 (38.9)	0.68
食塩相当量	46 (65.7)	25 (62.5)	10 (83.3)	11 (61.1)	0.37
食物繊維	17 (24.3)	9 (22.5)	4 (33.3)	4 (22.2)	0.72
肉・魚の重量	15 (21.4)	5 (12.5)	3 (25.0)	7 (38.9)	0.073
野菜の重量	39 (55.7)	25 (62.5)	8 (66.7)	6 (33.3)	0.083
果物の重量	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
PFCバランス	7 (10.0)	6 (15.0)	0 (0.0)	1 (5.6)	0.24
低糖質	5 (7.1)	2 (5.0)	0 (0.0)	3 (16.7)	0.16
揚げ物を提供しない	7 (10.0)	3 (7.5)	1 (8.3)	3 (16.7)	0.55
炒め物を提供しない	1 (1.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (5.6)	0.23
その他	6 (8.6)	4 (10.0)	1 (8.3)	1 (5.6)	0.86

	合計 n=312	常勤管理栄養士の 配置有り n=134	常勤栄養士のみ 配置有り n=47	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし n=131	p 値
給食施設・売店・自動販売機で提供する食事や商品の健康への配慮					
配慮をしている	177 (56.7)	84 (62.7)	28 (59.6)	65 (49.6)	0.091
配慮をしていない	135 (43.3)	50 (37.3)	19 (40.4)	66 (50.4)	
	n=177	n=84	n=28	n=65	
【内容】					
卓上調味料に減塩タイプを置いている	72 (40.7)	42 [†] (50.0)	14 (50.0)	16 [‡] (24.6)	0.004
卓上調味料を各テーブルに置いていない	116 (65.5)	57 (67.9)	18 (64.3)	41 (63.1)	0.82
一度に多く出ないような容器に 調味料を入れている	43 (24.3)	17 (20.2)	8 (28.6)	18 (27.7)	0.49
調味料の食塩相当量を表示している	37 (20.9)	19 (22.6)	6 (21.4)	12 (18.5)	0.82
穴あきレンゲを使用している	26 (14.7)	17 (20.2)	4 (14.3)	5 (7.7)	0.10
みそ汁の味の濃さが選択ができる	16 (9.0)	7 (8.3)	2 (7.1)	7 (10.8)	0.82
カップ麺は食塩相当量の低いものも 販売している (売店・自販機)	2 (1.1)	1 (1.2)	0 (0.0)	1 (1.5)	0.81
牛乳やヨーグルト (無糖) を 販売している (売店・自販機)	28 (15.8)	17 (20.2)	2 (7.1)	9 (13.8)	0.22
野菜ジュース (無糖) を 販売している (売店・自販機)	37 (20.9)	18 (21.4)	4 (14.3)	15 (23.1)	0.63
砂糖を多く含む炭酸飲料・ジュース・ コーヒーを置かない (売店・自販機)	4 (2.3)	2 (2.4)	1 (3.6)	1 (1.5)	0.83
目の高さの取り出しやすい位置に 低エネルギーや減塩低塩の食品・菓子を 置き、足元の目につきにくい位置に 高エネルギーや通常の塩分の 食品・菓子を置いている	7 (4.0)	4 (4.8)	1 (3.6)	2 (3.1)	0.87
その他	14 (7.9)	6 (7.1)	3 (10.7)	5 (7.7)	0.83
	n=314	n=134	n=48	n=132	
栄養に関する情報の提供					
情報の提供を行っている	260 (82.8)	115 (85.8)	40 (83.3)	105 (79.5)	0.40
情報の提供を行っていない	54 (17.2)	19 (14.2)	8 (16.7)	27 (20.5)	
	n=260	n=115	n=40	n=105	
【方法・媒体】					
ポスターの掲示	191 (73.5)	90 (78.3)	25 (62.5)	76 (72.4)	0.14
POPの設置	99 (38.1)	52 [†] (45.2)	17 (42.5)	30 [‡] (28.6)	0.033
卓上メモの設置	82 (31.5)	25 [†] (21.7)	16 (40.0)	41 [†] (39.0)	0.010
デジタルサイネージでの表示	45 (17.3)	31 [†] (27.0)	7 (17.5)	7 [‡] (6.7)	<0.001
チラシの配布	10 (3.8)	4 (3.5)	2 (5.0)	4 (3.8)	0.91
社内のイントラネットの活用	44 (16.9)	26 (22.6)	4 (10.0)	(13.3)	0.083
健康講話 (集団教育) の実施	6 (2.3)	3 (2.6)	1 (2.5)	2 (1.9)	0.94
その他	15 (5.8)	8 (7.0)	1 (2.5)	6 (5.7)	0.58
	n=314	n=134	n=48	n=132	
健康や栄養に関する定期的なイベントの実施					
定期的なイベントを行っている	120 (38.2)	58 (43.3)	23 (47.9)	39 [†] (29.5)	0.023
定期的なイベントを行っていない	194 (61.8)	76 (56.7)	25 (52.1)	93 [†] (70.5)	
	n=120	n=58	n=23	n=39	
【内容】					
健康メニューの提供を伴う 「健康フェア」等の実施	95 (79.2)	47 (81.0)	17 (73.9)	31 (79.5)	0.78
果物や乳製品などの配布	12 (10.0)	5 (8.6)	2 (8.7)	5 (12.8)	0.78
ベジチェック等の機器による 野菜摂取状況の評価	41 (34.2)	19 (32.8)	8 (34.8)	14 (35.9)	0.95
骨密度の測定	18 (15.0)	9 (15.5)	2 (8.7)	7 (17.9)	0.61
簡易貧血検査 (ヘモグロビン測定)	4 (3.3)	3 (5.2)	0 (0.0)	1 (2.6)	0.48
血管年齢の測定	29 (24.2)	14 (24.1)	3 (13.0)	12 (30.8)	0.29
その他	15 (12.5)	9 (15.5)	4 (17.4)	2 (5.1)	0.23

X²検定および残差分析

常勤管理栄養士の配置有り：質問紙の間7で、常勤の管理栄養士・栄養士のどちらもいる施設、または常勤の管理栄養士のみがいることが分かった施設

常勤栄養士のみ配置有り：質問紙の間7で、常勤の栄養士のみがいることが分かった施設

常勤管理栄養士・栄養士の配置なし：質問紙の間7で、常勤の管理栄養士・栄養士のどちらもないことが分かった施設

欠損値 健康に配慮したメニューの提供 (提供頻度：6, 1回提供あたりの献立の種類：7,

提供している健康に配慮したメニューについて：12, 留意している項目：1), その他の健康への配慮：2

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

4. 事業所特定給食施設に対する追加アンケート調査： 栄養・食事管理の評価・改善に関する事項について

研究分担者 山中 沙紀 女子栄養大学

研究要旨

都道府県・政令指定都市の規模、管内事業所数等を考慮して選定した全国 6 つの自治体管内の事業所に対して追加アンケート調査（以下「追加アンケート」という。）を実施した。本章では、事業所給食施設における栄養・食事管理の評価・改善に関する項目について解析を行い、回答者の所属、事業所の業務内容、常勤管理栄養士・栄養士の配置、食数により比較し、今後の課題を検討することを目的とした。

提供した給食の評価は全体の 70.3%の施設が実施していた。評価している項目については、アンケート回答者によって評価している項目が異なり、施設側（事業所）が回答者の場合は「利用者からの意見・感想」を評価している割合が有意に高く、受託側（給食会社）が回答者の場合は「エネルギーや栄養素」、「食材費原価」、「売上食数」を評価している割合が有意に高かった。また、常勤管理栄養士が配置された施設では、「食材費原価」を評価している割合が 59.0%と有意に高かった。

一方、社員食堂利用者の肥満／やせの分布に関する情報については、全体の約 6 割の施設が「把握していない」と回答していた、「肥満／やせの分布を把握している」と回答していた施設のうち「分布の情報を活用している」と回答したのは半数程度であった。常勤管理栄養士が配置されている施設では、「肥満／やせの分布を把握していない」と回答した割合が 54.9%と有意に低かったことから、管理栄養士が配置されている施設では、より適切な栄養管理に必要な情報を入手できていると考えられるが、評価をした後にどのように活用するかについては、事業所給食施設において、まだ課題が残ることが考えられる。

以上のことから、事業所給食施設において、適切な栄養管理を行うためには、施設側と受託側が連携して提供している食事の評価をするとともに、評価した項目を栄養・食事管理においてどのように活用していくか、今後更なる検討が必要である。

A. 研究目的

健康日本 21（第三次）では「利用者に応じた食事を提供している特定給食施設の増加」を目標とし、「管理栄養士・栄養士を配

置している施設の割合」を指標としている¹⁾。しかしながら、事業所給食施設における管理栄養士の配置率は依然として低く、令和 5 年度衛生行政報告例の報告では、管理

栄養士 29.2%、栄養士 47.2%である²⁾。事業所給食の利用者にあたる勤労世代は、生活習慣病をはじめとする様々な健康に関する課題があり、受託側と施設側の健康管理部門等と連携した食環境改善の取組が求められる。

そこで本章では、都道府県・政令指定都市の規模、管内事業所数等を考慮して選定した全国 6 つの自治体管内の事業所に対して追加アンケートを実施し、給食運営における PDCA サイクルのうち評価 (check)・改善 (act) のプロセスに関係する項目について解析を行った。また、これにより今後の課題を検討する。

B. 研究方法

北海道・東北、関東、中部、関西、九州の 6 地区 (A、B、C、D、E、G) に所在する都道府県と政令指定都市の本庁または保健所から、管轄している事業所給食施設名簿を情報公開条例により入手した。合計 1,411 の事業所給食施設に、2025 年 1 月から 3 月に郵送で調査票を配布した (資料 7)。回答は質問紙、Web アンケートのいずれかを選択してもらい回収した。本調査には最終的に 314 施設から回答を得た (回収率 22.3%)。それぞれの項目で欠損値を除外し、有効回答とした。なお、調査にあたっては、静岡県立大学研究倫理審査委員会 (承認番号 6-10) 及び大阪公立大学生生活科学部・生活科学研究科研究倫理委員会 (2024-55) の承認を得て行った。

質的変数の解析は χ^2 検定を用い、有意差が認められた場合は残差分析を行った。また、期待度数 5 未満のセルが全体のセルの 20%以上ある場合に Fisher の正確確率検

定を行った。数値は「施設数 (%)」で示した。統計処理には統計解析ソフト IBM SPSS Statistics 28.0 for Microsoft Windows (日本アイ・ビー・エム株式会社、東京) を用い、両側検定で有意水準は 5%とした。

C. 研究結果

本章では、栄養・食事管理の評価・改善に関する事項について、質問紙の間 17~20 の 4 項目の解析を行った。各質問の内容は、問 17: 提供した給食 (食事) の定期的な評価、問 18: 提供した給食 (食事) の評価結果の活用、問 19: 給食業務担当責任者による社員食堂利用者の肥満/やせの分布やその変化の把握、問 20: 社員食堂利用者の肥満/やせに関する情報の活用である (資料 7)。

また、解析の際には、回答者の所属 (質問紙の間 1: 施設側/受託側/両方の 3 群)

(表 1-1, 2)、事業所の業務内容 (問 4: 事務系/工場系/両方の 3 群) (表 1-2, 3)、常勤管理栄養士・栄養士の配置 (問 7: 常勤管理栄養士の配置有り/常勤栄養士のみ配置有り/常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの 3 群) (表 1-3, 4)、食数 (問 5: 1 回 300 食未満/1 回 300 食以上の 2 群) (表 5) による群分けを行い、比較・検討を行った。なお、全体の回答数と割合についての結果は、それぞれの解析において欠損値を除外したため、欠損値が最も少ない表 4 の値を本文中に示す。

1. 対象施設の概要

本調査に回答を得た事業所給食施設のうち、特定給食施設の数 は 257 施設 (82.1%) であった。また給食施設の運営方式は、直営

21 施設 (6.7%)、委託 (給食会社) 282 施設 (90.1%)、委託 (その他) 10 施設 (3.2%) であった。(2 章に前述した結果より) 施設側、受託側に関わらず、常勤管理栄養士が配置されていたのは 134 施設 (42.7%)、常勤栄養士のみ配置されていたのは 48 施設 (15.3%)、常勤の管理栄養士も栄養士も配置されていなかったのは、132 施設 (42.0%) だった。提供食数 (1 日) の中央値 (25, 75 パーセンタイル値) は 250 (130, 510) 食だった。

調査票の回答者、事業所の業務内容、常勤管理栄養士・栄養士の配置状況、提供食数との関連を表 1-1~1-3 に示す。調査票の回答者は提供食数が多いほど、施設側の回答の割合が少なく、また受託側もしくは施設側と受託側の両方が回答する割合が高くなった。

また常勤管理栄養士・栄養士の配置状況と提供食数の関連をみると、1 回 300~500 食未満提供している施設で常勤管理栄養士が配置されている割合は 52.1%、1 回 500 食以上の提供をしている施設で常勤管理栄養士が配置されている割合は 91.7% であった。

2. 事業所給食施設における、栄養・食事

管理の評価・改善の実施状況について

栄養・食事管理の評価・改善項目に関する結果を表 2~5 に示す。

提供した給食 (食事) の評価について、「評価している」と回答した施設は 219 施設 (70.3%) であった。また提供した給食を評価している項目について複数回答で選択してもらった結果、「利用者からの意見・感想」が 71.4% で一番多く、次いで、「売上食

数 (出数)」67.7%、「残菜／喫食量」51.4%、「食材費原価 (コスト)」46.4% であった。一方、エネルギー・栄養素について評価している施設は 2~3 割程度と低かった。

提供した給食 (食事) の評価結果の活用については、活用している施設が全体の 94.5% であった。具体的にどのように活用しているかについては、「献立の見直し」が最も多く全体の 90.4%、次いで「使用食材の検討」54.3%、「販売価格の検討」32.2% となった。

給食業務担当責任者が社員食堂利用者の肥満／やせの状況を把握しているかについては、「肥満／やせの分布を把握していない」と回答した施設が全体の 62.7% で最も割合が高く、「肥満／やせの分布を把握しているが、その変化を評価していない」施設が 21.5%、「肥満／やせの分布を把握し、定期的にその変化を評価している」施設は全体の 15.8% であった。そして、社員食堂利用者の肥満／やせの分布に関する情報の活用について、把握している施設のうちの 54 施設 (47.0%) が活用しており、その活用方法は、「給与栄養量の見直し」59.3%、「提供する栄養情報のテーマへの活用」が 53.2% であった。

3. 回答者の所属による栄養・食事管理の評価・改善の項目の比較

調査票の回答者による栄養・食事管理の評価・改善の項目の比較の結果を表 2 に示す。施設 (事業所) 側が回答した施設は 115 施設、受託側 (給食会社) が回答した施設は 154 施設、施設側と受託側の両方が回答した施設は 43 施設であった。

回答者で 3 群に分けて比較したところ、

施設側と受託側の両方が回答している施設
のうちの 39 施設（90.7%）において「評価
している」と回答しており、他の群と比較し
て、有意に高い割合であった。受託側が回答
者の場合、「エネルギー」、「脂質」、「食塩相
当量」、「食材費原価」、「売上食数」を評価し
ている割合が有意に高く、施設側が回答者
の場合は有意に低かった。一方、施設側が回
答者の場合、「利用者からの意見・感想」を
評価している割合が有意に高く、受託側が
回答者の場合は有意に低い結果であった。

4. 事業所の業務内容による栄養・食事管理 の評価・改善の項目の比較

事業所の業務内容による栄養・食事管理
の評価・改善の項目の比較の結果を表 3 に
示す。事務系の施設は 133 施設、工場系の
施設は 48 施設、事務系、工場系の両方を含
む施設は 130 施設であった。

3 群間の比較で有意な差があったのは、
「給食業務担当責任者が、社員食堂利用者
の肥満／やせの状況を把握しているか」の
項目であり、「肥満／やせの分布を把握し、
定期的にその変化を評価している」施設の
割合が最も高かったのは工場系の 27.7%で
あった（欠損値を除いた 47 施設中）。一方、
事務系の施設においては「肥満／やせの分
布を把握していない」割合が 72.1%と有意
に高かった。工場系の施設ではその割合が
44.7%と有意に低かった。

5. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による 栄養・食事管理の評価・改善の項目の 比較

常勤管理栄養士の配置有り、常勤栄養士
のみ配置有り、常勤管理栄養士・栄養士の配

置なしの 3 群間に分け、栄養・食事管理の
評価改善項目の比較を行った結果を表 4 に
示す。

常勤管理栄養士の配置有りは 134 施設、
常勤栄養士のみ配置有りは 48 施設、常勤の
管理栄養士・栄養士の配置なしは 131 施設
であった。

提供した給食（食事）の評価の有無は、常
勤管理栄養士・栄養士の配置状況により、有
意な差はなかった。

評価をしている項目では、「野菜量」と「食
材費原価（コスト）」において 3 群間で有意
な差があり、「野菜量」は常勤栄養士のみ配
置有りの群で有意に低く、「食材費原価」は
常勤管理栄養士の配置有りの群で 59 施設
（59.0%）と有意に多かった。

また、給食業務担当責任者が社員食堂利
用者の肥満／やせの状況を把握しているか
の設問において、3 群間で有意な違いがあ
り、常勤管理栄養士の配置有り群において、
「肥満／やせの分布を把握しているが、そ
の変化を評価していない」と回答する割合
が 29.3%と有意に高く、「肥満／やせの分布
を把握していない」と回答する割合は
54.9%と有意に低かった。

6. 食数による栄養・食事管理の評価・改善 の項目の比較

1 回の提供食数を、300 食未満と 300 食
以上の 2 群に分け、栄養・食事管理の評価・
改善項目の比較を行った（表 5）。

提供した食事の評価の有無は提供食数に
よって有意な差はなかったものの、評価し
ている項目では、「食材費原価（コスト）」、
「売上食数（出数）」において、1 回 300 食
以上提供している施設で有意に割合が高か

った。

また、提供した給食の評価結果の活用においても、1回300食以上提供している群で「活用している」割合が高い傾向であった。

D. 考察

本章では、全国6つの自治体管内の事業所に対して追加アンケートを行い、栄養・食事管理の評価・改善に関する事項について検討した。

本調査の結果から、提供した給食の評価は全体の70.3%にあたる施設が実施していた。事業所の業務内容や常勤管理栄養士・栄養士の配置状況によっては評価したと回答する施設の割合に差はなかったものの、施設側と受託側の両方が追加アンケートに回答している場合は、評価していると回答する施設の割合が90.7%と有意に高かった。また回答者によって、評価している項目の結果が異なり、受託側が回答者の場合は栄養素や食材費原価、売上食数を評価している割合が有意に高く、施設側が回答者の場合は利用者からの意見・感想を評価している割合が有意に高かったことから、それぞれで評価しやすい、もしくは評価する必要があると考えている項目が異なることが考えられる。また連携をすることで、より給食において評価できる事項が増えることが予測される。

提供した給食(食事)について評価している項目のうち、「食材費原価」は常勤管理栄養士の配置有りで有意に高い割合であった。さらに、有意な差にはならなかったものの、評価項目として「食塩相当量」や「売上食数(出数)」も常勤管理栄養士の配置有りの群

で高い割合であった。給食経営管理の業務が、各施設で管理栄養士が行う業務として位置づけられていることを示す結果であると考ええる。さらに管理栄養士が、勤労者の健康課題である高血圧の予防のため、給食における食塩摂取量の評価と改善が重要であると認識していることもうかがえる。しかしながら、提供食数2群で分けた検討でも、「食材費原価」と「売上食数」において、提供食数が1回300食以上の群で有意に高い割合であった。本調査結果(2章を参照)の、常勤管理栄養士・栄養士の配置状況と食数の関連をみても、提供食数と常勤管理栄養士・栄養士の配置状況は関連していることから、評価されている項目がどのような要因で影響を受けるのか、今後さらなる解析が必要となる。

食事の評価は、比較的実施している施設が多かった一方、体格の評価や活用には課題があることも明らかになった。肥満/やせの分布を把握していない施設は62.7%であり、常勤管理栄養士が配置されていることで、その割合は有意に低くなっていた(54.9%)。事業所の業務内容別にみると、工場系よりも事務系の施設において肥満/やせの分布を把握していない割合が有意に高かった。事務系の事業所施設では外勤、テレワーク、異動をはじめとする利用者の入れ替わりがより多いことが要因として考えられる。しかしながら、今回の調査でも全体の15.8%の施設では定期的に体格の変化まで評価をしていることから、今後そのような施設に対して、インタビューやヒアリング調査を実施し、栄養・食事管理の好事例や、必要な関係者の連携方法を明らかにする必要がある。

本調査の限界として、追加アンケート調査票の送付先については全国から都府県・都市の規模、地域性、事業所数等を考慮して対象自治体を選定しているが、すべての地域を網羅していないことが挙げられる。また、本調査票の回収率は 22.3%であることから、選択バイアスの影響を受けている可能性があるという限界もある。

しかしながら、日本の事業所給食施設を対象に、計画から実施、改善、評価の PDCA サイクルに沿って、給食の実施状況を詳細に調査した研究は見つかっておらず（6 章参照）、今後、「利用者に応じた食事を提供している給食施設の増加」に寄与しうる有益な資料となる。

E. 結論

全国 6 つの自治体管内の事業所給食施設に対して追加アンケートを実施した。本章では、事業所給食施設における栄養・食事管理の評価・改善に関する事項について解析を行い、回答者の所属、事業所の業務内容、常勤管理栄養士・栄養士の配置、食数により比較・検討した。

その結果、提供した食事の評価をしていると回答した施設は 7 割近くを占めていた。評価項目では利用者からの意見・感想や売上食数、食材費原価を評価している施設の割合は多かったが、エネルギーや栄養素について評価している施設の割合が少なかった。

また、利用者の肥満／やせなどの体格の評価をしていない施設が全体の約 6 割にのぼり、分布を把握していても、その情報を栄養管理業務に活用している施設は半数程度にとどまっていた。一方、常勤管理栄養士の

配置有りの施設では、肥満／やせの把握をしていない割合が低く、さらに食事の評価においては、コスト面からの評価も積極的に行われていた。これらの点から、事業所給食施設において管理栄養士を配置することには意義があると考えられる。

今後、事業所給食施設において、管理栄養士や栄養士が適切な栄養管理を推進していくためには、施設側と連携し、利用者の情報を把握することが必要である。さらには、評価した内容を施設側と受託側の双方が把握し、連携を図りながら、利用者の健康の維持増進のために給食を含めた事業所の食環境整備として何ができるか検討する必要がある。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし

H. 引用文献

- 1) 厚生労働省：健康日本 21（第三次）健康日本 21（第三次）の推進のための説明資料，

<https://www.mhlw.go.jp/content/001426891.pdf> (2025 年 5 月 13 日)

- 2) 厚生労働省：衛生行政報告例 令和 5 年度衛生行政報告例 統計表 年度報, 給食施設数・管理栄養士数・栄養士数・調理

師数、特定給食施設－その他の給食施設・施設の種別,

<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&toukei=00450027> (2025 年 5 月 13 日)

表 1-1. 回答者の所属と提供食数の関連

施設数（％）					
	合計	施設側 （事業所）	受託側 （給食会社）	施設側と受託側 の両方を含む	p 値
1回あたりの提供食数	n= 312	n= 114	n= 155	n= 43	
0～50食未満	14 （ 4.5 ）	9 （ 64.3 ）	6 （ 42.9 ）	0 （ 0.0 ）	<0.001
50～100食未満	27 （ 8.6 ）	16 （ 59.3 ）	10 （ 37.0 ）	1 （ 3.7 ）	
100～300食未満	150 （ 47.9 ）	64 （ 42.7 ）	64 （ 42.7 ）	22 （ 14.7 ）	
300～500食未満	48 （ 15.3 ）	15 （ 31.3 ）	26 （ 54.2 ）	7 （ 14.6 ）	
500食以上	72 （ 23.0 ）	10 （ 13.9 ）	49 （ 68.1 ）	13 （ 18.1 ）	

X²検定

表 1-2. 事業所の業務内容と提供食数の関連

施設数 (%)					
	合計	事務系	工場系	事務系、工場系の両方を含む	p 値
1回あたりの提供食数	n= 313	n= 134	n= 48	n= 129	
0～50食未満	14 (4.5)	10 (71.4)	0 (0.0)	4 (28.6)	0.003
50～100食未満	27 (8.6)	10 (37.0)	6 (22.2)	11 (40.7)	
100～300食未満	150 (47.9)	50 (33.3)	27 (18.0)	73 (48.7)	
300～500食未満	48 (15.3)	20 (41.7)	10 (20.8)	18 (37.5)	
500食以上	72 (23.0)	44 (61.1)	5 (6.9)	23 (31.9)	

X²検定

表 1-3. 常勤管理栄養士・栄養士の配置と提供食数の関連

施設数 (%)					
	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p 値
1回あたりの提供食数	n= 313	n= 134	n= 48	n= 131	
0～50食未満	15 (4.8)	1 (6.7)	1 (6.7)	13 (86.7)	<0.001
50～100食未満	28 (8.9)	6 (21.4)	6 (21.4)	16 (57.1)	
100～300食未満	150 (47.9)	36 (24.0)	24 (16.0)	90 (60.0)	
300～500食未満	48 (15.3)	25 (52.1)	11 (22.9)	12 (25.0)	
500食以上	72 (23.0)	66 (91.7)	6 (8.3)	0 (0.0)	

X²検定

表 2. 回答者の所属による栄養・食事管理の評価・改善の項目の比較

	施設数 (%)				
	合計	施設側 (事業所)	受託側 (給食会社)	施設側と受託側の 両方	p 値
提供した給食（食事）の評価	n= 312	n= 115	n= 154	n= 43	
評価していない	93 (29.8)	41 (35.7)	48 (31.2)	4 [‡] (9.3)	0.005
評価している	219 (70.2)	74 (64.3)	106 (68.8)	39 [†] (90.7)	
【評価している項目】 ^Ⅱ					
エネルギー	68 (31.1)	16 [‡] (21.6)	40 [†] (37.7)	12 (30.8)	0.047
たんぱく質	56 (25.6)	13 [‡] (17.6)	34 [†] (32.1)	9 (23.1)	0.056
脂質	54 (24.7)	12 [‡] (16.2)	33 [†] (31.1)	9 (23.1)	0.049
炭水化物	54 (24.7)	12 [‡] (16.2)	32 [†] (30.2)	10 (25.6)	0.075
食物繊維	36 (16.4)	9 (12.2)	21 (19.8)	6 (15.4)	0.328
食塩相当量	65 (29.7)	14 [‡] (18.9)	39 [†] (36.8)	12 (30.8)	0.023
野菜量	38 (17.4)	9 (12.2)	24 [†] (22.6)	5 (12.8)	0.099
食品構成	34 (15.5)	11 (14.9)	15 (14.2)	8 (20.5)	0.709
食材費原価（コスト）	102 (46.6)	22 [‡] (29.7)	63 [†] (59.4)	17 (43.6)	<0.001
売上食数（出数）	148 (67.6)	43 [‡] (58.1)	78 [†] (73.6)	27 (69.2)	0.035
残菜／喫食量	113 (51.6)	31 [‡] (41.9)	60 (56.6)	22 (56.4)	0.083
利用者の満足度	89 (40.6)	34 (45.9)	42 (39.6)	13 (33.3)	0.367
利用者からの意見・感想	156 (71.2)	61 [†] (82.4)	67 [‡] (63.2)	28 (71.8)	0.031
その他	2 (0.9)	1 (1.4)	1 (0.9)	0 (0.0)	1.000 [§]
提供した給食（食事）の評価結果の活用	n= 219	n= 74	n= 106	n= 39	
活用していない	12 (5.5)	7 (9.5)	4 (3.8)	1 (2.6)	0.253 [§]
活用している	207 (94.5)	67 (90.5)	102 (96.2)	38 (97.4)	
【どのように活用しているか】 ^Ⅱ					
献立の見直し	187 (90.3)	55 [‡] (82.1)	97 [†] (95.1)	35 (92.1)	0.011
使用食材の検討	112 (54.1)	24 [‡] (35.8)	68 [†] (66.7)	20 (52.6)	<0.001
販売価格の検討	66 (31.9)	18 (26.9)	41 [†] (40.2)	7 (18.4)	0.032
提供する栄養情報のテーマへの活用	24 (11.6)	7 (10.4)	13 (12.7)	4 (10.5)	0.888
その他	7 (3.4)	6 [†] (9.0)	1 (1.0)	0 (0.0)	0.013 [§]
給食業務担当責任者が社員食堂利用者の 肥満／やせの状況を把握しているか	n= 302	n= 115	n= 145	n= 42	
肥満／やせの分布を把握し、 定期的にその変化を評価している	48 (15.9)	16 (13.9)	22 (15.2)	10 (23.8)	0.016
肥満／やせの分布を把握しているが、 その変化を評価していない	64 (21.2)	18 (15.7)	31 (21.4)	15 [†] (35.7)	
肥満／やせの分布を把握していない	190 (62.9)	81 [†] (70.4)	92 (63.4)	17 [‡] (40.5)	
社員食堂利用者の肥満／やせの 分布に関する情報の活用	n= 114	n= 34	n= 55	n= 25	
活用していない	60 (52.6)	20 (58.8)	30 (54.5)	10 (40.0)	0.332
活用している	54 (47.4)	14 (41.2)	25 (45.5)	15 (60.0)	
【どのように活用しているか】 ^Ⅱ					
給与栄養量の見直し	32 (59.3)	7 (50.0)	16 (64.0)	9 (60.0)	0.693
提供する栄養情報のテーマへの活用	25 (52.8)	5 (35.7)	12 (48.0)	8 (53.3)	0.619
その他	5 (10.6)	5 [†] (35.7)	0 [‡] (0.0)	0 (0.0)	0.001 [§]

X²検定および残差分析[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下[§] フィッシャーの正確確率検定^Ⅱ () の数値は、評価している／活用していると回答した数を全体としたときの割合

表 3. 事業所の業務内容による栄養・食事管理の評価・改善の項目の比較

	施設数 (%)				
	合計	事務系	工場系	事務系、工場系の 両方を含む	p 値
提供した給食（食事）の評価	n= 311	n= 133	n= 48	n= 130	
評価していない	92 (29.6)	42 (31.6)	17 (35.4)	33 (25.4)	0.343
評価している	219 (70.4)	91 (68.4)	31 (64.6)	97 (74.6)	
【評価している項目】					
エネルギー	67 (30.6)	27 (29.7)	8 (25.8)	32 (33.0)	0.739
たんぱく質	55 (25.1)	22 (24.2)	6 (19.4)	27 (27.8)	0.624
脂質	53 (24.2)	21 (23.1)	6 (19.4)	26 (26.8)	0.675
炭水化物	53 (24.2)	21 (23.1)	6 (19.4)	26 (26.8)	0.675
食物繊維	35 (16.0)	16 (17.6)	4 (12.9)	15 (15.5)	0.794
食塩相当量	64 (29.2)	27 (29.7)	5 (16.1)	32 (33.0)	0.194
野菜量	37 (16.9)	15 (16.5)	4 (12.9)	18 (18.6)	0.763
食品構成	33 (15.1)	14 (15.4)	1 [†] (3.2)	18 (18.6)	0.114
食材費原価（コスト）	101 (46.1)	45 (49.5)	13 (41.9)	43 (44.3)	0.626
売上食数（出数）	148 (67.6)	66 (72.5)	18 (58.1)	64 (66.0)	0.221
残菜／喫食量	112 (51.1)	42 (46.2)	16 (51.6)	54 (55.7)	0.466
利用者の満足度	89 (40.6)	40 (44.0)	9 (29.0)	40 (41.2)	0.310
利用者からの意見・感想	157 (71.7)	67 (73.6)	18 [‡] (58.1)	72 (74.2)	0.148
その他	2 (0.9)	2 (2.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0.434 [§]
提供した給食（食事）の評価結果の活用	n= 219	n= 91	n= 31	n= 97	
活用していない	11 (5.0)	3 (3.3)	2 (6.5)	6 (6.2)	0.628 [§]
活用している	208 (95.0)	88 (96.7)	29 (93.5)	91 (93.8)	
【どのように活用しているか】					
献立の見直し	188 (90.4)	79 (89.8)	27 (93.1)	82 (90.1)	0.888
使用食材の検討	113 (54.3)	52 (59.1)	16 (55.2)	45 (49.5)	0.384
販売価格の検討	67 (32.2)	33 (37.5)	7 (24.1)	27 (29.7)	0.297
提供する栄養情報のテーマへの活用	25 (12.0)	14 (15.9)	2 (6.9)	9 (9.9)	0.292
その他	7 (3.4)	3 (3.4)	1 (3.4)	3 (3.3)	1.000 [§]
給食業務担当責任者が社員食堂利用者の 肥満／やせの状況を把握しているか	n= 301	n= 129	n= 47	n= 125	
肥満／やせの分布を把握し、 定期的にその変化を評価している	48 (15.9)	16 (12.4)	13 [†] (27.7)	19 (15.2)	0.009
肥満／やせの分布を把握しているが、 その変化を評価していない	65 (21.6)	20 (15.5)	13 (27.7)	32 (25.6)	
肥満／やせの分布を把握していない	188 (62.5)	93 [‡] (72.1)	21 [‡] (44.7)	74 (59.2)	
社員食堂利用者の肥満／やせの 分布に関する情報の活用	n= 115	n= 36	n= 26	n= 53	
活用していない	61 (53.0)	18 (50.0)	16 (61.5)	27 (50.9)	0.612
活用している	54 (47.0)	18 (50.0)	10 (38.5)	26 (49.1)	
【どのように活用しているか】					
給与栄養量の見直し	32 (59.3)	11 (61.1)	5 (50.0)	16 (61.5)	0.804
提供する栄養情報のテーマへの活用	25 (46.3)	9 (50.0)	7 (70.0)	9 (34.6)	0.151
その他	5 (9.3)	1 (5.6)	1 (10.0)	3 (11.5)	0.843 [§]

X²検定および残差分析[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下[§] フィッシャーの正確確率検定^{||} () の数値は、評価している／活用していると回答した数を全体としたときの割合

表 4. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による栄養・食事管理の評価・改善の項目の比較

	施設数 (%)				
	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p 値
提供した給食（食事）の評価	n= 313	n= 134	n= 48	n= 131	
評価していない	93 (29.7)	34 (25.4)	12 (25.0)	47 [†] (35.9)	0.129
評価している	220 (70.3)	100 (74.6)	36 (75.0)	84 [†] (64.1)	
【評価している項目】					
エネルギー	68 (30.9)	36 (36.0)	7 (19.4)	25 (29.8)	0.158
たんぱく質	56 (25.5)	31 (31.0)	6 (16.7)	19 (22.6)	0.164
脂質	54 (24.5)	30 (30.0)	5 (13.9)	19 (22.6)	0.124
炭水化物	54 (24.5)	29 (29.0)	5 (13.9)	20 (23.8)	0.177
食物繊維	36 (16.4)	18 (18.0)	2 (5.6)	16 (19.0)	0.149
食塩相当量	65 (29.5)	36 [†] (36.0)	6 (16.7)	23 (27.4)	0.070
野菜量	38 (17.3)	16 (16.0)	2 [‡] (5.6)	20 (23.8)	0.046
食品構成	34 (15.5)	18 (18.0)	5 (13.9)	11 (13.1)	0.616
食材費原価（コスト）	102 (46.4)	59 [†] (59.0)	15 (41.7)	28 [‡] (33.3)	0.001
売上食数（出数）	149 (67.7)	75 [†] (75.0)	22 (61.1)	52 (61.9)	0.075
残菜／喫食量	113 (51.4)	58 (58.0)	19 (52.8)	36 [‡] (42.9)	0.104
利用者の満足度	89 (40.5)	37 (37.0)	15 (41.7)	37 (44.0)	0.627
利用者からの意見・感想	157 (71.4)	73 (73.0)	25 (69.4)	59 (70.2)	0.825
その他	2 (0.9)	1 (1.0)	0 (0.0)	1 (1.2)	1.000
提供した給食（食事）の評価結果の活用	n= 220	n= 100	n= 36	n= 84	
活用していない	12 (5.5)	6 (6.0)	0 (0.0)	6 (7.1)	0.348 [§]
活用している	208 (94.5)	94 (94.0)	36 (100.0)	78 (92.9)	
【どのように活用しているか】					
献立の見直し	188 (90.4)	88 (93.6)	30 (83.3)	70 (89.7)	0.353
使用食材の検討	113 (54.3)	56 (59.6)	21 (58.3)	36 (46.2)	0.166
販売価格の検討	67 (32.2)	36 (38.3)	8 (22.2)	23 (29.5)	0.197
提供する栄養情報のテーマへの活用	25 (12.0)	14 (14.9)	2 (5.6)	9 (11.5)	0.357
その他	7 (3.4)	0 [‡] (0.0)	3 (8.3)	4 (5.1)	0.013
給食業務担当責任者が社員食堂利用者の 肥満／やせの状況を把握しているか	n= 303	n= 133	n= 47	n= 123	
肥満／やせの分布を把握し、 定期的にその変化を評価している	48 (15.8)	21 (15.8)	6 (12.8)	21 (17.1)	0.046
肥満／やせの分布を把握しているが、 その変化を評価していない	65 (21.5)	39 [†] (29.3)	7 (14.9)	19 [‡] (15.4)	
肥満／やせの分布を把握していない	190 (62.7)	73 [‡] (54.9)	34 (72.3)	83 (67.5)	
社員食堂利用者の肥満／やせの 分布に関する情報の活用	n= 115	n= 60	n= 13	n= 42	
活用していない	61 (53.0)	31 (51.7)	10 (76.9)	20 (47.6)	0.172
活用している	54 (47.0)	29 (48.3)	3 (23.1)	22 (52.4)	
【どのように活用しているか】					
給与栄養量の見直し	32 (59.3)	16 (55.2)	2 (66.7)	14 (63.6)	0.815 [§]
提供する栄養情報のテーマへの活用	25 (53.2)	12 (41.4)	3 (100.0)	10 (45.5)	0.182 [§]
その他	5 (10.6)	2 (6.9)	1 (33.3)	2 (9.1)	0.370 [§]

X²検定および残差分析[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下[§] フィッシャーの正確確率検定^{||} () の数値は、評価している／活用していると回答した数を全体としたときの割合

表 5. 食数による栄養・食事管理の評価・改善の項目の比較

施設数 (%)

	合計	1回300食未満	1回300食以上	p 値
提供した給食（食事）の評価				
	n= 312	n= 192	n= 120	
評価していない	93 (29.8)	60 (31.3)	33 (27.5)	0.481
評価している	219 (70.2)	132 (68.8)	87 (72.5)	
【評価している項目】 ^{II}				
エネルギー	68 (31.1)	41 (31.1)	27 (31.0)	0.940
たんぱく質	56 (25.6)	34 (25.8)	22 (25.3)	0.993
脂質	54 (24.7)	34 (25.8)	20 (23.0)	0.688
炭水化物	54 (24.7)	34 (25.8)	20 (23.0)	0.688
食物繊維	36 (16.4)	24 (18.2)	12 (13.8)	0.418
食塩相当量	65 (29.7)	35 (26.5)	30 (34.5)	0.176
野菜量	38 (17.4)	27 (20.5)	11 (12.6)	0.148
食品構成	34 (15.5)	17 (12.9)	17 (19.5)	0.165
食材費原価（コスト）	102 (46.6)	51 [‡] (38.6)	51 [†] (58.6)	0.002
売上食数（出数）	149 (68.0)	80 [‡] (60.6)	69 [†] (79.3)	0.001
残菜／喫食量	113 (51.6)	64 (48.5)	49 (56.3)	0.199
利用者の満足度	89 (40.6)	58 (43.9)	31 (35.6)	0.253
利用者からの意見・感想	156 (71.2)	91 (68.9)	65 (74.7)	0.243
その他	2 (0.9)	1 (0.8)	1 (1.1)	1.000 [§]
提供した給食（食事）の評価結果の活用				
	n= 219	n= 132	n= 87	
活用していない	11 (5.0)	10 [†] (7.6)	1 [‡] (1.1)	0.053
活用している	208 (95.0)	122 [‡] (92.4)	86 [†] (98.9)	
【どのように活用しているか】 ^{II}				
献立の見直し	188 (90.4)	105 (86.1)	82 (95.3)	0.057
使用食材の検討	113 (54.3)	61 (50.0)	52 (60.5)	0.152
販売価格の検討	67 (32.2)	32 [‡] (26.2)	35 [†] (40.7)	0.035 [§]
提供する栄養情報のテーマへの活用	25 (12.0)	15 (12.3)	10 (11.6)	0.867
その他	7 (3.4)	6 (4.9)	1 (1.2)	0.243 [§]
給食業務担当責任者が社員食堂利用者の肥満／やせの状況を把握しているか				
	n= 302	n= 185	n= 117	
肥満／やせの分布を把握し、定期的にその変化を評価している	48 (15.9)	33 (17.8)	15 (12.8)	0.179
肥満／やせの分布を把握しているが、その変化を評価していない	65 (21.5)	34 (18.4)	31 (26.5)	
肥満／やせの分布を把握していない	189 (62.6)	118 (63.8)	71 (60.7)	
社員食堂利用者の肥満／やせの分布に関する情報の活用				
	n= 115	n= 69	n= 46	
活用していない	54 (47.0)	31 (44.9)	23 (50.0)	0.593
活用している	61 (53.0)	38 (55.1)	23 (50.0)	
【どのように活用しているか】 ^{II}				
給与栄養量の見直し	32 (52.5)	20 (52.6)	12 (52.2)	0.361
提供する栄養情報のテーマへの活用	25 (47.1)	14 (36.8)	11 (47.8)	0.846
その他	5 (9.4)	3 (7.9)	2 (8.7)	1.000 [§]

X²検定および残差分析

† 調整済みの標準化残差が1.96以上

‡ 調整済みの標準化残差が-1.96以下

§ フィッシャーの正確確率検定

II () の数値は、評価している／活用していると回答した数を全体としたときの割合

**5. 事業所特定給食施設に対する追加アンケート調査：
調査対象施設における関係者間の連携状況に関する事項について**

研究分担者 高橋 孝子 大阪公立大学大学院
研究協力者 若山 桜 大阪公立大学大学院

研究要旨

都道府県・政令指定都市の規模、管内事業所数等を考慮して選定した全国 6 つの自治体内の事業所に対して追加アンケート調査（以下「追加アンケート」という。）を実施した。本章では、事業所給食施設における関係者の連携状況に関する項目について解析を行い、常勤管理栄養士・栄養士の配置、給食施設（社員食堂）の種別、給食委員会の開催有無、施設側と受託側との連携有無により比較・検討した。

「常勤管理栄養士の配置有り」の施設では、給食委員会を開催し、施設長が構成職種として入っている施設、利用者の健康増進に向けた連携を図っている施設が有意に多かった。また、給食委員会の議題には“イベント”、“食堂環境について”が多く、“利用者集団の喫食実績内容”について施設側と受託側との間で連携を図っていた。「給食委員会を開催している施設」では、給食業務担当責任者が、利用者の肥満／やせの分布を把握している施設が有意に多かった。また、利用者の嗜好や健康意識に関する調査を実施かつその結果を利用し、“食塩相当量”に留意した健康に配慮したメニューを提供している施設が有意に多かった。食堂環境については、“一度に多く出ないような容器に調味料を入れている”、“穴あきレンゲを使用している”など減塩対策への取組が伺えた。委託方式の施設のうち、「利用者の健康増進に向けた連携をしている施設」では、「会議有り」の施設が有意に多く、“施設側の産業医・保健師”が給食委員会に参加していた。また、利用者の嗜好や健康意識について調査を実施し、会議の議題として“利用者の健康診断結果について”、“利用者の健康支援について”検討され、給食業務担当責任者が利用者の肥満／やせの分布を把握し、その結果を活用している施設が有意に多かった。

事業所給食施設の栄養管理の推進においては、常勤管理栄養士を配置し、給食委員会の構成職種として施設長が参加することが鍵であると考えられた。これにより、提供する食事の献立および食堂環境の両面から、減塩対策等の健康支援の実施が期待できる。また、施設側との連携として、医療職種である“施設側の産業医・保健師”の協力を得ることで、利用者の健康診断結果等の入手と活用が可能であると考えられた。

A. 研究目的

健康日本 21（第三次）では、「利用者に応じた食事提供をしている特定給食施設の増加」が目標とされ、管理栄養士・栄養士を配置している施設の割合がその指標とされた¹⁾。以前から事業所特定給食施設における栄養士又は管理栄養士の配置率は極めて低く²⁾、現在も低いままである³⁾。

事業所特定給食施設での効果的な栄養管理手法について、関係者の連携体制を踏まえて調査・整理した研究報告は見当たらない。事業所給食は食環境を構成する主要要素の一つであり、利用者には生活習慣病罹患患者やリスク者も含まれる。近年の労働内容の変化は、エネルギー過剰摂取、食事時間の不規則化、ストレスや局所疲労の増加等の新たな健康問題ももたらし、課題に対処するためには健康管理部門等と連携した取組により、利用者の食生活を望ましい方向に導くことが望まれる。

そこで本章では、都道府県・政令指定都市の規模、管内事業所数等を考慮して選定した全国 6 つの自治体管内の事業所に対して追加アンケートを実施し、給食運営における「関係者間の連携」に関する項目について解析を行った。

B. 研究方法

北海道・東北、関東、中部、関西、九州の 6 地区（A、B、C、D、E、G）に所在する都道府県と政令指定都市の本庁または保健所から、管轄している事業所給食施設名簿を情報公開条例により入手した。合計 1,411 の事業所給食施設に、2025 年 1 月から 3 月に郵送で調査票を配布した（資料 7）。回答は質問紙、Web アンケートのいずれかを選

択してもらい回収した。本調査には最終的に 314 施設から回答を得た（回収率 22.3%）。それぞれの項目で欠損値を除外し、有効回答とした。なお、調査にあたっては、静岡県立大学研究倫理審査委員会（承認番号 6 - 10）及び大阪公立大学生生活科学部・生活科学研究科研究倫理委員会（2024 - 55）の承認を得て行った。

質的変数の解析は χ^2 検定を用い、有意差が認められた場合は残差分析を行った。また、期待度数 5 未満のセルが全体のセルの 20%以上ある場合に Fisher の正確確率検定を行った。数値は「施設数 (%)」で示した。連続変数の解析は Shapiro-Wilk 検定にて分布を判定後、正規分布でない場合は 3 群間の比較では Kruskal-Wallis 検定を行い、有意差が認められた場合は Bonferroni 法で多重比較を行った。2 群間の比較では Mann-Whitney の U 検定を実施した。数値は「中央値 (25, 75 パーセンタイル値)」で示した。統計処理には統計解析ソフト IBM SPSS Statistics 28.0 for Microsoft Windows（日本アイ・ビー・エム株式会社、東京）を用い、両側検定で有意水準は 5%とした。

C. 研究結果

本章では、給食運営における関係者間の連携に関する事項について、質問紙の問 21～23 の 3 項目の解析を行った。各質問の内容は、問 21：施設側の社員食堂の担当部署、問 22：給食委員会（栄養管理や給食管理に関する会議）の開催状況、問 23：施設側の社員食堂担当部署と受託側（給食会社）との間で行っている利用者の健康増進に向けた連携状況である（資料 7）。

また、解析の際には、常勤管理栄養士・栄養士の配置（問 7：常勤管理栄養士の配置有り／常勤栄養士のみ配置有り／常勤管理栄養士・栄養士の配置なしの 3 群）、給食施設（社員食堂）の種別（問 3：特定給食施設／その他の給食施設の 2 群）による群分けを行い、比較・検討を行った。さらに、給食委員会の開催の有無（問 22：会議有り／会議なしの 2 群）、施設側と受託側との連携の有無（問 23：連携有り／連携なしの 2 群。給食運営方式が直営の施設 21 件は解析から除外する。）により群分けし、栄養管理の取組における関係者間の連携状況について検討するため、質問紙の様々な項目における結果の解析を行った。

1. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による比較

問 21 から問 23 の給食委員会や連携について、常勤管理栄養士・栄養士の配置別に検討した。表 1-1 に示すように施設側の社員食堂の担当部署は 3 群間で有意に異なり（ $p=0.008$ ）、常勤管理栄養士の配置有りは「健康管理部門」、「その他」で多く、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしは「事務部門」で多かった。

給食委員会の開催状況も 3 群で有意に異なり（ $p=0.022$ ）、常勤管理栄養士の配置有りは「会議有り」で 90 件（66.2%）と多く、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしは「会議なし」で 63 件（49.2%）と多かった。「会議有り」179 件（57.4%）のうち「定期的に開催している」施設が 151 件（84.8%）であった。定期的な年間の開催回数（中央値（25, 75 パーセンタイル値））は、全体で 6.0（2.0, 12.0）回／年と 3 群で有意差はない

が、常勤管理栄養士の配置有りで 12.0（2.5, 12.0）回／年、常勤栄養士のみ配置有り 8.0（2.6, 12.0）回／年、常勤管理栄養士・栄養士の配置なし 6.0（2.0, 12.0）回／年の順に多かった（表 1-2）。会議の構成職種では、常勤管理栄養士の配置有りは“施設長”が入っている施設が 19 件（21.1%）と有意に多く、常勤栄養士のみ配置有りは 0 件と有意に少なかった（ $p=0.007$ ）。会議の議題では、“献立（ヘルシーメニュー以外）”、“イベント”、“食堂環境について”、“施設・設備”の順に多かった。そのうち常勤管理栄養士の配置有りで“食堂環境について”が有意に多く（ $p=0.022$ ）、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしで“献立（ヘルシーメニュー以外）”が有意に多かった（ $p=0.015$ ）。

施設側と受託側の健康増進に向けた連携について検討した。表 1-3 に示すように、常勤管理栄養士の配置有りで「連携している」が 76 件（56.3%）と有意に多く、常勤管理栄養士・栄養士の配置なしは「連携が難しい」が 79 件（62.7%）と有意に多かった（ $p=0.007$ ）。連携している施設の連携内容は“健康に関するイベントの共催”が最も多かった。常勤栄養士のみ配置有りは“利用者集団の喫食実績内容”が有意に多かった（ $p=0.008$ ）。「連携するために準備をしている」と回答した施設 24 件では、“担当者同士の話し合いの場の調整”をしている施設が最も多かった。「連携が難しい」と回答した施設のうちいずれの群も約 8 割で今後「連携する予定はない」と回答があった。連携が困難な理由は、“個人情報共有ができない”、“どのような連携が必要か分からない”、“時間がない”、“人手が足りない”の順に多かった。

2. 給食施設(社員食堂)の種別による比較

表 2-1 に特定給食施設とその他の給食施設別の問 21、問 22 の状況を示す。

施設側の社員食堂担当部署は 2 群間に有意差はなく、合計で「事務部門」が 233 件 (76.6%) と多かった。

給食委員会の開催状況は 2 群で有意に異なり、「会議有り」の施設は、特定給食施設が 156 件 (61.2%) と多かった ($p=0.006$)。

「会議有り」の施設のうち、会議の構成職種に“施設側の社員食堂担当部署の責任者”が入っている施設は、特定給食施設で 128 件 (82.6%) と有意に多かった ($p=0.037$)。表 2-2 に示すように、「会議有り」の施設のうち、会議を「定期的に開催している」施設の年間の開催回数 (中央値 (25, 75 パーセンタイル値)) は、特定給食施設の 12.0 (3.0, 12.0) 回/年がその他の給食施設の 2.0 (1.0, 6.0) 回/年と比較して有意に多かった ($p=0.002$)。

表 2-3 に示すように、利用者の健康増進に向けた連携状況は 2 群で有意差はなかったが、今後「連携するために準備をしている」施設は、特定給食施設が 23 件 (18.0%) と有意に多かった ($p=0.029$)。既に健康増進に向けて「連携している」施設のうち、特定給食施設では、“健康に関するイベントの共催”が 72 件 (59.0%) と有意に多かった ($p=0.003$)。

3. 給食委員会の開催有無による比較

給食委員会を開催していると答えた施設は 179 件 (57.4%)、開催していないと答えた施設は 133 件 (42.6%) であり、この 2 群による比較を行った。

表 3-1 に会議の開催有無による施設の概要を示す。本調査の回答者は会議有りのうち、「施設側・受託側の両方」で回答した施設で 34 件と有意に多かった ($p<0.001$)。会議有りの施設は、「D 自治体」に所在する施設で 73 件 (40.8%)、「特定給食施設」で 156 件 (87.2%)、給食運営方式が「委託 (給食会社)」の施設で 167 件 (93.3%)、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設で 90 件 (50.3%)、平日の昼食利用率が「60~80% 未満」の施設で 44 件 (24.9%) と有意に多かった。表には示していないが、施設側と受託側の合計常勤管理栄養士数 (中央値 (25, 75 パーセンタイル値)) はいずれも 0.0 (0.0, 1.0) 名であるが、会議有りで有意に多かった ($p=0.004$)。

表 3-2 より、平日 1 日の提供食数の中央値 (25, 75 パーセンタイル値) は、会議有りで昼食 250.0 (144.0, 592.0) 食、1 日合計 310.0 (160.0, 645.0) 食と会議なしより有意に多かった (いずれも $p<0.001$)。

表 3-3 に示すように、利用者の嗜好や健康意識の調査の実施率は会議有りで 105 件 (58.7%) と有意に多く、そのうち 104 件 (99.0%) の施設で調査結果が活用されていた。

盛付量について、会議有りでは「主食のご飯の量を複数種類設定し提供している」施設が有意に多く、「主食のご飯を利用者自身が盛り付けられるようにしている」施設は有意に少なかった (表 3-3)。

健康に配慮したメニューを提供している施設は 78 件 (43.8%)、提供頻度は 4~5 回/週が 43 件 (55.8%) と会議有りで有意に多かった。表 3-4 に示すように、スマートミールまたはスマートミール以外の健康に

配慮した食事提供の実施には 2 群間で有意差はなかったが、留意している項目では有意差がみられ、会議有りで“食塩相当量”に留意している施設が 37 件 (78.7%) と有意に多かった。

給食施設 (社員食堂)・売店・自動販売機で提供する食事や商品について、健康への配慮をしている」施設は会議有りで 116 件 (65.2%) と有意に多く、その内容には“一度に多く出ないような容器に調味料を入れている”や“穴あきレンゲを使用している”など減塩に着目したものが有意に多かった (表 3-5)。

栄養に関する情報の提供の実施は会議有りで 156 件 (87.2%) と有意に多く、その方法では“デジタルサイネージでの表示”が有意に多かった。健康や栄養に関する定期的なイベントの実施は会議有りの 89 件 (49.7%) で有意に多かった ($p<0.001$)。

次に、提供した給食の評価について表 3-6 に示す。「定期的に給食の評価をしている」施設は会議有りで 148 件 (82.7%) と有意に多かったが、評価項目に 2 群間で差はなく、“利用者からの意見・感想”を評価している施設が全体で 157 件 (74.1%) と最も多かった。その評価結果の活用について 2 群間で有意差はないものの、会議有りで“提供する栄養情報のテーマへの活用”を行っている施設が 23 件 (16.2%) と有意に多かった。

また、利用者の「肥満／やせの分布を把握し、定期的にその変化を評価している」が 37 件 (21.4%)、「肥満／やせの分布を把握しているが、その変化を評価していない」が 55 件 (31.8%) と、会議有りの半数以上で社員食堂利用者の肥満／やせの分布を把握

していた。

施設側と受託側の連携状況を表 3-7 に示す。会議の開催有無による食堂の施設側の社員食堂の担当部署に有意差はないが、会議有りでは施設側と受託側との間で連携している施設が 113 件 (63.1%) と有意に多く、会議なしでは 30 件 (23.3%) と有意に少なかった ($p<0.001$)。連携内容は、両群とも“健康に関するイベントの共催”が最も多かった。一方、連携が困難な理由として、会議有りでは“個人情報の共有ができない”が 24 件 (49.0%) と有意に多く ($p=0.023$)、全体ではその他に“どのような連携が必要かわからない”、“時間がない”、“人手が足りない”などが多く挙げられた。

4. 施設側と受託側との連携有無による比較

表 4-1 に連携の有無による施設の概要を示す。連携有りの施設は、「施設側と受託側の両方」が追加アンケートに回答した施設で 29 件 (21.5%)、「D 自治体」に所在する施設で 56 件 (41.2%)、「特定給食施設」で 118 件 (86.8%)、「常勤管理栄養士の配置有り」の施設で 71 件 (52.2%)、平日の昼食利用率が「60～80%未満」の施設で 34 件 (25.4%) と有意に多かった。

表 4-2 より、平日 1 日の提供食数 (中央値 (25, 75 パーセンタイル値)) は連携有りで昼食 250.0 (135.3, 567.8) 食、1 日合計 283.5 (146.3, 650.0) 食と連携なしに比べて有意に多かった (昼食 $p=0.015$ 、1 日合計 $p=0.009$)。

表 4-3 より、「利用者の嗜好や健康意識の調査」の実施は連携有りで 78 件 (57.4%) と有意に多かった ($p=0.004$)。調査の頻度や結果の活用には有意な差はなかった。

盛付量について、連携有りで「主食のご飯の量を複数設定している」施設が有意に多く ($p=0.003$)、「健康に配慮したメニューの提供をしている」施設も 66 件 (48.5%) と有意に多かった ($p<0.001$) (表 4-4)。

表 4-5 より、給食施設 (社員食堂)・売店・自動販売機で提供する食事や商品について、健康への「配慮をしている」施設も連携有りで 95 件 (69.9%) と有意に多く ($p<0.001$)、「野菜ジュース (無糖) を販売している (売店・自販機)」や、「目の高さの取り出しやすい位置に低エネルギーや減塩低塩の食品・菓子を置き、足元の目につきにくい位置に高エネルギーや通常の塩分の食品・菓子を置いている (売店)」施設が有意に多かった。

栄養に関する情報の提供も連携有りで 125 件 (91.9%) と有意に多く ($p<0.001$)、情報提供の方法には“デジタルサイネージの表示”、“社内のイントラネットの活用”が連携有りでは有意に多かった。

健康や栄養に関する定期的なイベントの実施も連携有りで 82 件 (60.3%) と有意に高く ($p<0.001$)、その内容では“血管年齢の測定”が有意に多かった。

表 4-6 に示すように、連携有りでは、「提供した給食 (食事) について定期的に評価を実施している」施設が 109 件 (80.1%) と有意に多く、給食業務担当責任者による利用者の肥満／やせの分布や、その変化の把握率も有意に多かった ($p<0.001$)。また、その情報を活用している施設も連携有りで 44 件 (53.7%) と有意に多かった ($p=0.007$)。

表 4-7 より、給食委員会の開催は連携有りで 110 件 (80.9%) と有意に多く ($p<0.001$)、その会議に“施設側の産業医・保健

師”が入っている施設が 27 件 (24.8%) と有意に多かった ($p=0.002$)。会議の議題は、“献立 (ヘルシーメニュー)”、“イベント”、“栄養情報提供”、“施設・設備”、“食堂環境について”、“利用者の健康診断結果について”、“利用者の健康支援について”といった内容が連携有りでは有意に多かった。反対に、連携なしでは“販売価格”の議題が有意に多かった。

D. 考察

本章では、全国 6 つの自治体管内の事業所に対して追加アンケートを行い、給食運営における「関係者間の連携」に関する事項について検討した。常勤管理栄養士の配置状況による関係者間の連携状況の比較を行い、さらに連携や給食委員会等の会議開催の状況と栄養管理状況との関連について調べた。

施設側と受託側との連携有りの施設では、「施設側と受託側の両方」がアンケートに回答した施設が有意に多かった。給食運営において両者が日常的に連携を図っているために、本調査の回答にも両者が協力してくれた可能性が考えられる。また、会議有り群は、スマートミール以外に「食塩相当量」に留意した食事の提供をしている施設が有意に多く、給食施設 (社員食堂)・売店・自動販売機で提供する食事や商品の健康への配慮の中の“一度に多く出ないような容器に調味料を入れている”や、“穴あきレンゲを使用している”で、減塩への献立提供と食堂環境の整備への取組がなされていると考えられる。

また、会議有りでは、「施設側・受託側の両方」による本調査への回答が多く、利用者

への嗜好や健康意識の調査実施割合や健康に配慮したメニューや栄養に関する情報の提供率、健康や栄養に関するイベントの実施率も高かった。これらのことから、給食委員会を開催することで提供する食事の管理や栄養情報の提供、食堂環境整備、定期的なイベントの開催も可能と考えられる。

連携有り群では、利用者の肥満／やせの分布に関する情報を「活用している」施設は44件（53.7%）と有意に多かった。飯澤ら⁴⁾によると、1 保健所のデータではあるが、給食利用者の健康状態を把握している施設は全体の45.9%と報告がある。本章の全体の利用者の肥満／やせの分布に関する情報を「活用している」施設は49件（46.7%）と飯澤ら⁴⁾の結果とほぼ同様であり、連携有り群は、連携しているからこそ給食利用者の健康状態の一つである肥満／やせの分布に関する情報を把握し、それらのデータを活用している割合が飯澤らの報告⁴⁾の数値より高かったと考えられる。

一方、会議有り群では利用者の健康増進に向けた連携が難しい理由として、利用者の“個人情報共有ができない”が多く挙げられていた。連携有り群では、給食委員会に“施設側の産業医・保健師”が参加している施設が有意に多く、事業所において従業員の健康管理に理解のある医療職種の協力を得て、利用者の健康診断結果等から肥満／やせの情報等を共有していると考えられる。

管理栄養士の事業所における必置義務は、健康増進法施行規則第7条⁵⁾により継続的に1回500食以上または1日1,500食以上の食事を提供する、いわゆる「二号施設」に限られる。しかしながら、本調査の常勤管理栄養士の配置有り群の昼食提供食数は445

（238,750）食であり（第2章表2-6）、中央値は500食より少なく、25パーセントイル値は238食と二号施設の規定⁶⁾より少なかった。今回の調査対象施設は、上記二号施設の定義に比べて小規模な施設が多いにもかかわらず管理栄養士が配置されており、健康増進に前向きな施設に偏っていた可能性は否めない。

E. 結論

全国6つの自治体管内の事業所給食施設に対して追加アンケートを実施した。本章では、事業所給食施設の給食運営における「関係者間の連携」に関する事項について解析を行い、常勤管理栄養士・栄養士の配置、給食施設（社員食堂）の種別、給食委員会の開催有無、施設側と受託側との連携有無により比較・検討した。

事業所給食施設に常勤管理栄養士を配置し、給食委員会に施設長や施設側の社員食堂担当部署の責任者が参加することで、健康に配慮した食事の提供や取組、健康に関するイベントの共催が可能になると考えられた。事業所給食施設の多くは給食受託会社によって運営されているため、施設側の産業医や保健師に協力を仰ぐことで、健康診断結果を共有し、健康増進の連携が図られると考えられる。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし

H. 引用文献

- 1) 厚生労働省：健康日本 21（第三次）の推進のための説明資料（その 1），第 3 章，健康日本 21（第三次）のビジョン・基本的な方向，
<https://www.mhlw.go.jp/content/001426890.pdf>（2025 年 4 月 26 日）
- 2) 高橋孝子，石田裕美：衛生行政報告例からみた事業所給食施設における栄養士、管理栄養士の配置の現状，日本給食経営管理学会誌，14，1，21-30（2020）
- 3) 厚生労働省：衛生行政報告例，2. 栄養関係，
https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/eisei_houkoku/23/dl/kekka2.pdf
（2025 年 5 月 9 日）
- 4) 飯澤裕美，青木敦子，矢崎真樹子，多田志織，小松仁：事業所給食施設の栄養管理、健康教育の実態調査，信州公衆衛生雑誌，3，29-34（2009）
- 5) 厚生労働省：労働安全衛生法施行令，第 5 条 産業医を選任すべき事業場，
<https://laws.e-gov.go.jp/law/347CO0000000318>（2025 年 5 月 12 日）
- 6) 厚生労働省：健康増進法施行規則，第 7 条 特別の栄養管理が必要な給食施設の指定，
<https://laws.e-gov.go.jp/law/415M60000100086>（2025 年 5 月 12 日）

表 1-1. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による施設側の社員食堂の担当部署と給食委員会の実施状況の比較

	施設数 (%)				
	合計	常勤管理栄養士の配置有り	常勤栄養士のみ配置有り	常勤管理栄養士・栄養士の配置なし	p 値
施設側の社員食堂の担当部署	n=304	n=131	n=48	n=125	
健康管理部門	16 (5.3)	11 [†] (8.4)	1 (2.1)	4 (3.2)	0.008
事務部門	233 (76.6)	86 [‡] (65.6)	39 (81.3)	108 [†] (86.4)	
両方	2 (0.7)	1 (0.8)	0 (0.0)	1 (0.8)	
その他	53 (17.4)	33 [†] (25.2)	8 (16.7)	12 [‡] (9.6)	
給食委員会	n=312	n=136	n=48	n=128	
開催している	179 (57.4)	90 [†] (66.2)	24 (50.0)	65 [‡] (50.8)	0.022
開催していない	133 (42.6)	46 [‡] (33.8)	24 (50.0)	63 [†] (49.2)	
【開催頻度】	n=178	n=90	n=24	n=64	
定期的に開催している	151 (84.8)	81 (90.0)	18 (75.0)	52 (81.3)	0.116
必要に応じて開催している	27 (15.2)	9 (10.0)	6 (25.0)	12 (18.8)	
【構成職種】	n=177	n=90	n=24	n=63	
施設長	24 (13.6)	19 [†] (21.1)	0 [‡] (0.0)	5 (7.9)	0.007
施設側の産業医・保健師	31 (17.5)	18 (20.0)	5 (20.8)	8 (12.7)	0.454
施設側の社員食堂担当部署の責任者	142 (80.2)	70 (77.8)	21 (87.5)	51 (81.0)	0.559
施設側の各部署の代表者	60 (33.9)	32 (35.6)	9 (37.5)	19 (30.2)	0.725
施設側の労働組合員	52 (29.4)	29 (32.2)	7 (29.2)	16 (25.4)	0.659
受託側の管理担当者	127 (71.8)	69 (76.7)	16 (66.7)	42 (66.7)	0.336
受託側の責任者	133 (75.1)	69 (76.7)	18 (75.0)	46 (73.0)	0.876
受託側の管理栄養士・栄養士	121 (68.4)	66 (73.3)	16 (66.7)	39 (61.9)	0.321
受託側の調理師	36 (20.3)	18 (20.0)	6 (25.0)	12 (19.0)	0.822
その他	6 (3.4)	3 (3.3)	1 (4.2)	2 (3.2)	0.973
【議題】	n=178	n=90	n=24	n=64	
献立（ヘルシーメニュー以外）	125 (70.2)	55 [‡] (61.1)	17 (70.8)	53 [†] (82.8)	0.015
献立（ヘルシーメニュー）	89 (50.0)	39 (43.3)	15 (62.5)	35 (54.7)	0.16
味付け	86 (48.3)	37 (41.1)	11 (45.8)	38 (59.4)	0.079
イベント	113 (63.5)	63 (70.0)	16 (66.7)	34 (53.1)	0.095
栄養情報提供	29 (16.3)	17 (18.9)	0 (0.0)	12 (18.8)	0.67
掲示物	42 (23.6)	19 (21.1)	5 (20.8)	18 (28.1)	0.566
売上	62 (34.8)	32 (35.6)	11 (45.8)	19 (29.7)	0.359
販売価格	54 (30.3)	33 (36.7)	4 (16.7)	17 (26.6)	0.119
施設・設備	109 (61.2)	56 (62.2)	13 (54.2)	40 (62.5)	0.746
食堂環境について	111 (62.4)	65 [†] (72.2)	13 (54.2)	33 [‡] (51.6)	0.022
利用者の健康診断結果について	12 (6.7)	9 (10.0)	1 (4.2)	2 (3.1)	0.212
利用者の健康支援について	19 (10.7)	13 (14.4)	2 (8.3)	4 (6.3)	0.247
その他	11 (6.2)	3 (3.3)	1 (4.2)	7 (10.9)	0.141

X²検定および残差分析

欠損値 常勤管理栄養士・栄養士の配置：0，施設側の社員食堂の担当部署：10，

給食委員会：2（開催頻度：1，構成職種：2，議題：1）

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 1-2. 定期的に給食委員会を開催している場合の常勤管理栄養士・栄養士の配置による開催回数の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	p 値
	n=151	n=81	n=18	n=52	
開催回数 (回/年)	6.0 (2.0 , 12.0)	### (2.5 , 12.0)	8.0 (2.6 , 12.0)	6.0 (2.0 , 12.0)	0.463
中央値 (25, 75パーセンタイル値) , Kruskal-Wallis検定					

表 1-3. 常勤管理栄養士・栄養士の配置による健康増進に向けた連携状況の比較

	合計	常勤管理栄養士の 配置有り	常勤栄養士のみ 配置有り	常勤管理栄養士・ 栄養士の配置なし	施設数 (%)	p 値
利用者の健康増進に向けた連携	n=308	n=135	n=47	n=126		
連携している	143 (46.4)	76 [†] (56.3)	20 (42.6)	47 [‡] (37.3)		0.007
連携が難しい	165 (53.6)	59 [‡] (43.7)	27 (57.4)	79 [†] (62.7)		
【連携予定】	n=162	n=59	n=27	n=76		
連携するために、準備を始めている	24 (14.8)	7 (11.9)	4 (14.8)	13 (17.1)		0.697
連携する予定はない	138 (85.2)	52 (88.1)	23 (85.2)	63 (82.9)		
【連携内容】	n=141	n=75	n=20	n=46		
利用者集団の肥満／やせの割合の把握	49 (34.8)	29 (38.7)	8 (40.0)	12 (26.1)		0.321
利用者集団の健康診断の結果の共有	25 (17.7)	17 (22.7)	2 (10.0)	6 (13.0)		0.251
利用者の健康支援に関する話し合い	32 (22.7)	19 (25.3)	4 (20.0)	9 (19.6)		0.727
栄養教育の実施	16 (11.3)	11 (14.7)	2 (10.0)	3 (6.5)		0.382
健康に関するイベントの共催	76 (53.9)	43 (57.3)	9 (45.0)	24 (52.2)		0.592
利用者集団の喫食実績内容	47 (33.3)	18 [‡] (24.0)	12 [†] (60.0)	17 (37.0)		0.008
その他	10 (7.1)	5 (6.7)	0 (0.0)	5 (10.9)		0.28
【準備内容】	n=24	n=7	n=4	n=13		
担当者同士による話し合いの場の調整	18 (75.0)	5 (71.4)	3 (75.0)	10 (76.9)		0.964
施設側の産業医や保健師と受託側の担当者との話し合いの場の調整	2 (8.3)	1 (14.3)	0 (0.0)	1 (7.7)		0.706
受託側から施設側に対する利用者の健康課題に関する情報共有の依頼	6 (25.0)	3 (42.9)	1 (25.0)	2 (15.4)		0.4
その他	1 (4.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)		0.643
【連携が難しい理由】	n=128	n=48	n=21	n=59		
時間がない	37 (28.9)	13 (27.1)	7 (33.3)	17 (28.8)		0.87
人手が足りない	31 (24.2)	8 (16.7)	6 (28.6)	17 (28.8)		0.303
話し合う場が持ちにくい	23 (18.0)	7 (14.6)	6 (28.6)	10 (16.9)		0.365
どのような連携が必要かわからない	37 (28.9)	13 (27.1)	4 (19.0)	20 (33.9)		0.409
連携する方法がわからない	24 (18.8)	8 (16.7)	3 (14.3)	13 (22.0)		0.661
個人情報の共有ができない	47 (36.7)	17 (35.4)	7 (33.3)	23 (39.0)		0.874
契約上の制約がある	11 (8.6)	4 (8.3)	1 (4.8)	6 (10.2)		0.747
その他	21 (16.4)	8 (16.7)	4 (19.0)	9 (15.3)		0.92

X²検定および残差分析

欠損値 利用者の健康増進に向けた連携 : 6 (連携予定 : 3, 連携内容 : 2, 連携が難しい理由 : 10)

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 2-1. 給食施設(社員食堂)の種別による施設側の社員食堂の担当部署と給食委員会の
実施状況の比較

	施設数 (%)			
	合計	特定給食施設	その他の 給食施設	p 値
施設側の社員食堂の担当部署	n=303	n=248	n=55	
健康管理部門	16 (5.3)	13 (5.2)	3 (5.5)	0.926
事務部門	233 (76.6)	190 (76.6)	42 (76.4)	
両方	2 (0.7)	2 (0.8)	0 (0.0)	
その他	53 (17.4)	43 (17.3)	10 (18.2)	
給食委員会	n=311	n=255	n=56	
開催している	179 (57.6)	156 [†] (61.2)	23 [‡] (41.1)	0.006
開催していない	132 (42.4)	99 [‡] (38.8)	33 [†] (58.9)	
【開催頻度】	n=178	n=155	n=23	
定期的に開催している	151 (84.8)	133 (85.8)	18 (78.3)	0.347
必要に応じて開催している	27 (15.2)	22 (14.2)	5 (21.7)	
【構成職種】	n=177	n=155	n=22	
施設長	24 (13.6)	20 (12.9)	4 (18.2)	0.507
施設側の産業医・保健師	31 (17.5)	26 (16.8)	5 (22.7)	0.492
施設側の社員食堂担当部署の責任者	142 (80.2)	128 [†] (82.6)	14 [‡] (63.6)	0.037
施設側の各部署の代表者	60 (33.9)	51 (32.9)	9 (40.9)	0.458
施設側の労働組合員	52 (29.4)	46 (29.7)	6 (27.3)	0.817
受託側の管理担当者	127 (71.8)	114 (73.5)	13 (59.1)	0.159
受託側の責任者	133 (75.1)	117 (75.5)	16 (72.7)	0.78
受託側の管理栄養士・栄養士	121 (68.4)	107 (69.0)	14 (63.6)	0.611
受託側の調理師	36 (20.3)	33 (21.3)	3 (13.6)	0.574
その他	6 (3.4)	3 [‡] (1.9)	3 [†] (13.6)	0.026
【議題】	n=178	n=155	n=23	
献立 (ヘルシーメニュー以外)	125 (70.2)	105 (67.7)	20 (87.0)	0.085
献立 (ヘルシーメニュー)	89 (50.0)	77 (49.7)	12 (52.2)	0.823
味付け	86 (48.3)	71 (45.8)	15 (65.2)	0.082
イベント	113 (63.5)	103 [†] (66.5)	10 [‡] (43.5)	0.033
栄養情報提供	29 (16.3)	27 (17.4)	2 (8.7)	0.378
掲示物	42 (23.6)	36 (23.2)	6 (26.1)	0.763
売上	62 (34.8)	56 (36.1)	6 (26.1)	0.346
販売価格	54 (30.3)	49 (31.6)	5 (21.7)	0.336
施設・設備	109 (61.2)	98 (63.2)	11 (47.8)	0.157
食堂環境について	111 (62.4)	101 [†] (65.2)	10 [‡] (43.5)	0.045
利用者の健康診断結果について	12 (6.7)	11 (7.1)	1 (4.3)	1.000
利用者の健康支援について	19 (10.7)	18 (11.6)	1 (4.3)	0.475
その他	11 (6.2)	8 (5.2)	3 (13.0)	0.155

X²検定および残差分析

欠損値 給食施設(社員食堂)の種別: 1, 施設側の社員食堂の担当部署: 10,

給食委員会: 2 (開催頻度: 1, 構成職種: 2, 議題: 2)

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 2-2. 定期的に給食委員会を開催している場合の給食施設(社員食堂)の種別による開催回数の比較

	合計	特定給食施設	その他の給食施設	p 値
	n=151	n=133	n=18	
開催回数 (回/年)	6.0 (2.0 , 12.0)	12.0 (3.0 , 12.0)	2.0 (1.0 , 6.0)	0.002
中央値 (25, 75パーセンタイル値) , Mann-WhitneyのU検定				
欠損値 給食施設(社員食堂)の種別: 1				

表 2-3. 給食施設(社員食堂)の種別による健康増進に向けた連携状況の比較

	施設数 (%)			p 値
	合計	特定給食施設	その他の給食施設	
	n=308	n=253	n=55	
利用者の健康増進に向けた連携				
連携している	143 (46.4)	124 (49.0)	19 (34.5)	0.051
連携が難しい	165 (53.6)	129 (51.0)	36 (65.5)	
【連携予定】	n=162	n=128	n=34	
連携するために、準備を始めている	24 (14.8)	23 [†] (18.0)	1 [‡] (2.9)	0.029
連携する予定はない	138 (85.2)	105 [‡] (82.0)	33 [†] (97.1)	
【連携内容】	n=141	n=122	n=19	
利用者集団の肥満/やせの割合の把握	49 (34.8)	42 (34.4)	7 (36.8)	0.837
利用者集団の健康診断の結果の共有	25 (17.7)	21 (17.2)	4 (21.1)	0.747
利用者の健康支援に関する話し合い	32 (22.7)	28 (23.0)	4 (21.1)	1.000
栄養教育の実施	16 (11.3)	15 (12.3)	1 (5.3)	0.697
健康に関するイベントの共催	76 (53.9)	72 [†] (59.0)	4 [‡] (21.1)	0.003
利用者集団の喫食実績内容	47 (33.3)	41 (33.6)	6 (31.6)	0.862
その他	10 (7.1)	6 [‡] (4.9)	4 [†] (21.1)	0.03
【準備内容】	n=24	n=23	n=1	
担当者同士による話し合いの場の調整	18 (75.0)	17 (73.9)	1 (100.0)	1.000
施設側の産業医や保健師と受託側の担当者との話し合いの場の調整	2 (8.3)	2 (8.7)	0 (0.0)	1.000
受託側から施設側に対する利用者の健康課題に関する情報共有の依頼	6 (25.0)	6 (26.1)	0 (0.0)	1.000
その他	1 (4.2)	1 (4.3)	0 (0.0)	1.000
【連携が難しい理由】	n=128	n=99	n=29	
時間がない	37 (28.9)	30 (30.3)	7 (24.1)	0.52
人手が足りない	31 (24.2)	25 (25.3)	6 (20.7)	0.614
話し合う場が持ちにくい	23 (18.0)	18 (18.2)	5 (17.2)	0.908
どのような連携が必要かわからない	37 (28.9)	25 (25.3)	12 (41.4)	0.092
連携する方法がわからない	24 (18.8)	17 (17.2)	7 (24.1)	0.398
個人情報の共有ができない	47 (36.7)	35 (35.4)	12 (41.4)	0.554
契約上の制約がある	11 (8.6)	7 (7.1)	4 (13.8)	0.268
その他	21 (16.4)	17 (17.2)	4 (13.8)	0.782

X²検定および残差分析

欠損値 給食施設(社員食堂)の種別: 1

利用者の健康増進に向けた連携: 5 (連携予定: 3, 連携内容: 2, 連携が難しい理由: 37)

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 3-1. 給食委員会の開催有無による施設の概要

	施設数 (%)			
	合計	会議有り	会議なし	p 値
回答者の所属	n=311	n=178	n=133	
施設側	115 (37.0)	49 [‡] (27.5)	66 [†] (49.6)	<0.001
受託側	153 (49.2)	95 (53.4)	58 (43.6)	
両方	43 (13.8)	34 [†] (19.1)	9 [‡] (6.8)	
施設の所在地	n=312	n=179	n=133	
E自治体	121 (38.8)	58 [‡] (32.4)	63 [†] (47.4)	<0.001
D自治体	88 (28.2)	73 [†] (40.8)	15 [‡] (11.3)	
B自治体	57 (18.3)	28 (15.6)	29 (21.8)	
C自治体	28 (9.0)	15 (8.4)	13 (9.8)	
A自治体	9 (2.9)	2 [‡] (1.1)	7 [†] (5.3)	
G自治体	9 (2.9)	3 (1.7)	6 (4.5)	
給食施設（社員食堂）の種別	n=311	n=179	n=132	
特定給食施設	255 (82.0)	156 [†] (87.2)	99 [‡] (75.0)	0.006
その他の施設	56 (18.0)	23 [‡] (12.8)	33 [†] (25.0)	
事業所の業務内容	n=310	n=179	n=131	
事務系	132 (42.6)	66 (36.9)	66 (50.4)	0.052
工場系	48 (15.5)	29 (16.2)	19 (14.5)	
事務系、工場系の両方を含む	130 (41.9)	84 (46.9)	46 (35.1)	
給食運営方式	n=311	n=179	n=165	
直営	21 (6.8)	5 [‡] (2.8)	16 [†] (9.7)	0.004
委託（給食会社）	280 (90.0)	167 [†] (93.3)	113 [‡] (68.5)	
委託（その他）	10 (3.2)	7 (3.9)	3 (1.8)	
常勤管理栄養士・栄養士の配置状況	n=312	n=179	n=133	
常勤管理栄養士の配置有り	136 (43.6)	90 [†] (50.3)	46 [‡] (34.6)	0.022
常勤栄養士のみ配置有り	48 (15.4)	24 (13.4)	24 (18.0)	
常勤管理栄養士・栄養士の配置なし	128 (41.0)	65 [‡] (36.3)	63 [†] (47.4)	
平日の昼食利用率	n=309	n=177	n=132	
20%未満	17 (5.5)	10 (5.6)	7 (5.3)	0.02
20～40%未満	61 (19.7)	34 (19.2)	27 (20.5)	
40～60%未満	67 (21.7)	38 (21.5)	29 (22.0)	
60～80%未満	57 (18.4)	44 [†] (24.9)	13 [‡] (9.8)	
80%以上	60 (19.4)	28 (15.8)	32 (24.2)	
わからない	47 (15.2)	23 (13.0)	24 (18.2)	

X²検定

欠損値 給食委員会の開催有無：2，回答者の所属：1，給食施設（社員食堂の種別）：1，

事業所の業務内容：2，給食運営方式：1，平日の昼食利用率：3

† 調整済みの標準化残差が1.96以上

‡ 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 3-2. 給食委員会の開催有無による提供食数と、主食と副食の種類数の比較

		合計	会議有り	会議なし	p 値
食数		n=311	n=179	n=132	
朝食	(食)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.148
昼食	(食)	220.0 (120.0 , 420.0)	250.0 (144.0 , 592.0)	165.0 (100.0 , 325.0)	<0.001
夕食	(食)	0.0 (0.0 , 22.0)	0.0 (0.0 , 35.0)	0.0 (0.0 , 9.0)	0.019
その他 (深夜食等)	(食)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.115
1日合計	(食)	250.0 (130.0 , 500.0)	310.0 (160.0 , 645.0)	200.0 (106.5 , 350.0)	<0.001
盛付量の種類		n=202	n=138	n=64	
主食の量	(種類)	3.0 (3.0 , 3.0)	3.0 (3.0 , 3.0)	3.0 (3.0 , 3.0)	0.496
		n=47	n=28	n=19	
副食の量	(種類)	4.0 (3.0 , 6.0)	3.0 (2.25 , 6.0)	5.0 (3.0 , 6.0)	0.265

中央値 (25, 75パーセンタイル値) , Mann-WhitneyのU検定

欠損値 給食委員会の開催有無 : 2, 食数 : 1, 盛付量の種類 (主食の量 : 8, 副食の量 : 4)

表 3-3. 給食委員会の開催有無による調査の実施状況の比較

	施設数 (%)			
	合計	会議有り	会議なし	p 値
利用者の嗜好や健康意識の調査の実施	n=311	n=179	n=132	
実施している	149 (47.9)	105 [†] (58.7)	44 [‡] (33.3)	<0.001
実施していない	162 (52.1)	74 [‡] (41.3)	88 [†] (66.7)	
【実施頻度】	n=133	n=97	n=36	
1回／月	11 (8.3)	11 (11.3)	0 (0.0)	0.267
1回／3か月程度	13 (9.8)	10 (10.3)	3 (8.3)	
1回／6か月程度	20 (15.0)	13 (13.4)	7 (19.4)	
1回／1年	73 (54.9)	51 (52.6)	22 (61.1)	
その他	16 (12.0)	12 (12.4)	4 (11.1)	
【実施主体】	n=117	n=85	n=32	
施設側（事業所）	65 (55.6)	51 (60.0)	14 (43.8)	0.154
受託側（給食会社）	50 (42.7)	32 (37.6)	18 (56.3)	
両方	2 (1.7)	2 (2.4)	0 (0.0)	
【結果の活用】	n=148	n=105	n=43	
活用している	142 (95.9)	104 [†] (99.0)	38 [‡] (88.4)	0.003
活用していない	6 (4.1)	1 [‡] (1.0)	5 [†] (11.6)	
【結果の活用方法】	n=141	n=104	n=37	
献立の見直し ^F	130 (92.2)	97 (93.3)	33 (89.2)	0.479
提供する栄養情報のテーマへの活用	33 (23.4)	26 (25.0)	7 (18.9)	0.453
情報提供方法の見直し	32 (22.7)	25 (24.1)	7 (18.9)	0.523
健康意識の低い利用者に対するアプローチ ^F	15 (10.6)	12 (11.5)	3 (8.1)	0.759
その他 ^F	4 (2.8)	4 (3.8)	0 (0.0)	0.347
盛付量	n=312	n=179	n=133	
主食のご飯を利用者自身が盛り付けられるようにしている	81 (26.0)	31 [‡] (17.3)	50 [†] (37.6)	<0.001
主食のご飯の量を（ ）種類設定し、提供している	210 (67.3)	142 [†] (79.3)	68 [‡] (51.1)	<0.001
副食（主菜や副菜などのおかず）の量を（ ）種類設定し、提供している	51 (16.3)	32 (17.9)	19 (14.3)	0.396
あらかじめ決めた主食量・副食量を盛り付けて提供している （利用者が盛付量を選ぶことはできない）	69 (22.1)	38 (21.2)	31 (23.3)	0.662

X²検定

欠損値 給食委員会の開催有無：2，利用者の嗜好や健康意識の調査の実施：1（実施頻度：16，実施主体：32，結果の活用：1，結果の活用方法：8）

^F Fisherの直接確率法[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 3-4. 給食委員会の開催有無による健康への配慮の状況の比較

	施設数 (%)			
	合計	会議有り	会議なし	p 値
健康に配慮したメニューの継続的な提供	n=312	n=179	n=133	
提供している	113 (36.2)	78 [†] (43.8)	35 [‡] (26.3)	0.002
提供していない	199 (63.8)	101 [‡] (56.4)	98 [†] (73.7)	
【提供頻度】	n=108	n=78	31	
4～5回/週	51 (47.2)	43 [†] (55.8)	8 [‡] (25.8)	<0.001
2～3回/週	12 (11.1)	10 (13.0)	2 (6.5)	
1回/週	12 (11.1)	9 [†] (11.7)	3 [‡] (9.7)	
2～3回/月	14 (13.0)	5 [‡] (8.5)	9 [†] (29.0)	
1回/月	16 (14.8)	7 [‡] (9.1)	9 [†] (29.0)	
その他	3 (2.9)	3 (3.9)	0 (0.0)	
【1回提供あたりの献立の種類】	n=107	n=75	n=32	
1種類	85 (79.4)	81 (81.3)	24 (75.0)	0.458
2種類以上	22 (20.6)	14 (18.7)	8 (25.0)	
【提供メニュー】	n=101	n=73	n=28	
スマートミールを提供している	50 (49.5)	37 (50.7)	13 (46.4)	0.702
スマートミール以外を提供している	51 (50.5)	36 (49.3)	15 (53.6)	
【留意している項目】	n=70	n=47	n=23	
エネルギー	53 (75.7)	37 (78.7)	16 (69.6)	0.401
たんぱく質	33 (47.1)	24 (51.1)	9 (39.1)	0.348
脂質	33 (47.1)	24 (51.1)	9 (39.1)	0.348
炭水化物	24 (34.3)	19 (40.4)	5 (21.7)	0.122
食塩相当量	46 (65.7)	37 [†] (78.7)	9 [‡] (39.1)	0.001
食物繊維	17 (24.3)	12 (25.5)	5 (21.7)	0.728
肉・魚の重量 ^F	15 (21.4)	13 (27.7)	2 (8.7)	0.119
野菜の重量	39 (55.7)	29 (61.7)	10 (43.5)	0.149
果物の重量	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
PFCバランス ^F	7 (10.0)	4 (8.5)	3 (13.0)	0.676
低糖質 ^F	5 (7.1)	4 (8.5)	1 (4.3)	0.651
揚げ物を提供しない ^F	7 (10.0)	4 (8.5)	3 (13.0)	0.676
炒め物を提供しない ^F	1 (14.0)	0 (0.0)	1 (4.3)	0.329
その他 ^F	6 (8.6)	3 (6.4)	3 (13.0)	0.387

X²検定

欠損値 給食委員会の開催有無：2，健康に配慮したメニューの継続的な提供（提供頻度：5，
1回提供あたりの献立の種類：6，提供メニュー：12，留意している項目：43）

^F Fisherの直接確率法[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 3-5. 給食委員会の開催有無によるその他の健康への配慮と栄養情報の提供、
イベントの実施状況の比較

	施設数 (%)			
	合計	会議有り	会議なし	p 値
給食施設・売店・自動販売機で提供する 食事や商品の健康への配慮	n=310	n=178	n=132	
配慮をしている	175 (56.5)	116 [†] (65.2)	59 [‡] (44.7)	<0.001
配慮をしていない	135 (43.5)	62 [‡] (34.8)	73 [†] (55.3)	
【配慮の内容】	n=175	n=116	n=59	
卓上調味料に減塩タイプを置いている	72 (41.1)	53 (45.7)	19 (32.2)	0.087
卓上調味料を各テーブルに置いていない	115 (65.7)	78 (67.2)	37 (62.7)	0.551
一度に多く出ないような容器に 調味料を入れている	43 (24.6)	34 [†] (29.3)	9 [‡] (15.3)	0.041
調味料の食塩相当量を表示している	37 (21.1)	25 (21.6)	12 (20.3)	0.853
穴あきレンゲを使用している ^F	26 (14.9)	22 [†] (19.0)	4 [‡] (6.8)	0.042
みそ汁の味の濃さが選択ができる	16 (9.1)	9 (7.8)	7 (11.9)	0.373
カップ麺は食塩相当量の低いものも 販売している (売店・自販機) ^F	2 (1.1)	1 (0.9)	1 (1.7)	1.000
牛乳やヨーグルト (無糖) を 販売している (売店・自販機)	26 (14.9)	17 (14.7)	9 (15.3)	0.916
野菜ジュース (無糖) を 販売している (売店・自販機)	37 (21.1)	24 (20.7)	13 (22.0)	0.837
砂糖を多く含む炭酸飲料・ジュース・ コーヒを置かない (売店・自販機) ^F	4 (2.3)	1 (2.6)	3 (1.7)	1.000
目の高さの取り出しやすい位置に低エネルギーや 減塩低塩の食品・菓子を置き、足元の目に つきにくい位置に高エネルギーや通常の塩分の 食品・菓子を置いている (売店) ^F	7 (4.0)	5 (4.3)	2 (3.4)	1.000
その他	14 (8.0)	7 (6.0)	7 (11.9)	0.179
栄養に関する情報の提供	n=312	n=179	n=133	
情報の提供を行っている	258 (82.7)	156 [†] (87.2)	102 [‡] (76.7)	0.018
情報の提供を行っていない	54 (17.3)	23 [‡] (12.8)	315 [†] (23.3)	
【方法・媒体】	n=258	n=156	n=102	
ポスターの掲示	191 (74.0)	114 (73.1)	77 (75.5)	0.666
POPの設置	99 (38.4)	65 (41.7)	34 (33.3)	0.178
卓上メモの設置	81 (31.4)	47 (30.1)	34 (33.3)	0.588
デジタルサイネージでの表示	45 (17.4)	38 [†] (24.4)	7 [‡] (8.9)	<0.001
チラシの配布 ^F	10 (3.9)	6 (3.8)	4 (3.9)	1.000
社内のイントラネットの活用	44 (17.1)	23 [†] (21.2)	11 [‡] (11.8)	0.030
健康講話 (集団教育) の実施 ^F	6 (2.3)	4 (2.6)	2 (2.0)	1.000
その他	14 (5.4)	9 (5.8)	5 (4.9)	0.764
健康や栄養に関する定期的なイベント	n=312	n=179	n=133	
定期的なイベントを行っている	119 (38.1)	89 [†] (49.7)	30 [‡] (22.6)	<0.001
定期的なイベントを行っていない	193 (61.9)	90 [‡] (50.3)	103 [†] (77.4)	
【イベントの内容】	n=119	n=89	n=30	
健康メニューの提供を伴う 「健康フェア」等の実施	94 (79.0)	71 (79.8)	23 (76.7)	0.718
果物や乳製品などの配布	12 (10.1)	10 (11.2)	2 (6.7)	0.524
ベジチェック等の機器による 野菜摂取状況の評価	41 (34.5)	32 (36.0)	9 (30.0)	0.553
骨密度の測定	18 (15.1)	11 (12.4)	7 (23.3)	0.147
簡易貧血検査 (ヘモグロビン測定) ^F	4 (3.4)	4 (4.5)	0 (0.0)	0.356
血管年齢の測定	29 (24.4)	24 (24.7)	7 (23.3)	0.878
その他 ^F	15 (12.6)	12 (13.5)	3 (10.0)	0.758

X²検定

欠損値 給食委員会の開催有無 : 2,

給食施設・売店・自動販売機で提供する食事や商品の健康への配慮 : 2

^F Fisherの直接確率法

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 3-6. 給食委員会の開催有無による提供した給食の評価の実施状況の比較

	施設数 (%)			
	合計	会議有り	会議なし	p 値
提供した給食の定期的な評価の実施	n=312	n=148	n=71	
評価している	219 (70.2)	148 [†] (82.7)	71 [‡] (53.4)	<0.001
評価していない	93 (29.8)	31 [‡] (17.3)	62 [†] (46.6)	
【評価している項目】	n=212	n=146	n=66	
エネルギー	68 (32.1)	51 (34.9)	17 (25.8)	0.185
たんぱく質	56 (26.4)	42 (28.8)	14 (21.2)	0.248
脂質	54 (25.5)	42 (28.8)	12 (18.2)	0.101
炭水化物	54 (25.5)	41 (28.1)	13 (19.7)	0.194
食物繊維	36 (17.0)	24 (16.4)	12 (18.2)	0.754
食塩相当量	65 (30.7)	48 (32.9)	17 (26.8)	0.298
野菜量	38 (17.9)	25 (17.1)	13 (19.7)	0.651
食品構成	34 (16.0)	24 (16.4)	10 (15.2)	0.813
食材費原価 (コスト)	102 (48.1)	70 (47.9)	32 (48.5)	0.942
売上食数 (出数)	148 (70.3)	106 (72.6)	43 (65.2)	0.272
残菜／喫食量	113 (53.3)	81 (55.5)	32 (48.5)	0.345
利用者の満足度	89 (42.0)	66 (45.2)	23 (34.8)	0.157
利用者からの意見・感想	157 (74.1)	109 (74.7)	48 (72.7)	0.767
その他 ^F	2 (0.9)	1 (0.7)	1 (1.5)	1.000
【評価結果の活用】	n=219	n=148	n=71	
活用している	207 (94.5)	142 (95.9)	65 (91.5)	0.181
活用していない	12 (5.5)	6 (4.1)	6 (8.5)	
【評価結果の活用方法】	n=206	n=142	n=64	
献立の見直し	187 (90.8)	132 (93.0)	55 (85.9)	0.107
使用食材の検討	112 (54.4)	78 (54.9)	34 (53.1)	0.810
販売価格の検討	67 (32.5)	48 (33.8)	19 (29.7)	0.560
提供する栄養情報のテーマへの活用 ^F	25 (12.1)	23 [†] (16.2)	2 [‡] (3.1)	0.010
その他 ^F	7 (3.4)	4 (2.8)	3 (4.7)	0.679
利用者の肥満／やせの分布や、その変化の把握	n=302	n=173	n=129	
肥満／やせの分布を把握し、定期的にその変化を評価している	48 (15.9)	37 [†] (21.4)	11 [‡] (8.5)	<0.001
肥満／やせの分布を把握しているが、その変化を評価していない	65 (21.5)	55 [†] (31.8)	10 [‡] (7.8)	
肥満／やせの分布を把握していない	189 (62.6)	81 [‡] (46.8)	108 [†] (83.7)	
【情報の活用】	n=113	n=92	n=21	
活用している	52 (46.0)	45 (48.9)	7 (33.3)	0.196
活用していない	81 (54.0)	47 (51.1)	14 (66.7)	
【情報の活用方法】	n=52	n=45	n=71	
給与栄養量の見直し	31 (59.6)	28 (62.2)	3 (42.9)	0.420
提供する栄養情報のテーマへの活用	28 (53.8)	24 (53.3)	4 (57.1)	1.000
その他	5 (9.6)	4 (8.9)	1 (14.3)	0.530

X²検定

欠損値 給食委員会の開催有無：2，提供した給食の定期的な評価の実施（評価している項目：7，

評価結果の活用方法：1），利用者の肥満／やせの分布や、その変化の把握：10

^F Fisherの直接確率法[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 3-7. 給食委員会の開催有無による健康増進に向けた連携状況の比較

	施設数 (%)			
	合計	会議有り	会議なし	p 値
施設側の社員食堂の担当部署	n=303	n=173	n=130	
健康管理部門	16 (5.4)	13 (7.5)	3 (2.3)	0.121
事務部門	232 (76.3)	130 (75.1)	102 (78.5)	
両方	2 (0.7)	2 (1.2)	0 (0.0)	
その他	53 (17.7)	28 (16.2)	25 (19.2)	
利用者の健康増進に向けた連携	n=309	n=179	n=129	
連携している	143 (46.4)	113 [†] (63.1)	30 [‡] (23.3)	<0.001
連携が難しい	165 (53.6)	66 [‡] (36.9)	99 [†] (76.7)	
【連携予定】	n=165	n=66	n=99	
連携するために、準備を始めている	24 (14.5)	13 (19.7)	11 (11.1)	0.18
連携する予定はない	138 (83.6)	51 (77.3)	87 (87.9)	
【連携内容】	n=141	n=112	n=29	
利用者の肥満／やせの割合の把握	49 (34.8)	43 (38.4)	6 (20.7)	0.074
利用者集団の健康診断の結果の共有	25 (17.7)	18 (16.1)	7 (24.1)	0.311
利用者の健康支援に関する話し合い ^F	32 (22.7)	28 (25.0)	4 (13.8)	0.319
栄養教育の実施 ^F	16 (11.3)	14 (12.5)	2 (6.9)	0.525
健康に関するイベントの共催	76 (53.9)	65 (58.0)	11 (37.9)	0.053
利用者集団の喫食実績内容	47 (33.3)	38 (33.9)	9 (31.0)	0.768
その他 ^F	10 (7.1)	4 [‡] (3.6)	6 [†] (20.7)	0.005
【準備内容】	n=24	n=13	n=11	
担当者同士による話し合いの場の調整 ^F	18 (75.0)	10 (76.9)	8 (72.7)	1.000
施設側の産業医や保健師と受託側の担当者との話し合いの場の調整	2 (8.3)	2 (15.4)	0 (0.0)	0.482
受託側から施設側に対する利用者の健康課題に関する情報共有の依頼	6 (25.0)	3 (23.1)	3 (27.3)	1.000
その他	1 (4.2)	0 (0)	1 (9.1)	0.458
【連携が難しい理由】	n=128	n=49	n=79	
時間がない	37 (28.9)	11 (22.4)	26 (32.9)	0.204
人手が足りない	31 (24.2)	8 (16.3)	23 (29.1)	0.101
話し合う場が持ちにくい	23 (18.0)	5 (10.2)	18 (22.8)	0.072
どのような連携が必要かわからない	37 (28.9)	13 (26.5)	24 (30.4)	0.641
連携する方法がわからない	24 (18.8)	9 (18.4)	15 (19.0)	1.000
個人情報の共有ができない	47 (36.7)	24 [†] (49.0)	23 [‡] (29.1)	0.023
契約上の制約がある ^F	11 (8.6)	3 (6.1)	8 (10.1)	0.530
その他	21 (16.4)	10 (20.4)	11 (13.9)	0.336

X²検定

欠損値 給食委員会の開催有無：2，施設側の社員食堂の担当部署：9，

利用者の健康増進に向けた連携：3（連携内容：2，連携が難しい理由：37）

^F Fisherの直接確率法

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 4-1. 施設側と受託側との連携有無による施設の概要

	施設数 (%)			
	合計	連携有り	連携なし	p 値
回答者の所属	n=288	n=135	n=153	
施設側	96 (33.3)	35 [†] (25.9)	61 [†] (39.9)	0.001
受託側	151 (52.4)	71 (52.6)	80 (52.3)	
両方	41 (14.2)	29 [†] (21.5)	12 [‡] (7.8)	
施設の所在地^F	n=289	n=136	n=153	
E自治体	110 (38.1)	49 (36.0)	61 (39.9)	<0.001
D自治体	86 (29.8)	56 [†] (41.2)	30 [‡] (19.6)	
B自治体	53 (18.3)	14 [‡] (10.3)	39 [†] (25.5)	
C自治体	24 (8.3)	13 (9.6)	11 (7.2)	
A自治体	7 (2.4)	2 (1.5)	5 (3.3)	
G自治体	9 (3.1)	2 (1.5)	7 (4.6)	
給食施設（社員食堂）の種別	n=289	n=136	n=153	
特定給食施設	236 (81.7)	118 [†] (86.8)	118 [‡] (77.1)	0.035
その他の施設	53 (18.3)	18 [‡] (13.2)	35 [†] (22.9)	
事業所の業務内容	n=288	n=135	n=153	
事務系	123 (42.7)	53 (39.3)	70 (45.8)	0.293
工場系	44 (15.3)	25 (18.5)	19 (12.4)	
事務系、工場系の両方を含む	121 (42.0)	57 (42.2)	64 (41.8)	
給食運営方式^F	n=289	n=136	n=153	
委託（給食会社）	279 (96.5)	130 (95.6)	149 (97.4)	0.524
委託（その他）	10 (3.5)	6 (4.4)	4 (2.6)	
常勤管理栄養士・栄養士の配置状況	n=289	n=136	n=153	
常勤管理栄養士の配置有り	123 (42.6)	71 [†] (52.2)	52 [‡] (34.0)	0.006
常勤栄養士のみ配置有り	44 (15.2)	19 (14.0)	25 (16.3)	
常勤管理栄養士・栄養士の配置なし	122 (42.2)	46 [‡] (33.8)	76 [†] (49.7)	
平日の昼食利用率	n=286	n=134	n=152	
20%未満	17 (5.9)	6 (4.5)	11 (7.2)	<0.001
20～40%未満	58 (20.3)	32 (23.9)	26 (17.1)	
40～60%未満	64 (22.4)	32 (23.9)	32 (21.1)	
60～80%未満	52 (18.2)	34 [†] (25.4)	18 [‡] (11.8)	
80%以上	53 (18.5)	21 (15.7)	32 (21.1)	
わからない	42 (14.7)	9 [‡] (6.7)	33 [†] (21.7)	

X²検定

欠損値 回答者の所属：1，事業所の業務内容：1，平日の昼食利用率：3

^F Fisherの直接確率法[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 4-2. 施設側と受託側との連携の有無による提供食数と、主食と副食の種類数の比較

		合計	連携有り	連携なし	p 値
		n=288	n=136	n=152	
食数					
朝食	(食)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.242
昼食	(食)	220.0 (120.0 , 430.0)	250.0 (135.3 , 567.8)	200.0 (100.0 , 361.3)	0.015
夕食	(食)	0.0 (0.0 , 18.0)	0.0 (0.0 , 40.0)	0.0 (0.0 , 3.0)	<0.001
その他 (深夜食等)	(食)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.0 (0.0 , 0.0)	0.181
1日合計	(食)	250.0 (130.0 , 520.0)	283.5 (146.3 , 650.0)	234.0 (110.0 , 400.0)	0.009
盛付量の種類		n=195	n=104	n=91	
主食の量	(種類)	3.0 (3.0 , 3.0)	3.0 (3.0 , 3.0)	3.0 (2.5 , 3.0)	0.150
		n=44	n=21	n=23	
副食の量	(種類)	4.0 (3.0 , 6.0)	3.5 (3.0 , 7.0)	5.0 (3.0 , 6.0)	0.962
給食委員会		n=147	n=95	n=52	
開催回数	(回/年)	6.0 (2.0 , 12.0)	12.0 (3.0 , 12.0)	5.5 (2.0 , 12.0)	0.254

中央値 (25, 75パーセンタイル値), Mann-WhitneyのU検定

欠損値 食数: 1, 盛付量の種類 (主食の量: 8, 副食の量: 3)

表 4-3. 施設側と受託側との連携有無による調査の実施状況の比較

	施設数 (%)			
	合計	連携有り	連携なし	p 値
利用者の嗜好や健康意識の調査の実施	n=289	n=136	n=153	
調査している	140 (48.4)	78 [†] (57.4)	62 [‡] (40.5)	0.004
調査していない	149 (51.6)	58 [‡] (42.6)	91 [†] (59.5)	
【実施頻度】	n=127	n=71	n=56	
1回／月	11 (8.7)	7 (9.9)	4 (7.1)	0.329
1回／3か月程度	13 (10.2)	10 (14.1)	3 (5.4)	
1回／6か月程度	19 (15.0)	10 (14.1)	9 (16.1)	
1回／1年	69 (54.3)	34 (47.9)	35 (62.5)	
その他	15 (11.8)	10 (14.1)	5 (8.9)	
【実施主体】	n=111	n=61	n=50	
施設側（事業所）	59 (53.2)	32 (52.5)	27 (54.0)	0.434
受託側（給食会社）	50 (45.0)	27 (44.3)	23 (46.0)	
両方	2 (1.8)	2 (3.3)	0 (0.0)	
【結果の活用】^F	n=139	n=78	n=61	
活用している	133 (95.7)	79 (98.8)	60 (92.3)	0.086
活用していない	6 (4.3)	1 (1.3)	5 (7.7)	
【結果の活用方法】	n=133	n=77	n=56	
献立の見直し ^F	122 (91.7)	70 (90.9)	52 (92.9)	0.76
提供する栄養情報のテーマへの活用	33 (24.8)	23 (29.9)	10 (17.9)	0.113
情報提供方法の見直し	31 (23.3)	18 (23.4)	13 (23.2)	0.983
健康意識の低い利用者に対するアプローチ	15 (11.3)	10 (13.0)	5 (8.9)	0.465
その他 ^F	4 (3.0)	3 (3.9)	1 (1.8)	0.638
盛付量	n=289	n=136	n=153	
主食のご飯を利用者自身が盛り付けられるようにしている	67 (23.2)	25 (18.4)	42 (27.5)	0.068
主食のご飯の量を（ ）種類設定し、提供している	203 (70.2)	107 [†] (78.7)	96 [‡] (62.7)	0.003
副食（主菜や副菜などのおかず）の量を（ ）種類設定し、提供している	47 (16.3)	24 (17.6)	23 (15.0)	0.548
あらかじめ決めた主食量・副食量を盛り付けて提供している （利用者が盛付量を選ぶことはできない）	66 (22.8)	33 (24.3)	33 (21.6)	0.586

X²検定

欠損値 利用者の嗜好や健康意識の調査の実施（実施頻度：13，実施主体：29，結果の活用：1，
結果の活用方法：7）

^F Fisherの直接確率法[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 4-4. 施設側と受託側との連携有無による健康への配慮の状況の比較

	施設数 (%)			
	合計	連携有り	連携なし	p 値
健康に配慮したメニューの継続的な提供	n=289	n=136	n=153	
提供している	109 (37.7)	66 [†] (48.5)	43 [‡] (28.1)	<0.001
提供していない	180 (62.3)	70 [‡] (51.5)	110 [†] (71.9)	
【提供頻度】	n=106	n=65	n=41	
4～5回/週	50 (47.2)	33 (50.8)	17 (41.5)	0.562
2～3回/週	12 (11.3)	6 (9.2)	6 (14.6)	
1回/週	12 (11.3)	7 (10.8)	5 (12.2)	
2～3回/月	13 (12.3)	8 (12.3)	5 (12.2)	
1回/月	16 (15.1)	8 (12.3)	8 (19.5)	
その他	3 (2.8)	3 (4.6)	0 (0.0)	
【1回提供あたりの献立の種類】	n=105	n=64	n=41	
1種類	83 (79.0)	49 (76.6)	34 (82.9)	0.434
2種類以上	22 (21.0)	15 (23.4)	7 (17.1)	
【提供メニュー】	n=99	n=62	n=37	
スマートミールを提供している	43 (43.4)	27 (43.5)	16 (43.2)	0.398
スマートミール以外を提供している	49 (49.5)	29 (46.8)	20 (54.1)	
両方を提供している	7 (7.1)	6 (9.7)	1 (2.7)	
【留意している項目】	n=67	n=39	n=28	
エネルギー	51 (76.1)	29 (74.4)	22 (78.6)	0.690
たんぱく質	32 (47.8)	17 (43.6)	15 (53.6)	0.420
脂質	32 (47.8)	18 (46.2)	14 (50.0)	0.756
炭水化物	23 (34.3)	13 (33.3)	10 (35.7)	0.840
食塩相当量	44 (65.7)	27 (69.2)	17 (60.7)	0.469
食物繊維	17 (25.4)	10 (25.6)	7 (25.0)	0.953
肉・魚の重量	14 (20.9)	8 (20.5)	6 (21.4)	0.928
野菜の重量	37 (55.2)	25 (64.1)	12 (42.9)	0.085
果物の重量	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	—
PFCバランス	7 (10.4)	3 (7.7)	4 (14.3)	0.440
低糖質 ^F	5 (7.5)	2 (5.1)	3 (10.7)	0.642
揚げ物を提供しない ^F	7 (10.4)	5 (12.8)	2 (7.1)	0.690
炒め物を提供しない ^F	1 (1.5)	0 (0.0)	1 (3.6)	0.418
その他 ^F	6 (9.0)	3 (7.7)	3 (10.7)	0.688

X²検定

欠損値 健康に配慮したメニューの継続的な提供（提供頻度：3，1回提供あたりの献立の種類：4，提供メニュー留意している項目：32）

^F Fisherの直接確率法[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 4-5. 施設側と受託側との連携有無によるその他の健康への配慮と栄養情報の提供、イベントの実施状況

	施設数 (%)			
	合計	連携有り	連携なし	p 値
給食施設・売店・自動販売機で提供する食事や商品の健康への配慮	n=288	n=136	n=152	
配慮をしている	163 (56.6)	95 [†] (69.9)	68 [‡] (44.7)	<0.001
配慮をしていない	125 (43.4)	41 [‡] (30.1)	84 [†] (55.3)	
【配慮の内容】	n=163	n=95	n=68	
卓上調味料に減塩タイプを置いている	69 (42.3)	45 (47.4)	24 (35.3)	0.124
卓上調味料を各テーブルに置いていない	107 (65.6)	64 (67.4)	43 (63.2)	0.584
一度に多く出ないような容器に調味料を入れている	41 (25.2)	25 (26.3)	16 (23.5)	0.686
調味料の食塩相当量を表示している	35 (21.5)	21 (22.1)	14 (20.6)	0.816
穴あきレンゲを使用している	25 (15.3)	13 (13.7)	12 (17.6)	0.489
みそ汁の味の濃さが選択ができる	15 (9.2)	6 (6.3)	9 (13.2)	0.132
カップ麺は食塩相当量の低いものも販売している (売店・自販機) ^F	2 (1.2)	1 (1.1)	1 (1.5)	1.000
牛乳やヨーグルト (無糖) を販売している (売店・自販機)	25 (15.3)	19 (20.0)	6 (8.8)	0.051
野菜ジュース (無糖) を販売している (売店・自販機)	34 (20.9)	26 [†] (27.4)	8 [‡] (11.8)	0.016
砂糖を多く含む炭酸飲料・ジュース・コーヒーを置かない (売店・自販機) ^F	4 (2.5)	4 (4.2)	0 (0.0)	0.141
目の高さの取り出しやすい位置に低エネルギーや減塩低塩の食品・菓子を置き、足元の目につきにくい位置に高エネルギーや通常の塩分の食品・菓子を置いている (売店) ^F	6 (3.7)	6 [†] (6.3)	0 [‡] (0.0)	0.041
その他	11 (6.7)	4 (4.2)	7 (10.3)	0.204
栄養に関する情報の提供	n=289	n=136	n=153	
情報の提供を行っている	238 (82.4)	125 [†] (91.9)	113 [‡] (73.9)	<0.001
情報の提供を行っていない	51 (17.6)	11 [‡] (8.1)	40 [†] (26.1)	
【方法・媒体】	n=238	n=125	n=113	
ポスターの掲示	176 (73.9)	91 (72.8)	85 (75.2)	0.671
POPの設置	89 (37.4)	52 (41.6)	37 (32.7)	0.158
卓上メモの設置	74 (31.1)	39 (31.2)	35 (31.0)	0.97
デジタルサイネージでの表示	43 (18.1)	31 [†] (24.8)	12 [‡] (10.6)	0.005
チラシの配布	10 (4.2)	4 (3.2)	6 (5.3)	0.524
社内のイントラネットの活用	41 (17.2)	31 [†] (24.8)	10 [‡] (8.8)	0.001
健康講話 (集団教育) の実施 ^F	6 (2.5)	5 (4.0)	1 (0.9)	0.216
その他	14 (5.9)	9 (7.2)	5 (4.4)	0.364
健康や栄養に関する定期的なイベント	n=289	n=136	n=153	
定期的なイベントを行っている	113 (39.1)	82 [†] (60.3)	31 [‡] (20.3)	<0.001
定期的なイベントを行っていない	176 (60.9)	54 [‡] (39.7)	122 [†] (79.7)	
【イベントの内容】	n=113	n=82	n=31	
健康メニューの提供を伴う「健康フェア」等の実施	91 (80.5)	66 (80.5)	25 (80.6)	0.985
果物や乳製品などの配布 ^F	11 (9.7)	7 (8.5)	4 (12.9)	0.49
ベジチェック等の機器による野菜摂取状況の評価	41 (36.3)	32 (39.0)	9 (29.0)	0.324
骨密度の測定	18 (15.9)	13 (15.9)	5 (16.1)	0.972
簡易貧血検査 (ヘモグロビン測定) ^F	4 (3.5)	4 (4.9)	0 (0.0)	0.574
血管年齢の測定 ^F	28 (24.8)	25 [†] (30.5)	3 [‡] (9.7)	0.027
その他 ^F	14 (12.4)	12 (14.6)	2 (6.5)	0.343

X²検定

欠損値 給食施設・売店・自動販売機で提供する食事や商品の健康への配慮: 1

^F Fisherの直接確率法

[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上

[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 4-6. 施設側と受託側との連携有無による提供した給食の評価の実施状況の比較

	施設数 (%)			
	合計	連携有り	連携なし	p 値
提供した給食の定期的な評価の実施	n=289	n=136	n=153	
評価している	204 (70.5)	109 [†] (80.1)	95 [‡] (62.1)	<0.001
評価していない	85 (29.4)	27 [‡] (19.9)	58 [†] (37.9)	
【評価している項目】	n=198	n=107	n=91	
エネルギー	65 (32.8)	34 (31.8)	31 (34.1)	0.732
たんぱく質	55 (27.8)	29 (27.1)	26 (28.5)	0.818
脂質	53 (26.8)	29 (27.1)	24 (26.4)	0.908
炭水化物	53 (26.8)	29 (27.1)	24 (26.4)	0.908
食物繊維	36 (18.2)	19 (17.8)	17 (18.7)	0.867
食塩相当量	64 (32.3)	36 (33.6)	28 (30.8)	0.666
野菜量	37 (18.7)	18 (16.8)	19 (20.9)	0.466
食品構成	32 (16.2)	19 (17.8)	13 (14.3)	0.508
食材費原価 (コスト)	96 (48.5)	53 (49.5)	43 (47.3)	0.749
売上食数 (出数)	144 (72.7)	82 (76.6)	62 (68.1)	0.181
残菜/喫食量	106 (53.5)	61 (57.0)	45 (49.5)	0.288
利用者の満足度	84 (42.4)	44 (41.1)	40 (44.0)	0.688
利用者からの意見・感想	144 (72.7)	79 (73.8)	65 (71.4)	0.705
その他 ^F	2 (1.0)	1 (0.9)	1 (1.1)	1.000
【評価結果の活用】^F	n=204	n=109	n=86	
活用している	192 (94.1)	106 (97.2)	86 (90.5)	0.070
活用していない	12 (5.9)	3 (2.8)	9 (9.5)	
【評価結果の活用方法】	n=192	n=106	n=86	
献立の見直し	173 (90.1)	98 (92.5)	75 (87.2)	0.276
使用食材の検討	105 (54.7)	59 (55.7)	46 (53.5)	0.764
販売価格の検討	65 (33.9)	34 (32.1)	31 (36.0)	0.563
提供する栄養情報のテーマへの活用	25 (12.3)	16 (14.5)	9 (9.6)	0.280
その他 ^F	23 (12.0)	15 (14.2)	8 (9.3)	0.304
利用者の肥満/やせの分布や、その変化の把握	n=280	n=132	n=148	
肥満/やせの分布を把握し、定期的にその変化を評価している	45 (16.1)	37 [†] (28.0)	8 [‡] (5.4)	<0.001
肥満/やせの分布を把握しているが、その変化を評価していない	60 (21.4)	45 [†] (34.1)	15 [‡] (10.1)	
肥満/やせの分布を把握していない	175 (62.5)	50 [‡] (37.9)	125 [†] (84.5)	
【情報の活用】	n=105	n=82	n=27	
活用している	49 (46.7)	44 [†] (53.7)	5 [‡] (21.7)	0.007
活用していない	56 (53.3)	38 [‡] (46.3)	18 [†] (78.3)	
【情報の活用方法】	n=49	n=44	n=54	
給与栄養量の見直し ^F	28 (57.1)	25 (56.8)	3 (60.0)	1.000
提供する栄養情報のテーマへの活用 ^F	24 (49.0)	22 (50.0)	2 (40.0)	1.000
その他 ^F	5 (10.2)	4 (9.1)	1 (20.0)	0.430

X²検定

欠損値 提供した給食の定期的な評価の実施 (評価している項目: 6) ,

利用者の肥満/やせの分布や、その変化の把握: 9

^F Fisherの直接確率法[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

表 4-7. 施設側と受託側との連携有無による給食委員会の開催状況の比較

	施設数 (%)			
	合計	連携有り	連携なし	p 値
施設側の社員食堂の担当部署	n=280	n=131	n=149	
健康管理部門	14 (5.0)	9 (6.9)	5 (3.4)	0.223
事務部門	217 (77.5)	100 (76.3)	117 (78.5)	
両方	2 (0.7)	2 (1.5)	0 (0.0)	
その他	47 (16.8)	20 (15.3)	27 (18.1)	
給食委員会	n=289	n=136	n=153	
開催している	174 (60.2)	110 [†] (80.9)	64 [‡] (41.8)	<0.001
開催していない	115 (39.8)	26 [‡] (19.1)	89 [†] (58.2)	
【開催状況】	n=173	n=109	n=64	
定期的に開催している	147 (85.0)	95 (87.2)	52 (81.3)	0.294
必要に応じて開催している	26 (15.0)	14 (12.8)	12 (18.8)	
【構成職種】	n=172	n=109	n=63	
施設長	22 (12.8)	13 (11.9)	9 (14.3)	0.655
施設側の産業医・保健師 ^F	31 (18.0)	27 [†] (24.8)	4 [‡] (6.3)	0.002
施設側の社員食堂担当部署の責任者	137 (79.7)	85 (78.9)	51 (81.0)	0.747
施設側の各部署の代表者	58 (33.7)	37 (33.9)	21 (33.3)	0.935
施設側の労働組合員	52 (30.2)	35 (32.1)	17 (27.0)	0.481
受託側の管理担当者	127 (73.8)	81 (74.3)	46 (73.0)	0.852
受託側の責任者	133 (77.3)	83 (76.1)	50 (79.4)	0.627
受託側の管理栄養士・栄養士	121 (70.3)	81 (74.3)	40 (63.5)	0.134
受託側の調理師	36 (20.9)	22 (20.2)	14 (22.2)	0.752
その他 ^F	3 (1.7)	1 (0.9)	2 (3.2)	0.555
【議題】	n=173	n=110	n=63	
献立（ヘルシーメニュー以外）	120 (69.4)	76 (69.1)	44 (69.8)	0.918
献立（ヘルシーメニュー）	86 (49.7)	61 [†] (55.5)	25 [‡] (39.7)	0.046
味付け	82 (47.4)	53 (48.2)	29 (46.0)	0.785
イベント	109 (63.0)	76 [†] (69.1)	33 [‡] (52.4)	0.028
栄養情報提供	28 (16.2)	23 [†] (20.9)	5 [‡] (7.9)	0.026
掲示物	41 (23.7)	29 (26.4)	12 (19.0)	0.276
売上	61 (35.3)	41 (37.3)	20 (31.7)	0.464
販売価格	51 (29.5)	26 [‡] (23.6)	25 [†] (39.7)	0.026
施設・設備	107 (64.8)	75 [†] (68.2)	32 [‡] (50.8)	0.023
食堂環境について	108 (62.4)	76 [†] (69.1)	32 [‡] (50.8)	0.017
利用者の健康診断結果について ^F	11 (6.4)	11 [†] (10.0)	0 [‡] (0.0)	0.008
利用者の健康支援について ^F	18 (10.4)	17 [†] (15.5)	1 [‡] (1.6)	0.003
その他	11 (6.4)	7 (6.4)	4 (6.3)	1.000

X²検定

欠損値 施設側の社員食堂の担当部署：9，給食委員会（開催状況：1，構成職種：2，議題：1）

^F Fisherの直接確率法[†] 調整済みの標準化残差が1.96以上[‡] 調整済みの標準化残差が-1.96以下

資料 7-1. 依頼文書(栄養管理報告書)

2024 年 6 月 24 日

県 部 局
課長 殿

静岡県立大学食品栄養科学部
教授 市川 陽子

厚生労働科学研究費補助金研究に係る栄養管理報告書（事業所）ご提供のお願い

謹啓、時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素より大学における研究，管理栄養士教育にお力添えを賜り，厚く御礼申し上げます。

さて，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「事業所給食における関係者間の連携による栄養管理の推進に向けた研究」の研究班（研究代表者：市川陽子）では，令和 6 年度より 2 年間の計画で調査研究を実施しております。本研究は，事業所特定給食施設での効果的な栄養管理の推進に向けて，該当施設における関係者の連携状況等に関する実態の把握・整理を行うとともに，施設長，給食受託会社，保険者等が連携し，給食を活用した食環境の改善によって生活習慣病リスク者の割合の減少などに取り組む先行事例を収集し，効果的な栄養管理手法の検討を行うものです。

県におかれましては，すでに県職員（管理栄養士）の方に研究協力者としてご参画いただくなど，ご協力をいただいているところですが，下記についてご許可いただきたく，あらためてよろしくお願い申し上げます。

謹白

記

1 事業及び研究課題名

令和 6 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）「事業所給食における関係者間の連携による栄養管理の推進に向けた研究」（研究代表者：市川 陽子）

2 依頼内容

県保健所に事業所特定給食施設から提出された「令和 5 年度栄養管理報告書」全施設分のご提供。

※なるべく全施設分がそろろうよう，複数年度にまたがっても差し支えありません。

3 研究協力自治体として選ばれた理由

全国の都府県・政令指定都市から，地域性，自治体の規模，管内事業所数等を考慮して対象地域を選定し，本県に調査へのご協力をお願いしております。

4 本研究における調査の意義

本研究の成果は，事業所特定給食施設における効果的な栄養管理の推進に向けて，施設設置者，給食受託会社，保険者，自治体等が広く活用できる資料になります。

これは、厚生労働行政の課題である「健康日本 21（第三次）」の栄養・食生活分野の目標達成に直接寄与するものであり、管理栄養士・栄養士の適正な配置が進み、職域における効果的な栄養管理の推進につながることが期待されます。

5 本調査の目的

事業所特定給食施設の施設長、給食受託会社、保険者（事業所）等が連携し、給食を活用した食環境の改善により、利用者のやせ及び肥満の割合、生活習慣病リスク者の割合の減少などに取り組む先行事例を収集し、企業経営における食環境改善の位置づけ、給食受託会社の管理栄養士・栄養士の役割の明確化、効果的な栄養管理手法の提案等を行います。関係者の連携による効果的な栄養管理手法の整理、推進のための資料の作成を行うことが目的です。

6 本調査の方法

ご提供いただく「栄養管理報告書」のデータから、管理栄養士・栄養士の配置状況、業種、食数、給食従事者数、給食利用者の内訳、給食の概要、栄養計画・実施内容とその評価、栄養情報提供の概要、栄養指導、業務委託内容等に着眼してデータを入力し、解析を行います。現状を把握し、管理栄養士・栄養士の配置状況とその他の事項との関連を調べ、優良事例があった場合は、2年目のヒアリング調査対象の候補といたします。

7 本調査の期間（ご提供の時期）とデータご提供の方法

期日：令和6年7月12日（金）。それ以降は7月29日（月）まで随時。

電子データ（Excel ファイル、PDF ファイルのいずれでも可。）での授受を希望いたします。受取り方法につきましては、別途ご相談させていただきます。

8 本調査の参加自治体数

「栄養管理報告書」のご提供は、 、 、 、 、 、 、 、 および に対してお願いしております。

9 予測される利益、および危険性または不利益

予測される利益および危険性は特にありません。

10 有害事象が発生した場合の対応

有害事象の発生はないと考えております。

11 個人情報の保護について

ご提供いただく「栄養管理報告書」データのうち、施設名、報告者名等については、県の法規に則り、個人情報のレベルに合わせて黒塗り等の措置をお願いいたします。なお、本調査の結果は、研究報告書、学会等における口頭発表および学会誌投稿論文として公表されますが、具体的な施設名等が明らかになることは一切ありません。また、本調査で知り得た情報は、本研究の目的以外に使用することは一切なく、データ入手後から5年間、厳重に保管することをお約束いたします。

12 費用・研究協力費

本調査へのご協力における費用のご負担は生じません。また、研究協力費のお支払いもございません。

13 利益相反について

本調査に関わっている者は、利益相反の問題を有しません。

14 倫理委員会での審査

本調査は、静岡県立大学研究倫理審査委員会の審査を受け、承認されています。
(承認番号：6-10)

15 研究組織（研究代表者，研究分担者）

研究代表者： 静岡県立大学食品栄養科学部 教授 市川 陽子

研究分担者： 大阪公立大学生生活科学部 准教授 高橋 孝子

神戸学院大学栄養学部 准教授 田丸 淳子

女子栄養大学栄養学部 助教 山中 沙紀

静岡県立大学大学院薬食生命科学総合学府

博士前期課程 1 年 米倉 嶺

以上

静岡県公立大学法人静岡県立大学
食品栄養科学部フードマネジメント研究室

TEL： 054-264-5512

Email： ichity@u-shizuoka-ken.ac.jp

資料 7-2. 依頼文書(アンケート協力)

2025 年 1 月 14 日

施設長 殿
給食担当部署責任者 各位

静岡県立大学食品栄養科学部
教授 市川 陽子

令和 6 年度 厚生労働科学研究費補助金
「事業所給食における関係者間の連携による栄養管理の推進に向けた研究」
アンケート調査へのご協力をお願い

謹啓、時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

この度、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）「事業所給食における関係者間の連携による栄養管理の推進に向けた研究」（研究代表者：市川陽子）では、あなた様の事業所給食（社員食堂）における食事の提供状況や、施設側（事業所）、受託側（給食会社）の関係者が連携して行っている食環境整備などへの取り組み状況を把握するため、アンケート調査をさせていただくことになりました。

「健康日本 21（第三次）」では、「利用者に応じた食事を提供している特定給食施設の増加」が目標とされており、事業所給食（社員食堂）には、社員の食環境を構成する重要な役割があります。本研究は、職域の給食施設を働き世代の食環境としてどのように活用できるようにしていくか、課題の多い働き世代が健康づくりしやすい環境のモデルを示し、事業所や自治体に使っていただけるようなマニュアルを作成することを目指しております。

ご多忙のところ誠に恐れ入りますが、研究の趣旨をご理解いただき、アンケートにご協力くださいますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

回答時間は、およそ 15 分程度です。Web でのご回答が便利ですので、ぜひご利用ください。（回答フォームへの URL、QR コードは、下記の項目 6 およびアンケート調査票の紙面にございます。）

謹白

記

1 本調査への参加・協力

ご回答は、貴施設（事業所）の給食担当部署の責任者の方、給食業務を委託している給食会社の責任者の方、管理栄養士・栄養士の方のうち、いずれか、または皆様をお願いいたします。

この調査へのご協力は、貴施設の自由な意思によります。調査票へのご回答（Web の回答フォームへの入力または郵送での返信）をもちまして、本調査への参加に同意が得られたものと理解いたします。

2 本調査の方法

同封の「事業所特定給食施設における関係者の連携による栄養管理の推進に向けた研究」調査票（全 3 ページ）をお読みいただき、令和 5 年度（2023 年度）の状況について、該当する記号または語句を選択、また（ ）内に適当な数字・用語または具体例等を記入してご回答いただきます。回答時間はおよそ 15 分程度です。

回答方法は、次の 1) または 2) からお選び下さい。

- 1) Web 回答フォームへの入力（推奨）⇒ <https://questant.jp/q/YFOVEG0A>



- 2) 調査票に直接記入して、返信用封筒で研究代表者宛てに返送

3 調査対象施設として選ばれた理由

全国の都府県・政令指定都市から、地域性、自治体の規模、管内事業所数等を考慮して、■■■■市の定める所定の手続きにより施設情報の提供を受け、貴施設にご回答をお願いしております。

3 本調査の期間

本調査依頼、調査票の到着日～令和 7 年 2 月 28 日（金）。（予備：3 月 10 日（月）。）

※少し遅れてもぜひご回答ください。

4 個人情報の保護について

調査は無記名で行います。回答後の Web または調査票入力データ、調査で知り得た情報等は、本研究の目的以外に使用することは一切なく、静岡県立大学学長の管理のもと、研究期間終了から 5 年後まで厳重に保管することをお約束いたします。その後、適正な方法で処分いたします。

本調査の結果は、研究報告書、学会等における口頭発表および学会誌投稿論文として公表されることがありますが、具体的な自治体名や施設名を明らかにした結果の提示は行いません。ご協力いただいた自治体名のみ、別途、謝辞として記載させていただきます。

5 費用・研究協力費

本調査へのご協力における費用のご負担は生じません。また、研究協力費のお支払いもございません。

6 利益相反について

本調査に関わっている者は、利益相反の問題を有しません。

7 倫理委員会での審査

本調査は、静岡県立大学研究倫理審査委員会の審査を受け、承認されています。
(承認番号：6-10)

8 研究組織（研究代表者、研究分担者）

研究代表者：	静岡県立大学食品栄養科学部	教授	市川 陽子
研究分担者：	大阪公立大学生生活科学部	准教授	高橋 孝子
	神戸学院大学栄養学部	准教授	田丸 淳子
	女子栄養大学栄養学部	助教	山中 沙紀

以上

<ご連絡・お問合せ先> 静岡県立大学食品栄養科学部 栄養生命科学科
フードマネジメント研究室 市川 陽子
TEL： 054-264-5512
Email：ichity@u-shizuoka-ken.ac.jp

資料 7-3. 「事業所特定給食施設における関係者の連携による栄養管理の推進に向けた研究」
(追加アンケート) 調査票

令和6年度 厚生労働科学研究費補助金研究

「事業所特定給食施設における関係者の連携による栄養管理の推進に向けた研究」 調査票

事業所給食（社員食堂）には、社員の食環境を構成する重要な役割があります。健康日本21（第三次）では、「利用者に応じた食事を提供している特定給食施設の増加」が目標とされています。このアンケート調査は、あなたの事業所の給食施設（社員食堂）における食事の提供状況や、関係者が連携して行っている食環境整備などへの取組み状況を把握するためのものです。

お忙しいところ誠に恐れ入りますが、アンケートにご協力くださいますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

※回答時間は、およそ10～15分程度です。Webでの回答もできます。（右のQRコードより。）



令和5年度について、あなたの事業所の給食施設（社員食堂）に関する以下の質問にお答えください。
当てはまる選択肢の□に☑、または（ ）にご記入ください（問7、問8以外）。

問1 回答してくださる方の所属について教えてください。

施設側、受託側の双方がご回答くださる場合は、両方を選択してください。

- ☐ 施設側（事業所）
☐ 受託側（給食会社）

問2 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）は、次のどの県、市または区にありますか。

- ☐ 東京都（ 市・区・町・村）
☐ 静岡県
☐ 大阪市
☐ 兵庫県
☐ 熊本県
☐ その他（ 県・市 ）

問3 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）は、次のどちらに当てはまりますか。

- ☐ 特定給食施設（特定多数人に、継続的に1回100食以上または1日250食以上の食事を提供）
☐ その他の給食施設

問4 あなたの事業所の業務内容は、次のどれに当てはまりますか。

- ☐ 事務系
☐ 工場系
☐ 事務系、工場系の両方を含む

あなたの事業所の給食施設（社員食堂）で、平日の1日に提供する食数を教えてください。

問5 日によって食数に差がある場合は、平日のうち最も食数が多い日について記入してください。

- <朝食> （ ）食
<昼食> （ ）食
<夕食> （ ）食
<その他（深夜食等）> （ ）食

問6 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）の運営方式を選んでください。

- ☐ 直営
☐ 委託（給食会社）
☐ 委託（その他： ）

問7 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）の管理栄養士・栄養士の配置状況について教えてください。

※常勤とは「週32時間以上勤務する人」のことを、非常勤とは「週32時間未満勤務する人」のことを指すこととします。

	施設側（事業所）		受託側（給食会社）	
	管理栄養士	栄養士	管理栄養士	栄養士
常勤	人	人	人	人
非常勤	人	人	人	人

問8 次の帳票や業務について、担当している側（または両方）に○を記入してください。また、作成や分担がない（実施していない）場合は、なしに○を記入してください。

	作成または実施の分担		
	施設側 （事業所）	受託側 （給食会社）	なし
利用者の人員構成表			
給与栄養目標量の設定			
献立の作成			
材料の仕入れ/購入			
調理			
盛付			
配膳			
下膳			
食器洗浄			
施設外調理			
栄養教育			

	作成または実施の分担		
	施設側 （事業所）	受託側 （給食会社）	なし
献立表の掲示			
栄養成分表示			
表示している項目をすべて選択してください。 ☐ エネルギー ☐ たんぱく質 ☐ 脂質 ☐ 炭水化物 ☐ 食塩相当量 ☐ 食物繊維 ☐ 飽和脂肪酸 ☐ その他（ ）			
食堂利用者数の把握			

問9 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）の、平日の昼食利用率に最も近いものを選んでください。（利用率%＝日常的に食堂を利用する社員数÷在館している社員数）

- | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ 20%未満 | ☐ 20～40%未満 | ☐ 40～60%未満 |
| ☐ 60～80%未満 | ☐ 80%以上 | ☐ わからない |

問10 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）では、利用者の嗜好や健康意識について、定期的に調査を行っていますか。

- ☐ 調査していない
- ☐ 調査している
- ・実施頻度
- | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| ☐ 1回/月 | ☐ 1回/3か月程度 | ☐ 1回/6か月程度 | ☐ 1回/1年 |
| ☐ その他（ | ） | | |
- ・実施主体
- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| ☐ 施設側（事業所） | ☐ 受託側（給食会社） |
|-----------------------------------|------------------------------------|

問11 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）における、利用者の嗜好や健康意識の調査結果の活用について教えてください。

- ☐ 活用していない
- ☐ 活用している
- ↳ **どのように活用していますか。当てはまるものをすべて選択してください。（複数回答）**
- | | |
|-------------------------------------|--|
| ☐ 献立の見直し | ☐ 提供する栄養情報のテーマへの活用 |
| ☐ 情報提供方法の見直し | ☐ 健康意識の低い利用者に対するアプローチ |
| ☐ その他（ | ） |

問12 盛付量について、利用者が自分にとっての適当量を選ぶことはできますか。

- ☐ 主食のご飯を利用者自身が盛り付けられるようにしている
- ☐ 主食のご飯の量を（ ）種類設定し、提供している
- ☐ 副食（主菜や副菜などのおかず）の量を（ ）種類設定し、提供している
- ☐ あらかじめ決めた主食量・副食量を盛り付けて提供している（利用者が盛付量を選ぶことはできない）

問13 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）では、**昼食に「スマートミール[®]」**などの健康に配慮したメニューを継続的に提供していますか。

※健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事を、継続的に、健康的な環境で提供する店舗・事業者を認証する「スマートミール認証制度」の基準に沿った食事。

- ☐ 提供していない
- ☐ 提供している
- ・提供頻度
- | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| ☐ 4～5回/週 | ☐ 2～3回/週 | ☐ 1回/週 | ☐ 2～3回/月 |
| ☐ 1回/月 | ☐ その他（ | | ）例：2ヶ月に1回、10日間のフェアを実施。 |
- ・1回提供あたりの献立の種類
- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| ☐ 1種類 | ☐ 2種類以上 |
|------------------------------|--------------------------------|
- ・提供している健康に配慮したメニューについて
- ☐ スマートミールを提供している
- ☐ スマートミール以外を提供している
- ↳ **留意している項目をすべて選択してください。（複数回答）**
- | | | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| ☐ エネルギー | ☐ たんぱく質 | ☐ 脂質 | ☐ 炭水化物 | ☐ 食塩相当量 |
| ☐ 食物繊維 | ☐ 肉・魚の重量 | ☐ 野菜の重量 | ☐ 果物の重量 | ☐ PFCバランス |
| ☐ 低糖質 | ☐ 揚げ物を提供しない | ☐ 炒め物を提供しない | ☐ その他（ | ） |

問14 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）・売店・自動販売機で提供する**食事や商品**について、問13で回答したものの以外に健康への配慮をしていますか。

- ☐ 配慮をしていない
- ☐ 配慮をしている
- ↳ **どのような配慮をしていますか。当てはまるものをすべて選択してください。（複数回答）**
- | | |
|--|---|
| ☐ 卓上調味料に減塩タイプを置いている | ☐ 卓上調味料を各テーブルに置いていない |
| ☐ 一度に多く出ないような容器に調味料を入れている | ☐ 調味料の食塩相当量を表示している |
| ☐ 穴あきレンゲを使用している | ☐ みそ汁の味の濃さが選択ができる |
| ☐ カップ麺は食塩相当量の低いものも販売している（売店・自販機） | ☐ 牛乳やヨーグルト（無糖）を販売している（売店・自販機） |
| ☐ 野菜ジュース（無糖）を販売している（売店・自販機） | ☐ 砂糖を多く含む炭酸飲料・ジュース・コーヒーを置かない（売店・自販機） |
| ☐ 目の高さの取り出しやすい位置に低エネルギーや減塩低塩の食品・菓子を置き、
足元の目につきにくい位置に高エネルギーや通常の塩分の食品・菓子を置いている（売店） | |
| ☐ その他（ | ） |

問15 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）では、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行っていますか。

- ☐ 情報の提供を行っていない
- ☐ 情報の提供を行っている
- ↳ **どのような方法・媒体を用いて行っていますか。当てはまるものをすべて選択してください。（複数回答）**
- | | |
|--|--|
| ☐ ポスターの掲示 | ☐ POPの設置 |
| ☐ 卓上メモの設置 | ☐ デジタルサイネージでの表示 |
| ☐ チラシの配布 | ☐ 社内のイントラネットの活用 |
| ☐ 健康講話（集団教育）の実施 | ☐ その他（ |

問16 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）では、利用者に対して、健康や栄養に関する定期的なイベントを行っていますか。

- ☐ 定期的なイベントを行っていない
- ☐ 定期的なイベントを行っている
- ↳ **どのようなイベントを行っていますか。当てはまるものをすべて選択してください。（複数回答）**
- | | |
|--|--------------------------------------|
| ☐ 健康メニューの提供を伴う「健康フェア」等の実施 | ☐ 果物や乳製品などの配布 |
| ☐ ベジチェック等の機器による野菜摂取状況の評価 | ☐ 骨密度の測定 |
| ☐ 簡易貧血検査（ヘモグロビン測定） | ☐ 血管年齢の測定 |
| ☐ その他（ | ） |

問18 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）における、提供した給食（食事）の評価結果の活用について教えてください。

- ☐ 活用していない
☐ 活用している

↳ どのように活用していますか。当てはまるものをすべて選択してください。（複数回答）

- | | |
|----------------------------------|---|
| ☐ 献立の見直し | ☐ 使用食材の検討 |
| ☐ 販売価格の検討 | ☐ 提供する栄養情報のテーマへの活用 |
| ☐ その他（ | ） |

問19 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）では、給食業務担当責任者が社員食堂利用者の肥満／やせの分布や、その変化を把握していますか。

- | | |
|---|-------|
| ☐ 肥満／やせの分布を把握し、定期的にその変化を評価している。 | →問20へ |
| ☐ 肥満／やせの分布を把握しているが、その変化を評価していない。 | →問20へ |
| ☐ 肥満／やせの分布を把握していない。 | →問21へ |

問20 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）における、社員食堂利用者の肥満／やせの分布に関する情報の活用について教えてください。

- ☐ 活用していない
☐ 活用している

↳ 社員食堂として、どのように活用していますか。当てはまるものをすべて選択してください。（複数回答）

- | | |
|---|---|
| ☐ 給与栄養量の見直し | |
| ☐ 提供する栄養情報のテーマへの活用 | |
| ☐ その他（ | ） |

問21 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）における、施設側の社員食堂の担当部署はどこですか。

- | | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|
| ☐ 健康管理部門 | ☐ 事務部門 | ☐ その他（ | ） |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|

問22 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）では、給食委員会（栄養管理や給食管理に関する会議）を開催していますか。

- ☐ 開催していない
☐ 開催している

↳ ☐ 定期的に開催している（ 回/年）
☐ 必要に応じて開催している（ ）カ月に（ ）回程度

↳ 給食委員会を構成するメンバーはどなたですか。当てはまるものをすべてを選択してください。（複数回答）

- | | |
|--|---------------------------------------|
| ☐ 施設長 | ☐ 施設側の産業医・保健師 |
| ☐ 施設側の社員食堂担当部署の責任者 | ☐ 施設側の各部署の代表者 |
| ☐ 施設側の労働組合員 | |
| ☐ 受託側の管理担当者（エリアマネージャー等） | ☐ 受託側の責任者（店長等） |
| ☐ 受託側の管理栄養士・栄養士 | ☐ 受託側の調理師 |
| ☐ その他（ | ） |

↳ 給食委員会では、主に、どのようなことを議題にしていますか。当てはまるものをすべて選択してください。（複数回答）

- | | |
|---|---------------------------------------|
| ☐ 献立（ヘルシーメニュー以外） | ☐ 献立（ヘルシーメニュー） |
| ☐ 味付け | ☐ イベント |
| ☐ 栄養情報提供 | ☐ 掲示物 |
| ☐ 売上 | ☐ 販売価格 |
| ☐ 施設・設備 | ☐ 食堂環境について |
| ☐ 利用者の健康診断結果について | ☐ 利用者の健康支援について |
| ☐ その他（ | ） |

問23 あなたの事業所の給食施設（社員食堂）では、施設側の社員食堂担当部署と受託側（給食会社）との間で、利用者の健康増進に向けた連携を図っていますか。

- ☐ 連携している

↳ 連携している内容をすべて選択してください。（複数回答）

- | | |
|--|---|
| ☐ 利用者集団の肥満／やせの割合（BMIの分布など）の把握 | ☐ 利用者集団の健康診断の結果の共有 |
| ☐ 利用者の健康支援に関する話し合い | ☐ 栄養教育の実施 |
| ☐ 健康に関するイベントの共催 | ☐ 利用者集団の喫食実績内容 |
| ☐ その他（ | ） |

- ☐ 連携が難しい

↳ 今後、連携する予定はありますか。

- ☐ 連携する予定はない

↳ 連携が難しい理由をすべて選択してください。（複数回答）

- | | |
|---|---|
| ☐ 時間がない | |
| ☐ 人手が足りない | |
| ☐ 話し合う場が持ちにくい | |
| ☐ どのような連携が必要かわからない | |
| ☐ 連携する方法がわからない | |
| ☐ 個人情報の共有ができない | |
| ☐ 契約上の制約がある | |
| ☐ その他（ | ） |

- ☐ 連携するために、準備を始めている

↳ どのような準備をしていますか。すべて選択してください。（複数回答）

- | | |
|--|---|
| ☐ 担当者同士による話し合いの場の調整 | |
| ☐ 施設側の産業医や保健師と受託側の担当者との話し合いの場の調整 | |
| ☐ 受託側から施設側に対する利用者の健康課題に関する情報共有の依頼 | |
| ☐ その他（ | ） |

ご協力いただき、誠にありがとうございました。

6. 事業所特定給食施設における関係者間の連携による 栄養管理の事例に関する文献調査

研究分担者 田丸 淳子 神戸学院大学
研究分担者 山中 沙紀 女子栄養大学
研究協力者 米倉 嶺 静岡県立大学大学院

研究要旨

事業所給食においても、健康日本 21（第三次）のビジョンや方向性に基づき、勤労者の健康に働きかける必要がある。そのためには、管理栄養士・栄養士を中心とした関係者間の連携が不可欠であることが予測できる。そこで、日本における事業所給食施設の栄養管理に関する先行研究について調査すること、その中でも管理栄養士・栄養士を含む関係者が連携した栄養管理に関する研究を整理することを目的とした。さらに、海外における勤労者の食堂での栄養管理に関する研究のレビューを行い、日本においても活用できる事例があるか検討した。

国内の栄養管理報告書に関する学術論文と、関係者間の連携に関する国内外の学術論文について調査を行った。栄養管理報告書に関する国内の報告は 2 例と非常に少なく、近年の栄養管理報告書の全体像を把握することはできなかった。したがって、近年の栄養管理報告書の状況を調査し整理する必要がある。

また、事業所給食における関係者間の連携に関しては、直接的な報告は見つけることができなかった。しかしながら、事業所給食で提供される食事の健康への影響に関する論文では、事業所給食の食事が体重管理、エネルギー摂取量の減少に関係しており、事業所給食の栄養管理の重要性が報告されていた。また、勤労者の食事選択に関する論文では、勤労者が自然に健康につながる食事を選択するための取組として、食事選択の傾向を把握し、献立の工夫や支援的な介入が必要であると報告しており、管理栄養士・栄養士を中心とした関係者間の関わり的重要性が示唆された。また海外では食堂も含めた食環境整備のガイドラインが整備されている事例もあり、それらにおいても栄養専門職（管理栄養士・栄養士）が中心となって事業所給食での栄養管理を行うことの重要性が示されていた。

本文献レビューにより、事業所給食における適切な栄養管理が勤労者の健康に影響すること、勤労者が適切な食事を選択する取組が有用であることは確認できたが、今後はこれらの関係者間の連携による相乗作用について調査する必要がある。

A. 研究目的

健康日本 21（第三次）では、「全ての国民が健やかで心豊かに生活できる持続可能な社会の実現」を目指すために、①誰も取り残さない健康づくりの展開と、②より実効性をもつ取組の推進を行うこととしている。このビジョンの実現のため、①健康寿命の延伸・健康格差の縮小、②個人の行動と健康状態の改善、③社会環境の質の向上、④ライフコースアプローチを踏まえた健康づくりの4つを基本的な方向性としている¹⁾。事業所給食施設においても、これらのビジョンや方向性を踏まえ、事業所給食を提供される機会がある勤労者、食堂の利用者のための食環境整備に取り組む必要がある。しかしながら、日本において事業所給食や勤労者を対象に行われた文献レビューは見当たらない。

そこで、本章の文献調査の目的は大きく分けて3つの視点から整理を行った。まず、①日本における事業所給食施設の栄養管理に関する先行研究について調査すること、その中でも②管理栄養士・栄養士を含む関係者が連携した栄養管理に関する研究を整理することを目的とした。さらに、③海外における勤労者の食堂での栄養管理に関する研究のレビューを行い、日本においても活用できる事例があるか探索した。

これら3つの視点の文献調査から、日本の事業所給食施設でこれまでに実施されている、効果的な栄養管理を推進するための課題とその解決策を検討した。

B. 研究方法

1. 使用した文献データベース

検索には、文献データベースである J-

STAGE、CiNii、医中誌、PubMed、Google Scholar を使用した。

2. 検索キーワード

1) 栄養管理報告書に関する文献

本研究班の1年目の調査研究として、各自治体の保健所に提出された栄養管理報告書から、施設の特徴等と栄養管理の関連を検討することから、類似する先行研究がないか、「栄養管理報告書」、「栄養管理状況報告書」をキーワードとし、国内の文献を検索した。

2) 日本における事業所給食施設の栄養管理に関する文献

日本における事業所給食施設の栄養管理に関する研究について整理するため、「事業所」、「事業所給食」、「社員食堂」をキーワードとし、国内の文献を整理した。

3) 海外における勤労者の食堂の栄養管理に関する文献

海外における、勤労者の食堂の栄養管理に関する先行研究については、“workplace”、“cafeteria”、“environmental intervention”、“employee”、“nutrition”をキーワードとして関連する文献のハンドリサーチを行い、文献を抽出した。抽出した論文の Abstract から本研究との関連性を確認した。

C. 研究結果

1. 栄養管理報告書に関する文献について

日本における、栄養管理報告書に関する文献は2報抽出された（表1）。

1) 栄養管理報告書の書式についての報告

神田ら（2012）²⁾は、114自治体（都道府

県、保健所を設置する市及び特別区)のうち、「病院・介護保険社会福祉施設用」87自治体と「事業所用」86自治体の栄養管理報告書を分析し報告している。以後、「事業所用」の内容を抜粋する。「事業所用」の報告書の書式において、『対象集団の特性の把握』に必要な給食対象集団の特性(性別・年齢階級・身体活動レベル別の人数)と給食対象者人数のいずれの記載も求めてない自治体が2.3%認められた。また、給与栄養目標量の記載を求めている自治体は94.2%認められた一方、食事摂取量の記載を求めている自治体は11.6%であった。栄養管理の手順に即した書式の検討、自治体の給食施設に対する指導・助言業務における栄養管理報告書の活用とその効果の公表により、給食施設に栄養管理報告書の意義を伝える必要があると結論している。

2) 栄養管理報告書における災害時の給食・栄養管理対応の状況についての報告

丹羽ら(2024)³⁾は、都道府県、特別区、指定都市、中核市、政令市157自治体の栄養管理報告書について、災害時対応に関する項目の記載を抽出し報告している。なお、この報告では給食施設の種別による分類はされていない。災害時の対応に関する項目がない自治体は13自治体(8.3%)で、1項目以上の記載がある自治体は144自治体(91.7%)であった。一方で、「災害時の連絡体制の有無」や「災害時の対応に関する研修の有無」は項目として設定している自治体が少なかった。栄養管理報告書の作成は施設の栄養管理の課題発見につながるため、災害時対応に関する項目設定が給食施設の災害時対応への意識づけとなることを示唆している。加えて、自治体としても特定給食

施設における災害時の対応支援に関する業務を、行政管理栄養士の業務として位置付けていくことが望ましいと結論している。

2. 日本における事業所給食施設の栄養管理に関する文献

日本における事業所給食施設の栄養管理に関する文献を表2-1、2-2に示す。日本において、事業所給食や社員食堂を対象に行われた研究は少なく、また論文の種類も資料や短報、研究ノートといった論文が多かった。

国内の論文においては、事業所給食の関係者間の連携による栄養管理に関する報告を見つけることはできなかった。

1) 日本における事業所給食の実態に関する論文(表2-1)

本文献レビューで抽出された日本における事業所給食施設の論文のうち、最も古い論文は2003年に鋳らが報告した、熊本県の一事業所給食施設の給食内容に関する研究である⁴⁾。この研究では、一事業所給食施設の定食献立の使用食品や食品群、調理法を解析している。その結果、栄養素等給与目標量に対する実給与量は食塩相当量でやや多く、カルシウム量で少ない結果となった。

また、飯澤ら(2009)は⁵⁾、一自治体の事業所特定給食施設等における、従業員の栄養管理及び健康教育の実態を把握し、報告した。その結果、給食利用者の健康状態を把握している施設は全体の45.9%、利用者の栄養状態に基づいた給与栄養目標量を設定している施設は51.4%であった。特に、規模の小さな施設において、給与栄養目標量を設定している施設の割合が少ない結果であった。

高橋らは(2020)⁶⁾、衛生行政報告例からみた事業所給食施設における栄養士と管理栄養士の配置の現状について報告している。事業所給食の施設数は平成 15 年度以降減少しており、特に小規模施設での減少が大きいことを報告している。一方、管理栄養士が配置された大規模の事業所給食施設数と管理栄養士の配置率は高くなっていた。

村田ら(2020)⁷⁾は職員食堂利用者の食堂利用頻度や食堂の役割の認識、利用理由を調査し、利用頻度に関わらず利用者は食堂の役割を「食事の場」、「金銭面のサポート」、「身体の健康の保持増進」といった福利厚生や健康管理と認識しており、実際の利用理由も「職場から近い」、「安く食べられる」、「食事に時間がかからない」といった福利厚生面であることを報告している。そのため、提供メニューを健康に配慮した内容とすることで、喫食者が意識せずに健康管理の取組につなげることができる可能性を述べている。

また、奥園ら(2022)⁸⁾が、24 時間稼働事業所の食堂で、日勤者 1,894 名、交替制勤務者 5,537 名について主菜、副菜、セット形態、デザートメニュー選択割合を比較した。結果として、日勤群に比べ、交替群は揚げ物や肉料理を選択する割合が高いこと、セット形態では主菜(米飯+汁物+主菜+副菜セット)の選択割合は日勤群で高く、麺類や単品もの(カレーライスか丼物+汁物+副菜セット)の選択割合は交替群で高いこと、深夜は他の時間帯よりも麺類と甘いデザートの選択割合が高く、勤務形態による食事の選択に違いがあることを報告している。

また、2018 年より開始した「健康な食事・

食環境」認証制度のスマートミールの提供状況について調査した報告⁹⁾や、従業員食堂を利用した栄養教育の実施可能性について検討した論文¹⁰⁾も報告されている。

最近の佐藤らの報告では¹¹⁾、日本の勤労者を対象に、社員食堂の設置・利用割合と地域・業種の分布、社員食堂の利用に関する社会人口統計学的要因と利用理由について横断調査を実施した。その結果、社員食堂があると回答したものは全体の 27%であり、社員食堂を全く利用していない者と毎日利用している者の二極化がみられた。さらに、利用者は男性や 20 歳代、高学歴者に多い結果であった。

2) 日本の事業所給食の場を利用した介入事例(表 2-2)

事業所給食施設を活用した介入事例の報告もあった。

富澤ら(2010)¹²⁾は、事業所に勤務する男性社員 18 名を 6 か月後の体重変化により、体重減少群 11 名と体重維持・増加群 7 名の 2 群として比較した。結果、平均エネルギー選択量は、体重減少群 676±73 kcal、体重維持・増加群 709±64 kcal であり、両者の間には有意な差が認められた。たんぱく質、脂質、脂質エネルギー比率も体重維持・増加群に比べ体重減少群で有意に少なかった。昼食の選択エネルギー量の分布を 100 kcal 単位で見ると、最頻値は体重減少群で 600~700 kcal、体重維持・増加群では 700~800 kcal であった。また、有意差はみられなかったが、体重減少群の食堂利用率は 72.2%であるのに対し、体重維持・増加群では 64.8%であった。適正体重を目標に減量の必要がある場合において、600~700 kcal 程度の昼食を継続的に摂取することは

効果がある可能性があることが示唆された。

奥藺ら（2024）¹³⁾は、社員食堂における夜間の健康的なセットメニューの提供がメタボリックシンドローム指標等の健康指標に効果を及ぼすか、層別無作為化比較対照試験を実施し、介入群では対照群と比べて、介入後の腹囲減少量が多い傾向となったことを報告している。

3. 海外における勤労者の食堂の栄養管理に関する文献(表 3)

1) 勤労者の食選択に関する研究(表 3-1)

海外の論文を勤労者についてのキーワードで検索すると、食選択に関する論文が抽出された。

Elizabeth V ら（2019）¹⁴⁾はオランダ企業 7 社の従業員 45 名を対象に調査を行い、食品選択の最も重要な要因として「健康性」、「価格」、「味」を挙げ、健康性はそれほど重要な役割を果たしていないことを述べた。より健康的な食品を選ぶために、従業員は健康的な食品の選択肢を増やすこと、知識を提供すること、価格を変えること、健康的な食品を目立つように置くことを提案している。

K Glanz ら（1998）¹⁵⁾は全米の成人 2,967 人の回答の分析で、食品選択において最も重視するものは味、価格、栄養、利便性、体重管理の順であったこと、高齢者ほど栄養と体重コントロールが重要だが、若年者であるほど価格と利便性が重要であること、女性は男性に比べ、味、栄養、価格、体重コントロールが重要であること、低所得者は価格と利便性が重要であることを報告している。また、健康的なライフスタイルの人にとっては栄養や体重コントロールが重要で、

食品選択に自ら関わること、高齢者や健康的なライフスタイルの人は野菜や果物を食べる可能性が高いこと、若年者、男性、低所得者、黒人はファストフードをよく食べており、栄養や体重コントロールの重要さではなく、利便性を重視していることを報告している。

一方、日本においても勤労世代の食選択に関する研究は行われており、林ら（2015）¹⁶⁾は成人における食品選択で重視する要因では、「200 万円未満」や「ゆとりなし」は「600 万円以上」や「ゆとりあり」に比べて価格や量・大きさのオッズ比が高く、おいしさや産地、栄養価などは低いことを報告し、経済的要因が食の選択に関係することを述べている。

2) 海外の社員食堂の食環境整備の実態(表 3-2)

海外では、社員食堂において食環境整備を通じた勤労者へのアプローチが促進されている。

アメリカでは、“Healthy foodservice guidelines”が作成されている¹⁷⁾。このガイドラインではカフェテリアだけではなく、カフェ、バー、料理店、売店、雑貨店、自動販売機を対象の施設とする食環境のガイドラインとなっている。フードサービス等の食品、栄養素、環境支援、コミュニティ開発、食品の安全性及び行動デザインの一定の基準について示されている。

SBJ Pitts らの報告では（2016）、そのガイドラインを導入している 5 つの病院の食堂と 4 つの企業の食堂におけるガイドライン導入の障壁と促進要因について調査が行われていた¹⁸⁾。その結果、ガイドライン導入の促進要因として「リーダーシップによ

る支援」、「適切なベンダーの選定」、「栄養士による導入支援」が挙げられ、導入の障壁としては「ベンダーの選定不備」、「顧客からの苦情」、「メニュー表示に必要な専門知識の不足」が挙げられた。

またオランダの研究では、中小企業に焦点を絞って、職場の食環境の実態を明らかにする論文が報告されている^{19, 20)}。

L Geboers らは¹⁹⁾、オランダの中小企業で働き、社内の飲食部門を担当する 315 名を対象に、食環境に関する質問調査を行った。その結果、ほとんどの中小企業で社員食堂を設けておらず、果物や野菜の提供も食品と飲料の割引も行っていなかった。また中小企業の多くは、企業特性が食環境に大きな影響を与えていた。

また同じ L Geboers らの報告では(2025)²⁰⁾、中小企業の中でもデスクワーク型、現場での肉体労働型、またモバイルワーク型の 3 つのタイプの企業間で、職場の食環境の認識に顕著な違いがあることを明らかにしている。一方、いずれのタイプの企業においても、健康的で持続可能な食品に関する金銭的インセンティブや食品政策が著しく欠如していることも報告している。

3) 諸外国における職場への食環境の介入研究(表 3-3)

海外の報告として、Rachel Pechey ら(2019)²¹⁾は、パイロットスタディではあるが、社員食堂においてより健康的、すなわちエネルギーの低い食事の選択肢を増やすことで、社員の健康に貢献できる可能性を報告している。この研究では、社員食堂(カフェテリア)に、より健康的な選択肢として調理した食べ物(料理)やサンドウィッチ、120 kcal/パック未満の塩味系スナックや

150 kcal/パック未満の甘いスナック、50 kcal/パック未満の冷たい飲み物の割合を増やし、反対に砂糖や食塩を加えていない果物、ナッツ、種子などのスナックを除く、エネルギーの高い商品を撤去した食環境がデザインされた。6 つの社員食堂での調査の結果、これらの食品からのエネルギー摂取量が減少し、カフェテリア全体の食品からのエネルギー摂取量も減少した。商品の入れ替えによる収益への影響はなかった。エネルギー摂取量の自然な減少が勤労者の健康に与えた影響に関する結果は示されていないが、食環境の調整によって収益に影響することなく、エネルギー摂取量の削減が実現できる可能性を示している。一方で、筆者らは今回の結果が対象としたカフェテリアの利用者が代替食品に対して馴染みがあった可能性もあり、個人レベルのデータを利用した研究の必要性を述べている。

Maya K ら(2017)²²⁾は、利用者のおよそ 8 割が教員や事務職員である大学カフェテリアのメインディッシュとサイドディッシュを見直したところ、メインディッシュ、サイドディッシュともに売上、収益は増加した。メインディッシュでは、不飽和脂肪酸は増加、飽和脂肪酸とナトリウムが減少しサイドディッシュでは、エネルギーと不飽和脂肪酸が減少、食物繊維とナトリウムが増加した。メニューの再設計により、栄養が向上し、売上と収益が増加したことを報告した。

Maggie R ら(2023)²³⁾は、職場介入がカフェテリアでの食品選択、食事の質及び BMI に与える影響を検討するために行った病院の従業員 602 名を対象とした調査の二次解析について報告している。この報告で

は、不健康な食品選択を行い心臓代謝リスクの高い群において、食生活の改善と体重増加予防のための行動介入を行った結果、カフェテリアでの購入品の栄養価が改善されていた。また、その効果は金銭的インセンティブがあることにより向上したと述べている。

Ashika Naicker ら (2021) ²⁴⁾ のシステマティックレビューでは、成人における健康的な食生活の促進と健康リスクの低減のための、職場食堂やその他の支援的介入の有効性に関するエビデンスを評価するために、原著論文 55 報について分析している。結論として、職場のカフェテリア及び支援的な介入（食品の質や量、教育や動機づけ）により、果物と野菜の摂取量増加、食事摂取量の改善、健康状態の改善、健康的な食品の売上の増加につながる事が述べられているが、いずれの論文でも管理栄養士、栄養士の配置の有無には触れられておらず、ブラジルの研究者らの報告 1 報のみ「nutritionist が野菜や果物の推進の重要性を認識するようになり、メニュー作成や調理の監督を行っている」という記述が確認できた。

海外では、Mariana Carrera ら (2020) ²⁵⁾ が、病院のカフェテリアを利用する従業員で、血液検査とオンラインの健康質問票に回答した 1,223 名を対象とした調査結果を報告している。結果として、血糖値やコレステロール値が高い生活習慣病の高リスク群は、低リスク群に比べてカフェテリアでの支出が多く、エネルギー、飽和脂肪酸、コレステロールを多く摂取していた。また、医療従事者によるフォローアップを推奨するレターにより、高リスク群は検査後 1～2 か月においてはカフェテリアでの食事を減ら

すことが示された。

D. 考察

本研究レビューでは、①日本における事業所給食施設の栄養管理に関する先行研究について調査すること、その中でも、②管理栄養士・栄養士を含む関係者が連携した栄養管理に関する研究を整理することを目的とした。さらに、③海外における勤労者の食堂での栄養管理に関する研究のレビューを行った。

1. 栄養管理報告書に関する文献について

本研究では 1 章において、栄養管理報告書のデータを用いて事業所給食施設の栄養管理状況の把握を行った。そこで本章では、関連する先行研究の整理を行った。

栄養管理報告書に関する文献については、国内の報告を調査し、2 報を確認した。うち 1 報は、栄養管理報告書の書式について全国調査を実施していた。事業所の書式では、対象集団の特性を把握できる性別、年齢階級、身体活動レベル別の人数を同時に把握していたのは 25 自治体 (29.1%)、これらの記入欄がなかったのは 50 自治体 (58.1%) など、食事摂取基準を活用した栄養管理の PDCA サイクルに基づいた運営について確認できる項目の設定がなされている自治体は多くなかった。このように、この論文では、全国の栄養管理報告書の書式について整理されていたが、報告年が 2012 年であり、2025 (令和 7) 年現在の状況を適切に評価するには、新たな調査と整理が必要である。

他方の丹羽ら (2024) ³⁾ の 1 報は、2022 年 5 月現在の全国規模の報告ではあるが、栄養管理報告書の災害時対応に関する項目

の記載について抽出し報告しているため、近年の栄養管理報告書の一部の報告であり、全体の項目設定や構成について整理されているものではない。

以上より、近年の栄養管理報告書の構成や項目について、PDCA サイクルの考え方をふまえた分析についての報告を見つけることができず、本研究において近年の栄養管理報告書に設定されている項目について整理し、課題抽出する意義は大きいと考える。

2. 事業所給食の関係者間の連携による 栄養管理に関する文献について

国内外の論文を調査したが、事業所給食の関係者間の連携が直接的に栄養管理に関係することを示した報告を見つけることはできなかった。

しかし、国内外を問わず、適切な昼食を選択することで、エネルギー量、飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸、食物繊維等の適切な摂取につながり、社員食堂でのランチが勤労者の健康にとって重要であることが報告されていた。国内においては、社員食堂や事業所給食施設の使用し、対象者に見合ったエネルギー量や栄養素量の食事を提供することや、栄養教育プログラムを行うことで利用者の健康状態が改善することが介入研究により明らかにされており^{12,13)}、勤労者への健康増進に事業所給食施設の場の活用は欠かせないと考えられる。

一方、海外では、食環境整備の一環として、社員食堂で提供される食事や食品のあり方のガイドライン¹⁷⁾が定められている国もあり、その促進には栄養士の導入支援の必要性も明らかにされている¹⁸⁾。また、勤労者

の食品・食事の適切な選択には、健康につながる品物の選択肢を用意し、食環境を整えることの重要性が示されていた。さらに、栄養介入の効果は、金銭的インセンティブがあることでより明確であったとの報告もある²³⁾。食事選択には、性別や勤務形態、社会経済的背景が関係するため、栄養教育の際にはそのことにも十分に配慮する必要がある。また、栄養教育の効果は短期間で低下するという報告もあった。

現在、中小企業の事業所給食施設における管理栄養士・栄養士の配置率は極めて低い⁶⁾。すべての勤労者が健康の保持増進に努められるようにするためには、管理栄養士・栄養士の必要性、配置の有効性が事業者に理解されることであると思われる。これについては今後の課題と考える。

また、事業所給食施設の存続には収益性も大きく影響することから、利用者の嗜好によって健康的なメニューを選択してもらえるような「食事の質の担保」、「売れる健康的なメニュー」による食環境整備を、管理栄養士・栄養士が中心になって取り組むことの重要性が改めて明らかになった。

今回の文献レビューでは、事業所給食における管理栄養士・栄養士の配置の有無による栄養管理の状況について比較した文献を探すことはできなかったが、対象者特性を把握して健康や食事に関する課題を分析したうえで、栄養管理のPDCA サイクルを実現するためには、管理栄養士・栄養士を中心とした関係者間の連携が必須であることは予測できる。管理栄養士・栄養士を中心とした事業所給食の関係者間の連携による勤労者の健康への直接的な影響について、今後検討する社会的意義は大きいと考える。

E. 結論

本章では、栄養管理報告書、事業所給食の関係者間の連携による栄養管理に関する文献調査を行った。

栄養管理報告書に関する文献として抽出できたのは2報であり、現在の栄養管理報告書の構成や項目設定について、PDCAサイクルに基づいて整理することはできなかった。また、事業所給食の関係者間の連携による栄養管理に関する文献は、直接的な関係を示す報告は見つけられなかった。しかしながら、国内外で事業所給食施設の設置状況、管理栄養士・栄養士の配置状況などについては報告されており、さらに管理栄養士・栄養士の配置が、事業所給食施設や社員食堂の場を利用した勤労者の栄養状態の改善や意識の向上に有益であるとの報告は確認できた。文献レビューから、事業所給食は勤労者の健康に貢献することが可能であり、貢献するためには、食環境整備と栄養教育の充実を行い、勤労者の自然な食選択に働きかける必要がある。これらを継続的に実施するためには、管理栄養士・栄養士を中心とした関係者間の連携が重要であることが予測できた。したがって、本研究により、近年の栄養管理報告書の項目の課題抽出や事業所給食の関係者間の連携による勤労者の健康への直接的な影響について検討する社会的意義は大きいと考える。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし

H. 引用文献

- 1) 厚生労働省：健康日本 21（第三次）の推進のための説明資料（その1），第3章，健康日本 21（第三次）のビジョン・基本的な方向，
<https://www.mhlw.go.jp/content/001426890.pdf>（アクセス日：2025年4月26日）
- 2) 神田知子，高橋孝子，久保田恵，他：栄養管理報告書を用いた特定給食施設における食事摂取基準の活用に関する調査，栄養学雑誌，70，2，140-151（2012）
- 3) 丹羽みなみ，久保彰子：栄養管理状況報告書における特定給食施設の災害時の給食・栄養管理対応に関する把握状況，日本災害食学会誌，11，1，9-13（2024）
- 4) 銚吉，北野直子：熊本県の一事業所給食施設の給食内容に関する研究，栄養学雑誌，61，1，39-45（2003）
- 5) 飯澤裕美，青木敦子，矢崎真樹子，他：事業所給食施設の栄養管理、健康教育の実態調査，信州公衆衛生雑誌，3，2，29-34（2009）
- 6) 高橋孝子，石田裕美：衛生行政報告例からみた事業所給食施設における栄養士、管理栄養士の配置の現状，日本給食経営管理学会誌，14，1，21-30（2020）

- 7) 村田淳子, 吉岡有紀子: 職員食堂利用者の食堂利用頻度と食堂の役割の認識、利用理由及び利用状況との関連, 総合健診, 47, 2, 357-363 (2020)
- 8) 奥藺美代子, 能瀬陽子, 高山祐美, 他: 24 時間稼働事業所の社員食堂におけるメニュー選択と社員の勤務形態・喫食時間の関連性, 栄養学雑誌, 80, 2, 139-148 (2022)
- 9) 田丸淳子, 佐藤美紀, 青木るみ子: 「健康な食事・食環境」認証制度スマートミール給食部門において更新が認められた事業所におけるスマートミール提供状況, 日本給食経営管理学会誌, 18, 1, 7-17 (2024)
- 10) 村田淳子, 吉岡有紀子: 職員食堂での喫食者の健康づくりのための栄養教育の実施可能性の検討 ―食堂運営担当者への栄養教育に関する情報提供の試み―, 総合健診, 49, 2, 289-298 (2022)
- 11) 佐藤愛香, 柴田愛: 社員食堂の設置・利用状況と利用に関連した社会人口統計学的要因および理由, 栄養学雑誌, 83, 2, 78-86 (2025)
- 12) 富澤真美, 須藤美智子, 木村誠知子, 他: 事業所給食施設におけるヘルシーメニューの給与エネルギー量, 栄養学雑誌, 68, 4, 270-275 (2010)
- 13) 奥藺美代子, 半澤史聡, 高山祐美, 他: 社員食堂における夜間の健康的なセットメニュー提供が交替制勤務者のメタボリックシンドローム指標、体調、食態度に及ぼす効果 ―層別無作為化比較対照試験―, 栄養学雑誌, 82, 6, 209-219 (2024)
- 14) Elizabeth V., Ellis L. V., Ingrid H. M. S.: 'I've worked so hard, I deserve a snack in the worksite cafeteria': A focus group study, *Appetite*, 133, 297-304 (2019)
- 15) K. Glanz, M. Basil, E. Maibach, et al.: Why Americans Eat What They Do: Taste, Nutrition, Cost, Convenience, and Weight Control Concerns as Influences on Food Consumption, *Journal of the American Dietetic Association*, 98, 10, 1118-1126 (1998)
- 16) 林英美, 武見ゆかり, 村山伸子: 成人における経済的要因と食に関する認知的要因、食行動、および食の QOL との関連, 栄養学雑誌, 73, 2, 51-61 (2015)
- 17) Centers for Disease Control and Prevention: Food Service Guidelines for Federal Facilities (2017)
https://www.cdc.gov/nutrition/media/pdfs/2024/06/guidelines_for_federal_concessions_and_vending_operations.pdf
(アクセス日: 2025 年 5 月 5 日)
- 18) S. B. Jilcott Pitts, J. Graham, A. Mojica, et al.: Implementing healthier foodservice guidelines in hospital and federal worksite cafeterias: barriers, facilitators and keys to success, *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 29, 6, 677-686 (2016)
- 19) Lisanne Geboers, Emely de Vet, Frédérique C Rongen, et al.: More than the worksite cafeteria: the workplace food environment of small and medium-sized enterprises in the Netherlands, *Public Health Nutr.*, 27, 1, 1-13 (2024)

- 20) Lisanne Geboers, Sanne K. Djojosoeparto, et al.: The role of the workplace food environment in eating behaviours of employees at small and medium-sized enterprises: a qualitative study in the Netherlands, BMC Public Health, 25, 1, 1107 (2025)
- 21) Rachel P., Emma C., Mark P., et al.: Impact of increasing the proportion of healthier foods available on energy purchased in worksite cafeterias: A stepped wedge randomized controlled pilot trial, Appetite, 133, 286-296 (2019)
- 22) Maya K. V., Vasanti S. M., Donna S., et al.: Does a grill menu redesign influence sales, nutrients purchased, and consumer acceptance in a worksite cafeteria?, Preventive Medicine Reports, 8, 140-147 (2017)
- 23) Maggie R. S., Douglas E. L., Jessica L. M., et al.: Employees' Baseline Food Choices and the Effect of a Workplace Intervention to Promote Healthy Eating: Secondary Analysis of the ChooseWell 365 Randomized Controlled Trial, Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, 123, 11, 1586-1595 (2023)
- 24) Ashika N., Archana S., Chandni J., et al.: Workplace cafeteria and other multicomponent interventions to promote healthy eating among adults: A systematic review, Preventive Medicine Reports, 22, 101333 (2021)
- 25) Mariana C., Syeda A.H., Silvia P.: Do health risk assessments change eating habits at the workplace?, Journal of Economic Behavior & Organization, 172, 236-246 (2020)

表1. 栄養管理報告書に関する文献

文庫番号	著者	学術誌	巻	号	ページ	掲載年	タイトル	論文題頭	目的	対象	研究デザイン	調査方法	主な結果の概要
2	神田知子、高橋孝子、久保田恵、小沢孝子、戸部麻子、高橋麻子、堀田利規、河野美穂、石田裕美	栄養学雑誌	70	2	140-151	2012	栄養管理報告書を用いた特定高齢施設における食事摂取基準の適用に関する調査	資料	特定給食施設における食事摂取基準の活用の実態を把握するために、各自治体の栄養管理報告書の書きかたや処理手順の統一などに基づき栄養管理の実践ができていたかを調査すること。	114の自治体（徳島県、愛媛県を設置する市及び各府県から抽出のあった書きかたのうち「病院・介護保険施設は「特定高齢施設」扱い」の自治体と「事業所用」自治体。	構研究	自治体の栄養管理報告書の書きかたについて集計し、栄養管理の実態が把握できるかを調査。 集計内容は「自治体の特性の把握」、「身体状況や食事摂取量の把握」、「食生活面の決定と食生活の計画」とした。	「対象集団の特性の把握」ができる項目の設定なし。 2自治体(2.3%) 性別・年齢別設定・身体活動レベル別の人数を同時に把握 25自治体(28.1%) 給食と栄養目標量の算出: 8自治体(9.2%) 食事摂取量の記載: 10自治体(11.6%)
3	内沼みなみ、久保麻子	日本災害学学会誌	11	1	9-13	2024	災害管理は災害発生における特字。検査医報の災害時の検査・栄養管理対応に関する現状状況	原稿論文	特定給食施設指導を活用した災害時対応の支援について検討すること。	都道府県、特別区、保健所、検査医報、167自治体の栄養管理状況報告書の書きかた	構研究	検査管理は災害発生の際要時対応「非常用指導」の適用: 90.3% 「災害時の対応マニュアル」の有無: 93.1% 内容を調査。	「災害時の対応」に関する項目がない13自治体(8.3%) 「非常用指導」の適用: 90.3% 「災害時の対応マニュアル」の有無: 93.1% 内容を調査。

表2-1. 日本における事業所給食の実態に関する論文

[illegible]

表3-2. 海外の社員食堂の食環境整備の実態

文献番号	著者	学術誌	巻 号	ページ	発表年	タイトル	論文要約	目的	対象	研究デザイン	調査方法	主な結果の概要
17	Centers for Disease Control and Prevention				2017	Food Service Guidelines for Federal Facilities. https://www.cdc.gov/nutrition/media/pdfs/20170406_guidelines_for_federal_cafeterias_and_vending_operations.pdf (アクセス日2025/5/5)	ガイドライン	【ガイドラインの目的】 ・飲料の入手において、より健康的な食品と飲料が入手可能となり、また推奨されること。 ・「選択の検査結果において、環境に配慮された取組が行われ、地域社会が地元産の食材調達により、経済的に支援されること。 ・食中毒のリスクを最小限に抑えるために、食品安全が遵守されること。	【ガイドラインの対象】 連邦施設の「カフェテリア」、カフェ、バー、料理店、売店、雑貨店、自販機	ガイドライン	重層的調査とそれに続く質的な詳細インタビューを含む混合手法「フローラー」を使用して、①実態の把握と促進要因、②より健康的な食品と飲料の提供に使用される食料調達戦略及び③「環境的な食料サービス」に下った影響を調査。	導入の促進要因としては「リーダーシップによる支援」、「適切なベンダーの選定」、「栄養士による導入支援」。 職場食堂のある中小企業は「ベンダーの選定不足」、「顧客からの苦情」、「メニュー表示に必要な専門知識の不足」。
18	S. B. Jilcott Pitts, J. Graham, A. Mojica, L. Stewart, M. Walter, C. Schille, J. McGinty, M. Pearson, O. Whit, P. Mhas, A. Bradley, C. Simon	Journal of Human Nutrition and Dietetics	29	6	677-686	2016	Article	アメリカの職場及び病院において、「Healthy foodservice guidelines」の導入の障壁と促進要因を調査すること。	Healthy foodservice guidelineを導入した、5つの病院と4つの食品企業	横断研究	横断研究	ほとんどの中小企業は職場食堂を設けておらず、異時や野営の提供も食品や飲料の提供も行っていない。 職場食堂のある中小企業は、異時や野営、そして企業の食料に関する方針を採用している割合が、職場食堂のない中小企業よりも有意に高かった。
19	Lisanne Gabeers, Sanna K. Dejong, Marco Friskvold, C. Rongen, Maartje P. Peelman	Public Health Nutr.	27	1	1-13	2024	Research	オランダの中小企業 (SME) の食品環境を、物理的、社会的、経済的及び政策的特徴を含めて特徴づけ、企業の特性 (従業員数、勤務地、職場のカフェテリアの有無) に応じて SME 内の差を調査すること。	オランダの中小企業で働く、社内の食品・飲料部門を担当する従業員 315名	横断研究	横断研究	ほとんどの中小企業は職場食堂を設けておらず、異時や野営の提供も食品や飲料の提供も行っていない。 職場食堂のある中小企業は、異時や野営、そして企業の食料に関する方針を採用している割合が、職場食堂のない中小企業よりも有意に高かった。
20	Lisanne Gabeers, Sanna K. Dejong, Marco Friskvold, C. Rongen & Maartje P. Peelman	BMC Public Health	25	1	1107	2025	Research	オランダの中小企業において、職場主と従業員が職場の食環境をどのように認識しているかを調査すること。	様々な業種の中小企業 (デパート型) は、現場での両方労働型は、モバイルワーク型は) 2社	横断研究	横断研究	3つの中小企業のタイプ間で、職場の食環境の認識に顕著な違いがある。 一方、3つのタイプの企業でいずれも健康的で持続可能な食品に関する意識的介入タイプや食品政策が著しく欠如していた。

表3-3. 諸外国における職場への食環境の介入研究

文献番号	著者	学会誌	巻 号	ページ	発表年	タイトル	論文要約	目的	対象	研究デザイン	調査方法	主な結果の概要
21	Pechey, R., Gerweight, E., Pilling, M., Hollands, G. J., Vasilovic, M., Jebb, S. A., & Marteau, T. M.	Appetite	133	286-296	2019	Impact of increasing the proportion of healthier foods available on energy purchased in worksite cafeterias: A stepped wedge randomized controlled pilot trial	Article	職場のカフェテリアで利用できる食品を、健康的に、社会的に、経済的に、環境的に改善することの現実可能性と受容性を評価すること。 利用可能な選択の数を一定に保ちながら、より健康的な選択の割合を増やすこと。 職場の食環境が従業員の健康行動に与える影響を調査すること。	イギリスの職場のカフェテリアの施設	介入研究	介入研究	・ターゲットとした食品 (健康的な料理、サンドイッチ、スナック (甘いものと塩味のもの)、冷たい飲み物) からエネルギー摂取量は6.9%減少、カフェテリア全体の食品からのエネルギー摂取量は72.6%減少。 ・収支への影響は無かった。
22	Mays K. V., Vranits S. M., Donna S., Walker O. W., Jossemer M.	Preventive Medicine Reports	8	140-147	2017	Does a grill menu redesign influence sales, nutrients purchased, and consumer acceptance in a worksite cafeteria?	Article	大学のカフェテリアのグリルメニューの redesign により、売上、収益、栄養成分を比較すること。 消費者の意見を評価すること。	2018年秋から2015年冬に大学のカフェテリアで導入されたメインディッシュとサイドディッシュ。購入者は、学生、教員、大学職員、訪問者。	介入研究	介入研究	・メニュー変更後、メインディッシュ、サイドディッシュともに売上、収益が増加。 ・月間売上データを使用し、各商品の月平均販売額、価格、月間収益、栄養成分を計算、グリルメニューとサイドディッシュを比較。 ・栄養成分について、消費者が変化を気に入っているもの、「買っていないもの」などについてアンケート調査を実施。
23	Maggie R. S., Douglas E. L., Boushey, C. J., Whaley O. G., Erb B. R., Anna N. T.	Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics	123	11	1586-1595	2023	Research	職場のカフェテリアでのベースライン食品選択と介入後の食品選択の比較。 介入後の食品選択が従業員の健康行動に与える影響を調査すること。	マサチューセッツ州ボストンの病院の栄養士 602名	介入研究	介入研究	・介入によりHPSは上昇したが、HEI-2015スコアやBMIに変化は見られなかった。 ・健康的な食品の選択は、T1の方がT2、T3よりもHPSに改善した。 ・健康的な食品の選択は、T1よりもHPSに改善した。 ・健康的な食品の選択は、T1よりもHPSに改善した。 ・健康的な食品の選択は、T1よりもHPSに改善した。
24	Ashia N., Archana S., Chandra J., Water W., Donna S.	Preventive Medicine Reports	22	101333	2021	Workplace cafeteria and other multicomponent interventions to promote healthy eating among adults: A systematic review	Article	成人における健康的な食事と健康リスクの減少を促進するための職場のカフェテリア介入の効果を評価すること。	健康的な食事と健康リスクの減少を促進するための職場のカフェテリア介入の結果を報告する原著論文55報	システマティックレビュー	システマティックレビュー	・職場のカフェテリアおよびその他の介入 (食品の質や量、教育、価格、アクセス、環境、健康意識の向上) による健康的な食品の消費の増加は、健康的な食品の消費の増加に寄与する。 ・健康的な食品の消費の増加は、健康的な食品の消費の増加に寄与する。
25	Mariena C., Sydes A.H., Silva P.	Journal of Economic Behavior & Organization	172	236-240	2020	Do health risk assessments change eating habits at the workplace?	Article	職場のカフェテリアでの健康リスクの評価が従業員の健康行動に与える影響を調査すること。	病院のカフェテリアを利用する従業員で、血液検査とオンラインでの健康リスクの評価に回答した1,223名	介入研究	介入研究	・高リスク群は、低リスク群より、カフェテリアでの支出が多く、エネルギー、飽和脂肪、コレステロールを多く摂取。 ・高リスク群では、医療従事者によるフォローアップを推奨するレターにより、検査後1-2か月間にカフェテリアの食事を減らすことが示された。

研究成果の刊行に関する一覧表

書籍:令和6年度は該当なし

著者氏名	論文タイトル名	書籍全体の 編集者名	書 籍 名	出版社名	出版地	出版年	ページ

雑誌:令和6年度は該当なし

発表者氏名	論文タイトル名	発表誌名	巻号	ページ	出版年

令和 7 年 4 月 14 日

厚生労働大臣
~~（国立医薬品食品衛生研究所長） 殿~~
~~（国立保健医療科学院長）~~

機関名 静岡県立大学

所属研究機関長 職 名 学長

氏 名 今井 康之

次の職員の（令和）6 年度厚生労働科学研究費の調査研究における、倫理審査状況及び利益相反等の管理については以下のとおりです。

1. 研究事業名 循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業

2. 研究課題名 事業所給食施設における関係者間の連携による栄養管理の推進に向けた研究

3. 研究者名 （所属部署・職名） 食品栄養科学部栄養生命科学科・教授

（氏名・フリガナ） 市川 陽子・イチカワ ヨウコ

4. 倫理審査の状況

	該当性の有無 有 無	左記で該当がある場合のみ記入（※1）		
		審査済み	審査した機関	未審査（※2）
人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針（※3）	☒ ☐	☒	静岡県立大学研究倫理審査委員会	☐
遺伝子治療等臨床研究に関する指針	☐ ☒	☐		☐
厚生労働省の所管する実施機関における動物実験等の実施に関する基本指針	☐ ☒	☐		☐
その他、該当する倫理指針があれば記入すること （指針の名称： ）	☐ ☒	☐		☐

（※1）当該研究者が当該研究を実施するに当たり遵守すべき倫理指針に関する倫理委員会の審査が済んでいる場合は、「審査済み」にチェックし一部若しくは全部の審査が完了していない場合は、「未審査」にチェックすること。

その他（特記事項）

（※2）未審査に場合は、その理由を記載すること。

（※3）廃止前の「疫学研究に関する倫理指針」、「臨床研究に関する倫理指針」、「ヒトゲノム・遺伝子解析研究に関する倫理指針」、「人を対象とする医学系研究に関する倫理指針」に準拠する場合は、当該項目に記入すること。

5. 厚生労働分野の研究活動における不正行為への対応について

研究倫理教育の受講状況	受講 ☒ 未受講 ☐
-------------	---

6. 利益相反の管理

当研究機関における C O I の管理に関する規定の策定	有 ☒ 無 ☐ （無の場合はその理由： ）
当研究機関における C O I 委員会設置の有無	有 ☒ 無 ☐ （無の場合は委託先機関： ）
当研究に係る C O I についての報告・審査の有無	有 ☒ 無 ☐ （無の場合はその理由： ）
当研究に係る C O I についての指導・管理の有無	有 ☐ 無 ☒ （有の場合はその内容： ）

（留意事項） ・該当する□にチェックを入れること。
 ・分担研究者の所属する機関の長も作成すること。