

## 目 次

### I. 総合研究報告書

栄養素及び食品の適切な摂取のための行動変容につながる日本版栄養プロファイル 策定に向けた基礎的研究	-----	1
石見 佳子		
(資料) 日本版栄養プロファイルモデル試案作成に係る研究経過	-----	11

### II. 図表

表 1-1. 食事バランスガイドに基づく料理区分	-----	18
表 1-2. 平成 26-30 年国民健康・栄養調査の 18-74 歳 (3 食摂取者) における 身体状況並びに栄養素等摂取状況食事バランスガイドに基づく料理区 分	-----	19
表 1-3. 主食・主菜・副菜・その他の料理に該当する料理数	-----	21
表 1-4. 食塩摂取量適正群と過剰群における料理ごとのエネルギー及び栄養素 量	-----	22
図 1-1. 適正群 (目標量の範囲内) と過剰群 (範囲外) の主食、主菜、副菜、 複合料理からの食品摂取量 (平均値, g)	-----	25
表 1-5. 平成 26-30 年国民健康・栄養調査の 18-74 歳 (3 食摂取者) における 身体状況並びに栄養素等摂取状況	-----	26
表 1-6. 主食・主菜・副菜・その他の料理に該当する料理数	-----	27
表 1-7. 食塩摂取量適正群と過剰群における料理ごとのエネルギー及び栄養素 量	-----	28
図 1-2. 適正群 (食塩 3g/650kcal 未満) と過剰群 (食塩 3g/650kcal 以上) の 主食、主菜、副菜、複合料理からの食品摂取量 (平均値, g)	-----	31
表 1-8. 食塩摂取量適正群と過剰群における料理ごとの食品群別摂取量 (g)	-----	32
表 2-1. 日本版栄養プロファイルモデルにおける過剰摂取が問題となる栄養素 等を多く含む食品を区分するための閾値基準	-----	36
表 2-2. 日本版栄養プロファイルの加工食品のカテゴリー分類と閾値案	-----	37
表 2-3. 諸外国の栄養プロファイル閾値基準	-----	42
表 2-4. 設定した脂質・食塩相当量・熱量の閾値と諸外国の閾値の比較	-----	46
図 2-1. 日本版栄養プロファイルモデル試案の作成手順	-----	52
図 2-2. 食品カテゴリー別にみた閾値を満たす・満たさない機能性表示食品の 割合	-----	53
図 2-3. 食品カテゴリー別にみた閾値を満たす・満たさない一般加工食品の割 合	-----	54
図 3-1. 調理済み食品の分類方法	-----	55
表 3-1. 各カテゴリーにおける閾値および閾値を満たす食品数	-----	56
表 3-2. 汁物・スープのカテゴリーにおける閾値および閾値を満たす食品数	-----	57
表 4-1. 好ましい栄養プロファイルの表示パターン	-----	58
表 4-2. 栄養プロファイル表示による自身の商品選択への影響予測	-----	59

図 5-1. NP モデルの活用方法を啓発するための資料（活用資料案）	60
表 5-1. フィージビリティ・スタディ参加者における栄養プロファイルモデル が自身の商品選択に及ぼす影響の予測	64
表 5-2. フィージビリティ・スタディ参加者における栄養プロファイルモデル が自身の料理に及ぼす影響の予測	65
Ⅲ. 研究成果の刊行に関する一覧表	66