

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った。

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、デザートメニューの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。

奥菌ら (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労働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、対象団体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場を使用し、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ようような「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定状況、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) 奥菌美代子, 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) 奥菌美代子, 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)

