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

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　髙橋　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
※ 所属は 2026 年 3 月時点

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”、“穴あきれんげを使用している”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」に関係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、“個人情報の共有ができない”、“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“穴あきれんげを使用している”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、“穴あきれんげを使用している”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“個人情報の共有ができない”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パーセンタイル値は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

X^2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

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

X^2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

X^2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（%）

	合計	特定給食施設	その他の給食施設	*p* 値
利用者の健康増進に向けた連携	n=308	n=253	n=55	
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

X^2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 ）	
受託側	153（ 49.2 ）	95（ 53.4 ）	58（ 43.6 ）	＜0.001
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 ）	
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 ）	＜0.001
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 ）	
工場系	48（ 15.5 ）	29（ 16.2 ）	19（ 14.5 ）	0.052
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 ）	
委託（給食会社）	280（ 90.0 ）	167†（ 93.3 ）	113‡（ 68.5 ）	0.004
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 ）	
常勤栄養士のみ配置有り	48（ 15.4 ）	24（ 13.4 ）	24（ 18.0 ）	0.022
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 ）	
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 ）	0.02
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 ）	

X^2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)	
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)	0.267
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)	
受託側（給食会社）	50 (42.7)	32 (37.6)	18 (56.3)	0.154
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

X^2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

X^2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
穴あきれんげを使用している[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・コーヒーを置かない（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

X^2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

X^2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

X^2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)	

X^2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
食数		n=288	n=136	n=152	
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 ）	
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 ）	0.329
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 ）	
受託側（給食会社）	50（ 45.0 ）	27（ 44.3 ）	23（ 46.0 ）	0.434
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

X^2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

X^2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
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
穴あきれんげを使用している	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

X^2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

X^2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

X^2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