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

問5 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。
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下さい。
※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」のことをいうこととします。

	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
□ 穴あきれんげを使用している　□ 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。