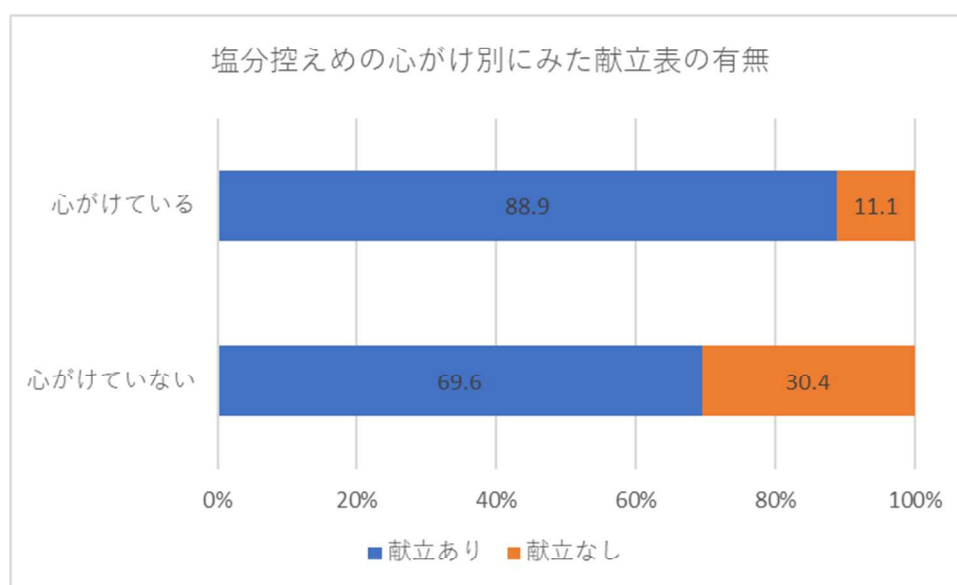


【塩分控えめを「心がけている」か「心がけていない」か別のクロス集計】

1. 塩分控えめを心がけているか否か別にみた献立表の有無

	数 (%)		P値
	心がけている n=9	心がけていない n=23	
献立あり	8 (88.9)	16 (69.6)	0.040
献立なし	1 (11.1)	7 (30.4)	

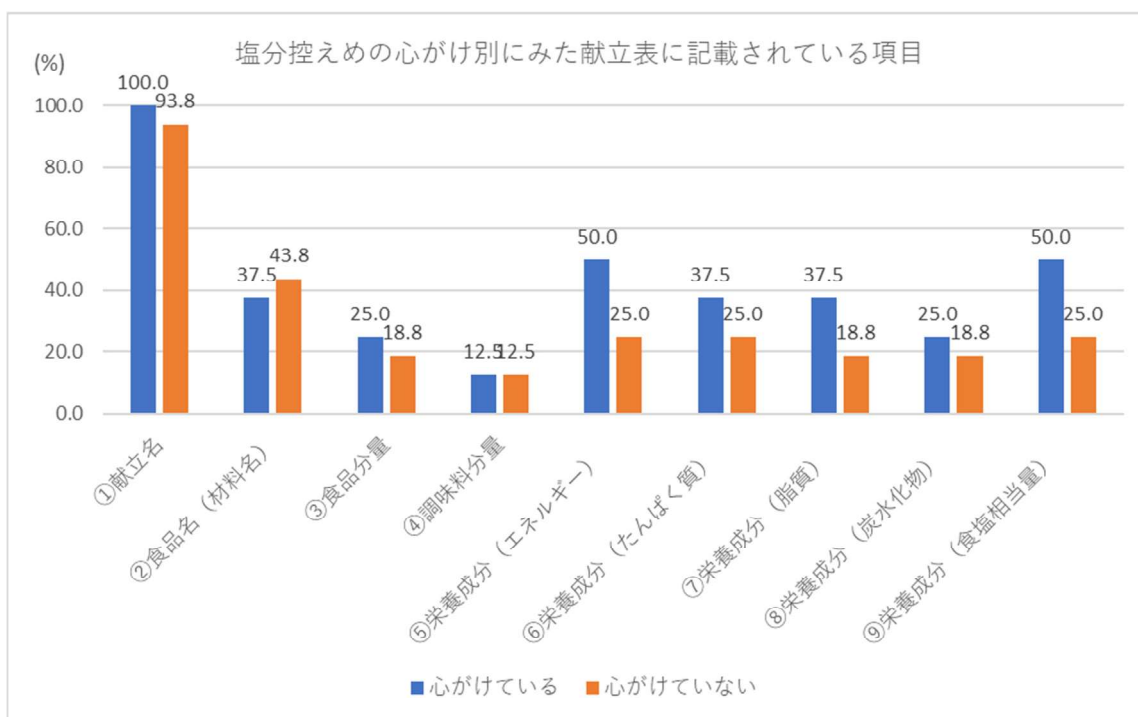
* P値： χ^2 検定



2. 塩分控えめを心がけているか別にみた献立表に記載されている項目 (献立表がある24事業者中)

	数 (%)		P値
	心がけている n=8	心がけていない n=16	
①献立名	8 (100.0)	15 (93.8)	0.470
②食品名 (材料名)	3 (37.5)	7 (43.8)	0.770
③食品分量	2 (25.0)	3 (18.8)	0.722
④調味料分量	1 (12.5)	2 (12.5)	1.000
⑤栄養成分 (エネルギー)	4 (50.0)	4 (25.0)	0.221
⑥栄養成分 (たんぱく質)	3 (37.5)	4 (25.0)	0.525
⑦栄養成分 (脂質)	3 (37.5)	3 (18.8)	0.317
⑧栄養成分 (炭水化物)	2 (25.0)	3 (18.8)	0.722
⑨栄養成分 (食塩相当量)	4 (50.0)	4 (25.0)	0.221
⑩その他	0 (0.0)	0 (0.0)	

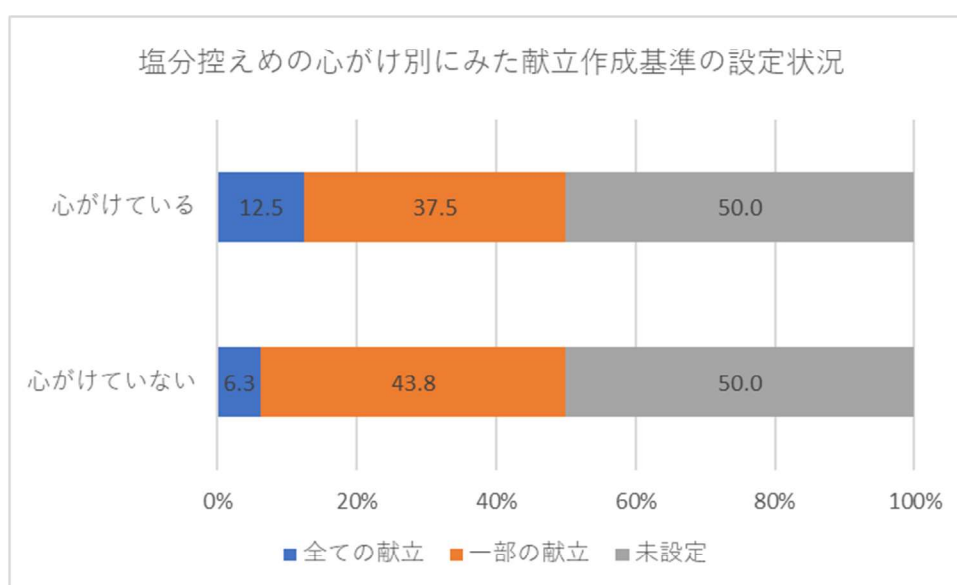
* P値： χ^2 検定



3. 塩分控えめを心がけているか別にみた献立作成基準の設定状況 (献立表がある 24 事業者中)

数 (%)

	心がけている n=8	心がけていない n=16	P値
全ての献立	1 (12.5)	1 (6.3)	n.s.
一部の献立	3 (37.5)	7 (43.8)	
未設定	4 (50.0)	8 (50.0)	

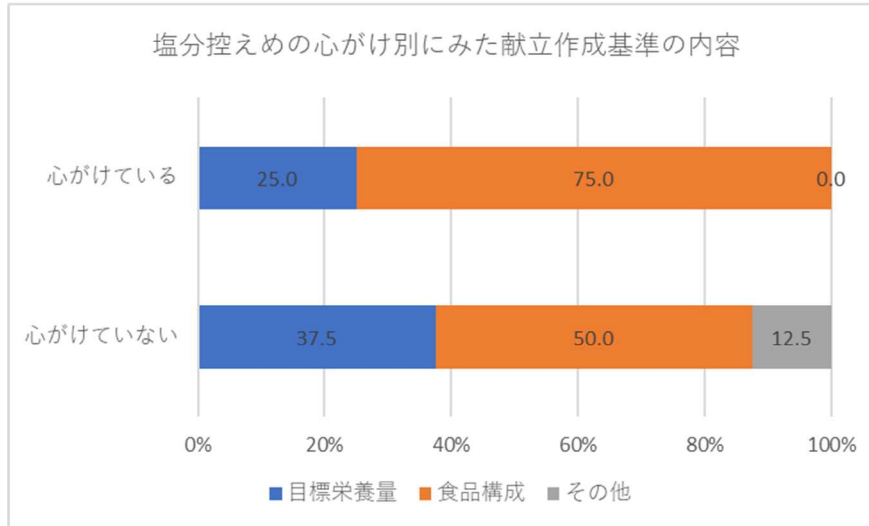


4. 塩分控えめを心がけているか別にみた献立作成基準の内容（献立作成基準がある12事業者中）

数（％）

	心がけている n=4	心がけていない n=8	P値
目標栄養量	1 (25.0)	3 (37.5)	0.429
食品構成	3 (75.0)	4 (50.0)	
その他	0 (0.0)	1 (12.5)	

* P値： χ^2 検定

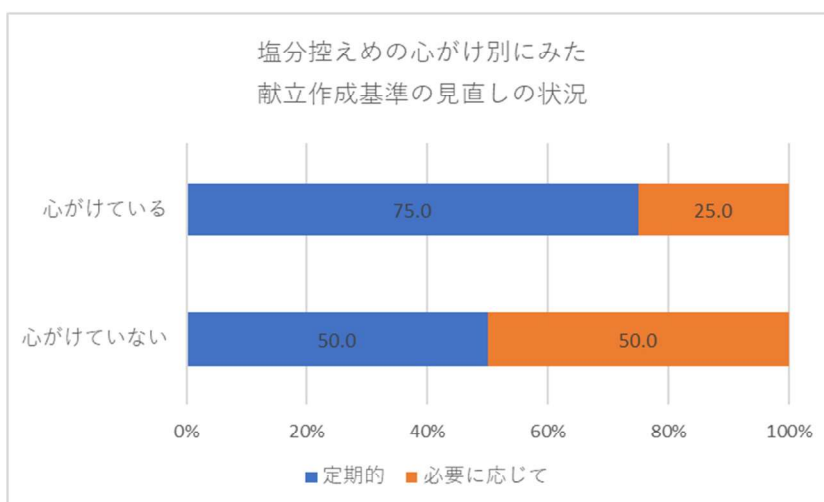


5. 塩分控えめを心がけているか別にみた献立作成基準の見直しの状況（献立作成基準がある12事業者中）

数（％）

	心がけている n=4	心がけていない n=8	P値
定期的	3 (75.0)	4 (50.0)	0.408
必要に応じて	1 (25.0)	4 (50.0)	

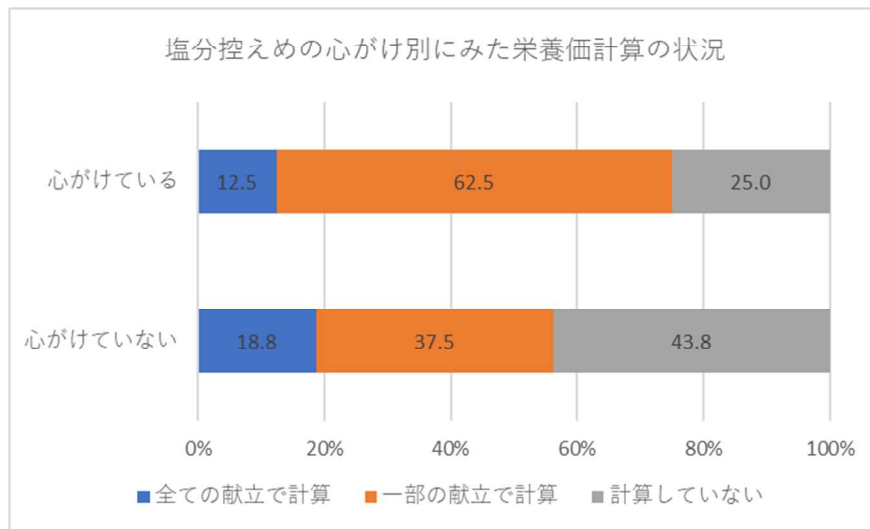
* P値： χ^2 検定



6. 塩分控えめを心がけているか別にみた栄養価計算の状況（献立表がある24事業者中）

数（％）

	心がけている n=8	心がけていない n=16	P値
全ての献立で計算	1 (12.5)	3 (18.8)	n.s.
一部の献立で計算	5 (62.5)	6 (37.5)	
計算していない	2 (25.0)	7 (43.8)	

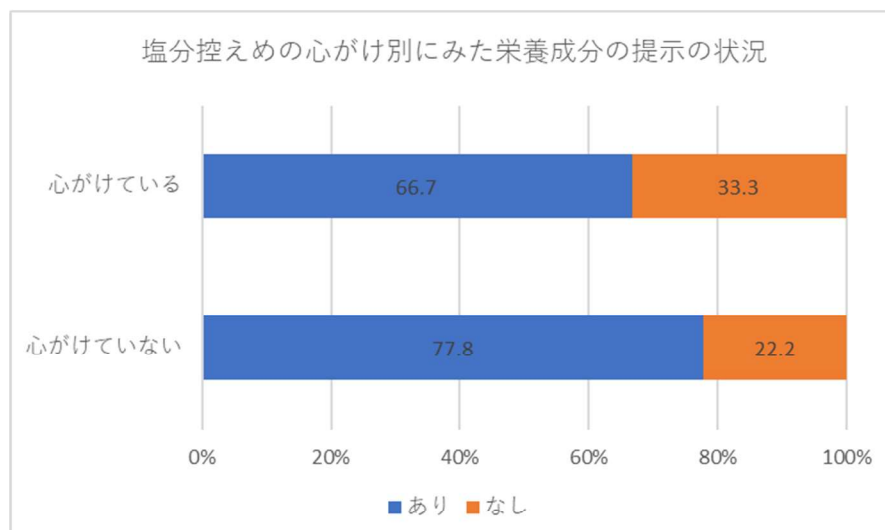


7. 塩分控えめを心がけているか別にみた栄養成分の提示の状況(栄養価計算をしている15事業者中)

数（％）

	心がけている n=6	心がけていない n=9	P値
あり	4 (66.7)	7 (77.8)	0.634
なし	2 (33.3)	2 (22.2)	

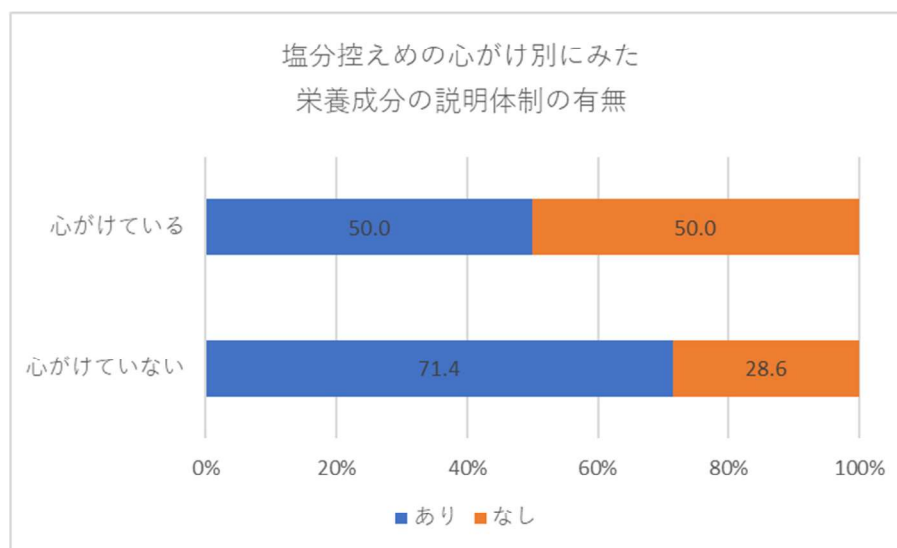
* P値： χ^2 検定



8. 塩分控えめを心がけているか別にみた栄養成分の説明体制の有無（栄養成分の提示がある 11 事業者中）

	心がけている n=4	心がけていない n=7	数 (%)
あり	2 (50.0)	5 (71.4)	0.477
なし	2 (50.0)	2 (28.6)	

* P値： χ^2 検定



塩分控えめを「心がけている」か「心がけていない」か別のクロス集計結果

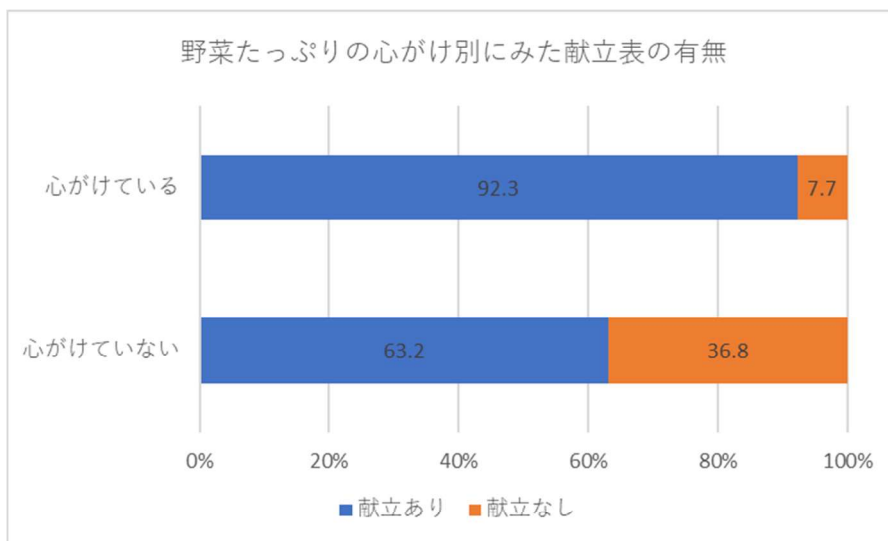
- ・ 献立表の有無について、献立表を作成している割合が「心がけている」では88.9%、「心がけていない」では69.6%であり、「心がけている」が有意に高かった。
しかし献立作成の基準の設定については、「心がけている」「心がけていない」ともに未設定が50%であり差はなかった。
- ・ 献立表の記載項目について、「心がけている」では、「栄養成分（エネルギー）」「栄養成分（食塩相当量）」の記載が50%であり、「心がけていない」では栄養成分の全てにおいて19%～25%の記載であった。また、「調味料分量」の記載は「心がけている」「心がけていない」ともに12.5%であった。
- ・ 献立の栄養価計算について、「計算していない」が「心がけている」では25%、「心がけていない」では43.8%であった。
- ・ 献立の栄養成分の利用者への提示については、差がなかった。

【野菜たっぷりを「心がけている」か「心がけていない」か別のクロス集計】

1. 野菜たっぷりを心がけているか別にみた献立表の有無

	心がけている n=13	心がけていない n=19	P値
献立あり	12 (92.3)	12 (63.2)	0.061
献立なし	1 (7.7)	7 (36.8)	

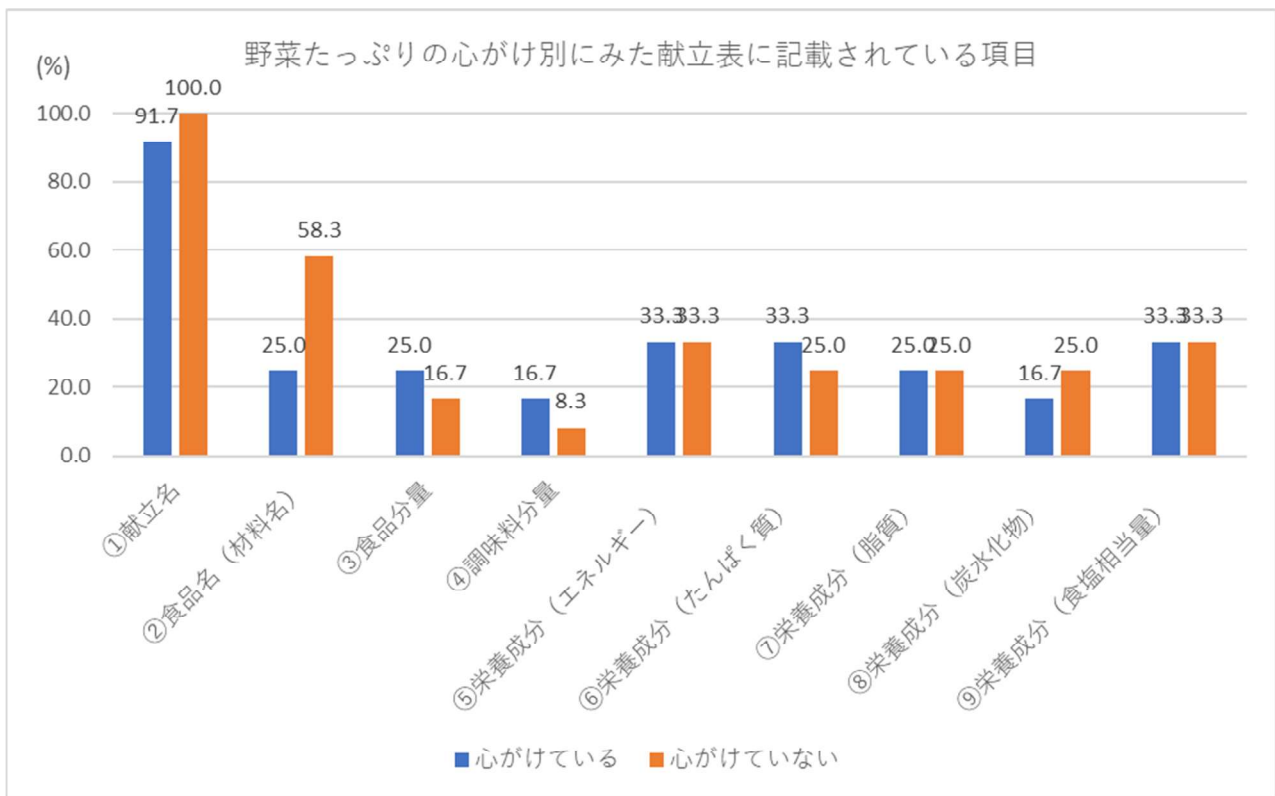
* P値： χ^2 検定



2. 野菜たっぷりを心がけているか別にみた献立表に記載されている項目(献立表がある24事業者中)

	心がけている n=12	心がけていない n=12	P値
①献立名	11 (91.7)	12 (100.0)	0.307
②食品名 (材料名)	3 (25.0)	7 (58.3)	0.098
③食品分量	3 (25.0)	2 (16.7)	0.615
④調味料分量	2 (16.7)	1 (8.3)	0.537
⑤栄養成分 (エネルギー)	4 (33.3)	4 (33.3)	1.000
⑥栄養成分 (たんぱく質)	4 (33.3)	3 (25.0)	0.653
⑦栄養成分 (脂質)	3 (25.0)	3 (25.0)	1.000
⑧栄養成分 (炭水化物)	2 (16.7)	3 (25.0)	0.615
⑨栄養成分 (食塩相当量)	4 (33.3)	4 (33.3)	1.000
⑩その他	0 (0.0)	0 (0.0)	

* P値： χ^2 検定

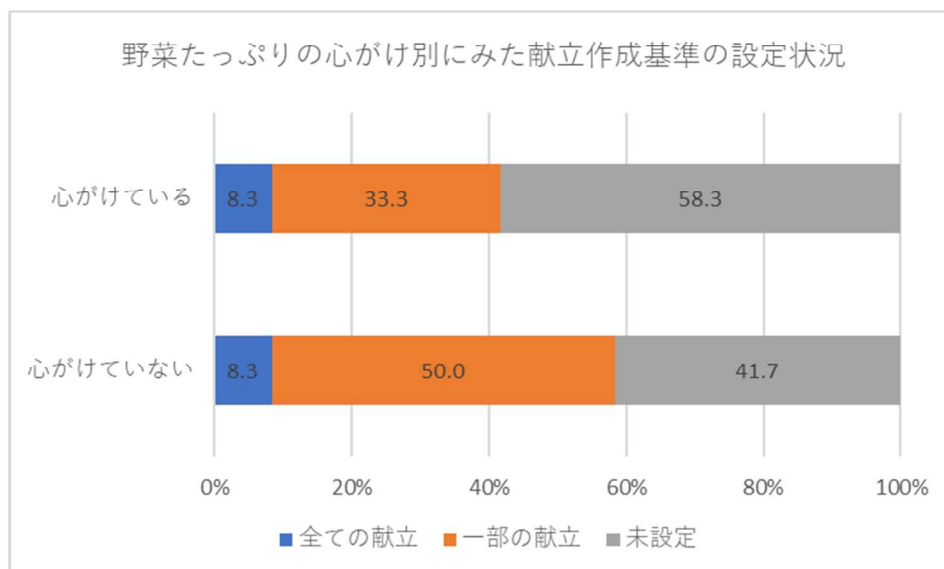


3. 野菜たっぷりを心がけているか別に見た献立作成基準の設定状況 (献立表がある 24 事業者中)

数 (%)

	心がけている n=12	心がけていない n=12	P値
全ての献立	1 (8.3)	1 (8.3)	0.693
一部の献立	4 (33.3)	6 (50.0)	
未設定	7 (58.3)	5 (41.7)	

* P値： χ^2 検定

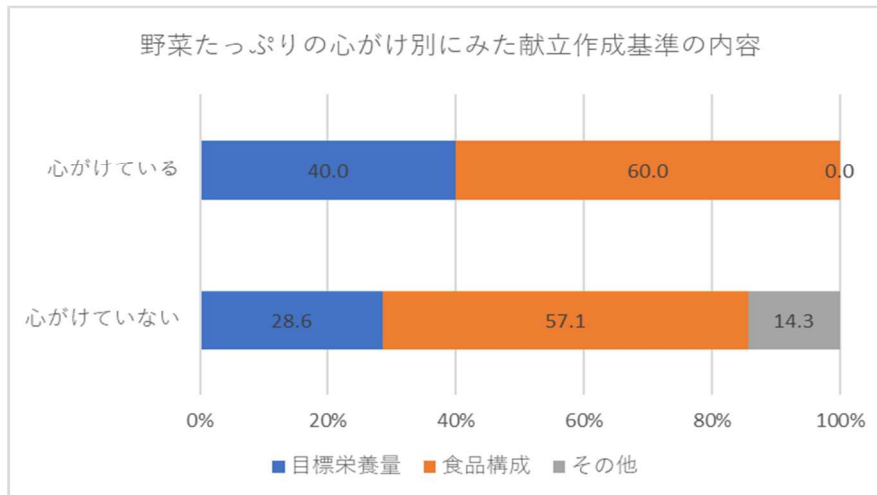


4. 野菜たっぷりを心がけているか別にみた献立作成基準の内容（献立作成基準がある12事業者中）

数（％）

	心がけている n=5	心がけていない n=7	P値
目標栄養量	2 (40.0)	2 (28.6)	0.659
食品構成	3 (60.0)	4 (57.1)	
その他	0 (0.0)	1 (14.3)	

* P値： χ^2 検定

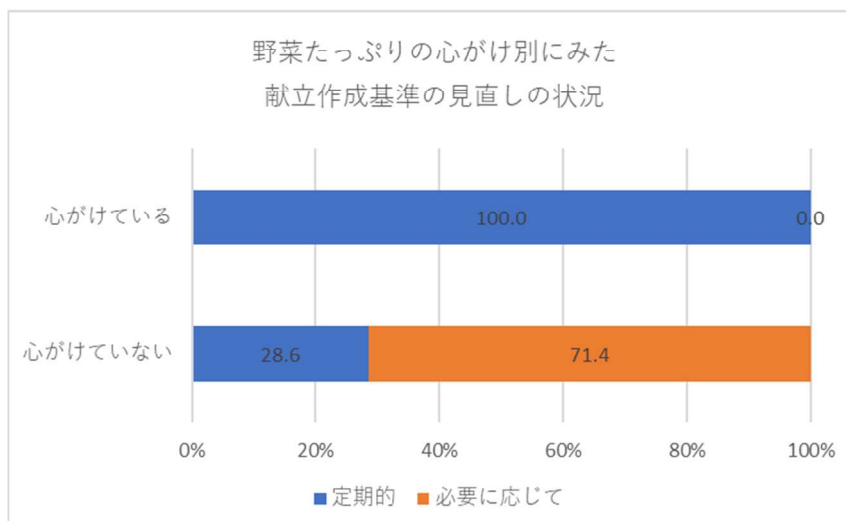


5. 野菜たっぷりを心がけているか別にみた献立作成基準の見直しの状況（献立作成基準がある12事業者中）

数（％）

	心がけている n=5	心がけていない n=7	P値
定期的	5 (100.0)	2 (28.6)	0.013
必要に応じて	0 (0.0)	5 (71.4)	

* P値： χ^2 検定

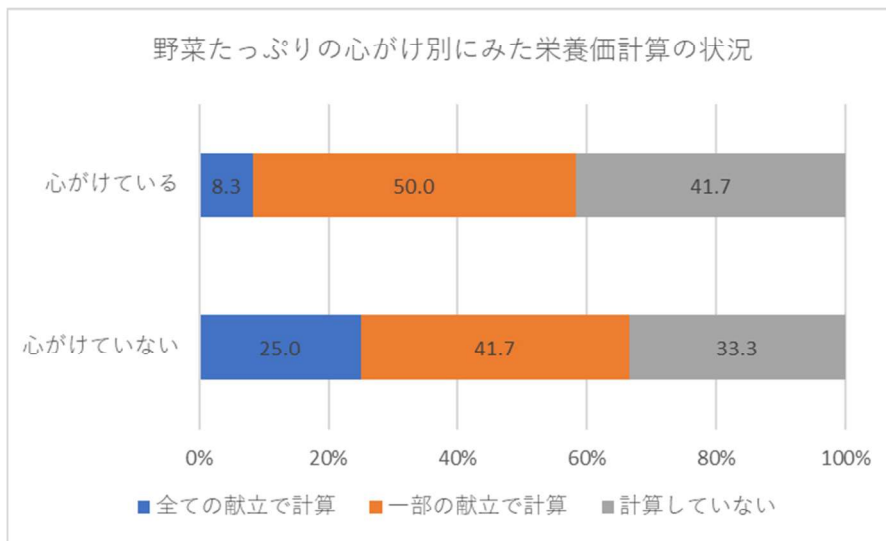


6. 野菜たっぷりを心がけているか別にみた栄養価計算の状況（献立表がある24事業者中）

数（％）

	心がけている n=12	心がけていない n=12	P値
全ての献立で計算	1 (8.3)	3 (25.0)	0.196
一部の献立で計算	6 (50.0)	5 (41.7)	
計算していない	5 (41.7)	4 (33.3)	

* P値： χ^2 検定

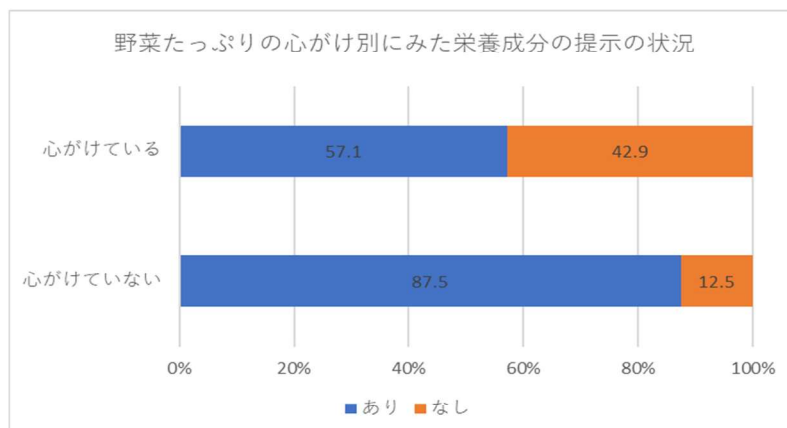


7. 野菜たっぷりを心がけているか別にみた栄養成分の提示の状況(栄養価計算をしている15事業者)

数（％）

	心がけている n=7	心がけていない n=8	P値
あり	4 (57.1)	7 (87.5)	0.185
なし	3 (42.9)	1 (12.5)	

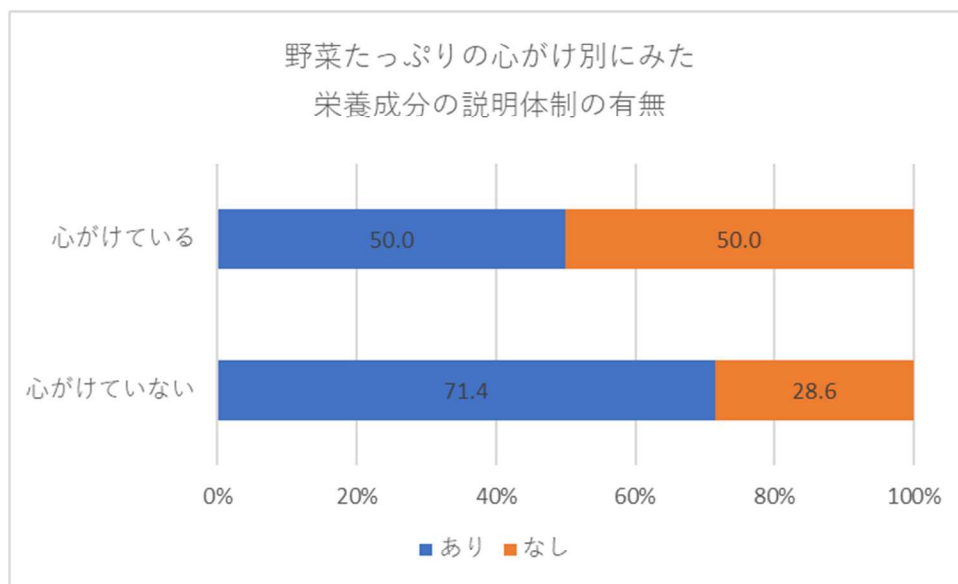
* P値： χ^2 検定



8. 野菜たっぷりを心がけているか別にみた栄養成分の説明体制の有無（栄養成分の提示がある 11 事業者中）

	心がけている n=4	心がけていない n=7	数 (%)
あり	2 (50.0)	5 (71.4)	0.505
なし	2 (50.0)	2 (28.6)	

* P値： χ^2 検定



野菜たっぷりを「心がけている」か「心がけていない」か別のクロス集計結果

- ・ 献立表の有無について、献立表を作成している割合は「心がけている」では92.3%、「心がけていない」では63.2%であり、「心がけている」が高かった。
- ・ 献立作成基準の設定について、「未設定」が「心がけている」では58.3%、「心がけていない」では41.7%であり、「心がけている」が高かった。
- ・ 献立の栄養価計算について、「計算していない」は「心がけている」と「心がけていない」との差はなかった。
- ・ 利用者（購入者）への献立の栄養成分の提示については、「心がけている」では57.2%、「心がけていない」では87.5%であり、「心がけていない」が高かった。

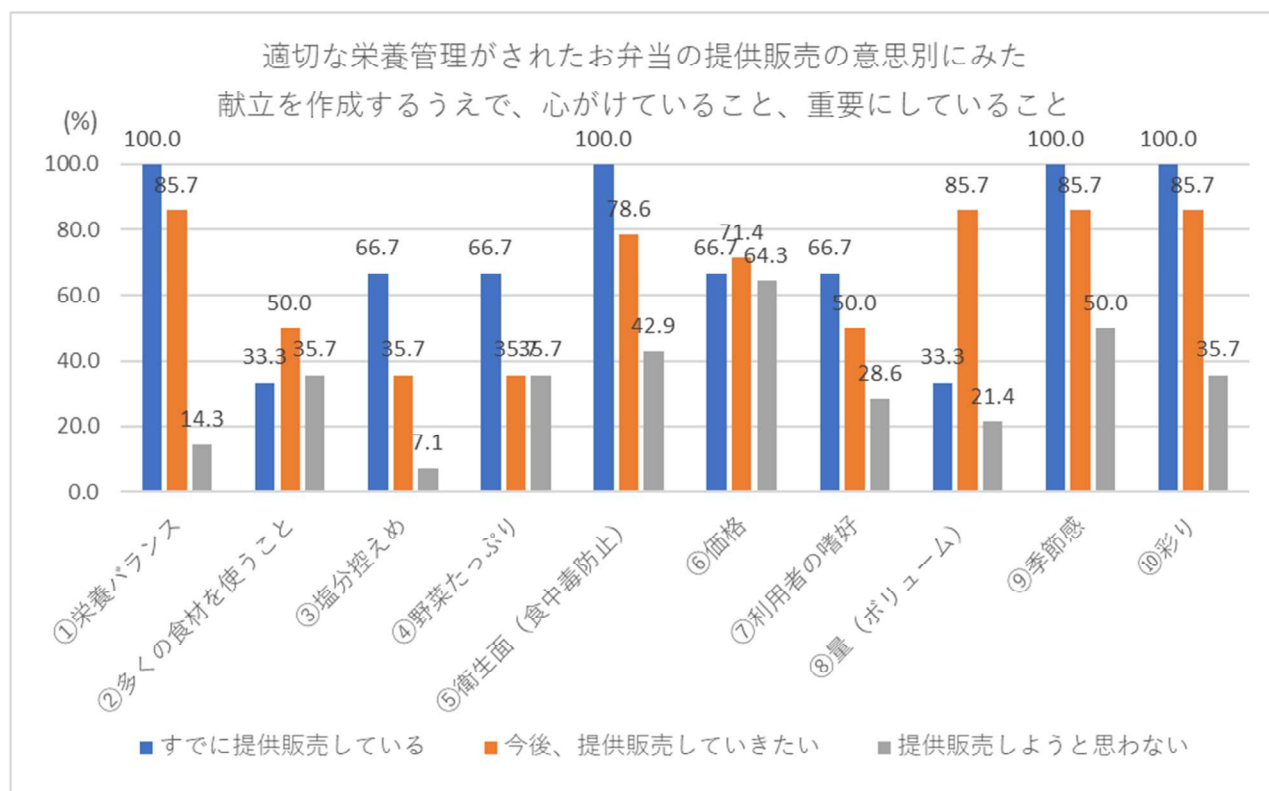
【適切な栄養管理がされたお弁当の提供販売の意思別のクロス集計】

※適切な栄養管理がされたお弁当の提供販売の意思について無回答の1施設を除く。

1. 適切な栄養管理がされたお弁当の提供販売の意思別にみた献立を作成するうえで、心がけていること、重要にしていること

	数 (%)			P値
	すでに提供販売している n=3	今後、提供販売していきたい n=14	提供販売しようと思わない n=14	
①栄養バランス	3 (100.0)	12 (85.7)	2 (14.3)	<0.001
②多くの食材を使うこと	1 (33.3)	7 (50.0)	5 (35.7)	0.571
③塩分控えめ	2 (66.7)	5 (35.7)	1 (7.1)	0.042
④野菜たっぷり	2 (66.7)	5 (35.7)	5 (35.7)	0.460
⑤衛生面 (食中毒防止)	3 (100.0)	11 (78.6)	6 (42.9)	0.096
⑥価格	2 (66.7)	10 (71.4)	9 (64.3)	0.888
⑦利用者の嗜好	2 (66.7)	7 (50.0)	4 (28.6)	0.326
⑧量 (ボリューム)	1 (33.3)	12 (85.7)	3 (21.4)	0.005
⑨季節感	3 (100.0)	12 (85.7)	7 (50.0)	0.102
⑩彩り	3 (100.0)	12 (85.7)	5 (35.7)	0.017
⑪その他	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.1)	0.723

* P値： χ^2 検定

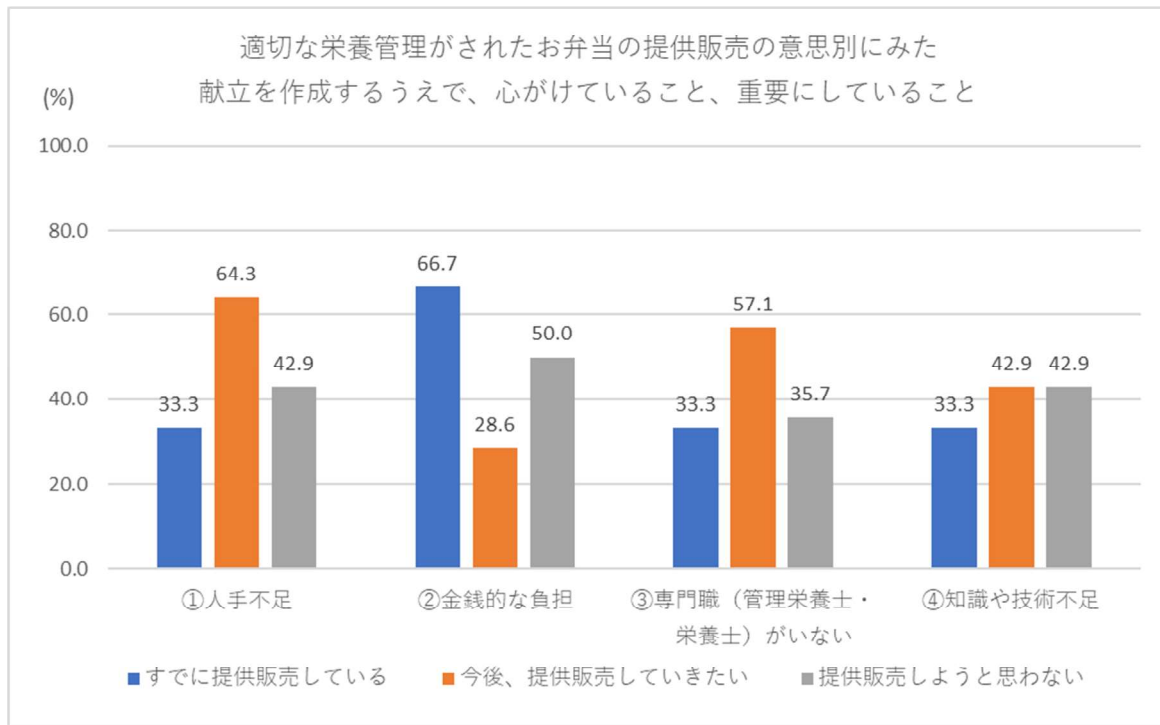


2. 適切な栄養管理がされたお弁当の提供販売の意思別にみた販売にあたっての課題

数 (%)

	すでに提供販売 している n=3	今後、提供販売 していきたい n=14	提供販売 しようと思わない n=14	P値
①人手不足	1 (33.3)	9 (64.3)	6 (42.9)	0.430
②金銭的な負担	2 (66.7)	4 (28.6)	7 (50.0)	0.410
③専門職（管理栄養士・ 栄養士）がない	1 (33.3)	8 (57.1)	5 (35.7)	0.513
④知識や技術不足	1 (33.3)	6 (42.9)	6 (42.9)	0.848
⑤その他	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (35.7)	0.055

* P値：χ²検定



適切な栄養管理がされたお弁当の提供販売の意思別のクロス集計

- ・献立を作成するうえで心がけていること、重要にしていることは、「今後提供していきたい」事業者では「栄養バランス」「量（ボリューム）」「季節感」「彩り」が85.7%と高く、「塩分控えめ」「野菜たっぷり」が35.7%と低かった。
「提供販売しようと思わない」事業者では「価格」が64.8%、「栄養バランス」が14.3%、「塩分控えめ」が7.1%であった。
- ・適切な栄養管理がされてお弁当販売の課題について、「今後提供していきたい」事業者では「人手不足」が64.3%、「専門職がない」が57.1%と半数を超えており、「提供販売しようと思わない」事業者では「金銭的な負担」が50%、「人手不足」「知識や技術不足」が42.9%であった。
「すでに販売している」事業者では、「金銭的な負担」が3事業者中2事業者であがっていた。

まとめおよび課題

- 献立作成において心がけていること、重要にしていることでは、「季節感」「価格」「衛生面」「彩り」が上位を占めており、「塩分控えめ」「野菜たっぷり」の項目をあげる事業者は半分以下であった。
- 献立作成において「栄養バランス」または「塩分控えめ」を心がけている事業者は、心がけていない事業者と比べ、献立表の作成割合が有意に高く、献立の栄養価計算においても高い傾向にあった。
(課題)「塩分控えめ」や「野菜たっぷり」などの適切な栄養管理がされたお弁当の提供への意識はまだ低いと考えられる。健康に配慮したお弁当のニーズが高まっていることや、健康的な食環境の重要性、また事業者に求められていることなど事業主に周知していく必要がある。
- 適切な栄養管理がされたお弁当を提供していくうえでの課題は、今後提供していく意思がある事業者では半数以上が「人材不足」と「専門職がない」ことをあげている。
また、提供する意思がない事業者においても「人材不足」と「知識や技術不足」を半数近くあげている。
(課題) 適切な栄養管理がされたお弁当を提供する事業者を増やすためには、「人材不足」「専門職がない」「知識や技術不足」などが課題と考えている事業者が多いことから、今以上に人手をかけないで提供できる方法の助言、専門職の支援を受けられる体制づくり、事業者従業員への健康的なお弁当についての知識や減塩の調理方法などの周知を行っていく必要がある。
- 献立作成者が「管理栄養士・栄養士」である事業者は、献立表の作成および献立の栄養価計算、利用者（購入者）への栄養成分の提示の実施率は高いが、献立作成で心がけていることでは「塩分控えめ」「野菜たっぷり」を挙げている事業者が少なく、また適切に栄養管理がされたお弁当の提供への意思も高いとは言えない。
適切な栄養管理がされたお弁当の提供には管理栄養士・栄養士のかかわりが必要であると考えられるが、今回の調査結果では必ずしもそうとは言えない。調査の回答者は主に事業主であることから、事業主の意識が反映された結果であるとも考えられると同時に、管理栄養士・栄養士がどの程度事業に関わっているのか疑問を呈することとなった。
- 今後、健康的で持続可能な食環境づくりの達成のためには、配食等事業者の意識改革や知識・技術の向上だけでなく、県民が健康的な食事を積極的に選択し購入するよう、県民への働きかけも同時に必要である。