

第 38 回日本給食経営管理学会研修会 参加者アンケート集計結果

1. 参加者数と回答数

参加登録者数：160 名

アンケート回答数：109 名（回答率：68.1%）

2. 属性

1) 参加区分

	登録数 (名)	回答数 (名)
会員	120	84
日本給食サービス協会会員 企業の所属社員	13	5
学生（会員・非会員）	7	3
非会員	16	13
法人会員または賛助会員企 業所属社員	4	4
計	160	109

2) 回答者の年代

	回答数	(%)
20 歳代	4	3.7
30 歳代	16	14.7
40 歳代	26	23.9
50 歳代	41	37.6
60 歳代以上	22	20.2
計	109	100.0

3) 回答者の所属

	回答数	(%)
管理栄養士・栄養士養成課程 教員・助手	73	67.0
給食会社	15	13.8
児童福祉施設	6	5.5
医療施設/高齢者福祉施設	4	3.7
厨房機器メーカー/食品・食器関連業	3	2.8
学校（栄養教諭・学校栄養職員等）	2	1.8
学生	2	1.8
その他（フリーランス、事業所、研究所、行政）	4	3.7
計	109	100.0

3. 研修会について

1) 今回の研修会のテーマについて

	回答数	(%)
とても満足	95	87.2
満足	13	11.9
どちらでもない	1	0.9
やや不満	0	0.0
不満	0	0.0

2) 講演の内容はどのくらい参考になりましたか。

	回答数	(%)
とても参考になった	98	89.9
参考になった	11	10.1
どちらでもない	0	0.0
あまり参考にならなかった	0	0.0
参考にならなかった	0	0.0

4. 今回の講演で、特に印象に残った内容をお教えてください。(原文のまま)

- 改定のポイントを分かりやすく教えていただいたこと
- 読み解きのコツ（概要から読む）を知ることができて良かった。
- ビタミンの策定方法が変更になったこと
- 給食は、数字合わせではいけない。という点。
- 糖類、特に食物繊維の摂取量設定について
- 推定量に関しての内容、 エネルギーなどの算出方法
- ビタミン B1
- 全部が重要で、とても参考になりました。
- 欠乏と不足といった言葉の違いなどのお話がとても参考になりました。欠乏と不足の違いなど、基本に立ち返って指標の策定背景を理解することの大切さを改めてかんがえさせられました。
- 変更点だけでなく、活用の面について、改めて数字ではなく人を見ることの重要性
- 食事摂取基準の背景を十分に理解すること、対象者をよく見ること。
- 炭水化物、特に食物繊維の考え方については思考を整理することができました。
- 骨粗鬆症の位置づけ、生体指標を用いて推定平均必要量を策定する栄養素があること。
- 食物繊維の測定方法による違い、成分表の改訂によりエネルギー量が変更になっ

たことへの対応の仕方など、具体的に教えていただくことができました。食材費の高騰についても取り上げていただき、現場で対象者を見るという基本的なところの再確認ができました。ありがとうございました。

- 改めて日本人の食事摂取基準を読み返そうと思いました。
- 八訂成分表の混乱も改めて整理出来ました。"
- 上西先生のお話がわかりやすく、どれも印象に残りましたが、特に八訂と七訂と摂取基準の考え方については、頭の整理ができてよかったです。
- 策定の背景が良く理解できました。実際に食品成分表の数値を代入して、7訂と8訂の違い、またそれと食事摂取基準の関係を確認することの意義を理解しました。
- 食事摂取基準が改定されると、変更点の方にばかり目が行きがちでしたが、変更にならなかった数値の意味も大事だということが印象的でした。
- いくつか食事摂取基準の講習を受けているが、1番わかりやすかったです。食物繊維のところが特に勉強になりました。
- 対象者に合わせて活用すること
- 骨粗鬆症とフレイルの扱い、食物繊維の判断の仕方
- 鉄の耐容上限量が撤廃されたこととその理由。
- 白米の方が玄米より食物繊維量が多く見えてしまうことが食物繊維の測定方法による違いによるものであることは今までも認識はしていましたが、とてもよく分かりました。"
- 食事摂取基準を活用するとともに、併せて食品成分表も活用し、数字合わせにこだわるのではなく、対象者をよく見て、食事の評価をすること。
- 基本の事だと思いますが対象の「習慣的な」摂取量を見ることを、学生には必ず強調していこうと感じた（伝えなくてもわかるという気持ちではいけない）。また、八訂成分表移行による数字合わせをしまっている給食施設などには本当に本日のお話を聞いていただければわかっていただけるので、もっと多くの方がこのような研修会に参加してくださるとうれしいと思います。
- 生活機能の維持・向上に係る疾患の対象としてフレイルが除外された理由
- 7訂と8訂とでの食物繊維の数値の違いがよくわかりました。
- 変更点にはそれぞれ背景があり、意味があり、理由があり、今後予想される展開がある、ということがとても学びになった。
- 病院側の管理栄養士で理解されていない方が多いので、説明できるようになりたいです。
- 食事摂取基準の改定のポイント、栄養素の変更、変更点は重要だが、変わっていない点も重要とのことで、厚労省のPDFファイルの変更点ばかりを探していたことに気づき、改めて、ファイルを確認することに気づけた。また、上西先生の担当される授業において、食事摂取基準の掲載されている「食事摂取基準の各指標」を授

業内で書かせているとの話があった。授業内では献立を立てる前に少し触れるだけだったが、とても重要な内容であることから、授業内で扱う時間を増やしてみようと思った。

- 全体的に内容が分かりやすく、総論を読み込む事に背中を押していただいた感じです。対象者の方の食べた量が大事という点が印象に残りました。
- 栄養所要量のお話から、今回変更になった・ならなかった理由や背景が非常に分かり易かったです。変更になった栄養素・ならなかった栄養素に対して、何をどう考えていかなければならないのか。そのあたりもご説明いただいたので、知識・経験値が浅い私でも理解することができました。
- 数字の意味を正しく理解する必要があること。7訂と8訂では、計算法が異なるだけだが、エネルギーの数字合わせのために食事量を増やしている施設が多いこと。
- 食事摂取基準の変更点に注意し、特に対象者によって、関係のある栄養素について確認する。食品成分表の七訂と八訂にこだわるのではなく、喫食状況を見て、献立作成を検討する。
- 最後の食事損耗に関する内容は、今自身が気になっていることだったので、上西先生のお考えを含め聞かせていただけて勉強になりました。
- エネルギー、食物繊維について、提供している献立で、7訂と8訂で計算して、数値を理解して使用する事の大切さ
- 調理損耗について、各種調理条件における網羅的なデータの集積の必要性"
- 鉄の耐容上限量の削除
- 計算だけではなく、必ず対象者有き、計算値ではなく対象者の摂取量がポイント
- 骨粗鬆症についての定性的な図の栄養素だけが関係するルートと体重が関係するルートがなるなどわかりやすかった
- 基本となる食事摂取基準の各指標を理解するための概念図がしっかり理解できた。概念を理解した上で数値をみると内容がより理解活用しやすかった。

5. 今後、企画してほしい研修（テーマ）があれば自由にご記入ください。（原文のまま）

1) 管理栄養士・栄養士養成課程 教員・助手

- 再度同じ内容を4月以降にお願いいたします。
- 食事摂取基準に伴う食品成分表の活用例（実践報告）に非常に興味があります。
- 食品成分表の取り扱いについて再度教えてほしいです。
- 今回のご講演は大変勉強になりましたが、もう少し時間をとってお教えいただきたかったです。
- 時間栄養学について学びたい
- 成分表の改訂があった際に研修があるとうれしいです。
- 食品成分表の活用について。

- 食品成分表の使い方と発注量の計算について
- ⇒本来、喫食状態に近い状態（茹でなど）で栄養価計算をすることになると思いますが、栄養価計算ソフトによっては茹で等の状態で栄養価計算をすると食品群が分類されないことがあります。そのため、成分表に記載されているどの食材の状態を使用したらいいかを教えてください。また、煮物などは汁の部分をすべて摂取するわけではないため、調味料が調味に必要な量と摂取量が異なってきます。この場合、どのように献立作成（栄養価計算）をして、発注量（使用量）を考えたらいいのか。"
- 人手不足時代の対応（人材、機器、既製品など）
- 今後は食物アレルギーや骨粗鬆症の治療ガイドライン、現場での対応など興味があります。
- 献立の立て方
- さらに詳しい摂取基準の利用方法、実践での活用方法
- 食事摂取基準についてもっと知りたい

2) 給食会社

- これからの在宅における高齢者への栄養をどう考えていくか。高齢化社会に向けて必要な特保等保健指導等保健指導に求められる事や必要なスキル
- 治療ガイドラインについても変更点や数値の設定理由などを聞いてみたい。
- スマートミールに関する事例

3) その他

- 食材料費高騰、労働人口減少に対応する給食の運営について（児童福祉施設）
- 給食経営管理における炭水化物、糖類の考え方/AIを活用した給食経営管理（業務効率化に向けて）（研究所）
- ライフステージに焦点を絞って、食事摂取基準の活用を聞いてみたい（児童福祉施設）