

第 39 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：87 名

アンケート回答数：50 名（回答率：57.5%）

2. 属性

1) 参加区分

	登録数 (名)	回答数 (名)
会員	63	35
日本給食サービス協会会員企業の所属社員	9	5
学生（会員・非会員）	2	2
非会員	5	4
法人会員または賛助会員企業所属社員	8	4
計	87	50

2) 回答者の年代

	回答数	(%)
20 歳代	2	4.0
30 歳代	5	10.0
40 歳代	16	32.0
50 歳代	19	38.0
60 歳代以上	8	16.0
計	50	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	28	56.0
給食会社	13	26.0
医療施設/高齢者福祉施設	4	8.0
学校（栄養教諭・学校栄養職員等）	1	2.0
学生	2	4.0
その他（研究所、行政）	2	4.0
計	50	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	28	56.0
満足	19	38.0
どちらでもない	1	2.0
やや不満	2	4.0
不満	0	0.0

2) 講演①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	26	52.0
参考になった	19	38.0
どちらでもない	3	6.0
あまり参考にならなかった	2	4.0
参考にならなかった	0	0.0

3) 講演②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	32	64.0
参考になった	17	34.0
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	1	2.0

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)

- 健常者の場合、通常の食事量でビタミン類が耐容上限量を超えることはない。食事摂取基準の指標がわかりやすかったです。
- 栄養アセスメントが重要・必要
- ビタミン B1 についての内容とビタミン C について
- 食事調査、食事アセスメントの大切さを学んだ。そこから PDCA を回していきたいです。
- 給食の献立作成における、ビタミン損失の計算について
- ビタミン摂取に関する指標の考え方について
- 食事摂取基準の値が策定された根拠、値の意味を理解することの重要性について

- 水溶性ビタミンの特に B1 の指標の意味
- TK活性は初めて聞くことでよくわからなかった。B1 等の設定の基準になっていることはわかった。
- ビタミンの欠乏と不足の話
- 献立作成において用いる指標
- 「食事摂取基準は守るべきものではなく、目指すべきもの」というキーワード
- 平均推定必要量が、何の必要量か定義がビタミンによって違うこと。給食での栄養価の扱いの意味を判断する必要があること"
- 両先生のお話し、たいへん勉強になりました。単なる数値あわせではない栄養管理の必要性をあらためて考える良い機会となりました。まずは本日の内容について自分自身がしっかりと理解したいと感じました。たいへん貴重な講演を開催していただきまして、ありがとうございました。
- 水溶性ビタミンの調理損失について、大学の学内実習において、学生に意識させるには、どのような方法が良いか、考えるいいきっかけとなりました。ありがとうございました。
- 水溶性ビタミンに絞り込んだ内容でとても勉強になりました。また、叶内先生の内容では災害時の食事でわずか 1 週間で水溶性ビタミンの補助が望ましいことも参考になりました。青先生のお話では食事摂取基準はガチガチに守るものではなく、弾力的に目指すべきものとの認識に深く納得致しました。本日は本当にありがとうございました。
- 叶内先生の水溶性ビタミンの講演は大変興味深いもので、食事摂取基準の変更点や方向性を示すものでした。ありがとうございました。
- ビタミン B1 の赤血球トランスフェラーゼ 活性係数について詳しくご説明いただいたので、とても理解できました。
- 調理損失
- 献立作成において用いる指標である食事摂取基準。守るべきものではなく、目指すべきものと改めて確認めきた
- ビタミン B1 には、食事調査がセットになった研究がないことやビタミン B12 は推奨量から目安量に変更されたことなど
- 献立作成における考え方、アセスメントの重要性
- 水溶性ビタミンの調理損失について
- 新たな知見の他、根拠に基づいた考え方と、それらを理解する必要性を強く感じました。他の栄養素についても詳しく学びたいと思いました。
- 摂取基準の値の意味を正しく理解することが重要。溶性ビタミンについては、推奨量(目安量)以上を習慣的な摂取量とする"

(研修会へのご意見)

時間が短かった。もう少しじっくり時間を取った方が良かったと思いました。

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

- 食事摂取基準の脂溶性ビタミン
- 研修会を頻繁にしてほしいです。今日の講演①を時間があれば、もっと詳しく理解できた知り得たと思いました。
- 叶内先生の発表の中で、災害時の話が上がったため、災害時の給食 BCP などにも気になるところです。
- 叶内先生の講演の続きをぜひ拝聴したい。時間が足りなかった。
- 青未空先生のところで話がありましたが、給食現場では、システム上多くの場合、生で栄養計算されている。しかし、本来であれば調理損失を考慮してできる限り調理後の成分値を用いて栄養価計算を行うことが望ましいとされています。調理損失の係数を用いて計算するのが現実的であるとのことでした。これらを踏まえて、どのように学生教育をしたらいいのか。
- 給食における AI 活用の可能性

2) 給食会社

- 脂溶性ビタミンについて
- 食材費の高騰が続く献立作成において各栄養素量の確保に苦慮している栄養士が多くいます。食材の廃棄を少なくしたり、効率的な使用方法、食材仕入れの効率化など他にも各方面から考えていく必要があると思っています。何か良い研究成果があれば題材にさせていただけるとありがたいです。

3) その他

- 給食会社の将来
- 本日の内容（テーマ）だと設定された時間では足りず、もっと聞かせていただきたいと感じたので、また何かの機会があったら是非お願いしたいです