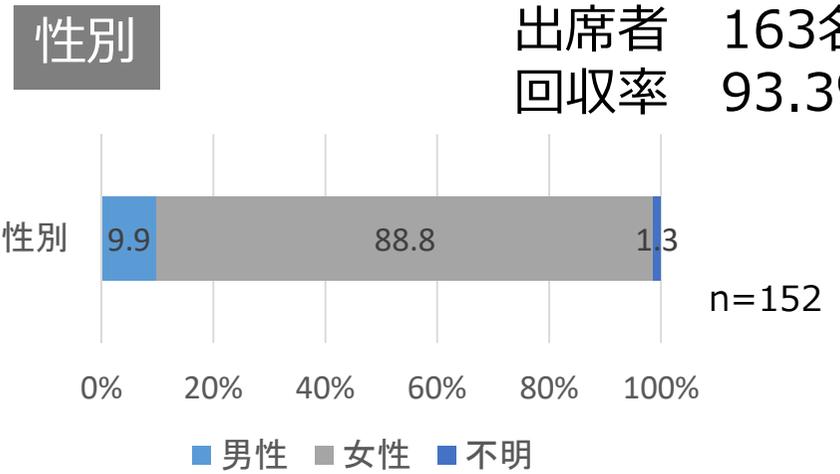


# 令和5年度特定給食施設等関係職員研修会 配食事業者スキルアップ研修会

## 実施後アンケート結果

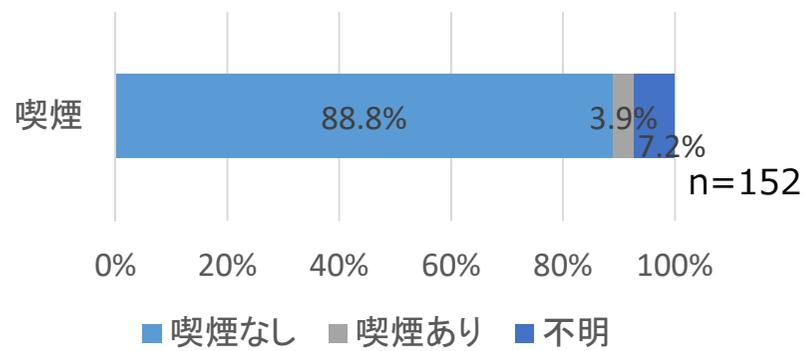
出席者 163名  
回収率 93.3%



男性（9.9%）に対して女性（88.8%）の出席者が多かった。

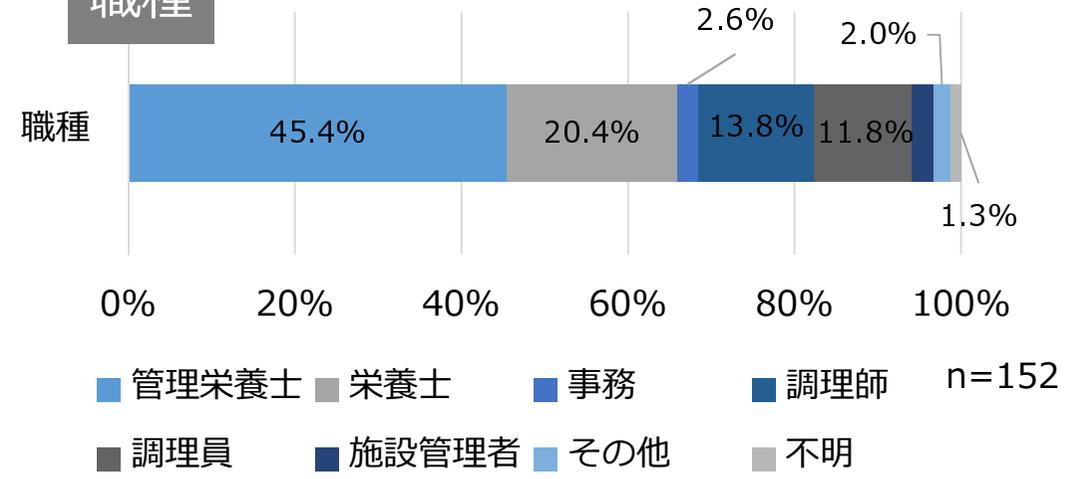
- 研修会実施目標
- (衛生管理)
- ①給食業務従事者等が食品衛生に関する正しい知識を身につけ実践できる。(がん予防・受動喫煙防止対策)
  - ①参加者が奈良県のがん検診受診率の現状を知り、がん検診受診の必要性について周知する。
  - ②参加者がたばこによるがん罹患の危険性を理解できる。
  - ③参加者が受動喫煙による健康影響及び具体的な受動喫煙防止対策について理解できる。
- (食育)
- ①参加者が野菜使用量・減塩を意識した食事を提供することができる。
  - ②参加者が塩分濃度測定より自施設の食塩摂取状況を見直すことができる。

### 喫煙状況



6名（3.9%）の方が喫煙していた。

### 職種



職種は管理栄養士・栄養士が多く、全体の65.8%であった。調理師、調理員の割合は25.6%であった。

## 施設の所在市町村

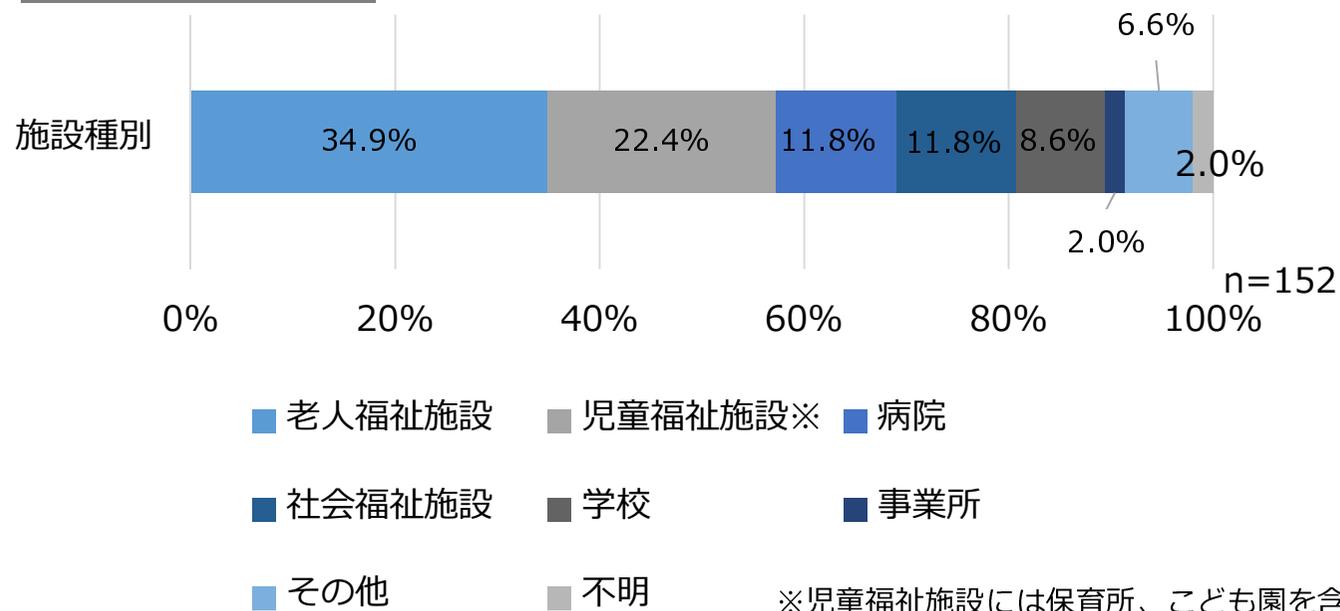
	大和高田市	橿原市	桜井市	御所市	香芝市	葛城市	宇陀市	川西町	三宅町
n	25	27	8	16	14	10	9	1	1
%	16.4	17.8	5.3	10.5	9.2	6.6	5.9	0.7	0.7

	田原本町	御杖村	高取町	上牧町	王寺町	広陵町	河合町	不明	計
n	3	3	4	1	6	11	4	9	152
%	2.0	2.0	2.6	0.7	3.9	7.2	2.6	5.9	100

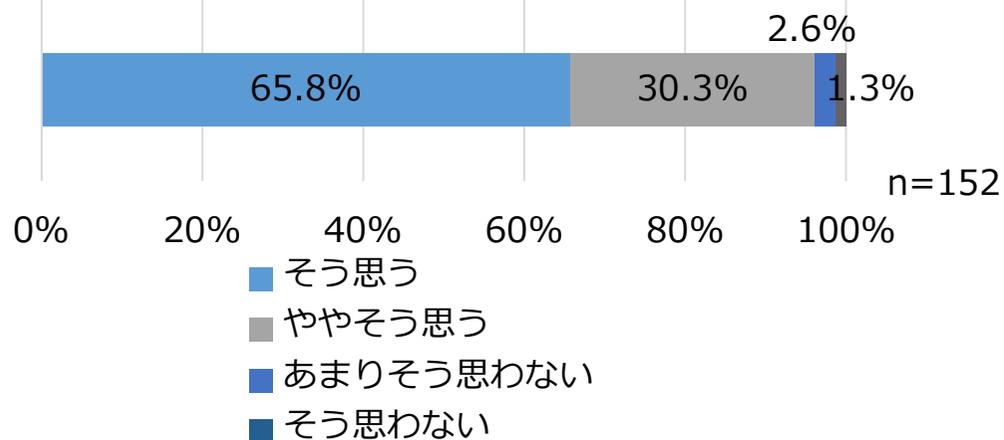
曾爾村、明日香村を除いて管内16市町村の施設から申し込みがあった。橿原市（17.8%）、大和高田市（16.4%）の申し込み割合が多かった。

## 参加施設種別



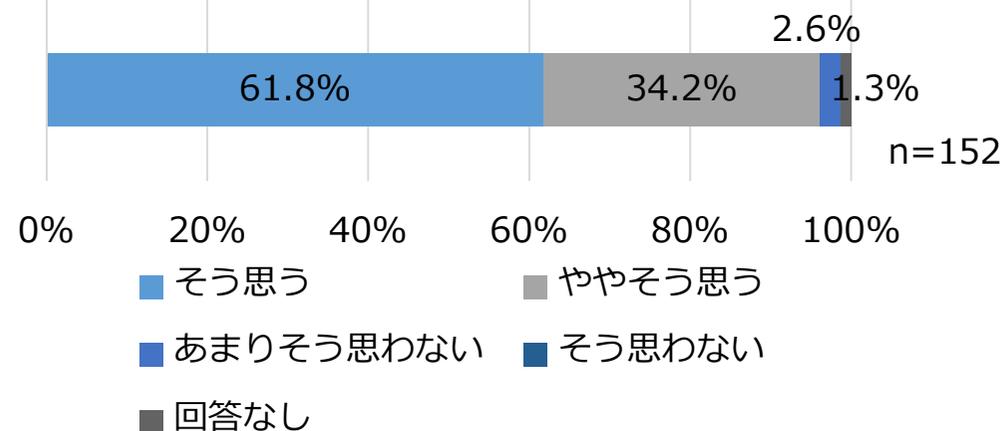
参加施設種別として、老人福祉施設（34.9%）、児童福祉施設（22.4%）の参加割合が多かった。

利用者に安全な食事を提供するための、食品衛生に関する知識を身につけることができましたか。



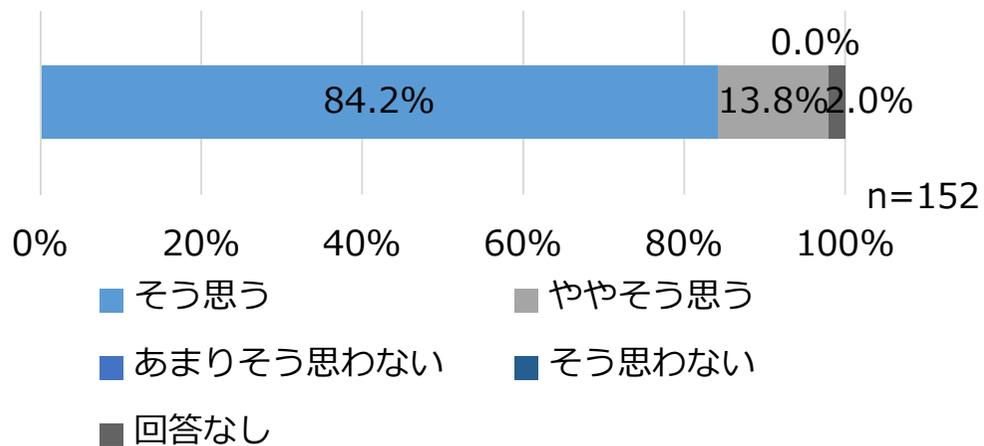
参加者の96.1%が、食品衛生に関する知識を身につけることができたと「思う」と回答した。

HACCPの視点を取り入れた衛生管理の重要性が理解できましたか。



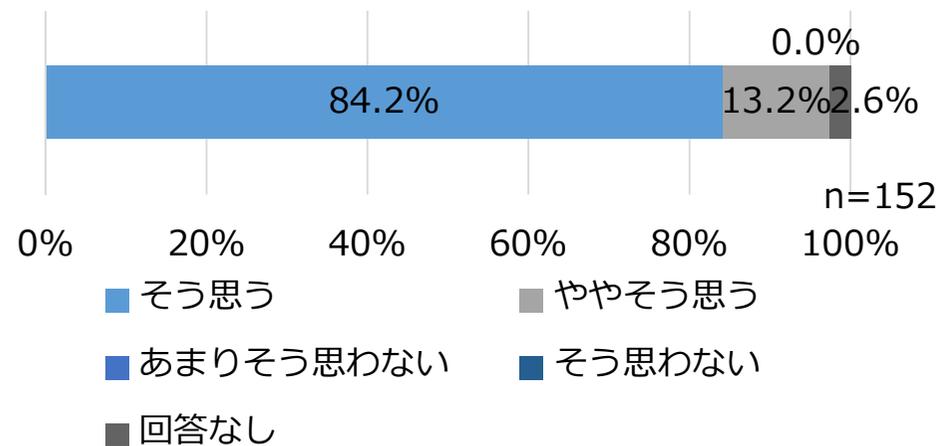
参加者の96.0%が、HACCPの視点を取り入れた衛生管理の重要性が理解できたとして「思う」と回答した。

がん予防には禁煙が有効であることが理解できましたか。



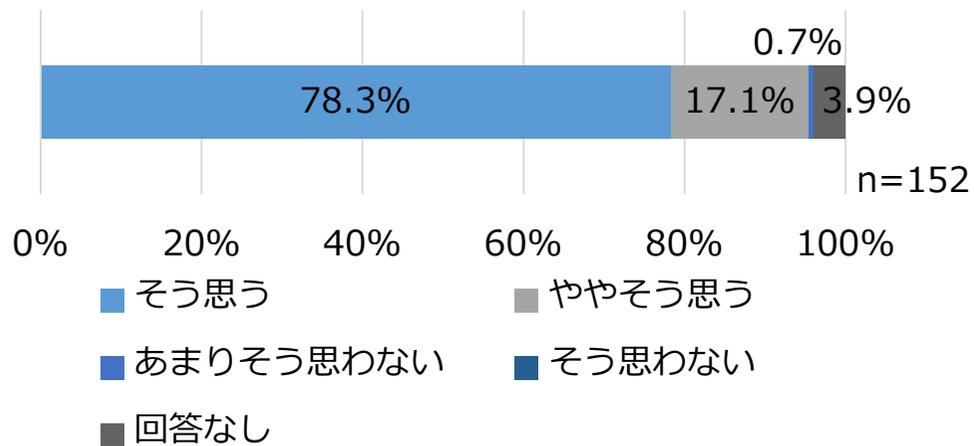
参加者の98.0%が、がん予防には禁煙が有効であることが理解できたとして「思う」と回答した。

受動喫煙対策を行うことの重要性が理解できましたか。



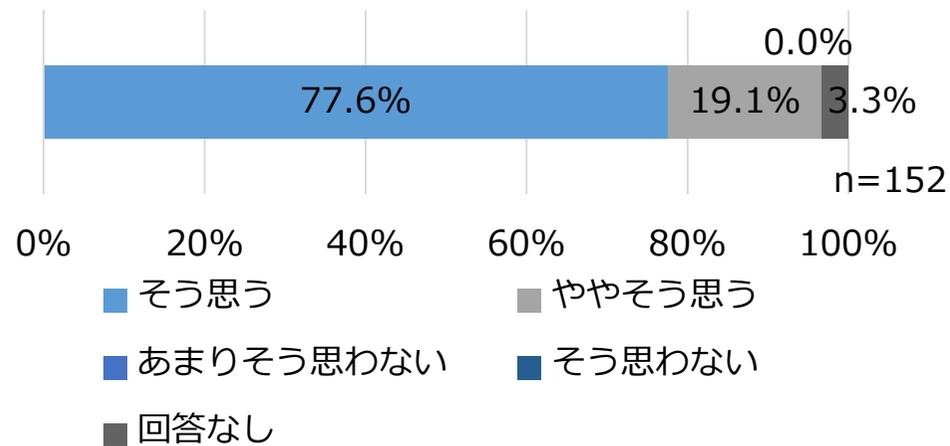
参加者の97.4%が、受動喫煙防止対策を行うことの重要性が理解できたとして「思う」と回答した。

奈良県において健康寿命延伸のために「野菜摂取量の増加」と「減塩」の重要性が理解できましたか。



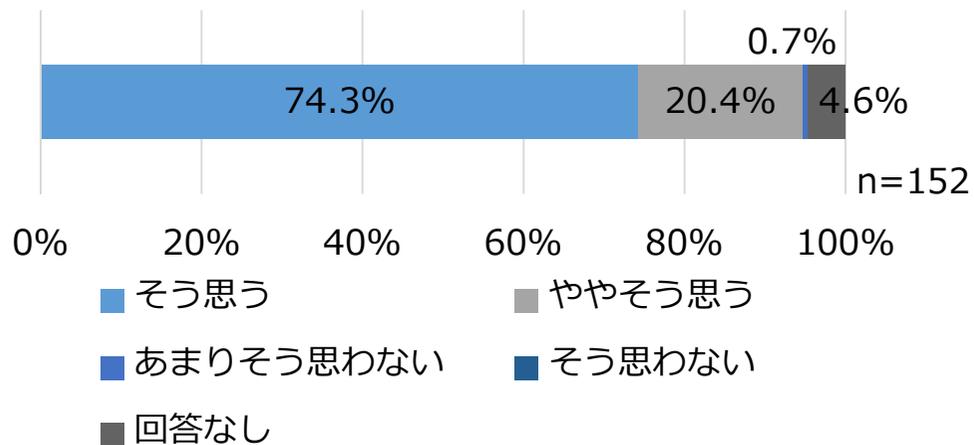
参加者の95.4%が「野菜摂取量の増加」と「減塩」の重要性を理解できたと「思う」と回答した。

特定給食施設等における「野菜摂取量の増加」と「減塩」が利用者の健康増進に重要であることが理解できましたか。



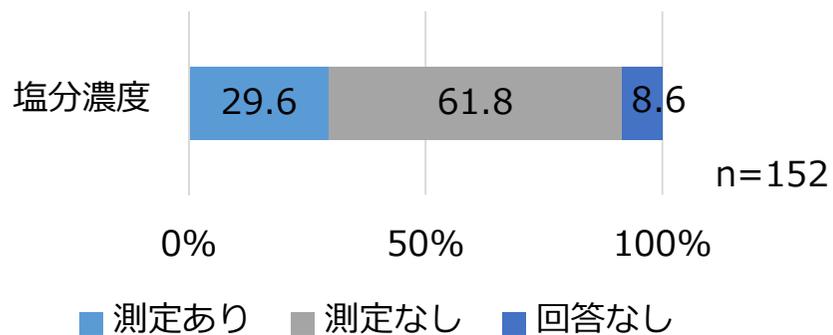
参加者の96.7%が、「野菜摂取量の増加」と「減塩」が利用者の健康増進に重要であることが理解できたと「思う」と回答した。

ご自身の食生活において、「野菜摂取量の増加」や「減塩」に取り組んでみようと思いませんか。



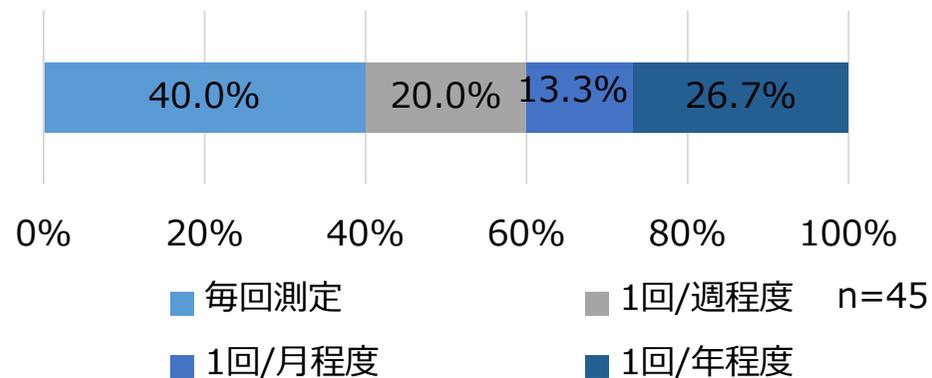
参加者の94.7%が「野菜摂取増加」と「減塩」に取り組んでみようと「思う」と回答した。

貴施設では日頃から汁物の塩分濃度を測定していますか。



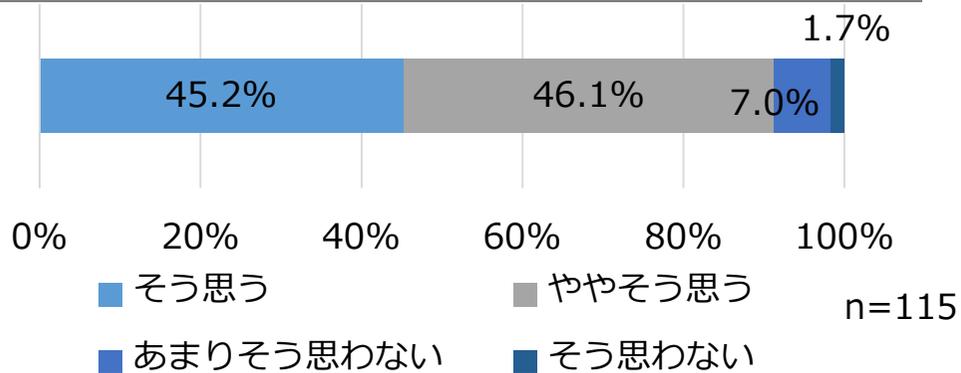
参加者の29.6%が日頃から汁物の塩分濃度を測定していた。

(汁物塩分濃度を測定する) 頻度を教えてください



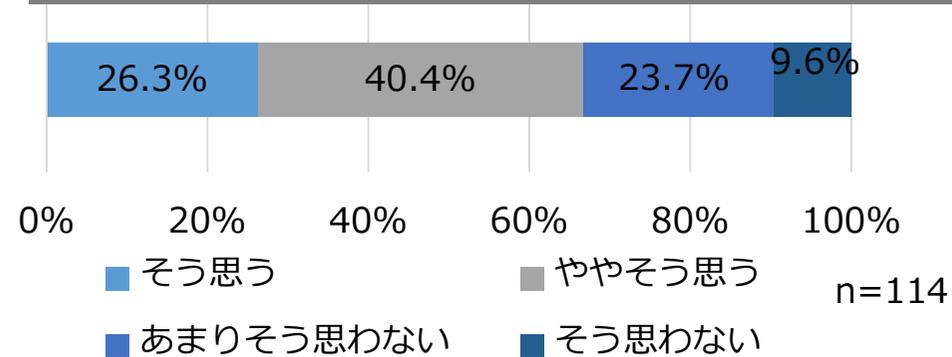
塩分濃度測定を行っている施設において、73.3%の施設が月に1回以上の頻度で測定を行っていた。

測定結果は献立通りでしたか。(※本研修会で、塩分濃度を測定された施設の方は該当するものにチェックしてください)



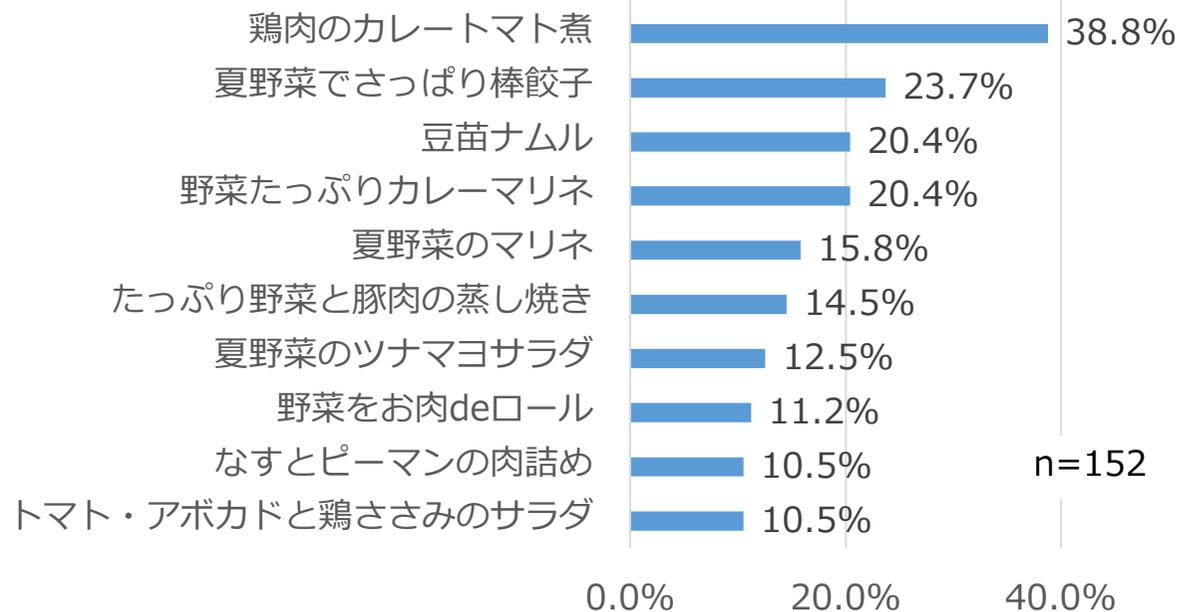
8.7%の施設が、測定結果を献立通りだと「思わない」と回答した。

今回の測定結果をみて、調味の工程を見直そうと思いましたか。(※本研修会で、塩分濃度を測定された施設の方は該当するものにチェックしてください)



66.7%の施設が今回の塩分濃度測定結果をみて、調味の工程を見直そうと「思う」と回答した。

本日配布の資料には「やさしおベジ増しレシピ」を同封しています。参考になったレシピはありますか。該当するものにチェックしてください。



中和保健所HPで「やさしおベジ増しレシピ」の掲載など、情報提供を行っていることをご存じですか。



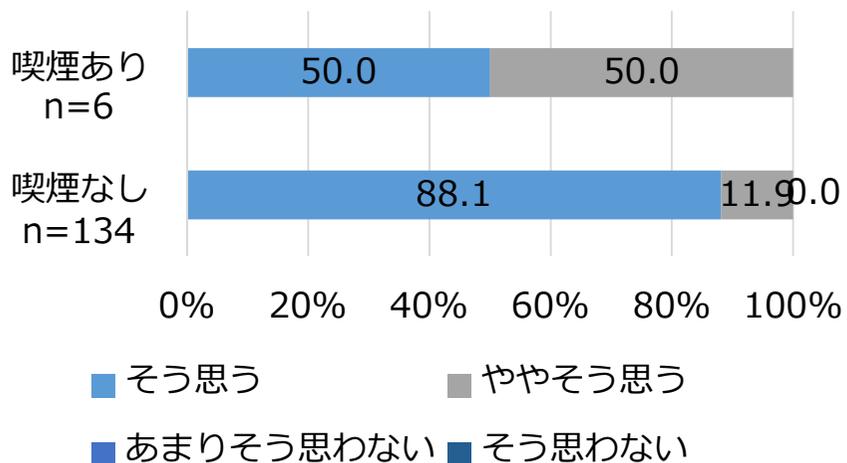
参加者のうち、中和保健所のHPを認知している者の割合は21.1%であった。

中和保健所のHPでどのような情報提供を望みますか。

レシピ提供 n=9	一般的なこと	レシピ等ひきつづき
		調理がほとんど不要の野菜レシピ
		これからはレシピ参考にさせていただきます
		このままやさしおレシピの種類をふやしていただけたらと思います
		施設で提供できる献立レシピ食中毒等、施設内研修で使用できる資料、リーフレット等
要配慮者へのレシピ		ヘルシーメニューの掲載
		保育所給食において気をつけなければいけない食材や切り方(提供方法)
		アレルギーに対応出来るメニュー等もお願いします
		ガン患者向けのレシピ
その他 n=2		これをきっかけに活用したいと思います
		今回はじめて知りましたのでチェックしてみます

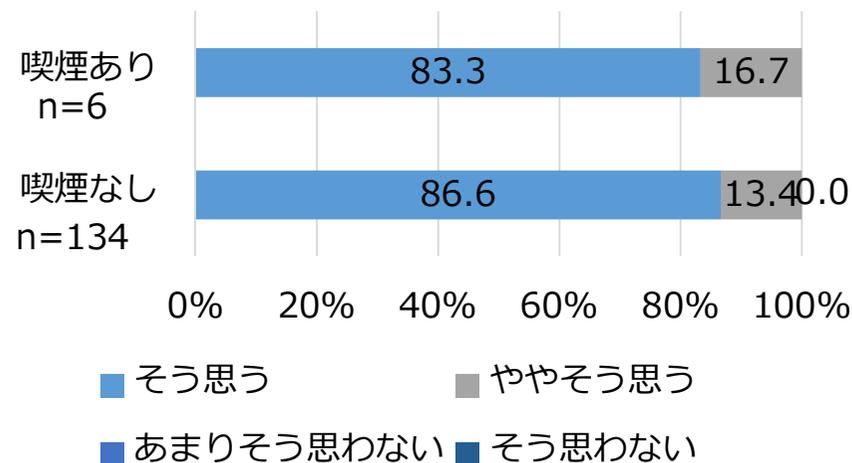
中和保健所のHPにおける情報提供として望むことは、レシピ提供に関することや、加えて要配慮者へのレシピを希望する回答もあった。

喫煙状況×がん予防には禁煙が有効であることが理解できましたか。



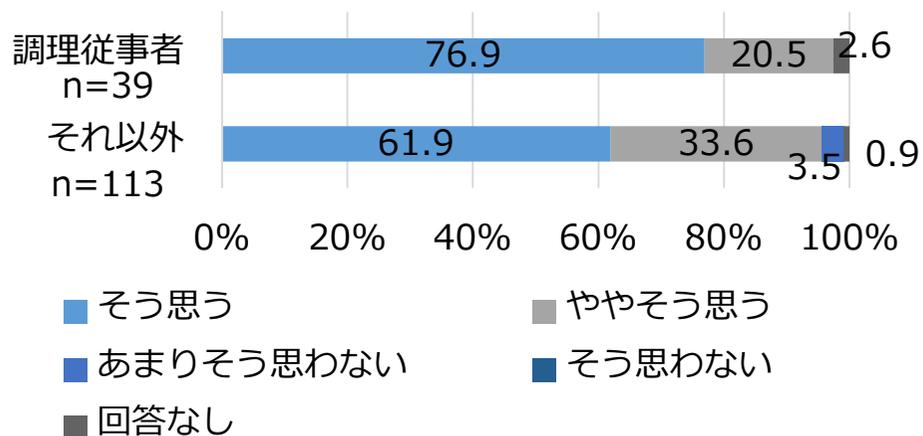
喫煙者の全ての人のがん予防に禁煙が有効であることが理解できたと回答した。

喫煙状況×受動喫煙対策を行うことの重要性が理解できましたか。



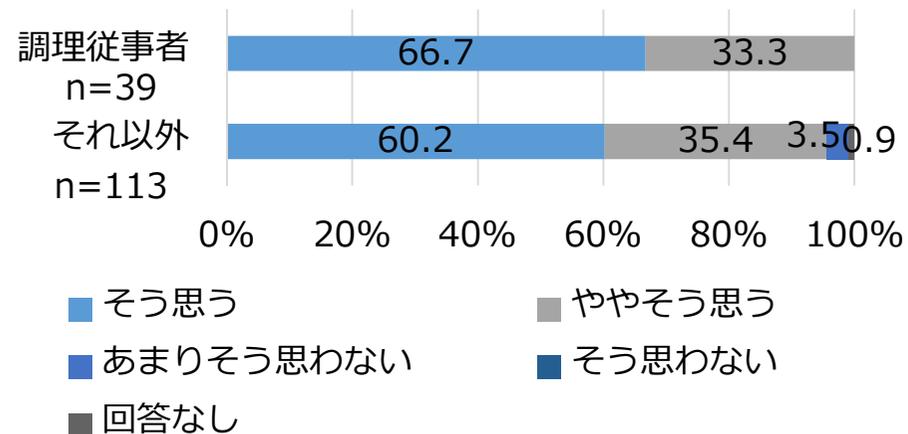
喫煙者の全ての人を受動喫煙対策を行うことの重要性が理解できたと回答した。

職種×利用者に安全な食事を提供するための、食品衛生に関する知識を身につけることができましたか。



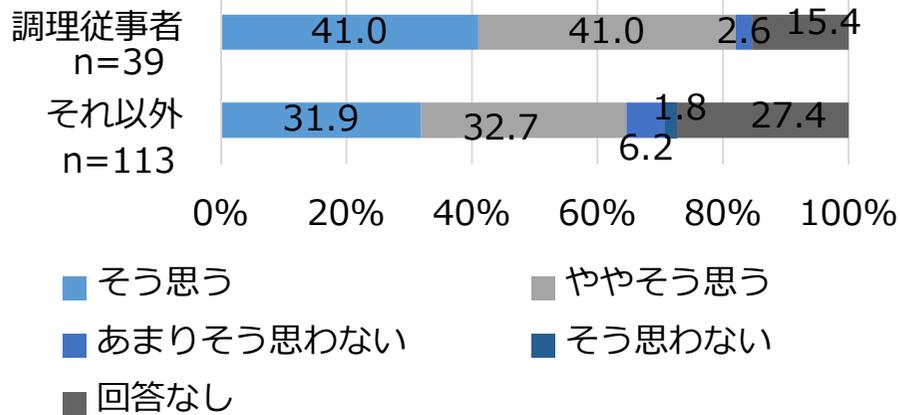
食品衛生に関する知識を身につけることができた「思う」と回答した割合は、調理従事者（調理師と調理員）（97.4%）でそれ以外の者（95.5%）と比較して、多かった。

職種×HACCPの視点を取り入れた衛生管理の重要性が理解できましたか。

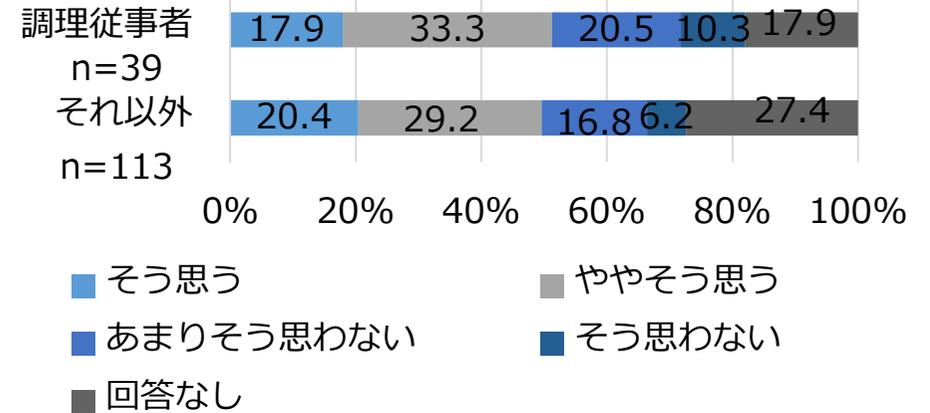


HACCPの視点を取り入れた衛生管理の重要性が理解できた「思う」と回答した割合は、調理従事者（調理師と調理員）（100%）でそれ以外の者（95.6%）と比較して、多かった。7

職種×測定結果は献立通りでしたか。



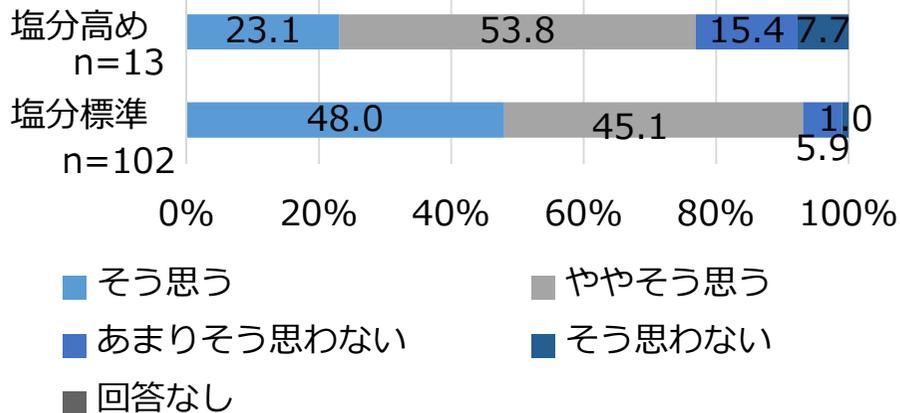
職種×今回の測定結果をみて、調味の工程を見直そうと思いましたか。



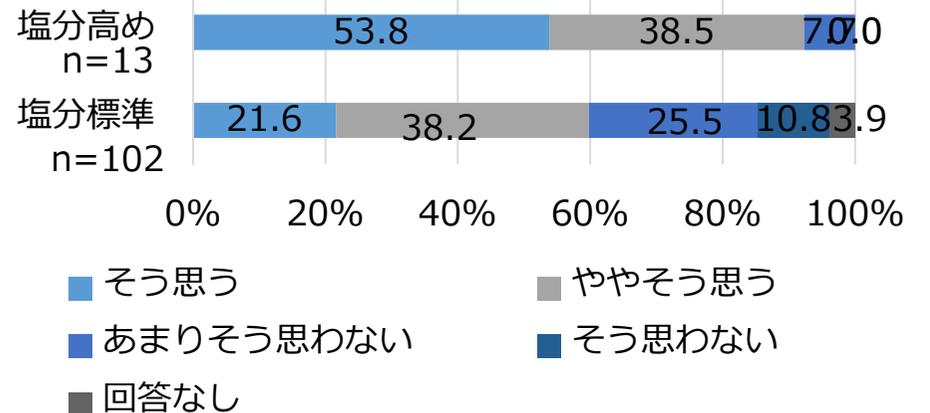
測定結果が献立通りだったと「思う」と回答した割合は、調理従事者（81.0%）でそれ以外の者（64.6%）と比較して多かった。

調理工程を見直そうと「思わない」と回答した割合は、調理従事者（30.8%）でそれ以外の者（23.0%）と比較して多かった。

塩分濃度測定結果×測定結果は献立通りでしたか。



塩分濃度測定結果×今回の測定結果をみて、調味の工程を見直そうと思いましたか。



測定結果が献立通りだったと「思う」と回答した割合は、塩分濃度が高かった施設（76.9%）で、塩分濃度が標準の施設（93.1%）と比較して低かった。

調味工程を見直そうと「思う」と回答した割合は、塩分濃度が高かった施設（92.3%）で、塩分濃度が標準の施設（59.8%）と比較して高かった。