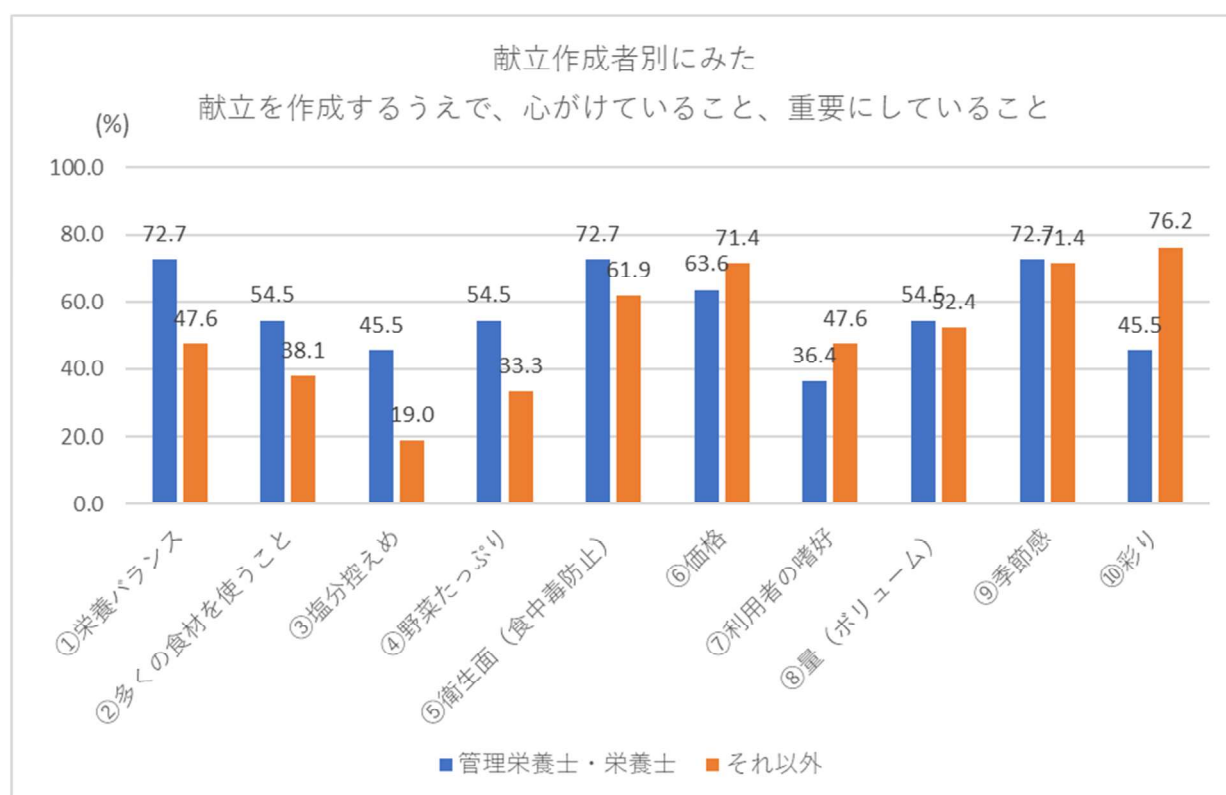


【献立作成者別のクロス集計】

1. 献立作成者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 (%)

	管理栄養士・栄養士 n=11	それ以外 n=21	P値
①栄養バランス	8 (72.7)	10 (47.6)	0.174
②多くの食材を使うこと	6 (54.5)	8 (38.1)	0.373
③塩分控えめ	5 (45.5)	4 (19.0)	0.115
④野菜たっぷり	6 (54.5)	7 (33.3)	0.246
⑤衛生面 (食中毒防止)	8 (72.7)	13 (61.9)	0.540
⑥価格	7 (63.6)	15 (71.4)	0.652
⑦利用者の嗜好	4 (36.4)	10 (47.6)	0.542
⑧量 (ボリューム)	6 (54.5)	11 (52.4)	0.907
⑨季節感	8 (72.7)	15 (71.4)	0.938
⑩彩り	5 (45.5)	16 (76.2)	0.082
⑪その他	1 (9.1)	0 (0.0)	0.160

* P値： χ^2 検定

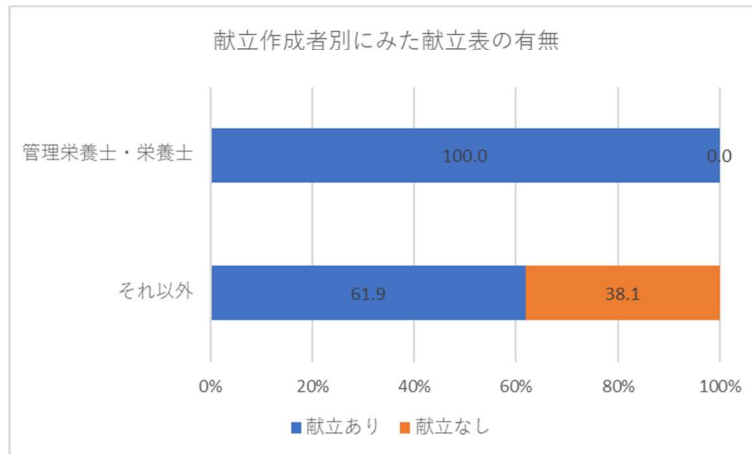


2. 献立作成者別にみた献立表の有無について

数 (%)

	管理栄養士・栄養士 n=11	それ以外 n=21	P値
献立あり	11 (100.0)	13 (61.9)	0.018
献立なし	0 (0.0)	8 (38.1)	

* P値： χ^2 検定

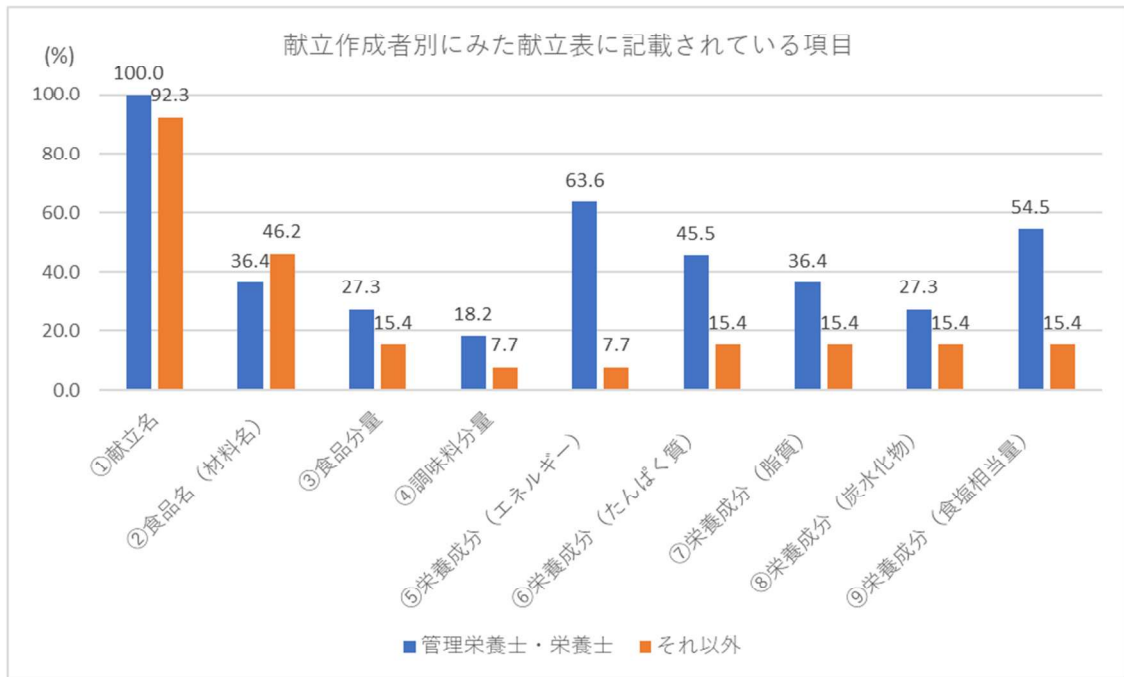


3. 献立作成者別にみた献立表に記載されている項目について (献立表がある24事業者中)

数 (%)

	管理栄養士・栄養士 n=11	それ以外 n=13	P値
①献立名	11 (100.0)	12 (92.3)	0.347
②食品名 (材料名)	4 (36.4)	6 (46.2)	0.628
③食品分量	3 (27.3)	2 (15.4)	0.475
④調味料分量	2 (18.2)	1 (7.7)	0.439
⑤栄養成分 (エネルギー)	7 (63.6)	1 (7.7)	0.004
⑥栄養成分 (たんぱく質)	5 (45.5)	2 (15.4)	0.106
⑦栄養成分 (脂質)	4 (36.4)	2 (15.4)	0.237
⑧栄養成分 (炭水化物)	3 (27.3)	2 (15.4)	0.475
⑨栄養成分 (食塩相当量)	6 (54.5)	2 (15.4)	0.043
⑩その他	0 (0.0)	0 (0.0)	

* P値： χ^2 検定

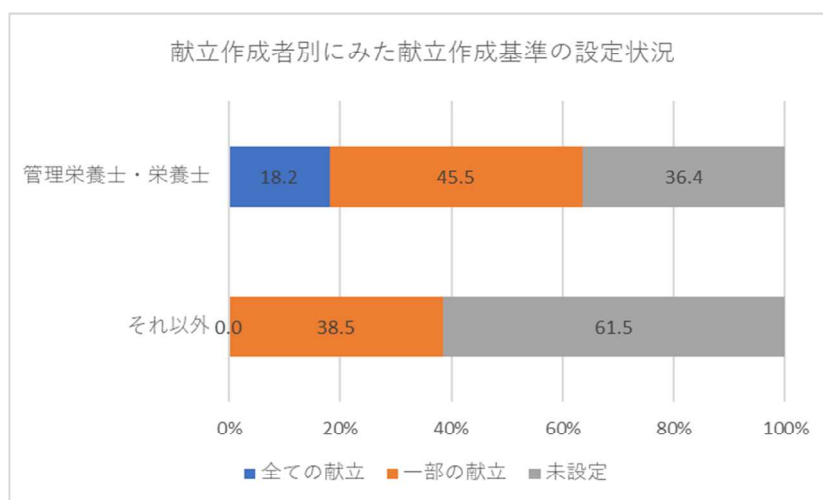


4. 献立作成者別にみた献立作成基準の設定状況について (献立表がある 24 事業者中)

数 (%)

	管理栄養士・栄養士 n=11	それ以外 n=13	P値
全ての献立	2 (18.2)	0 (0.0)	0.203
一部の献立	5 (45.5)	5 (38.5)	
未設定	4 (36.4)	8 (61.5)	

* P値： χ^2 検定

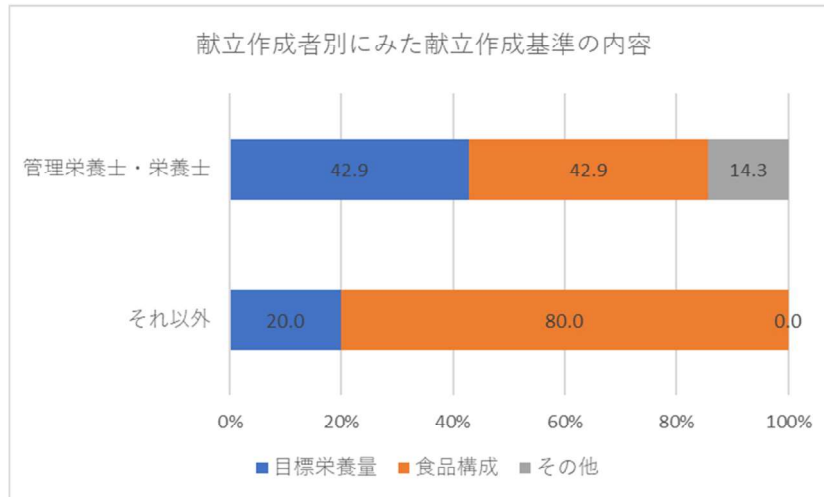


5. 献立作成者別にみた献立作成基準の内容（献立作成基準がある12事業者中）

数（％）

	管理栄養士・栄養士 n=7	それ以外 n=5	P値
目標栄養量	3 (42.9)	1 (20.0)	0.394
食品構成	3 (42.9)	4 (80.0)	
その他	1 (14.3)	0 (0.0)	

* P値： χ^2 検定

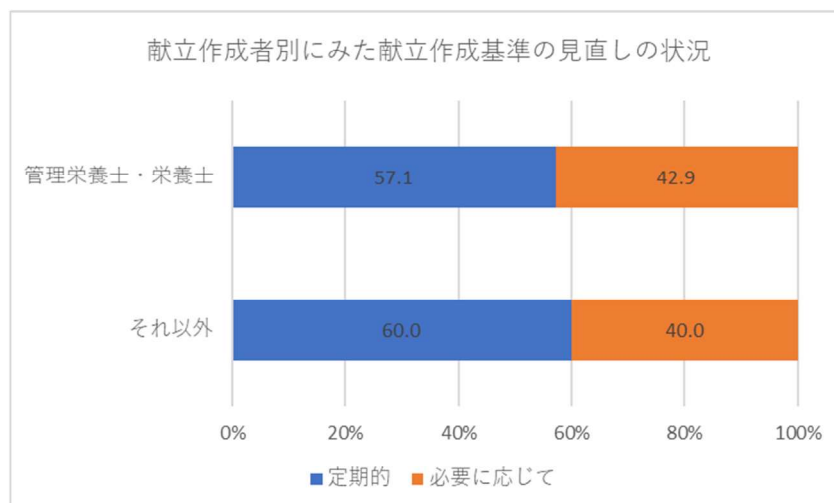


6. 献立作成者別にみた献立作成基準の見直しの状況（献立作成基準がある12事業者中）

数（％）

	管理栄養士・栄養士 n=7	それ以外 n=5	P値
定期的	4 (57.1)	3 (60.0)	0.921
必要に応じて	3 (42.9)	2 (40.0)	

* P値： χ^2 検定

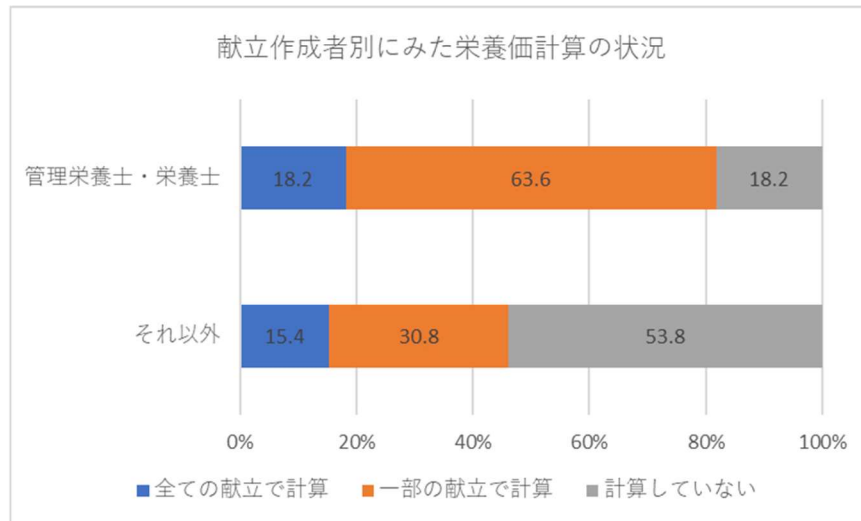


7. 献立作成者別にみた栄養価計算の状況（献立表がある24事業者中）

数 (%)

	管理栄養士・栄養士 n=11	それ以外 n=13	P値
全ての献立で計算	2 (18.2)	2 (15.4)	0.178
一部の献立で計算	7 (63.6)	4 (30.8)	
計算していない	2 (18.2)	7 (53.8)	

* P値： χ^2 検定

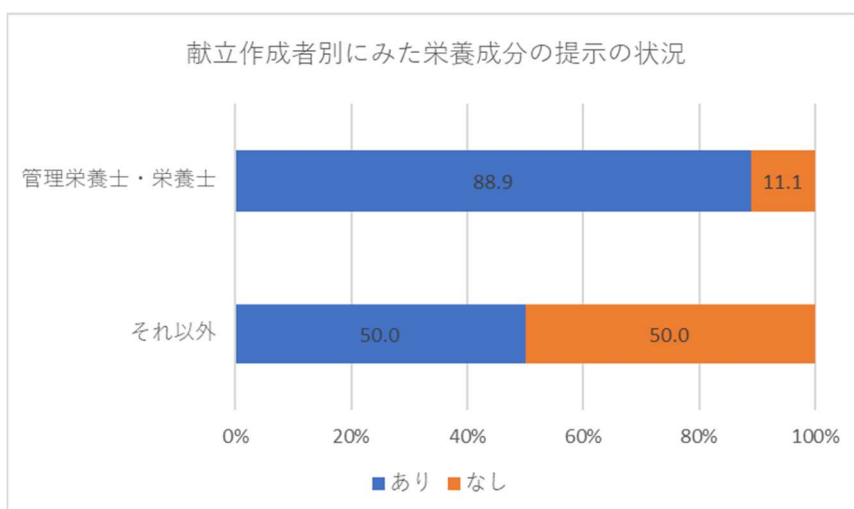


8. 献立作成者別にみた栄養成分の提示の状況（栄養価計算をしている15事業者中）

数 (%)

	管理栄養士・栄養士 n=9	それ以外 n=6	P値
あり	8 (88.9)	3 (50.0)	0.095
なし	1 (11.1)	3 (50.0)	

* P値： χ^2 検定

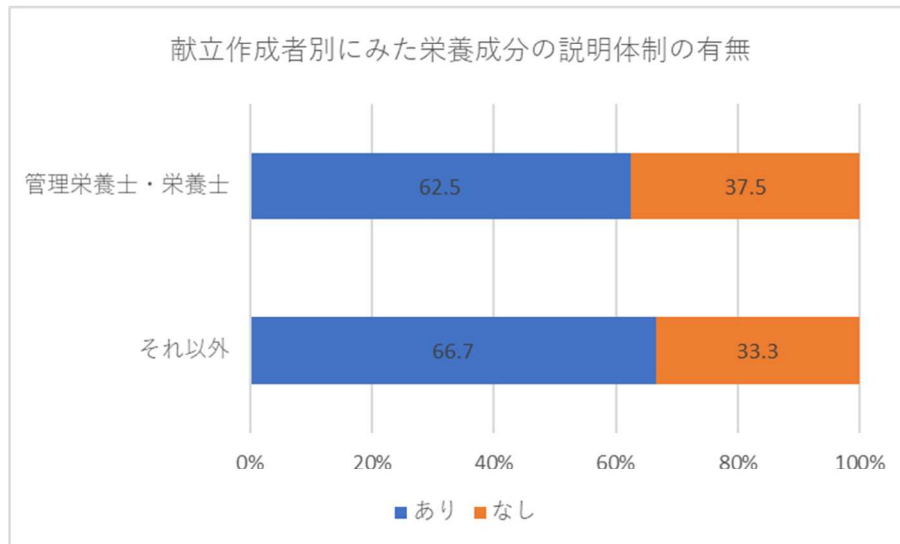


9. 献立作成者別にみた栄養成分の説明体制の有無（栄養成分の提示がある 11 事業者中）

数 (%)

	管理栄養士・栄養士 n=8	それ以外 n=3	P値
あり	5 (62.5)	2 (66.7)	0.898
なし	3 (37.5)	1 (33.3)	

* P値： χ^2 検定

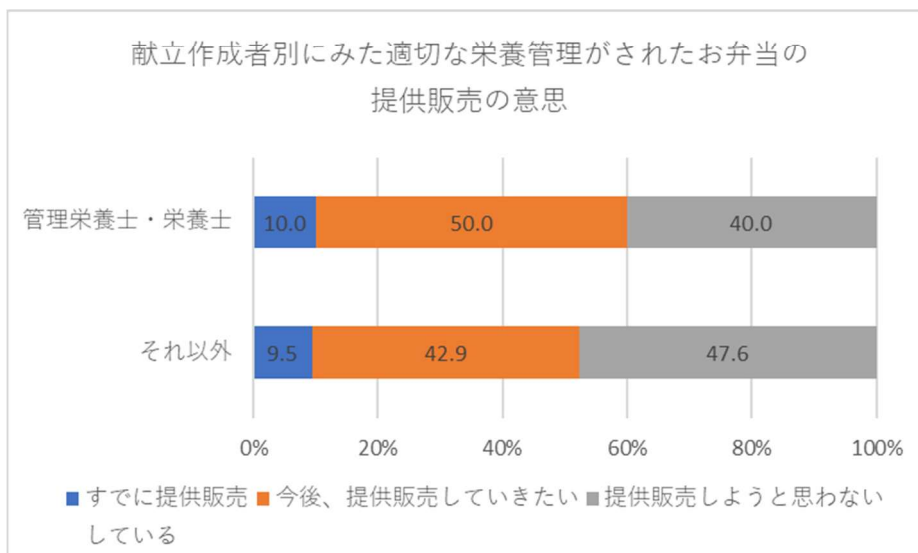


10. 献立作成者別にみた適切な栄養管理がされたお弁当の提供販売の意思（無回答を除く 31 事業者中）

数 (%)

	管理栄養士・栄養士 n=10	それ以外 n=21	P値
すでに提供販売	1	2	0.546
今後、提供販売していきたい	5	9	
提供販売しようと思わない	4	10	

* P値： χ^2 検定



献立作成者別によるクロス集計結果

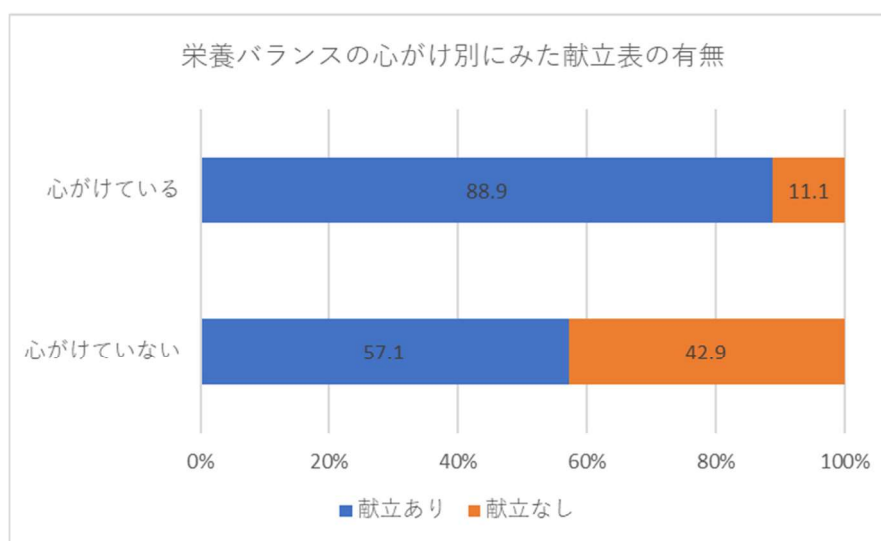
- ・ 献立を作成するうえで、心がけていること、重要にしていることは、「管理栄養士・栄養士」では「栄養バランス」「衛生面」「量（ボリューム）」の割合が高く、「それ以外」の場合は「彩り」「季節感」「価格」の割合が高く、項目に違いがみられた。
- ・ 献立表作成の有無では、「管理栄養士・栄養士」はすべて献立表を作成し、「それ以外」では約60%が作成し、有意に差がみられた。
- ・ 献立表に記載されている項目について、「管理栄養士・栄養士」では「それ以外」と比べ、「栄養成分（エネルギー）」および「栄養成分（食塩相当量）」の記載の割合が有意に高かった。また、「それ以外」では栄養成分のすべての項目において、13事業者中1または2事業者であった。
- ・ 献立作成基準の設定について、「管理栄養士・栄養士」で未設定が36.4%、「それ以外」が61.5%であった。
- ・ 献立の栄養価計算について、「管理栄養士・栄養士」では18.2%、「それ以外」では53.8%が計算していなかった。
- ・ 利用者（購入者）への栄養成分の提示について、「管理栄養士・栄養士」では88.9%、「それ以外」では50.0%が提示していた。
- ・ 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は、「管理栄養士・栄養士」と「その他」には差がなく、また、「今後販売していきたい」と「販売する意思はない」とがほぼ同割合であった。

【栄養バランスを「心がけている」か「心がけていない」か別のクロス集計】

1. 栄養バランスを心がけているか否か別にみた献立表の有無について

	心がけている n=18	心がけていない n=14	P値
献立あり	16 (88.9)	8 (57.1)	0.040
献立なし	2 (11.1)	6 (42.9)	

* P値： χ^2 検定

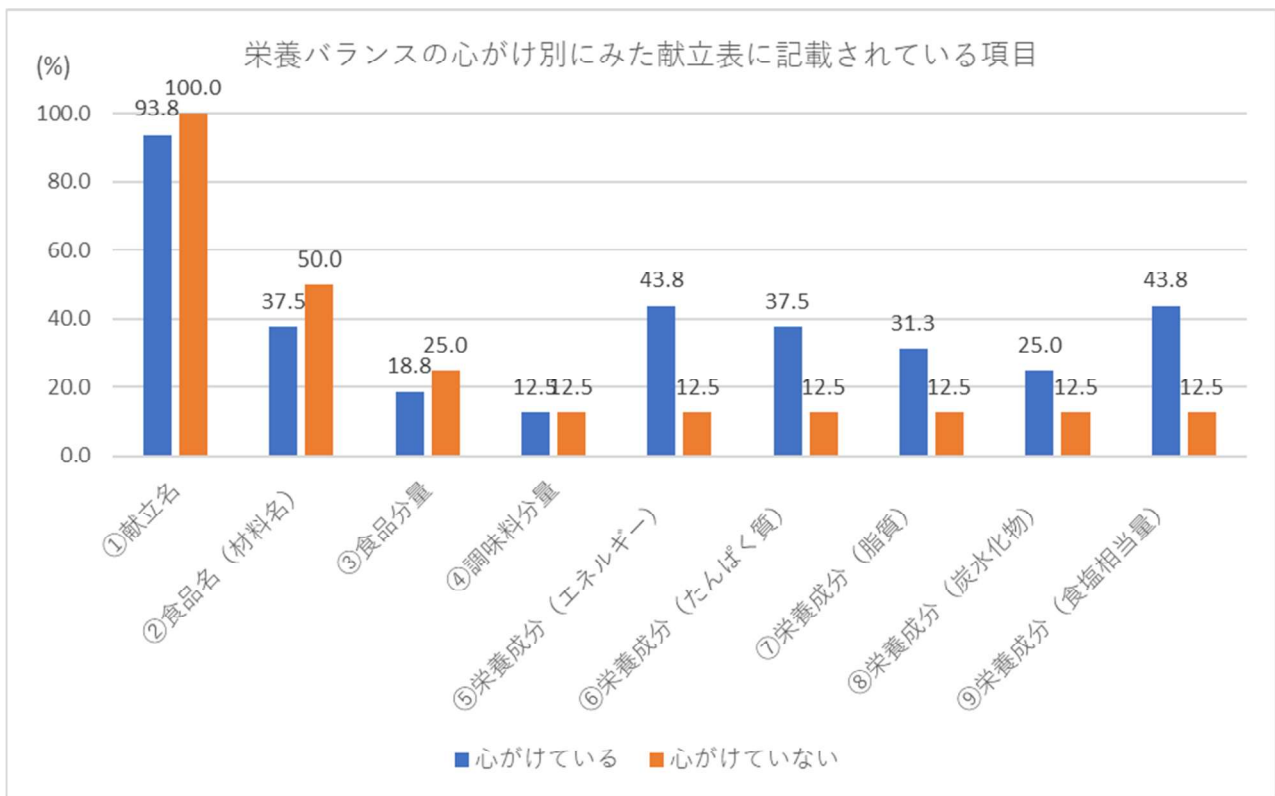


2. 栄養バランスを心がけているか否か別にみた献立表に記載されている項目について

(献立表がある 24 事業者中)

	心がけている n=16	心がけていない n=8	P値
①献立名	15 (93.8)	8 (100.0)	0.470
②食品名 (材料名)	6 (37.5)	4 (50.0)	0.558
③食品分量	3 (18.8)	2 (25.0)	0.722
④調味料分量	2 (12.5)	1 (12.5)	1.000
⑤栄養成分 (エネルギー)	7 (43.8)	1 (12.5)	0.126
⑥栄養成分 (たんぱく質)	6 (37.5)	1 (12.5)	0.204
⑦栄養成分 (脂質)	5 (31.3)	1 (12.5)	0.317
⑧栄養成分 (炭水化物)	4 (25.0)	1 (12.5)	0.477
⑨栄養成分 (食塩相当量)	7 (43.8)	1 (12.5)	0.126
⑩その他	0 (0.0)	0 (0.0)	

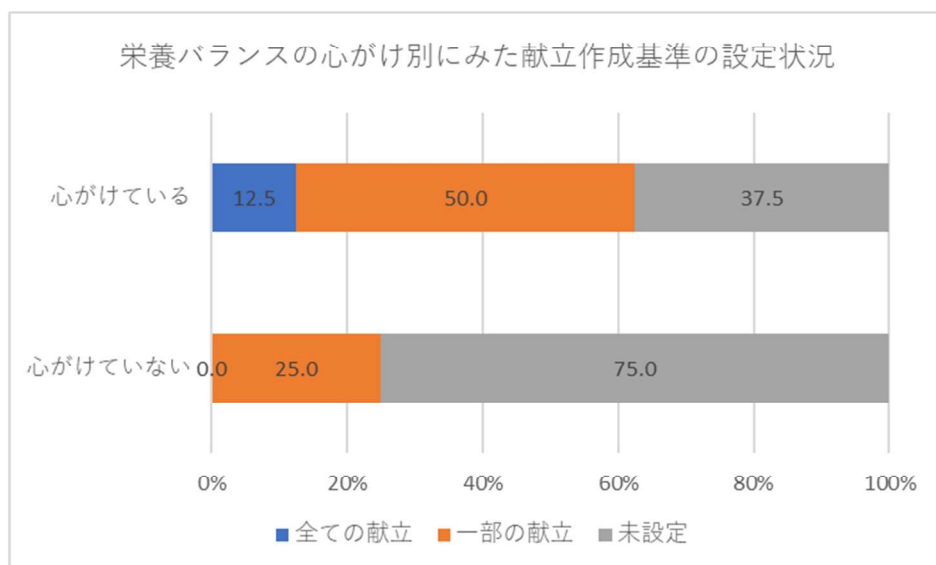
* P値： χ^2 検定



3. 栄養バランス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=16	心がけていない n=8	P値
全ての献立	2 (12.5)	0 (0.0)	0.192
一部の献立	8 (50.0)	2 (25.0)	
未設定	6 (37.5)	6 (75.0)	

* P値： χ^2 検定

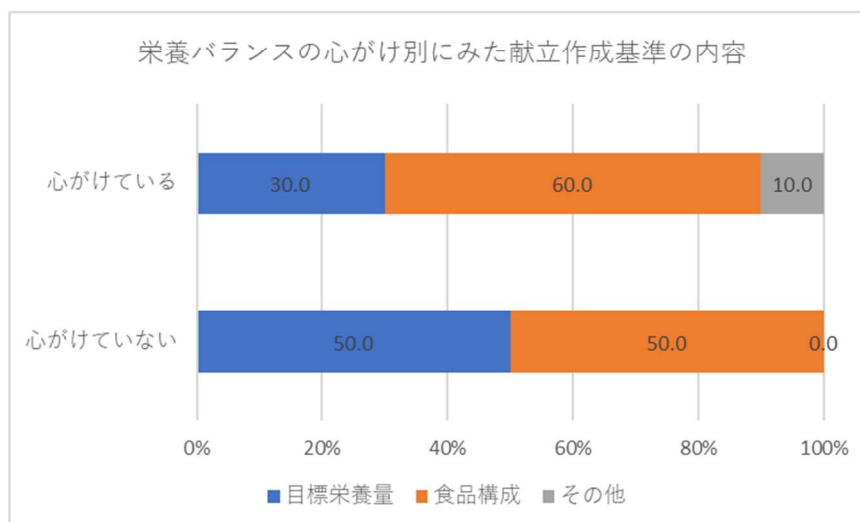


4. 栄養バランスを心がけているか別にみた献立作成基準の内容（献立作成基準がある12事業者中）

数（％）

	心がけている n=10	心がけていない n=2	P値
目標栄養量	3 (30.0)	1 (50.0)	0.429
食品構成	6 (60.0)	1 (50.0)	
その他	1 (10.0)	0 (0.0)	

* P値： χ^2 検定



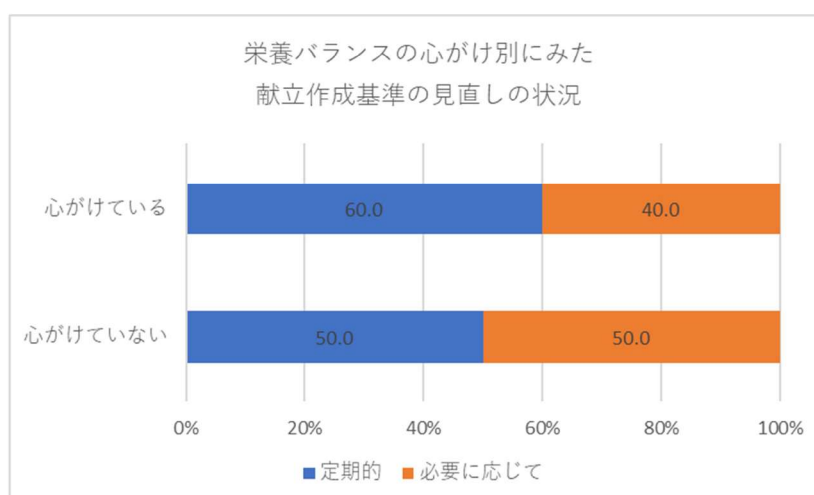
5. 栄養バランスを心がけているか別にみた献立作成基準の見直しの状況

（献立作成基準がある12事業者中）

数（％）

	心がけている n=10	心がけていない n=2	P値
定期的	6 (60.0)	1 (50.0)	0.793
必要に応じて	4 (40.0)	1 (50.0)	

* P値： χ^2 検定

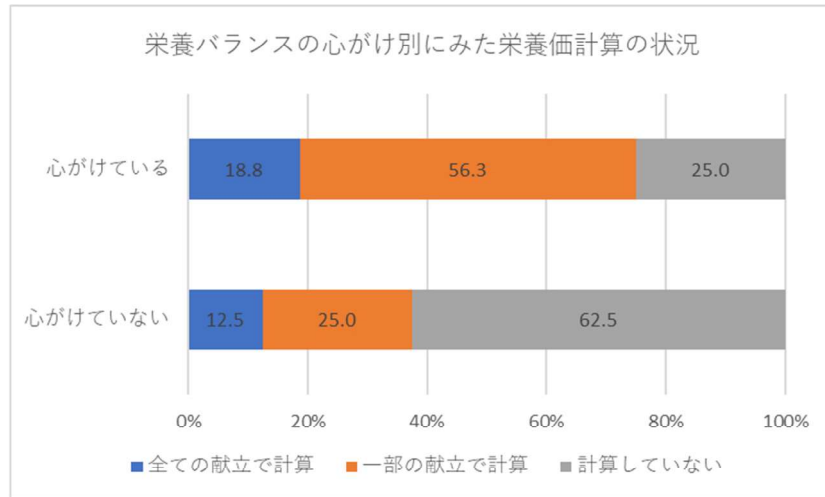


6. 栄養バランスを心がけているか別にみた栄養価計算の状況（献立表がある24事業者中）

数（％）

	心がけている n=16	心がけていない n=8	P値
全ての献立で計算	3 (18.8)	1 (12.5)	0.196
一部の献立で計算	9 (56.3)	2 (25.0)	
計算していない	4 (25.0)	5 (62.5)	

* P値： χ^2 検定



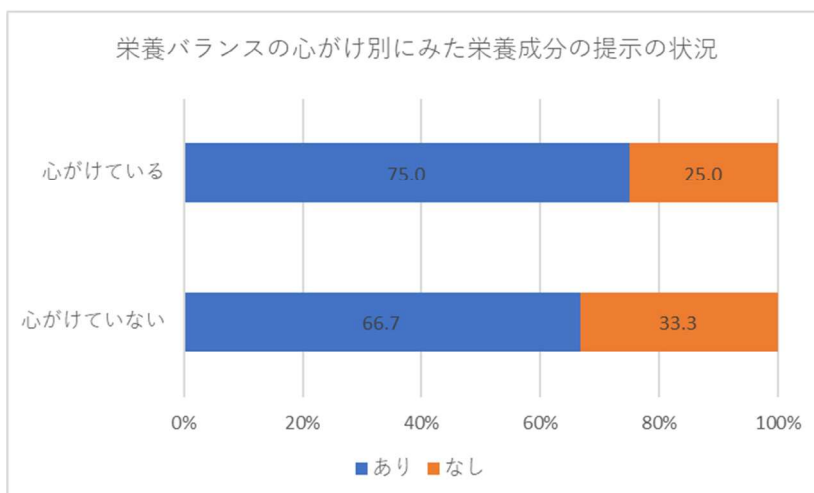
7. 栄養バランスを心がけているか別にみた栄養成分の提示の状況

（栄養価計算をしている15事業者中）

数（％）

	心がけている n=12	心がけていない n=3	P値
あり	9 (75.0)	2 (66.7)	0.770
なし	3 (25.0)	1 (33.3)	

* P値： χ^2 検定



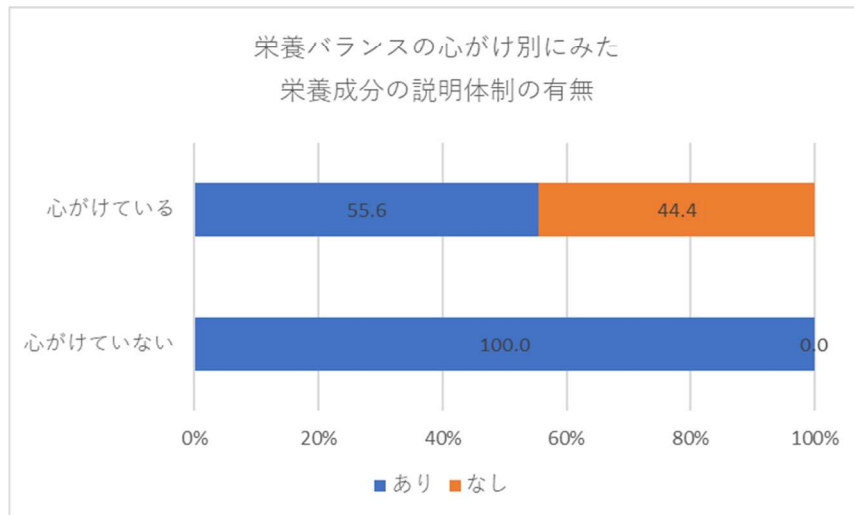
8. 栄養バランスを心がけているか別にみた栄養成分の説明体制の有無

(栄養成分の提示がある11事業者中)

数 (%)

	心がけている n=9	心がけていない n=2	P値
あり	5 (55.6)	2 (100.0)	0.237
なし	4 (44.4)	0 (0.0)	

* P値： χ^2 検定



栄養バランスを「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88.9%、「心がけていない」では57.1%であり、「心がけている」が有意に高かった。
- ・ 献立表の記載項目について、「心がけている」では、「献立名」「栄養成分（エネルギー）」「栄養成分（食塩相当量）」の割合が高く、「心がけていない」では「献立名」「食品名」の割合が高かった。また、食品分量を記載しているのは「心がけている」が18.8%、「心がけていない」が25%であった。
- ・ 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37.5%、「心がけていない」では75.0%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62.5%であった。