

調 査 の 概 要

1. 調 査 の 目 的

この調査は、栄養改善法（昭和27年法律第248号）に基づき、国民の食品摂取量、栄養素等摂取量の実態をは握すると同時に栄養と健康との関係を明らかにし、広く健康増進対策等に必要な基礎資料を得ることを目的とするものである。

2. 調 査 の 客 体

昭和51年厚生統計標本地区調査により設定された単位区から無作為に抽出した368地区内の世帯（約7,500世帯）及び世帯員（約26,000人）を調査の客体とした。

3. 調査客体の分類方法及び客体の概要

集計のための調査客体（被調査世帯）の分類は、次のとおりである。

(1) 業 態 別 分 類

世帯を耕地面積が0.3ヘクタール（北海道は0.5ヘクタール。以下同じ。）以上の世帯と0.3ヘクタール未満（耕地の全くない世帯を含む）の世帯、即ち農家世帯と非農家世帯に大別し、更に農家世帯は、専業世帯、その他の世帯の2業態に、非農家世帯は、家計の主たる収入者が自営業の世帯、常用勤労者の世帯、日雇労働者の世帯、その他の世帯の4業態に分類した。業態の分類方法は次のとおりである。

(a) 農家世帯（耕地面積0.3ヘクタール以上の世帯）

現に農耕栽培を行っている耕地（田、畑、園地など）の面積が0.3ヘクタール以上ある世帯をいう。

ア. 専 業 世 帯

農業だけをやっている世帯で、世帯員の中に常用勤労者、日雇労働者及び農業以外の自営業者の全くいない世帯をいう。

イ. そ の 他 の 世 帯

上記専業世帯以外の農家世帯をいう。

(b) 非農家世帯（耕地面積0.3ヘクタール未満の世帯）

ウ. 自 営 業 者 世 帯

家計の主たる収入者が、事業所、工場、商店、飲食店、漁業など農業以外の自営業を行っている世帯をいう。ただし、会社組織になっている場合は該当しない。

エ. 常 用 勤 労 者 世 帯

家計の主たる収入者が常用勤労者である世帯をいう。常用勤労者とは、他人に雇われて賃金給料をもらっている人のうち、雇用契約期間が1か月以上のものをいう。

オ. 日 雇 労 働 者 世 帯

家計の主たる収入者が日雇労働者である世帯をいう。日雇労働者とは、他人に雇われて賃金を得ている人で雇用契約が日々、または1か月未満のものをいう。

カ. その他の消費者世帯

家計の主たる収入者がウ～オに該当しない世帯をいう。例えば、0.3ヘクタール未満の農業だけをやっている世帯、行商人、靴みがきなどをやっている世帯。

(2) 市・町村別分類

全国を10大都市、人口15万以上の市、人口5～15万の市、人口5万未満の市、町村の別に分類した。

(3) 支出階層別分類

世帯を1人1か月当たりの家計上の現金支出額により、10,000円未満の世帯、10,000円～14,999円の世帯、15,000円～19,999円、20,000円～24,999円、25,000円～29,999円、30,000円～34,999円、35,000円～39,999円、40,000円以上の世帯に分類した。

(4) 地域ブロック別分類

全国を次の表のように12地域に分類した。

ブ ロ ッ ク			都 道 府 県 名
北	海	道	北海道
東	北		青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県
関	東	I	埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県
関	東	II	茨城県、栃木県、群馬県、山梨県、長野県
北		陸	新潟県、富山県、石川県、福井県
東		海	岐阜県、愛知県、三重県、静岡県
近	畿	I	京都府、大阪府、兵庫県
近	畿	II	奈良県、和歌山県、滋賀県
中		国	鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県
四		国	徳島県、香川県、愛媛県、高知県
北	九	州	福岡県、佐賀県、長崎県、大分県
南	九	州	熊本県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県

4. 調査項目及び実施時期

(1) 調 査 項 目

次の項目について調査を実施した。

ア. 栄養摂取状況調査

- (ア) 3日間の食事の状況
- (イ) 3日間の食事の料理名
- (ウ) 連続した3日間に摂取した食品の名称及びその数量

イ. 身体状況調査

- (ア) 身長(1歳以上)
- (イ) 体重(1歳以上)
- (ウ) 皮下脂肪厚(15歳以上)

- (マ) 血圧(15歳以上)
- (メ) 腱反射減弱又は消失(12歳～49歳)
- (ミ) ひ腹筋圧痛(々)
- (キ) 下腿浮腫(々)
- (ク) 健康に関するアンケート(々)

ウ. 食生活状況調査

- (ア) 食生活に関するアンケート(12歳～49歳について実施)

(2) 調 査 時 期

昭和51年11月

5. 調 査 要 領

(1) 調 査 班 の 構 成

調査班は、医師、栄養士、保健婦及び助手をもって構成した。

栄養摂取状況調査については、主として栄養士がこれにあたり、身体状況調査については医師、保健婦及び助手が担当した。

(2) 調 査 票 の 様 式

- ア 身体状況調査票……………(様式第1号)……………24頁参照
- イ 栄養摂取状況記入帳……………(様式第2号)……………25頁参照
- ウ 食生活状況調査票……………(様式第3号)……………27頁参照

(3) 調 査 方 法

ア. 身体状況調査

身体状況調査は、被調査者の集合に便利な一定の場所において実施した。

検査方法は次の通りである。

- (ア) 身長：身長計の尺柱が動揺しないようにしてから、裸足で両かがとを密接し、背・臀部及びかかとを身長計の尺柱に接して直立させ、両上肢を体側にたれ、頭部を正位に保たせて、検者は、被検者の右側に立って、身長計の横規を上下に調節し、これを被検者の頭頂部に接して、尺度を読みとる。

ただし、満3歳未満の幼児については、乳幼児用身長計を用い、仰臥位において頭部を助手に固定させて、できるだけ児の脚を伸展させた位置において、頭部と足趾間の最短距離を測定する。測定単位はcmとし、小数点以下1位まで測定する。

- (イ) 体重：体重の測定は、まず体重計に付属する水準器又は重錘を用いて、秤台を水平に保ち移動しないように車にくさびを入れ安定させてから、被検者を裸体に近い状態にして、体重計の秤台の真中に特に静かに乗らせて計ること。なお、体重は裸体で測定するのが望ましいが衣類を着たまま測定した場合は、あらかじめ衣服の重さを家庭において計らせ、測定数値から差し引く。測定単位はkgとし、小数点以下1位までを測定する。

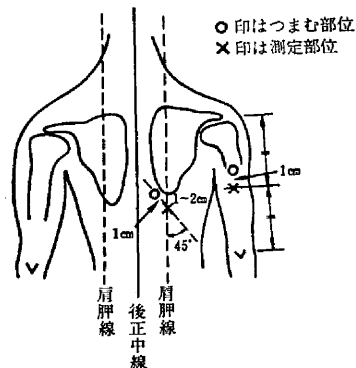
- (ウ) 皮下脂肪厚：測定部位は背部肩胛骨下端部及び上腕伸展側中間部の2か所である。測定は栄養士

又はキース式皮下脂肪厚計を用いる。測定方法は次のとおりである。

① 背部肩胛骨下端：肩と腕の力をぬき両腕を自然に下げ、被検者の後方から右肩胛骨下端の真下 1～2 cm の部位を立位にて測定する。また、つまむ部位は自然の走行線（脊柱に対し下方 45° の方向）に沿って、測定点の上方約 1 cm のところとする。

② 上腕伸展側中間部：肩と腕の力をぬき両腕を自然に下げさせ被検者の後方から右上腕背面の肩峰突起と肘頭との中間を立位にて測定する。また、つまむ部位は測定点の上方約 1 cm のところとする。

つまみ方は、いずれの場合も左手の拇指と人差し指とで皮ふを皮下脂肪とともにつまみあげ両指の距離は皮下脂肪を下層の筋から完全につまみあげるができるよう十分に離す。測定単位は mm とし、小数点以下は第 1 位で四捨五入する。



(㉔) 血圧：血圧は、血圧計を用いて最高血圧と最低血圧について測定する。室温は 15℃ 以上を原則とし異常に寒い環境での測定は避ける。被検者は 5 分以上心身の安静をとった後測定する。被検者の体位は椅座位とする。ただし、測定部位が心臓と同じ高さにくるような姿勢とし、かつ、血圧計は腕と同じ高さの所に置く。測定部位は右腕の上腕とする。測定単位は整数とする。測定の方法は次のとおりである。まず右腕の上腕に血圧計のマンシェットをまく。マンシェットは、そのゴム袋のほぼ中央が上腕動脈にかかるように巻き、巻いたときの固さは指が 1～2 本入る程度に緊縛する。マンシェットを巻いた後、空気を送って、上腕動脈を圧迫し、肘の内側で肘動脈の脈搏の変動を聴診器(あまり強く圧さないこと。)で聞き、動脈音が聞えなくなるまで血圧計の圧をあげ、これを次第に下降させると血管音が聞え始める。この点を最高血圧とする。最低血圧については、エッチング・スワン氏聴診点の第 5 点をもってすること。即ち、最高血圧(第 1 点)を測定した後、上腕に巻いたマンシェットの空気を出し、圧を次第に減じていくと動脈音が雑音となり、次いで最大高調音に達し、再び低調雑音となって遂に消失するが、この瞬間の血圧計の示す圧を読み最低血圧とする。

(㉕) 腱反射消失：被験者を椅子に腰掛けさせ、型のごとく打腱器をもって膝がい腱反射を検査し、腱反射が明らかに減弱ないし消失している場合を⊕とすること。

(㉖) ひ腹筋圧痛：下腿屈側のひ腹筋肉頭部を親指で平たく圧迫した際、とう痛がある場合を⊕とすること。

(㉗) 下腿浮腫：下腿伸側けい骨前部を人指し指で圧し、しばらくの間、くぼみが明らかに認められる時は⊕とすること。

6. 集計及び製表方法

(1) 調査地区における集計

栄養摂取状況調査について各調査地区の調査員及び集計員は、各世帯が記入した食物摂取状況記入帳の3日間の摂取食品を、3日分とりまとめて各食品別に純摂取量を累計する。

電子計算機による集計を行うため、食物摂取状況の関係は摂取食品整理表（マークシート）を、世帯状況、食事状況、食生活状況、身体状況については、世帯状況・食事状況・身体状況・食生活状況整理票（マークシート）をそれぞれ作成した。

(2) 厚生省における集計及び製表

各世帯別、個人別に作成されたマークシートが、厚生省に提出されると、その個々について十分審査した後1人1日当たり栄養摂取量、食品群別摂取量、食品群別摂取栄養量及び身長、体重、皮下脂肪厚、血圧、食生活状況調査について集計、製表を行った。

7. 本書利用上の注意点

(1) 栄養価算定に使用した成分表について

従来の食品の摂取量等を参考にして全食品を89食品群にまとめ、昭和44年度の食品別摂取量を基礎にして作った食品類別荷重平均成分表（15頁、表1）を使用した。

(2) 食品群別分類について

食品群別については、第19表（54頁）の左側に示した分類で示してあり、その内容については国民栄養調査食品群別表（17頁、表2）によった。動物性食品の食品（群）番号が62—84となっているように食品（群）番号24の「バター」と27の「動物性脂肪」が動物性食品ではなく植物性食品の項に含まれているので注意されたい。ただし、栄養摂取量の表（第1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17表）については動物性たん白質、動物性脂肪については「バター」と「動物性脂肪」を含めて作成されている。

(3) 平均栄養所要量及び成人換算率について

ア 国民栄養調査における栄養摂取状況調査成績は、被調査世帯総数の総摂取量を単純平均して、1人1日当たりとして算出したものである。この摂取量を評価するには平均栄養所要量と比較するか、成人換算率で除して成人男子1人1日当たりに換算して比較すればよい。

イ 平均栄養所要量の算出にあたっては、昭和50年3月策定の「日本人の栄養所要量」（21頁、表3）を用い、昭和51年国民栄養調査の客体の年齢別、性別の人員構成及び年齢別、性別の栄養所要量から客体全体の1日当たりの所要量を算出し、これに各年齢層における労作別および妊娠前半期、後半期、授乳期の付加量を加え、総人員で除して、1人1日当たりの平均栄養所要量を求めた。

ウ 成人換算率は、数値として示していないが、上記イで算出したエネルギー、たん白質の平均栄養所要量をそれぞれ2,500kcal, 70g（昭和50年3月策定の「日本人の栄養所要量」に定める20～39歳の男子「普通の労作」のエネルギー及びたん白質所要量）で除せば求められる。

(4) 個人の集計区分について

外食、欠食等の個人単位での集計に使用した職業分類は、職業分類表（22頁、表4）によった。

(5) 外食内容の構成比について

次の区分により集計した。

そば、うどん類	各種そば、うどん、中華そば、たんめん、焼そば、その他
すし	にぎりずし、ちらしずし、のりまき、いなり、その他
..どんぶりもの	かつ丼、天丼、親子丼、玉子丼、その他
カレーライス類	カレーライス、ハヤシライス、チキンライス、オムライス、炒飯、その他
マカロニ類	マカロニグラタン、スパゲティー各種
パン類	トースト、ホットドッグ、サンドイッチ、ホットケーキ、菓子パン、その他
その他和食	和定食、幕の内弁当、おにぎり、赤飯、その他
その他洋食	ハンバーグステーキ、カツライス、ビーフステーキ、その他

(集計では職場給食、学校給食を除いてある。)

(6) 血圧区分について

血圧測定の集計に使用した血圧区分は次のとおりである。

低 血 圧：最高血圧 90mmHg未満のもの

正 常：最高血圧 90～140mmHg未満でかつ最低血圧が 90mmHg未満のもの

境界域高血圧：最高血圧 140～160mmHg 未満のもの、又は最低血圧 90～95mmHg 未満のもので
高血圧に含まれないもの

高 血 圧：最高血圧 160mmHg以上のもの、又は最低血圧95mmHg以上のもの

表1

食 品 類 別 荷 重 平 均 成 分 表

No.	食 品 名	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	糖 質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビ タ ミ ン			
								A I.U.	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg
1	米	351	6.2	0.8	76.6	6	0.4		0.09	0.03	
2	強 化 米	365	6.6	0.8	79.4	6	0.4		100	1.00	
3	米、加 工 品	341	6.1	0.4	75.1	6	0.4		0.04	0.02	
4	大 麦	337	8.8	0.9	74.6	24	1.5		0.37	0.28	
5	小 麦	353	8.7	1.1	75.1	20	3.3		0.18	0.05	
6	パ ン	270	8.0	1.5	54.3	11	1.0		0.10	0.03	
7	菓 子 パ ン	270	6.3	0.8	59.4	23	2.5		0.05	0.05	
8	生めん・ゆでめん	116	2.7	0.4	24.6	6	0.5		0.04	0.01	
9	乾めん・マカロニ	330	8.8	1.2	68.7	22	1.6		0.10	0.04	
10	即 席 め ん	471	19.5	24.0	46.2	32	2.2		0.04	0.05	
11	そ の 他 穀 類	356	13.6	2.4	68.1	17	2.0		0.14	0.04	
12	種 実 類	500	23.0	45.0	18.3	150	2.2	1	0.37	0.08	1
13	さ つ ま い も	120	1.3	0.2	27.7	24	0.7	3	0.15	0.04	30
14	じ ゃ が い も	77	1.9	0.1	17.3	5	0.5		0.10	0.03	15
15	そ の 他 の い も	106	3.0	0.2	23.1	18	0.6		0.08	0.03	8
16	い も 加 工 品	27	0.3	0.4	7.9	53	0.6				1
17	砂 糖	382			98.5	5	0.4				
18	ジ ャ ム 類	277	0.4	0.1	70.4	30	1.4	5	0.01	0.01	12
19	飴 類	390	1.6	3.5	89.9	70	1.0		0.01	0.01	
20	せ ん べ い 類	384	7.9	3.0	79.5	23	2.6		0.02	0.01	
21	カステラケーキ類	327	5.5	6.7	61.1	32	1.2	3	0.04	0.03	3
22	ビスケット類	435	6.4	12.6	75.3	40	1.6		0.08	0.04	
23	その他の菓子類	292	5.0	6.1	55.6	60	1.7	6	0.01	0.02	
24	パ ー タ ー	721	0.6	81.6	0.2	10	0.1	2,400	0.01	0.03	
25	マ ー ガ リ ン	719	0.2	81.1	0.2	3	0.2	629			
26	植 物 性 油	884		99.9							
27	動 物 性 油 脂	901	0.2	99.8		2.2	0.2	47.9	0.03	0.02	
28	マヨネーズ類	640	3.4	69.6	0.2	5.0	0.0	324.6	0.01	0.05	
29	味 噌	162	12.5	3.6	20.3	94.2	3.8		0.03	0.10	
30	豆 腐	58	6.0	3.5	1.9	123.1	1.4		0.02	0.02	
31	豆 腐 加 工 品	227	15.5	17.6	5.6	230.0	3.5		0.03	0.15	
32	その他の大豆製品	322	28.9	13.6	22.9	162.8	6.1	4.3	0.38	0.15	
33	その他豆類加工品	297	15.7	1.7	52.9	70.8	4.1	12.4	0.31	0.09	
34	柑 橘 類	39	0.8	0.3	9.1	21.6	0.2	39.9	0.07	0.02	32
35	りん ご	45	0.4	0.5	10.4	3.0	0.2	15.0	0.01	0.01	5
36	パ ナ ー	87	1.3	0.4	21.4	5.0	0.4	66.0	0.03	0.05	10
37	い ち じ ゅ	38	0.8	0.4	7.1	14.0	0.5	16.0	0.04	0.02	80
38	そ の 他 の 果 実	37	0.6	0.2	8.5	10.9	0.3	141.2	0.02	0.02	9
39	果 汁	58	0.2	0.1	15.6						3
40	に ん じ ゅ	51	1.3	0.2	10.9	35.0	0.5	1300.0	0.06	0.04	7
41	ほうれん草	28	3.0	0.4	3.9	98.0	3.3	2600.0	0.12	0.30	100
42	ピーマン	28	1.3	0.4	4.0	10.0	0.5	330.0	0.10	0.07	100
43	その他緑黄野菜	26	1.4	0.2	4.9	70.0	1.4	900.0	0.06	0.12	34
44	大 根	25	1.1	0.1	4.7	38.0	0.3		0.03	0.04	30
45	た ま ね ぎ	40	1.2	0.2	8.3	40.0	0.5	6.0	0.03	0.02	10
46	ト マ ト	33	1.3	0.3	6.9	3.0	0.2	130.0	0.08	0.03	20
47	き ゃ べ つ	24	1.6	0.2	4.4	45.0	0.4	33.0	0.08	0.05	50
48	き ゅ う り	9	0.7	0.1	1.4	19.0	0.3	33.0	0.02	0.02	15
49	は く さ い	15	1.4	0.1	2.5	33.0	0.6	33.0	0.05	0.05	40

No.	食 品 名	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	糖 質 g	カルシ ウム mg	鉄 mg	ビ タ ミ ン			
								A I.U.	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg
50	その他の野菜	34	2.7	0.2	5.9	27.3	0.8	48.0	0.11	0.09	13
51	葉類つけもの	29	2.9	0.3	3.6	103.2	2.1	133.3	0.02	0.15	5
52	葉類つけもの	34	1.7	0.3	5.9	56.9	1.0		0.06	0.04	
53	そき他のつけもの		1.6	0.4	5.2	8	0.7		0.59	0.38	
54	海藻類		8.3	0.9	28.2	654	10.7	599	0.07	0.18	6
55	醬油類	41	6.9	0.6	2.0	50	4.8		0.02	0.06	
56	ソース類	76	1.6	0.4	15.7	29	3.6	29		0.05	
57	塩										
58	日本酒	99	0.4		3.3	5	0.1				
59	ビール	37	0.5		3.1	2	0.1			0.02	
60	洋酒その他	216			1.1						
61	その他の飲料	46		0.3	10.4	30	0.3	50	0.01	0.03	1
62	まぐろ類	129	24.7	2.5	0.3	7	2.9	31	0.06	0.12	1
63	たい・かれい類	107	20.0	2.3	0.3	23	0.6	101	0.13	0.14	2
64	あじ・いわし類	122	18.9	4.4	0.3	19	1.3	52	0.12	0.19	2
65	さけ・ます	143	20.8	5.9	0.3	12	0.9	100	0.23	0.15	
66	その他の魚	135	19.1	5.8	0.3	60	1.2	195	0.12	0.10	
67	いか・たこ・かに	79	16.1	0.9	0.5	21	0.6	11	0.02	0.11	
68	貝類	77	12.9	1.3	2.6	73	7.0	132	0.08	0.14	8
69	魚(塩蔵)	165	26.3	5.7	0.3	25	4.6	2	0.06	0.09	
70	魚(生干し、乾物)	283	48.3	8.2	0.8	222	4.3	14	0.03	0.24	
71	魚介かん詰	149	19.7	6.7	1.4	107	1.9	4	0.02	0.09	
72	魚介佃煮	247	26.2	2.4	29.3	789	8.5	17	0.04	0.19	
73	魚介練製品	102	12.8	2.2	7.7	49	1.2	88	0.01	0.04	
74	魚肉ソーセージ	153	15.5	6.9	7.1	87	1.8	18	0.27	0.75	
75	牛肉	209	18.8	14.2	0.2	5	2.3	40	0.05	0.13	
76	豚肉	386	14.4	35.9	0.1	8	1.5	50	0.50	0.13	
77	鶏肉	134	21.4	4.7		5		36	0.13	0.35	
78	鯨肉	149	23.3	4.9	1.2	19	5.4	90	0.08	0.08	
79	その他の肉	139	17.2	7.1	0.2	6	2.0	4	0.13	0.17	
80	ハム・ソーセージ	235	15.9	18.3	0.3	9	1.9	5	0.46	0.14	
81	卵類	156	12.7	11.2		65	2.6	800	0.10	0.30	
82	牛乳	59	2.9	3.3	4.5	100	0.1	100	0.03	0.15	
83	チーズ類	371	25.9	28.3	2.9	655	0.3	681	0.03	0.46	
84	その他の乳製品	166	4.1	1.9	34.1	130	0.1	250	0.06	0.40	
85	ぎょうざ	180	4.5	5.5	26.0	25	1.5	30	0.15	0.05	20
86	しゅうまい	160	4.5	5.0	24.0	30	1.5	25	0.08	0.04	20
87	コロッケ	180	4.0	2.0	30.0	20	1.5	10	0.10	0.04	10
88	サラダ	100	4.0	6.0	9.0	20	1.0	100	0.10	0.07	10
89	その他の食品	145	2.1	0.2	32.5	30	0.2	40	0.05	0.05	

表 2

国民栄養調査食品群別表

食 品 群 別			食 品 名	
穀 類	米 類	米	玄米, 半つき, 7分つき, 精白, 輸入精白	
		米 加 工 品	もち, 赤飯, アルファ米, じょうしん粉, しらたま粉, ビーフン, 一米こうじ, かきもち, きりたんぽ, こうりもち, 道明寺粉	
	大 麦 類	麦	えん麦, 大麦・玄, はだかむぎ・玄, らい麦・全粒, オートミール, 押し麦, 切断麦, 麦こがし, 押しらい麦	
		小 麦 類	小 麦 粉	内地普通, 内地強力, 輸入軟質, 輸入硬質, 小麦粉・一等粉・薄力, 一等粉・中力, 強力, 二等粉・薄力, 中力, 強力
			パ ン	食パン, コッペパン, 黒パン, ぶどうパン, フランスパン, 乾パン, らい麦パン
			菓 子 パ ン	あんパン, クリームパン, ジャムパン
			生めん, ゆでめん	めん類・うどん, 中華生そば, ゆでそば, ゆでめん
			乾めん, マカロニ	かんめん, そうめん・ひやむぎ, 干し中華そば, マカロニ, スパゲティ, 干そば
			即 席 め ん	即席めん
	そ の 他 の 穀 類		あわ・全粒, あわ精白, きび・全粒, 精白, そば・全粒, 粉, とうもろこし・乾燥, 粉(とうもろこし), コーンフレーク, ポップコーン, ひえ・全粒, 精白, もろこし・全粒, 精白, あわめし, あわもち, 全穀粉, コーンミール, はと麦, コンスターチ, 小麦はいが, 米ぬか	
種 実 類	あさの実, アーモンド, カシュー, かぼちゃ種, かや実, ぎんなん, くり生, 甘くり, かんろ煮(かん詰), くるみ, ごま, すいか種, とち実, はす実, ひまわり実, ブラジルナッツ, ペカン, ヘーゼルナッツ, 松の実, らつかせい乾, いりらつかせい, バターピーナッツ			
	い も 類	さ つ ま い も	さつまいも	
じ ゃ が い も		じゃがいも		
そ の 他 の い も		きくいも, さといも・子いも, 親いも, やまのいも		
い も 類 加 工 品		こんにゃく, しらたき, いも粉, むし切干, マッシュポテトフレーク, ポテトチップ, はるさめ, かんしょでんぶん, くずでんぶん, ばれいしょでんぶん		
砂 糖 類	砂 糖	粗糖, 車糖・三温, 中白, 上白, 双糖・中双, グラニュー糖, 角砂糖, 氷砂糖, 黒砂糖, 糖みつ, ぶどう糖・精製, 結晶, 無水, こなあめ, みずあめ, はちみつ		
	ジ ャ ム 類	あんずジャムかん詰, いちごジャムかん詰, マーマレード, ぶどうジャムかん詰, りんごジャムかん詰		
菓 子 類	飴 類	あめ玉, キャラメル, ドロップ, スガー		
	せ ん べ い 類	あられ, おこし, 揚げせんべい, 甘辛せんべい, 塩せんべい, いそべせんべい, かわらせんべい, 南部せんべい, 松風, ハツ橋		
	カステラ, ケーキ類	カステラ, カップケーキ, ショートケーキ, デコレーションケーキ, ロシアケーキ		
	ビスケット類	ビスケット, ボーロ, クラッカー		

食 品 群 別			食 品 名
菓 子 類	そ の 他 の 菓 子 類		今川焼き, ういろう, うぐいすもち, かしわもち, かのこ, かりんとう, かるかん, きびだんご, ぎゅうひ, きんつば, くしだんご, 月餅, 源平豆, ごかぼう, さくらもち, だいふくもち, ちまき, ちやつう, どら焼き, ねりきり, ひがし, まんじゅう, 中華まんじゅう, もなか, ゆべし, ようかん, らくがん, ウエファース, シュークリーム, チョコレート, ドーナツ, パイ, 甘なっとう, マシュマロ, ワッフル, その他の菓子
	バ タ ー		
油 脂 類	マ ー ガ リ ン		マーガリン, ショートニング
	植 物 油		
	動 物 性 油 脂		
	マ ヨ ネ ー ズ 類		マヨネーズ, スプレッド, ドレッシング
豆 類	大豆・大豆製品	味 噌	甘みそ, 淡色辛みそ, 赤色辛みそ, 豆みそ, 粉みそ, 金山寺みそ, たいみそ, 鉄火みそ
		豆 腐	とうふ普通, 絹ごしとうふ, 袋入りとうふ, 焼とうふ
		豆 腐 加 工 品	あぶらあげ, 生あげ, がんもどき
		大豆, その他大豆製品	大豆乾燥, 凍りとうふ, ゆば, おから, 豆乳, 脱脂大豆, きなこ, ぶどう豆, なっとう, はまなっとう
	そ の 他 豆 類, 加 工 品		あずき・乾燥, ゆであずき, さらしあん, こし生あん, いんげん豆, うずら豆・煮豆, えんどう・乾燥, 塩えんどう, うぐいす豆, ささげ, そらまめ, フライビーンズ, ふき豆, おたふく豆, りょくとう, 小倉あん
果 実 類	柑 橘 類	いよかん, きんかん・皮, きんかん果肉, くねんぼ, グレープフルーツ, さんぼうかん, ネーブルオレンジ, はっさく, ひゅうがなつみかん, ぶんたん, ぼんかん, みかん, ゆず, レモン, なつみかん	
	り ん ご	りんご	
	バ ナ ナ	バナナ	
	い ち ご	いちご	
果 汁 類	そ の 他 の 果 実 (かん詰を含む)	すいか, まくわうり, あんず・生, あんず・干, いちじく・生, いちじく・干, うめ・生, あまがき, じゅくしがき, しぶぬきがき, ほしがき, ぐみ, さくらんぼ・生, ザクロ, デーツ・干, なし, ネクタリン・生, パパイア, びわ・生, ぶどう・生, 干ぶどう, プラム, マスクメロン, 洋梨, うめびしお, うめぼし, うめづけ, その他果実かん詰	
	果 汁	トマトジュース, みかんジュース(濃厚), みかんジュース(かん詰), みかんジュース(びん詰), トマトピューレ, パインアップルジュース(濃厚), パインアップルジュース(びん詰), ぶどうジュース(濃厚), りんごジュース(濃厚), りんごジュース(かん詰), りんごジュース(びん詰)	
緑 黄 色 野 菜	に ん じ ん	にんじん	
	ほ う れ ん 草	ほうれん草	
	ビ ー マ ン	ピーマン	
	そ の 他 の 緑 黄 色 野 菜	イタリアンブロッコリー, かぶ葉・生, からしな, きょうな, こまつな, さんとうさい, しそ葉, しそ実, しゅんぎく, すぐきな・生, だいこん・葉・生, だいこん・まびきな, たいさい・生, たかな・生, ちしゃ・かきちしゃ, たまちしゃ, とうがらし・生, 葉とうがらし, とうな, にら, のざわな, パセリ, ひろしまな・生, ふだんそう, みずがらし, みつば・根みつば, ようさいわけぎ, アスパラガス・グリーン, 葉ねぎ, セロリー, つくし, つるな, なずな, よめな, よもぎ, にがちしゃ, ふきの葉, たんぽぽ	

食 品 群 別		食 品 名
そ の 他 の 野 菜 類	大 根	大 根
	た ま ね ぎ	たまねぎ
	ト マ ト	トマト
	き ゃ べ つ	きゃべつ
	き ゅ う り	きゅうり
	は く さ い	はくさい
	そ の 他 の 野 菜	せり(軟白), アスパラガス・ホワイト, うど, えだまめ, オクラ, かぶ・生, グリンピース・生, くわい, ごぼう, さやいんげん, さやえんどう, じゅうろくささげ, しょうが・生, そら豆, しょうきょうびート, しろうり・生, すい・生, たけのこ・生, とうがん, とうもろこし, にんにく・生, ねぎ・根深ねぎ, はつかだいこん, はなやさい, ふき, みょうが, めききゃべつ, もやし・だいず, もやし・りょくとう, ゆり根, れんこん, わさび・生, ぜんまい・生, わらび・生, きくの花, にがうり, はやとうり, ふきのとう, なす
	葉 類 つ け も の	すぐきな・つけもの, たいさい・つけもの, たかな・つけもの, のざわな・つけもの, その他葉類つけもの
	た く あ ん そ の 他 つ け も の	大根つけもの, なすつけもの, かぶつけもの, きゅうりつけもの, その他(ならづけ, みそづけ, 酢づけ, からしづけ)
き の こ 類		香たけ・干, なめこ水煮かん詰, マッシュルーム水煮かん詰, まつたけ, まつたけ水煮かん詰, しいたけ・干, しいたけ・生, えのきだけ, マッシュルーム, しめじ, はつたけ, きくらげ, ひらたけ
海 草 類		あおさ, あおのり, あさくさのり上級品, あさくさのり中級品, あさくさのり下級品, あらめ, いわのり, おごのり, かわのり, かんてん, こんぶ・まこんぶ, 長こんぶ, りしりこんぶ, みついしこんぶ, ほそめこんぶ, とろろこんぶ, こぶまき, つくだに, すいぜんじのり, ところてん, のりつくだに, ひじき, ひとえぐさ, まつも, もずく, わかめ
調 味 ・ 嗜 好 飲 料	醬 油	
	ソ ー ス 類	ウスターソース, とんかつソース, トマトケチャップ
	塩	
	日 本 酒	日本酒
	ビ ー ル	
	洋 酒 そ の 他	洋酒, ブドー酒, 薬味酒, うめ酒, 焼酎
	そ の 他 嗜 好 飲 料	各種コーラ, サイダー, コーヒー, 紅茶, ココア, 日本茶, 甘酒
魚 介 類	生 魚	さ け, ま す
		ま ぐ ろ 類
		たい, か れ い 類
		あ じ, い わ し 類
		そ の 他 生 魚

食 品 群 別		食 品 名
魚 介 類	い か, た こ, か に	あみ・生, いか・生, ほたるいか, えび・いせえび, くるまえび, しばえび, かに・たらばかに, がざみ, ずわいがに, しゃこ, たこ・まだこ, いいだこ, なまこ・生, うに
	貝 類	あかがい・生, あさり・生, あわび・生, かき・生, さざえ・生, しじみ, たいらがい, とこぶし, とりがし, ばかがい, はまぐり・生, ほたてがし・貝柱, ほっきがし, もがし, その他貝類
	魚 (塩 蔵)	塩ます, 塩さけ, 塩ほっけ, 塩さんま, 塩たら, 塩さば, 塩いわし, 塩にしん, その他塩蔵魚
	魚 介 (生干し, 乾物)	干しあじ, いわし生干し, 丸干し, めざし, 煮干し, しらす干し, さんまみりん干し, 干したら, するめ, その他魚介乾物
	魚 介 か ん 詰	あじ味付かん詰, いわし水煮かん詰, いわし味付かん詰, いわしトマトづけかん詰, いわし油づけかん詰, うなぎかばやき, かつお角煮, 花かつおつくだ煮, かつお水煮かん詰, かつおやまと煮かん詰, かつおフレック味付かん詰, かつお油づけかん詰, さけ水煮かん詰, さば水煮かん詰, さんま味付かん詰, さんまトマト, その他魚介かん詰
	魚 介 佃 煮	こうなご佃煮(あめ煮), はぜ佃煮(かんろ煮), ふな(かんろ煮), わかさぎ佃煮(あめ煮), 切りいかあめ煮, あみ佃煮, さくらえび佃煮, その他魚介佃煮
	魚 介 練 製 品	うめやき, かまぼこ・むしかまぼこ, やきかまぼこ, やきぬきかまぼこ, こぶまきかまぼこ, すまきかまぼこ, さつまあげ, だてまき, ちくわ, つみれ, なるとまき, はんぺん, やきちくわ, その他練製品
魚 肉 ハム, ソーセージ		魚肉ソーセージ, 魚肉ハム
肉 類	牛 肉	牛肉(もも), かた, ばら, しもふり, 牛・肝臓, 牛・心臓, 牛・腎臓, 牛・舌, 牛・尾, こうし肉
	豚 肉	豚肉(もも), 豚肉(かた), 豚肉(ばら), 豚肉(ロース), 豚・肝臓, 豚・胃, 豚・腎臓
	鶏 肉	鶏肉, ひな肉, もつ, にわとり・皮, 骨スープ, くしやき肉(かん詰), 肝臓くしやきかん詰
	鯨 肉	くじら・塩蔵赤肉, うね・脂身, うね肉質, 冷凍尾肉, 冷凍赤肉, 鯨かん詰
	そ の 他 の 肉	いのしし肉, うさぎ肉, きじ肉, 馬肉, こがも肉, 七面鳥肉, 食用がえる, すずめ肉(骨とも), すっぽん肉, つぐみ肉(骨とも), ひつじ肉, やぎ肉, やまばと肉, しぎ, ひよどり肉
	ハ ム, ソ ー セ ー ジ	ロースハム, プレスハム, 混合プレスハム, ベーコン, ボークソーセージ, ウィンナーソーセージ, レバーソーセージ, サラミソーセージ, 混合ソーセージ
卵 類		鶏卵, うずら卵, あひる卵, ビータン
乳 類	牛 乳	牛乳・生乳, 市乳, 濃厚牛乳
	チ ー ズ	チーズ・CHEDDAR, チーズ・ゴーダ, チーズ・エダム, チーズ・ブルー, チーズ・カテージ, チーズ・プロセス
	そ の 他 乳 製 品	フルーツヨーグルト, 粉乳, 調製粉乳, 脱脂粉乳, 練乳, カゼイン, 生クリーム, ヨーグルト含脂, ヨーグルト脱脂, アイスcream(高脂), アイスcream(低脂), ソフトクリーム, ミックスパウダー
加 工 食 品	ぎ ょ う ざ	ぎょうざ
	し ゅ う ま い	しゅうまい
	コ ロ ッ ケ	コロッケ
	サ ラ ダ	サラダ

表 3 日本人の栄養所要量

(1) 普通の労作における栄養所要量及び妊婦授乳婦別付加量

		エネルギー (kcal)		たん白質 (g)		カルシウム (g)		鉄 (mg)		ビタミンA ※ (IU)		ビタミンB ₁ (mg)		ビタミンB ₂ (mg)		ニコチン酸※ (mg)		ビタミンC (mg)	ビタミンD (IU)
		男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女		
0	0 ~ (月)	120/kg		3.3/kg		0.4		6		1300		0.2		0.3		4		35	400
	2 ~	110/kg		2.5/kg			1300			0.3		0.3		5					
	6 ~	100/kg		3.0/kg			1000			0.35		0.4		6					
1 ~	(歳)	1000	950	35	30	0.4	0.4	7	7	1000	1000	0.4	0.4	0.5	0.5	7	6	40	400
2 ~	1250	1200	40	40	7			7	0.5			0.5	0.7	0.6	8	8			
3 ~	1350	1300	45	40	8			8	0.5			0.5	0.7	0.7	9	9			
4 ~	1500	1400	45	45	8			8	0.6			0.6	0.8	0.7	10	9			
5 ~	1600	1500	50	50	8			8	0.6			0.6	0.9	0.8	11	10			
6 ~		1800	1700	60	55	0.5	0.5	9	9	1200	1200	0.7	0.7	1.0	0.9	12	11	50	100
9 ~		2100	2000	70	70	0.7	0.7	10	10	1500	1500	0.8	0.8	1.2	1.1	14	13		
12 ~		2500	2400	85	80	0.9	0.7	12	12	1500	1500	1.0	0.9	1.4	1.3	17	16		
15 ~		2700	2200	85	70	0.8	0.6	12	12	2000	1800	1.1	0.9	1.4	1.2	18	15		
18 ~		2700	2100	80	65	0.7	0.6	12	12	2000	1800	1.1	0.8	1.4	1.1	18	14		
20 ~		2500	2000	70	60	0.6	0.6	10	12 (閉経期は10)	2000	1800	1.0	0.8	1.3	1.1	17	13	50	100
40 ~		2300	1900									0.9	0.8	1.2	1.0	15	13		
60 ~		2000	1700									0.8	0.7	1.1	0.9	13	11		
70 ~		1800	1500									0.7	0.6	1.0	0.8	12	10		
妊婦授乳婦別付加量	妊娠前半期	+150		+10		+0.4		+3		0		+0.1		+0.1		+1		+10	+300
	妊娠後半期	+350		+20		+0.4		+8		+200		+0.1		+0.2		+2		+10	+300
	授乳期	+800		+25		+0.5		+8		+1400		+0.3		+0.4		+5		+35	+300

(2) 労作強度別付加量 (A : 軽い労作 B : 普通の労作 C : やや重い労作 D : 重い労作)

		エネルギー (kcal)				ビタミンB ₁ (mg)				ビタミンB ₂ (mg)				ニコチン酸 (mg) ※※			
		A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
15 (歳) ~	男	-300	0	+500	+1000	-0.1	0	+0.2	+0.4	-0.2	0	+0.3	+0.5	-2	0	+3	+7
	女	-300	0	+400	+800	-0.1	0	+0.2	+0.3	-0.2	0	+0.2	+0.4	-2	0	+3	+5
20 ~	男	-300	0	+500	+1000	-0.1	0	+0.2	+0.4	-0.2	0	+0.3	+0.5	-2	0	+3	+7
	女	-200	0	+400	+800	-0.1	0	+0.2	+0.3	-0.1	0	+0.2	+0.4	-1	0	+3	+5
40 ~	男	-300	0	+500	+900	-0.1	0	+0.2	+0.4	-0.2	0	+0.3	+0.5	-2	0	+3	+6
	女	-200	0	+400	+800	-0.1	0	+0.2	+0.3	-0.1	0	+0.2	+0.4	-1	0	+3	+5
60 ~	男	-200	0	+400	+800	-0.1	0	+0.2	+0.3	-0.1	0	+0.2	+0.4	-1	0	+3	+5
	女	-200	0	+300	+700	-0.1	0	+0.1	+0.3	-0.1	0	+0.2	+0.4	-1	0	+2	+5

注) ※ ビタミンA (レチノール) 所要量の一部をカロチンで摂る場合には、その3IUをビタミンA、1IUに相当するものとする。

※※ ニコチン酸所要量については、トリプトファン60mgがニコチン酸1mgに相当するものとする

表 4

職 業 分 類 表

職業等の分類	基 準	仕 事 の 種 類 の 内 容 例 示
1 常用労務者	同一の事業所に引き続き1か月以上雇用されている筋肉労務者。 事業所には官公及び民間を含む。 官公の事業所とは、国の行政機関、地方公共団体及びそれらの経営する事業所をいう。 民間の事業所とは官公以外のものとする。国有鉄道、電信電話公社、専売公社及び駐留軍関係を含める。 筋肉労働者のうちには、常用の販売人・サービス職業従事者をも含める。(同一事業所に引き続き1か月以上雇用され、主として物品の販売に従事するもの。または家事用務・客の接待、給仕、慰安など主として個人に対するサービスに従事するもの。) 農林・漁業従事者でも官公および法人経営の農林・漁業事業所の雇用者はここに含める。	常用の採炭夫、支柱夫、坑内運搬夫、石切出夫、川砂採取人、船員、汽車機関士、自動車運転手、自動車車掌、金属プレス工、織物工、ミシン工、建築大工、木箱製造工、建築塗装工、木版製工、ボイラー火夫、守衛、公園掃除人、衛生掃除人 化粧品外交員、駅構内売子、販売人、食堂給仕人、旅館女中、家政婦、集金人、郵便配達人 運材夫、筏流し夫、伐採夫、捕鯨船砲手、海女、投網漁夫、園芸農夫、のり養殖人、こんぶ採取人等。
2 日雇労務者	官公庁または民間に1か月未満の期間または日々の契約で雇用されている筋肉労働者。 日雇の販売人、サービス職業従事者もここに含める。 官公及び法人経営の農林・漁業事務所日雇の雇用者はここに含める。 日雇労務者をさらに説明すると日雇健康保険を受けている者は該当し、形式の如何を問わず、他人に雇われているもの(日雇にできるもの)であって、非農林・漁業にあつては日々雇入れられているものをいう。 農林・漁業にあつては、1か月未満の契約によって雇入れられている者であつて、実際には1か月以上にわたる雇用関係にある場合でも、形式上「雇用契約」が1か月以内であるものはその契約形式により日雇とするが契約形式が不明確であるものは、賃金の支払形式など、その実態によって判定する。 子守、家事手伝などでこれを業で行うのではなく、時たまのまれて従事し、受ける報酬が労働の対価というよりは、謝礼または友誼的受贈金と考えられる場合にはこれに含まれない。	日雇で上記(1)に示した仕事に従事しているもの。および失業対策の日雇労務者等。

職業等の分類	基 準	仕 事 の 種 類 の 内 容 例 示
3 勤 労 職 員	個人経営の事務所、または会社、組合その他の法人、団体などに雇用され、主として技術的、教育的、書記的、管理的な仕事に従事している者。 なお経営者もここに含める。経営者とは民間企業を主宰経営するもので、技術的職業に従事しないものをいう。 ただし、「商人及び職人」に区分するものは除く。 官公庁職員 国または地方公共団体の営む事業所、事務所に雇用され、主として、技術的、教育的、書記的、管理的な仕事に従事している者。 いわゆる役人といわれるものがこれにはいる。	民間の事務、事業所において航海士、航空士、ヘリコプター操縦士、無線通信士、船舶無線通信士、有線通信員、電話交換手、タイピスト、医師、歯科医師、薬剤師、看護婦、あんま師、接骨師、採炭技術者、合金技師、工作機械組立技師、電気工事技術者。 小学校校長、高等学校教員、洋裁学校講師、医学研究員、人事事務員、給与事務員、電報受付事務員、小荷物受付事務員、出札事務員、火災保険代理店主、建築現場監督者、販売部長、人事課長、会社社長、工場長、組合理事、映画館経営者、ホテル経営者等。 官公庁または官公立の事務所、事業所において、上記に例示した種の仕事に従事している者等。
4 自 営 業 そ の 他 商 人 及 び 職 人	独立した小規模（家族でない使用人4人以下）で商品の仕入、販売、製造、加工またはサービスを提供する事業を営む事業主または家族従事者及び事業主の雇用者で他に分類されない者。	青果店主、菓子小売店主、洋品店店員、理髪店員、表具屋、たばこ屋、写真屋、紙芝居屋、織物ブローカー、呉服行商人、鮮魚行商人、牛馬仲買人、材木売買仲立人、呼売人。 鳶職、植木職、大工、左官、屋根屋、ブリキ屋、ペンキ屋、石屋、建具屋、畳屋、靴屋、靴磨き、露天商、屑屋等。
5 農 林 ・ 漁 夫	個人で農業、林業または漁業を営んでいる者、その家族従事者及びその事業主の雇用者。 法人経営の農林・漁業事業所の雇用者はここに含めない。	農耕主、農業家族従事者、園芸農夫、豚飼育人、馬丁、運材夫、筏流し夫、伐採夫、海女、投網漁夫、こんぶ採取人等。
6 自 由 業 者 そ の 他	個人で自分の専門の技術や知識を内容とする仕事に従事する者。	開業医師、開業歯科医師、開業薬剤師、開業あんま師、開業接骨師、弁護士、オペラ歌手、講師、脚本家、画家、会計士、カメラマン、職業野球選手、マネキン等。
7 小 中 学 校 児 童 生 徒	幼稚園及び児童福祉施設内の児童を含める。	
8 高 校 以 上 の 生 徒 学 生	高校以上の学校（各種学校を含み修業年限1年未満のものは除く）の生徒学生。	
9 家 事 従 事 者	日常家事に従事することを常態としている者をいう。	一般家庭の主婦、女中等。
10 無 職 そ の 他	職のない者。就業前の乳幼児を含む。但し幼稚園児、児童福祉施設の児童は除く。	失業者、隠居者等。

調 査 様 式

様 式 第 1 号

行政 管理 庁 承 認
No.10741(旧No.10180)
昭和52年1月31日迄
厚1-4-2-1
昭和51年8月18日登録
様 式 第 1 号

昭和51年度国民栄養調査

身 体 状 況 調 査 票

都道
府県郡
市区
町
村調査員
氏 名

㊞

地区番号		単位区号		世帯番号	
世帯員番号		氏 名		男 女	満 歳
身 長		cm		腱反射減弱又は消失	+ -
体 重		kg		ひ 腹 筋 圧 痛	+ -
皮下 脂肪 厚	腕 部	mm		下 腿 浮 腫	+ -
	背 部	mm		備 考	
血	最 高	mmHg			
圧	最 低	mmHg			

満12歳（小学生を除く）以上満49歳までの方のみ次の間にお答えください（該当する番号を○でかこんでください）。

問1 あなたは、ご自分で健康だと思っていますか。

- 1 健康である
- 2 普 通
- 3 健康でない

問2 あなたは、ふだん次のようなことを経験することがありますか。該当するものはすべて○印をつけてください。

- 1 食事がおいしくない
- 2 夜よく眠れない
- 3 便通がよくない
- 4 からだがだるくつかれやすい
- 5 足が重い感じがする
- 6 体を動かすと動悸がする
- 7 指先き、手足のしびれ感がある。
- 8 足がはれぼったい、はれやすい
- 9 以上のようなことは、ほとんどない

様式第2号

行政管理局承認
No.10742 (旧No.10181)
昭和52年1月31日迄
厚 1-4-2-2
昭和51年8月18日登録
様式第2号

昭和51年度国民栄養調査

栄養摂取状況記入帳

地区番号

単位区番号

世帯番号

都道
府県名調査員
氏名

この調査は、厚生省が栄養改善法に基づいて実施するものであり、調査によってわかった食生活の内容などについては秘密を厳守いたし御迷惑はおかけいたしません。

記入上の注意

1. ※印の欄は、調査員が記入します。

2. 食事状況の記入のしかた

ア) 家庭でつくった食事を食べた場合.....○印

イ) 家庭でつくった弁当を食べた場合.....○印

ウ) 外食の場合はその種類に応じ次の記号を記入すること。

内 容	記 号
そば・うどん類 (各種そば, うどん, 中華そば, たんめん, 焼そばなど)	⑤
す し 類 (にぎりずし, ちらしずし, のりまき, いなりなど)	⑥
どんぶりもの (かつ丼, 天丼, うな丼, 親子丼, 玉子丼など)	⑦
カレーライス類 (カレーライス, ハヤシライス, チキンライス, オムライス, 炒飯など)	⑧
マカロニ類 (マカロニグラタン, スパゲティなど)	⑨
パ ン 類 (トースト, ホットドッグ, サンドイッチ, ホットケーキ, 菓子パンなど)	⑩
そ の 他 和 食 (和定食, 幕の内弁当, おにぎり, 赤飯など)	⑪
そ の 他 洋 食 (ハンバーグステーキ, カツライス, ビーフステーキなど)	⑫

エ) 学校給食, 保育所給食などを食べた場合.....⑬印

オ) 職場給食などを食べた場合.....⑭印

カ) 食事をしなかった場合.....×印

キ) 1歳未満の乳児は何も書かないこと。

ク) 来客の食べた分は書かないこと。

3. 食物摂取状況欄の記入のしかた

ア) 3日間にとった食事だけでなく飲物, おやつ等間食もすべてもれなく記入して下さい。

イ) 原食品使用量及び純摂取量の欄は, はかりを用い正確な数量を記入して下さい。計量が困難な食品については目分量をもって記入して下さい。

ウ) 来客の食べたものは差引いて記入して下さい。

世帯番号	世帯状況						食事状況											
世帯員番号	続柄	氏名	性	生年月	満年齢	妊婦・授乳婦及び月数	※ 仕事の種類	※ 労働強度	食事の状況									
									第1日			第2日			第3日			
									朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	
1			男女	明大昭	満歳	妊授月												
2			男女	明大昭	満歳	妊授月												
3			男女	明大昭	満歳	妊授月												
9			男女	明大昭	満歳	妊授月												
10			男女	明大昭	満歳	妊授月												
強化米麦の使用		有 無 (該当するものを○でかこむこと)																

(記入例)

第1日(11月6日)

食物摂取状況

朝						昼						夕					
料理名	食品名	原食品使用量 数量※g	廃棄量	純摂取量 数量※g		料理名	食品名	原食品使用量 数量※g	廃棄量	純摂取量 数量※g		料理名	食品名	原食品使用量 数量※g	廃棄量	純摂取量 数量※g	
ごはん	白米			500g		外食	ざるそば			1人前		ごはん	白米			400g	
	とうふ			200g		外食	かつ丼			1人前		肉やさい いため	豚肉			150g	
みそ汁	あぶらあげ			20g		ごはん	白米			200g			しいたけ			20g	
	みそ			100g		おひたし	ほうれん草			300g			ごぼう			200g	
だいこん	だいこん			235g			ごま			5g			キャベツ			260g	
おろし	しらすばし			60g		ポーク ソテー	豚肉			120g		すのもの	きゅうり			190g	
つけもの	たくわん			100g			キャベツ			130g			わかめ			20g	
焼魚	さば	90g	約1/2	60g			塩			3g			しょうゆ			15g	
							植物油			15g			塩			3g	
													す			30g	
													さとう			15g	

様式第3号

行政管理庁承認
No.10743(旧No.10182)
昭和52年1月31日迄
厚 1-4-2-3
昭和51年8月18日登録
様式第3号

昭和51年度国民栄養調査
食生活状況調査票

(この調査は満12歳(小学生は除く)から満49歳までの方のみが記入してください。(該当するものを1つ○でかこんでください))

地区 番号	単位区 番号	世帯 番号	世帯員 番号	氏名	世帯員 区分
----------	-----------	----------	-----------	----	-----------

都道府県名

調査員氏名

厚生省

質問1 次の質問について該当する番号に○印をつけてください。

- | | | |
|------------------------------------|------|-------|
| (1) 朝食は毎日きちんと食べますか | 1 はい | 2 いいえ |
| (2) 毎日、にんじんやほうれん草など緑や黄色の濃い野菜を食べますか | 1 はい | 2 いいえ |
| (3) 毎日、生野菜を食べますか | 1 はい | 2 いいえ |
| (4) 毎日、果物を食べますか | 1 はい | 2 いいえ |
| (5) ほとんど毎日肉か、魚または卵を食べますか | 1 はい | 2 いいえ |
| (6) 牛乳を毎日飲みますか | 1 はい | 2 いいえ |
| (7) ヨーグルト、チーズなどを1日1回は食べますか | 1 はい | 2 いいえ |
| (8) 油を使った料理を1日1回は食べますか | 1 はい | 2 いいえ |
| (9) こんぶ、わかめ、のりなど海草を1週間に3回以上食べますか | 1 はい | 2 いいえ |
| (10) いも類を1日1回は食べますか | 1 はい | 3 いいえ |

質問2 あなたのふだんの主食(1日3食のうち2〜3食食べているもの)は何ですか

- (1) 米 飯
(2) ぱ ん
(3) め ん 類
(4) そ の 他

質問3 あなたは、ふだん即席めん(インスタントラーメン、カップめんなど)を食べますか

- (1) 毎日1回以上食べる
(2) 2日に1回以上食べる
(3) 1週間に1回以上食べる
(4) ほとんど食べない

質問4 あなたは、ふだんコーヒー、紅茶を飲みますか

- (1) ほとんど毎日5回以上飲む

(28)

- (2) ほとんど毎日 3 ～ 4 回は飲む
- (3) ほとんど毎日 1 ～ 2 回は飲む
- (4) 週に 2 ～ 3 回は飲む
- (5) ほとんど飲まない

質問 5 質問 4 で(1)～(4)に○印をつけた方におたずねします。飲むときは、さとうを入れますか。

- (1) 入 れ る
- (2) 入れない

質問 6 あなたは、ふだん清涼飲料水（サイダー、ジュース、コーラなど）を飲みますか。

- (1) ほとんど毎日 3 本以上飲む
- (2) ほとんど毎日 2 本は飲む
- (3) ほとんど毎日 1 本は飲む
- (4) 週に 2 ～ 3 本は飲む
- (5) ほとんど飲まない