

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把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59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300地区内の世帯（約7,000世帯）及び世帯員（約20,000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者の世帯、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

(8)

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11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、20,000円未満の世帯、20,000～29,999円の世帯、30,000～39,999円、40,000円～49,999円、50,000円～59,999円、60,000円～69,999円、70,000円～79,999円、80,000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

本調査は、身体状況調査、栄養摂取状況調査及び食生活状況調査から成り、調査項目は下記のとおりである。

ア. 身体状況調査

- (ア) 身長（満1歳以上）
- (イ) 体重（満1歳以上）
- (ウ) 皮下脂肪厚（満15歳以上）
- (エ) 血圧：最高血圧、最低血圧（満15歳以上）

イ. 栄養摂取状況調査

- (ア) 世帯の状況……氏名、続柄、性別、生年月日、満年齢、妊婦授乳婦別及び妊婦の月数、仕事の種

類、生活活動強度

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

ウ. 食生活状況調査

本調査は毎年、質問事項をかえて実施している。

- (ア) 食生活に関するアンケート（満15歳以上の男女について）：食事の量、運動状況、肥満の自覚状況、朝食の欠食頻度、昼食と夕食の時間間隔、ファミリーレストラン及び持ち帰り弁当の利用状況等についてアンケート調査した。
- (イ) 献立集計：3日間の朝夕について「栄養摂取状況記入帳」の食事の状況のページに基づき、外食を除き40種の料理について集計した。

(2) 調査時期

身体状況調査：昭和59年11月中

栄養摂取状況調査：昭和59年11月中の連続した3日間（祝祭日を除く）

食生活状況調査：上記期間中の1日

5. 調査要領

(1) 調査員の構成

調査員は、医師、栄養士、保健婦、看護婦、衛生（臨床）検査技師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、看護婦、衛生（臨床）検査技師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）……………23頁参照
- (イ) 栄養摂取状況記入帳…（様式第2号）……………23頁参照
- (ウ) 食生活状況調査票……………（様式第3号）……………26頁参照
- (エ) 献立集計表……………（様式第4号）……………29頁参照

(3) 調査方法

ア 身体状況調査

身体状況調査は、調査対象世帯の家族全員を対象とし、被調査者の集合に便利な一定の場所に集めて実施した。

検査方法は次のとおりである。

- (ア) 身長：身長の測定は、被検者に、靴下をぬがせ、両かかとを密接し、背、臀部及びかかとを身長計の尺柱に接して直立させて、両上肢を体側にたれ、頭部を正位に保たせて測定した。ただし、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、できるだけ足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した。

(イ) **体重**：体重の測定は、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測定した。なお、体重は裸体で測定するのが望ましいが衣服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いた。

(ウ) **皮下脂肪厚**：測定は栄研式又はキース式皮下脂肪厚計を用いて測定した。測定部位は背部肩甲骨下端部及び上腕伸展側中間部の2か所である。

① **背部肩甲骨下端部**：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甲骨下端の真下1～2cm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1cmのところとする。

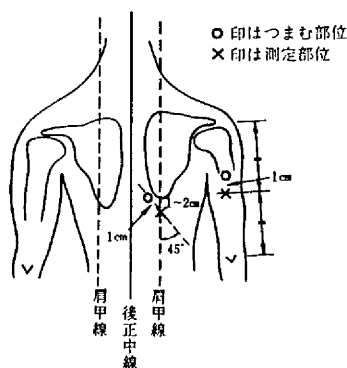
② **上腕伸展側中間部**：肩と腕の力をぬき両腕を自然に下げさせ被検者の後方から右上腕背面の肩峰突起と肘頭との中間を立位にて測定する。また、つまむ部位は測定点の上方約1cmのところとする。

なお、測定単位はmmとし、小数点以下は第1位で四捨五入した。

(エ) **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した。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、被検者が5分以上心身の安静をとった後椅座位にして測定した。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、測定

部位は右腕の上腕とする。測定単位は整数とした。また、最高血圧はエッチング・スワン氏聴診点の第1点とし、また最低血圧は第5点とした。

上腕伸展側中間部の皮下脂肪厚の測定



イ 栄養摂取状況調査

調査日の測定にあたっては、祝祭日、冠婚葬祭その他特別に食物摂取に変化のある日を避け、なるべく普通の摂取状態にある連続した3日間を選び、あらかじめ被調査者の積極的協力を得るため、調査開始前に被調査地区民に対し調査の趣旨を十分納得させた後、栄養摂取状況記入帳を各世帯に配付し記入要領を十分説明したうえ、秤を用いて秤量記入させたが、消費量が少なく秤量困難なもの等については目安量をもってした。

また、調査員である栄養士は調査期間中少なくとも1日1回以上被調査世帯を直接訪問し、記入状況を点検するとともに不備な点の是正や記入要領の指導にあたった。

ウ 食生活状況調査

栄養摂取状況調査と同時に実施した。被調査世帯の世帯員のうち満15歳以上の男女に食生活状況調査票を配布し記入させた。

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・食生活状況・身体状況整理票（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

厚生省に提出された各世帯別、個人別に作成されたマークシート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 本書利用上の留意点

(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56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（表1、14頁）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10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（2表、16頁）によった。なお、植物性食品の項に含まれている24の「バター」と27の「動物性油脂」は動物性食品として取扱っているので注意されたい。

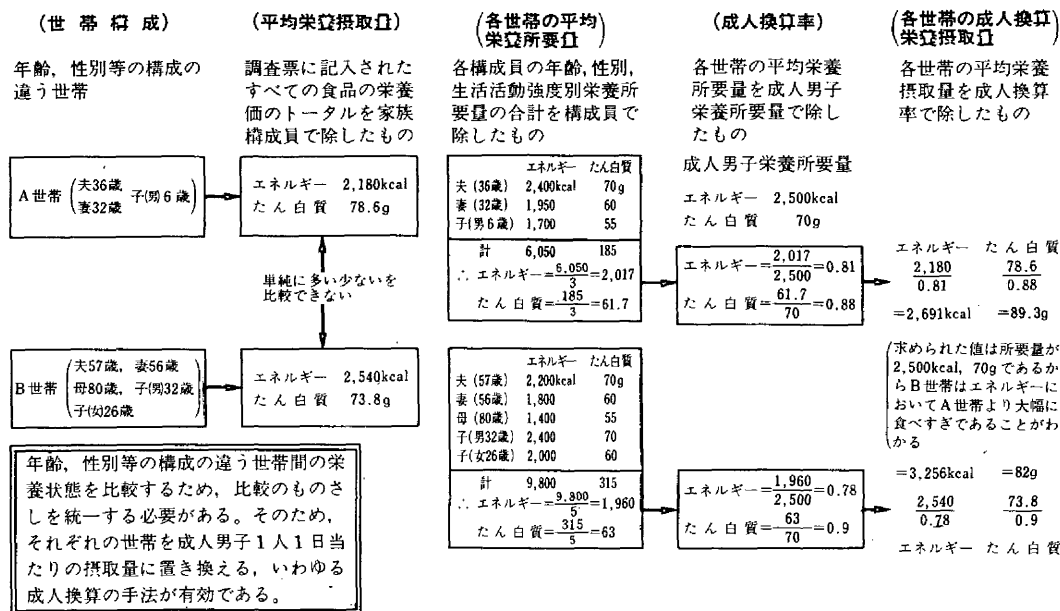
(3) 平均栄養所要量及び成人換算率について

(㌦) 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日当りに換算して比較すればよい。

(㌦) 平均栄養所要量は、昭和54年8月策定の「日本人の栄養所要量」（表3、20頁）を用い、昭和59年国民栄養調査の客体の年齢別、性別、労作別、妊婦・授乳婦別栄養所要量のトータルを客体数で除したものである。

(㌦) 成人換算率は、数値として示していないが、上記(㌦)で算出したエネルギー、たん白質の平均栄養所要量（昭和59年調査ではエネルギー 1,944 kcal、たん白質 64.5 g）をそれぞれ 2,500 kcal、70 g（昭和54年8月策定の「日本人の栄養所要量」に定める20～29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（次頁の図参照）

成人換算栄養摂取量の求め方



(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(表4, 21頁)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

区 分	血 圧 値
低 血 圧	最高血圧90mmHg 未満のもの
正 常	最高血圧90～140 mmHg 未満かつ最低血圧が90mmHg 未満のもの
境界域高血圧	最高血圧140～160 mmHg 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160 mmHg 以上のもの、又は最低血圧95mmHg 以上のもの

(7) 肥満判定について

皮下脂肪厚＝背部肩甲骨下端部＋上腕伸展側中間部 $\geq$ 40mm（男），50mm（女）

表 1

食品類別荷重平均成分表

(100 g 当たり)

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	ナトリ ウム mg	ビ タ ミ ン			
									A IU	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg
1	米	356	6.8	1.3	75.5	6	0.5	2	0	0.12	0.03	0
2	強 化 米	362	7.0	1.3	76.8	6	0.5	2	0	125	5	0
3	米 加 工 品	232	4.2	0.7	49.3	3	0.1	3	0	0.06	0.02	0
4	大 麦	342	8.6	2.0	73.8	24	1.5	2	0	0.37	0.07	0
5	小 麦 粉	368	8.9	1.7	74.6	22	0.7	2	0	0.12	0.04	0
6	バ ン	267	8.4	4.0	48.4	35	1.0	517	0	0.06	0.06	0
7	菓 子 パ ン	272	5.7	3.0	55.1	33	0.8	156	20	0.05	0.06	0
8	生めん・ゆでめん	127	3.4	0.7	22.8	9	0.2	52	0	0.03	0.01	0
9	乾めん・マカロニ	370	12.0	2.2	72.0	20	1.3	334	0	0.19	0.06	0
10	即 席 め ん	435	10.3	12.9	66.0	23	1.0	1,640	0	0.08	0.07	0
11	そ の 他 穀 類	392	6.7	4.1	80.7	5	1.2	657	49	0.04	0.02	0
12	種 実 類	429	15.5	32.6	22.9	426	4.0	26	13	0.50	0.15	8
13	さ つ ま い も	123	1.2	0.2	28.7	32	0.5	13	0	0.10	0.05	30
14	じ ゃ が い も	77	2.0	0.2	16.8	5	0.5	2	0	0.11	0.03	23
15	そ の 他 の い も	63	2.6	0.3	12.7	21	0.7	2	0	0.09	0.05	5
16	い も 類 加 工 品	72	0.6	3.4	11.7	46	0.7	48	0	0.03	0.01	1
17	砂 糖	384	0	0	99.2	1	0.1	2	0	0	0	0
18	ジ ャ ム 類	264	0.8	0.1	67.0	11	0.4	4	4	0.01	0.02	19
19	飴 類	397	1.6	4.1	88.6	24	0.7	29	19	0.02	0.03	0
20	せん べ い 類	393	6.8	3.6	83.5	9	0.4	434	17	0.03	0.03	0
21	カステラ・ケーキ類	332	6.8	8.8	56.2	32	0.8	76	278	0.04	0.16	0
22	ビスケット類	474	6.2	17.9	71.7	39	0.3	386	8	0.06	0.02	0
23	その他の菓子類	307	5.6	9.1	50.4	50	0.6	136	62	0.02	0.06	1
24	バ タ	745	0.6	81.0	0.2	15	0.1	750	1,900	0.01	0.03	0
25	マ ー ガ リ ン	759	0.3	82.1	0.5	11	0	800	6,000	0	0	0
26	植 物 油	921	0	100.0	0	0	0	0	0	0	0	0
27	動 物 性 油 脂	940	0.2	99.8	0	0	0.1	1	0	0	0	0
28	マ ヨ ネ ー ズ 類	603	1.7	64.5	3.3	15	0.6	960	98	0.02	0.06	0
29	味 噌	196	12.6	5.8	21.1	110	4.2	4,580	0	0.03	0.10	0
30	豆 腐	71	6.2	4.4	1.2	111	1.3	4	0	0.08	0.03	0
31	豆 腐 加 工 品	243	14.0	19.5	1.7	265	3.3	35	0	0.06	0.04	0
32	その他の大豆製品	210	16.6	10.4	10.4	132	3.6	40	0	0.13	0.26	0
33	その他豆類加工品	280	10.8	1.4	53.1	59	3.1	192	0	0.17	0.06	0
34	柑 橘 類	44	0.8	0.1	10.9	22	0.1	1	65	0.10	0.04	35
35	り ん ご	50	0.2	0.1	13.1	3	0.1	1	0	0.01	0.01	3
36	バ ナ	87	1.1	0.1	22.6	4	0.3	1	15	0.04	0.04	10
37	い ち	35	0.9	0.2	7.5	17	0.4	1	0	0.02	0.03	80
38	そ の 他 の 果 実	59	0.3	0.2	14.9	7	0.2	170	56	0.02	0.02	58
39	果 汁	41	0.2	0	10.2	3	0.2	48	60	0.03	0.02	13
40	に ん じ ん	32	1.2	0.2	6.1	39	0.8	26	4,100	0.07	0.05	6
41	ほ う れ ん 草	25	3.3	0.2	3.6	55	3.7	21	1,700	0.13	0.23	65
42	ビ ー マ	21	0.9	0.1	4.2	10	0.6	2	150	0.04	0.04	80
43	ト マ	16	0.7	0.1	3.3	9	0.3	2	220	0.05	0.03	20
44	その他の緑黄色野菜	25	2.2	0	4.5	76	1.2	17	931	0.15	0.25	41
45	大 根	18	0.8	0.1	3.4	30	0.3	14	0	0.03	0.02	15
46	た ま ね ぎ	35	1.0	0.1	7.6	15	0.4	2	0	0.04	0.01	7
47	き ゃ べ つ	24	1.4	0.1	4.9	43	0.4	6	10	0.05	0.05	44
48	き ゅう	11	1.0	0.2	1.6	24	0.4	2	85	0.04	0.04	13
49	は く さ い	12	1.1	0.1	1.9	35	0.4	5	0	0.04	0.04	22

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	ナトリ ウム mg	ビ タ ミ ン			
									A IU	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg
50	そ の 他 の 野 菜	30	1.5	0	5.9	35	0.4	6	73	0.03	0.04	14
51	葉 類 つ け も の	19	1.5	0.1	3.6	66	0.4	799	132	0.03	0.04	33
52	た く あ け も の	37	1.5	0.1	7.3	44	0.5	2,060	28	0.12	0.06	14
53	き の こ 類	-	2.7	0.3	6.4	2	0.8	18	0	0.14	0.30	0
54	海 草 類	-	10.0	1.1	31.4	465	6.1	2,473	1,908	0.36	0.59	22
55	し ょ う ゆ	63	7.5	0	8.3	23	2.9	5,800	0	0.05	0.17	0
56	ソ ー ス 類	120	1.2	0.1	27.6	56	3.8	2,450	131	0.03	0.04	1
57	塩	-	0	0	0	30	0	39,000	-	-	-	-
58	日 本 酒	112	0.5	0	5.0	4	0	2	0	0	0	0
59	ビ ー ル	39	0.4	-	3.1	2	0	4	0	0	0.03	0
60	洋 酒 そ の 他	172	0	0	0.3	2	0.1	1	0	0	0	0
61	その他の嗜好飲料	33	2.1	0.2	10.6	23	0.1	11	4	0	0.02	0
62	ま ぐ ろ 類	137	26.3	2.6	0.2	8	1.7	59	28	0.12	0.10	1
63	た い ・ か れ い 類	98	18.1	2.4	0.1	27	0.6	138	47	0.19	0.27	0
64	あ じ ・ い わ し 類	216	19.3	14.2	0.1	56	1.2	146	103	0.09	0.37	1
65	さ け ・ ま す	165	20.9	8.2	0.1	15	1.0	114	189	0.34	0.17	2
66	そ の 他 の 生 魚	191	19.3	11.5	0.1	55	0.6	89	401	0.12	0.21	1
67	い か ・ た こ ・ か に	80	16.5	0.8	0.1	31	0.5	211	53	0.04	0.08	0
68	貝 類	68	25.8	1.1	3.0	78	4.1	322	38	0.07	0.26	2
69	魚 (塩 蔵)	201	26.6	9.3	0.3	43	2.2	2,995	128	0.26	0.36	1
70	魚 (生干し, 乾物)	267	39.9	7.0	1.0	587	4.6	1,301	73	0.10	0.22	0
71	魚 介 か ん 詰	220	21.7	13.2	0.7	85	1.4	540	9	0.08	0.16	0
72	魚 介 佃 煮	265	27.8	2.6	31.8	960	7.7	2,497	66	0.08	0.14	0
73	魚 介 練 製 品	127	11.9	2.6	12.8	35	1.4	970	2	0.03	0.08	0
74	魚 肉 (ハソーセージ)	166	11.9	7.1	12.3	89	2.0	828	6	0.20	0.60	0
75	牛 肉	207	19.2	13.3	0.3	4	2.1	53	33	0.08	0.19	2
76	豚 肉	267	17.0	20.5	0.4	5	1.1	43	23	0.85	0.23	2
77	鶏 肉	207	19.0	13.5	0.2	6	1.0	38	130	0.11	0.16	3
78	鯨 肉	127	23.0	3.0	0.3	3	1.7	45	17	0.13	0.12	1
79	そ の 他 の 肉	203	19.0	13.5	0.2	6	1.0	38	29	0.09	0.26	1
80	ハム・ソーセージ	240	14.8	17.5	3.0	9	1.1	1,047	1	0.43	0.16	30
81	卵 類	162	12.3	11.2	0.9	55	1.8	130	640	0.08	0.48	0
82	牛 乳	59	2.9	3.2	4.5	100	0.1	50	110	0.03	0.15	0
83	チ ー ズ 類	339	22.7	26.0	1.3	630	0.3	1,100	1,200	0.03	0.38	0
84	そ の 他 乳 製 品	184	4.5	8.5	21.3	135	0	124	87	0.02	0.25	0
85	ぎ ょ う ざ い	197	7.1	8.1	23.4	30	1.0	490	75	0.09	0.10	6
86	し ゅ う ま い	215	9.3	11.2	19.0	30	1.2	520	27	0.12	0.13	1
87	コ ロ ッ ケ	143	4.3	2.5	25.5	39	0.7	370	312	0.10	0.20	5
88	サ ラ ダ	170	2.9	11.2	14.2	19	0.6	362	0	0.05	0.04	1
89	そ の 他 の 食 品	214	6.7	10.2	24.7	51	1.6	3,800	41	0.04	0.06	0

表 2

国民栄養調査食品群別表

食 品 群 別		食 品 名
穀 類	米	米
	米 加 工 品	玄米、半つき、7分つき、精白、輸入精白
	大 麦	もち、赤飯、アルファ米、じょうしん粉、しらたま粉、ビーフン、米こうじ、かきもち、きりたんぼ、こうりもち、道明寺粉、酒粕
	小 麦 粉	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
	パ ン	内地普通、内地強力、輸入軟質、輸入硬質、小麦粉・一等粉・薄力、中力、強力、二等粉・薄力、中力、強力、ふ
	菓 子 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、パン粉
	生めん、ゆでめん	あんパン、クリームパン、ジャムパン デニッシュ、チョココロネ
	乾めん、マカロニ	めん類・うどん、中華生そば、ゆでそば、ゆでめん
	即 席 め ん	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
	そ の 他 の 穀 類	即席めん
い も 類	種 実 類	あわ・全粒、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、コーンスターチ、小麦はいが、米ぬか
	さ つ ま い も	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、甘ぐり、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、らっかせい乾、いりらっかせい、バターピーナッツ
	じ ゃ が い も	さつまいも
	そ の 他 の い も	じゃがいも
砂 糖 類	い も 類 加 工 品	きくいも、さといも・子いも・親いも、やまのいも
	砂 糖	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
菓 子 類	ジ ャ ム 類	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
	飴 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
	せ ん べ い 類	あめ玉、キャラメル、ドロップ、スガー
	ビスケット類	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
菓 子 類	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、ポーロ、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、ちゃつう、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	バター
	マーガリン	マーガリン、ショートニング
	植物油	植物油
	動物性油脂	牛脂、ラード
脂類	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、絹ごし豆腐、袋入りとうふ、焼豆腐
	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、凍り豆腐、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
	その他の豆類、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、さんぽうかん、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、ぽんかん、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
	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、パパイヤ、びわ・生、ぶどう・生、干ぶどう、プラム、マスキメロン、洋梨、うめびしお、うめぼし、うめづけ、その他果実かん詰
緑黄色野菜	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）
	に ん じ ん	にんじん
	ほ う れ ん 草	ほうれん草
	ピーマン	ピーマン
	ト マ ト	トマト
緑黄色野菜	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、のぎわな、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、かぼちゃ、あさつき、あしたば、さやいんげん、さやえんどう、おおさかしらな、おかひじき、オクラ、キンツァイ、じゅうろくささげ、チンゲンツァイ、つるむらさき、ひのな、めキャベツ、リーキ

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
	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、かぶ・生、グリーンピース・生、くわい、ごぼう、しょうが・生、そら豆、しょくようびート、しろいうり・生、ずいき・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、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、はくさい・つけもの、その他葉類つけもの
き の こ 類	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、ふくじんづけ）
		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、あらめ、いわのり、おごのり、かわのり、かんでん、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、すいせんじのり、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	し ょ う ゆ	しょうゆ、タレ
	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	食塩
	日 本 酒	日本酒、みりん
	ビ ー ル	ビール
	洋 酒 そ の 他	洋酒、ブドウ酒、薬味酒、うめ酒、焼酎
	そ の 他 の 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、乳酸菌飲料
魚 介 類	さ け、 ま す	さけ、ます、にじます
	ま ぐ ろ 類	まぐろ、かつお、きわだまぐろ、めじまぐろ、かじき類
	たい、かれい類	あこうだい、あまだい、きんめだい、まだい、赤魚、くろだい、れんこだい、かれい、ひらめ、たら、すけそうだら
	あじ、いわし類	まあじ、むろあじ、まいわし、かたくちいわし、さば、さんま、にしん
	そ の 他 の 生 魚	あなご、あゆ、あんこう、いさき、うぐい、うなぎ・生・きも、えい、おいかわ、かます、きす、ぐち、こい、こち、このしろ、さめ、あぶらざめ、よしきりざめ、さわら、したびらめ、しらうお・生、すずき、たちうお、どじょう、とびうお、はぜ・生、はも、ふぐ、ふな・生、ぶり・生、はまち、ほっけ、ぼら・生、むつ、やつめうなぎ・生、わかさぎ、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・たらばがに, 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, とりがい, ばかがい, はまぐり・生, ほたてがい・貝柱, ほっきがい, もがい, 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, かつおフレーク味付かん詰, 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, さんまトマトづけかん詰, 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), ふな佃煮(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
肉 類	魚肉ハム, ソーセージ	魚肉ソーセージ, 魚肉ハム
	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, コンビーフ
	豚 肉	豚肉もも, かた, ばら, ロース, 豚・肝臓, 豚・胃, 豚・腎臓, 焼豚
	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), すっぱん肉, 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, ポークソーセージ, ウインナーソーセージ, 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, ピータン
乳 類	牛 乳	牛乳・生乳, 市乳, 濃厚牛乳
	チ ー ズ	チーズ・チェダー, チーズ・ゴータ, 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 の 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, アイスクリューム(高脂), アイスクリューム(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
そ の 他 の 食 品		酢, カレールー, ハヤシルー

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

年 齢 (歳)	身長推計基準値 (cm)		体重推計基準値 (kg)		エネルギー (kcal)		たん 白 質 (g)		脂肪エ ネルギー 比 (%)	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)		ナイアシン (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	男	女	男	女	(mg)	(IU)		
0 2 6	0~(月)				120/kg		3.3g/kg		45	0.4		6		1,300		0.2		0.3		4		35	400		
	2~(月)				110/kg		2.5g/kg		45	0.4		6		1,300		0.3		0.4		6		35	400		
	6~(月)				100/kg		3.0g/kg		30~40	0.4		6		1,000		0.4		0.5		6		35	400		
1~		81.8	80.3	11.25	10.77	970	930	30	30	0.4	0.4	7	7	1,000	1,000	0.4	0.4	0.5	0.5	6	6	40	400		
2~		91.3	89.9	13.51	13.09	1,240	1,200	40	35																
3~		98.5	97.1	15.30	14.77	1,400	1,350	40	40																
4~		104.7	103.4	16.98	16.45	1,500	1,400	45	45																
5~		110.6	109.4	18.84	18.23	1,600	1,500	50	50																
6~		116.3	115.3	20.96	20.30	1,700	1,600	55	50	0.5	0.5	9	9	1,200	1,200	0.7	0.6	0.9	0.9	11	11	40	100		
7~		121.9	121.1	23.39	22.78	1,800	1,600	60	55																
8~		127.5	126.8	26.12	25.60	1,850	1,700	65	60																
9~		132.7	132.7	29.11	28.85	1,900	1,800	65	65																
10~		138.0	139.1	32.40	32.84	2,000	1,900	70	70																
11~		143.9	145.5	36.38	37.53	2,100	2,100	75	75	0.6	0.6	10	10	1,500	1,500	0.8	0.8	1.2	1.2	14	14	50	100		
12~		150.8	150.9	41.29	42.41	2,300	2,200	80	80																
13~		158.1	154.6	46.97	46.68	2,400	2,300	85	80																
14~		164.2	156.6	52.50	49.81	2,600	2,300	85	75																
15~		168.1	157.5	56.78	51.78	2,650	2,200	85	70																
16~		170.0	157.7	59.41	52.75	2,700	2,200	85	70	0.7	0.7	12	12	2,000	1,800	1.1	0.9	1.5	1.2	18	15	50	100		
17~		170.9	157.8	60.86	53.00	2,700	2,100	80	70																
18~		171.3	157.8	61.41	52.59	2,650	2,100	80	65																
19~		171.6	157.7	61.39	52.02	2,600	2,050	75	65																
20~		170.0	156.6	62.01	51.33	2,500	2,000	70	60																
30~		166.6	154.5	62.74	53.02	2,400	1,950	70	60	0.6	0.6	10	10	2,000	1,800	1.0	0.8	1.3	1.1	16	13	50	100		
40~		164.0	152.5	60.80	53.70	2,300	1,900	70	60																
50~		161.7	150.3	58.58	52.62	2,200	1,800	70	60																
60~		159.4	147.5	56.15	50.11	2,000	1,700	70	60																
70~		157.0	144.1	53.04	46.61	1,800	1,500	65	55																
80~		154.7	140.5	50.46	43.37	1,600	1,400	65	55	0.4	0.4	10	10	2,000	1,800	0.9	0.7	1.1	0.9	13	11	9	+10	+300	
妊娠前半期	付加費					+150※		+10																	
妊娠後半期						+350※		+20																	
授乳期						+720		+20																	

(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)

年齢・性		エ ネ ル ギ ー (kcal)				ビ タ ミ ン B ₁ (mg)				ビ タ ミ ン B ₂ (mg)				ナ イ ア シ ン (mg)			
		A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
15(歳)~	男	-300	0	+600	+1,100	-0.1	0	+0.2	+0.4	-0.2	0	+0.3	+0.5	-2	0	+3	+7
	女	-200	0	+500	+900	-0.1	0	+0.2	+0.3	-0.2	0	+0.2	+0.4	-2	0	+3	+5
20 ~	男	-300	0	+500	+1,000	-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	+400	+900	-0.1	0	+0.2	+0.4	-0.2	0	+0.3	+0.5	-2	0	+3	+6
	女	-200	0	+400	+700	-0.1	0	+0.2	+0.3	-0.1	0	+0.2	+0.4	-1	0	+3	+5
60 ~	男	-300	0	+400	+700	-0.1	0	+0.2	+0.3	-0.1	0	+0.2	+0.4	-1	0	+3	+5
	女	-200	0	+300	+600	-0.1	0	+0.1	+0.3	-0.1	0	+0.2	+0.4	-1	0	+2	+5

「日本人の栄養所要量」(表)の付帯事項

- (1),(2)に示した栄養所要量は個人にそのまま適用されるべき数値ではない。個人への適用については参考表及び本文各章を参照されたい。
- 身長、体重は昭和60年推計基準値である。20歳代は20~25歳までの各値と26~29歳までの値との荷重平均、30歳代から70歳までは各5歳代値の算術平均で示した。
- ※ 妊婦の所要量については軽い労作に対する付加量で示した。授乳婦のそれは非妊時(普通の労作)に対する付加量で示した。

- 4 労作強度は従来と同様4段階に区分し、普通の労作に対する付加量で示した。しかし、特に軽い労作に属する人々は余暇時間に運動などによって、消費エネルギーを増やすことが望ましい。
- 5 たん白質所要量は動物性たん白質を40%程度摂取するものとして求めた値である。
- 6 食塩の摂取量は1人1日当たり10g以下にすることが望ましい。

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、講談師、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。

調査票の様式

1 身体状況調査票（様式第1号）

様式第1号
 総務庁承認No.14741
 昭和60年1月31日まで
 厚 1-4-2-1
 昭和59年9月3日登録

昭和59年国民栄養調査

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			単位区番号			世帯番号		
世帯員番号			氏名			男女	満	歳
身長	cm			体重	kg			
皮下脂肪厚	腕部	mm		血圧	最高	mmHg		
	背部	mm			最低	mmHg		
備考								

厚生省

2 栄養摂取状況記入帳（様式第2号）

総務庁承認No.14742
 昭和60年1月31日まで
 厚 1-4-2-2
 昭和59年9月3日登録

昭和59年国民栄養調査

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

厚生省

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

- ※印の欄は、調査員が記入します。
- 食事状況欄の記入のしかた
 - 家庭でつくった食事を食べた場合……………○印
 - 家庭でつくった弁当を食べた場合……………○印
 - 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，天井，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，チャーハンなど）	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

- 学校給食，保育所給食などを食べた場合……………◎印
 - 職場給食などを食べた場合……………◎印
 - 食事をしなかった場合……………×印
 - 1歳未満の乳児については何も書かないこと。
 - 来客の食べた分は書かないこと。
- 食物摂取状況欄の記入のしかた
 - 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。
 - 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。
 - 来客の食べたものは差し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・授乳婦の別及び月数	※ 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	明大昭	満歳	妊授月																					
2			男	明大昭	満歳	妊授月																					
3			男	明大昭	満歳	妊授月																					
9			男	明大昭	満歳	妊授月																					
10			男	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)

食 物 摂 取 状 況

月 日	料 理 名	食 品 名	原 食 品 使 用 量		廃棄量	純 摂 取 量	
			数 量	※ g		数 量	※ g
第1日 11月11日 朝	ごはん	強化米入精白米	320g			320g	
	みそ汁	大油 あ 根	150g		皮 20g	130g	
		み煮 そ 干	30g			30g	
	生 卵	鶏 し ょ う 卵	60g			60g	
		油	5g			5g	
	焼 の り	の し ょ う 油	4コ			4コ	
	つけもの	大サジ1	2枚			大サジ1	
朝	茶	大サジ1/2	5切			4g	
	トースト	日本茶(葉)	大サジ1/2			大サジ1/2	
	コーヒ	パ ー ガ リ ン	5切			40g	
		マ ー ガ リ ン	少々			少々	
	コーヒ	6枚切1枚	大サジ1/2			60g	
		コーヒ	大サジ1/2			6g	
	コーヒ	小サジ1	2コ			小サジ1	

月 日	料 理 名	食 品 名	原 食 品 使 用 量		廃棄量	純 摂 取 量	
			数 量	※ g		数 量	※ g
第1日 11月11日 昼	ごはん	精 白 米				朝の残り	
	みそ汁					朝の残り	
	コ ロ ッ ケ	(市)コ ロ ッ ケ	2コ			100g	
		キ ャ ベ ツ	50g			50g	
	梅 干 し	ウ ス タ ー ソ ー ス	大サジ1			大サジ1	
	茶	梅 干 し	中1コ		3g	中1コ	
	外 食	緑 茶	少々			少々	
昼	菓子	に ぎ り 寿 し				(1人前)	
	牛 乳	ポ テ ト チ ャ ッ プ	1/2袋			45g	
		白 牛 乳	2本			400ml	

月 日	料 理 名	食 品 名	原 食 品 使 用 量		廃棄量	純 摂 取 量	
			数 量	※ g		数 量	※ g
第1日 11月11日 夕	ごはん	白 米	320g			320g	
	焼 魚	さ ん ま	420g		頭骨125g	295g	
	塩	小サジ1/2				小サジ1/2	
	大根おろし	大 し ょ う 根	600g		皮 50g	550g	
		油	大サジ1			大サジ1	
	おひたし	ほ う れ ん 草	300g			300g	
		ま 油	小サジ1			小サジ1	
夕	煮 物	さ と い も	大サジ1			大サジ1	
		し 塩	350g		皮 70g	280g	
	果 物	し ょ う 油	小サジ1/2			小サジ1/2	
		砂糖	大サジ1			大サジ1	
日本酒	日本酒	み か ん	20g			20g	
		一 級 酒	500g		皮 125g	375g	
			200ml			200ml	

3 食生活状況調査票（様式第3号） -

総務庁承認 No.14743
 昭和60年1月31日まで
 厚 1 - 4 - 2 - 3
 昭和59年9月3日登録

昭和59年国民栄養調査
 食生活状況調査票

〔この調査票は、満15歳以上の男女を問わず記入してください〕

地区番号		単位区 番 号		世帯番号	
世帯員 番 号		氏 名		年 齢	満 歳

都道
府県

・市・区名

調査員氏名

厚生省

質問1 あなたのふだんの食事の量はどうか。あてはまるもの1つ選んで番号に○印をつけて下さい。

1 たくさん食べる方である。

4 どちらかと言えば、少食の方である。

2 どちらかと言えば、たくさん食べる方である。

5 少食の方である。

3 特にたくさん食べるとも、少食とも言えない。

質問2 あなた自身、ふだん運動不足だと思いますか。あてはまるものを1つ選んで番号に○印をつけて下さい。

- | | |
|---------------|----------|
| 1 運動不足だと思う。 | 3 わからない。 |
| 2 運動不足だと思わない。 | |

質問3 あなた自身、太っている方だと思いますか。やせている方だと思いますか。あてはまるものを1つ選んで番号に○印をつけて下さい。

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1 太っていると思う。 | 4 少しやせている方だと思う。 |
| 2 少し太っている方だと思う。 | 5 やせていると思う。 |
| 3 普通であると思う。 | |

質問4 あなたのふだんの朝食の欠食状況についておたずねします。あてはまるものを1つ選んで○印をつけて下さい。(ただし、1日3回食事をするものとします。)

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1 週に5回以上欠食している。 | 3 週に1～2回欠食している。 |
| 2 週に3～4回欠食している。 | 4 ほとんど欠食していない。 |

質問5 あなたのふだんの昼食を食べる時間と夕食を食べる時間の間隔は平均して何時間ぐらいですか。あてはまるものを1つ選んで○印をつけて下さい。

- | | |
|--------------|---------------|
| 1 6時間未満 | 4 8時間以上9時間未満 |
| 2 6時間以上7時間未満 | 5 9時間以上10時間未満 |
| 3 7時間以上8時間未満 | 6 10時間以上 |

質問6 あなたはいわゆるファミリーレストラン(郊外住宅地に多い家族向けのレストラン)を利用していますか。あてはまるものを1つ選んで○印をつけて下さい。

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1 月に5回以上利用している。 | 4 ほとんど利用していない。 |
| 2 月に3～4回利用している。 | 5 その他() |
| 3 月に1～2回利用している。 | |

質問7 あなたがいわゆるファミリーレストランを利用する理由は何ですか。あてはまるものを選んで○印をつけて下さい。(○印はいくつでもけっこうです。)

- | | |
|-----------------|---------------------------|
| 1 おいしいから。 | 7 気分転換になるから。 |
| 2 家族団らんのため。 | 8 雰囲気がいいから。 |
| 3 経済的だから。 | 9 家族が希望するから。 |
| 4 栄養的にすぐれているから。 | 10 ふだん家で食べられないものが食べられるから。 |
| 5 好みのメニューがあるから。 | 11 ただなんとなく。 |
| 6 みんなが利用しているから。 | 12 その他() |

質問8 いわゆるファミリーレストランにはだれといっしょに行くことが多いですか。あてはまるものを1つ選んで○印をつけて下さい。

- | | |
|----------|--------|
| 1 家族で。 | 4 1人で。 |
| 2 夫婦だけで。 | 5 その他。 |
| 3 友人と。 | |

質問9 あなたは持ち帰り弁当を利用していますか。あてはまるものを1つ選んで○印をつけて下さい。

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1 ほとんど毎日利用している。 | 3 週1～2回位利用している。 |
| 2 週3～4回位利用している。 | 4 ほとんど利用していない。 |

質問10 あなたが持ち帰り弁当を利用する理由は何ですか。あてはまるものを選んで○印をつけて下さい。(○印はいくつでもけっこうです。)

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| 1 おいしいから。 | 6 みんなが利用しているから。 |
| 2 家で食事をつくるのがめんどうだから。 | 7 献立を考えなくてよいから。 |
| 3 経済的だから。 | 8 ただなんとなく。 |
| 4 栄養的にすぐれているから。 | 9 その他() |
| 5 メニューが自分の好みにあわせて選べるから。 | |

4 献立集計表（様式第4号）

昭和59年国民栄養調査

献 立 集 計 表

		都道府県名		地区番号		単位区番号		世帯番号									
料 理 名		第1日		第2日		第3日		料 理 名		第1日		第2日		第3日			
		朝	夕	朝	夕	朝	夕			朝	夕	朝	夕	朝	夕		
主 食	1	ごはん								副 食	21	おひたし					
	2	すし									22	酢のもの					
	3	どんぶりもの									23	カレー・ハヤシ					
	4	その他のごはん類									24	生やさい					
	5	パン									25	シチュウ					
	6	めん									26	なっとう					
副 食	7	みそ汁								27	上記以外の汁物						
	8	漬物								28	上記以外の蒸物						
	9	佃煮								29	上記以外の焼物						
	10	のり								30	上記以外の炒物						
	11	焼魚								31	上記以外の煮物						
	12	煮魚								32	緑茶						
	13	さしみ								33	紅茶						
	14	卵（生・ゆで）								34	コーヒー						
	15	卵焼（いり卵、オムレツ）								35	牛乳						
	16	てんぷら・フライ								36	チーズ						
食	17	サラダ								37	マーガリン						
	18	コロッケ								38	バター						
	19	ハンバーグ								39	ジャム						
	20	なべもの								40	くだもの						