

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61年国民生活基礎調査により設定された地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。

(8)

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、40,000～49,999円、50,000～59,999円、60,000～69,999円、70,000～79,999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）
- (オ) 問診・血圧降下剤の使用有無

- ・運動習慣の有無
- ・飲酒習慣の有無
- ・喫煙の有無と1日の平均喫煙本数

イ. 栄養摂取状況調査

- (ア) 世帯の状況……氏名, 性別, 生年月, 満年齢, 妊産婦(週数)・授乳婦別, 仕事の種類, 日常生活活動強度
- (イ) 3日間の食事の状況(家庭食・外食・欠食の区別)
- (ウ) 3日間の食事の料理名, 摂取した食品の名称と数量
- (エ) 連続した3日間の第2日目の食物摂取状況(料理名, 摂取した食品の名称)

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。

食生活に関するアンケート(食事づくり担当者): 調理済み食品・半調理食品・そうざいの利用頻度・利用理由, 利用意識・利用希望, 夕食に要する時間, よく作る料理

(2) 調査時期

身体状況調査 : 昭和61年11月中

栄養摂取状況調査: 昭和61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)……24頁参照

(ウ) 食生活状況調査票……(様式第3号)……30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

(10)

け児の足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。

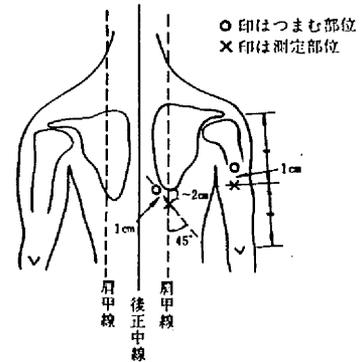
(ウ) 皮下脂肪厚：測定は榮研式又はキース式皮下脂肪厚計を用いて測定した。測定部位は背部肩甲骨下端部及び上腕伸展側中間部の2か所である。

① 背部肩甲骨下端部：肩と腕の力をめ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：肩と腕の力をめ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。

背部肩甲骨下端部
上腕伸展側中間部の皮下脂肪厚の測定



(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°C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あと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ル・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。

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選び、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布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。被調査世帯の食事づくり担当者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。

(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調査票について十分審査した後パンチ入力を行い、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・摂取食品数及び身長、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 of 食品の摂取量等を参考にして全食品を97食品群にまとめ、昭和56年度の食品群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1，13頁）を使用した。

(2) 食品群分類について

食品群別については、第20表（74頁）の左側に示した分類で示しており、その内容については国民栄養調査食品群別表（表2，15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に注意されたい。

(3) 平均栄養所要量及び成人換算率について

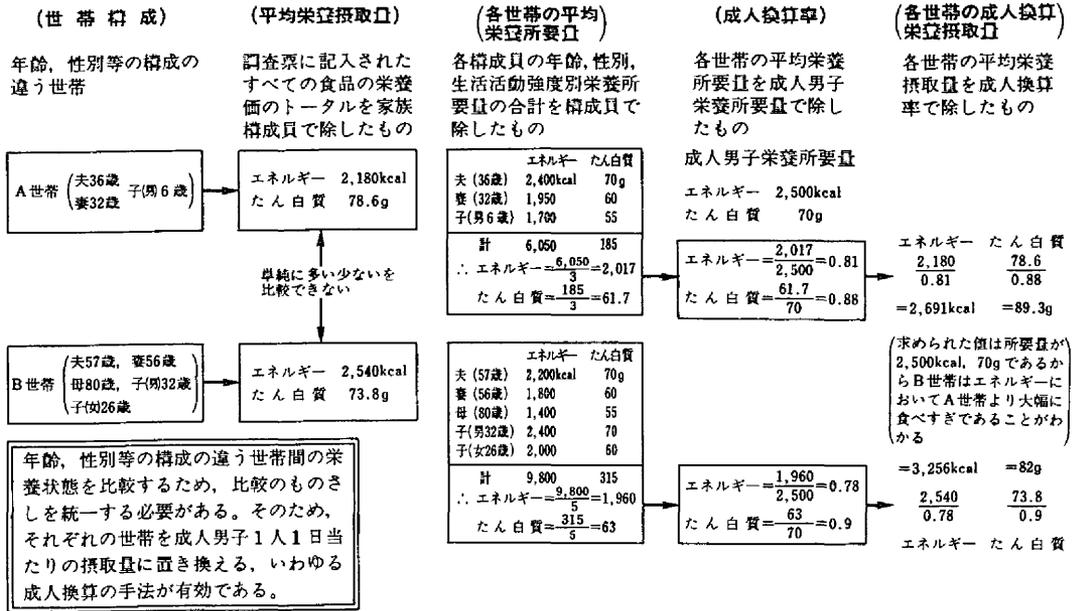
(ア) 国民栄養調査における栄養摂取状況調査成績は、被調査世帯総数の総摂取量を単純平均して、1人1日当たりとして算出したものである。この摂取量を評価するには平均栄養所要量と比較するか、成人換算率で除して成人男子1人1日当たりに換算して比較すればよい。

(イ) 平均栄養所要量は、昭和59年8月策定の「日本人の栄養所要量」（表3，19頁）を用い、昭和61年国民栄養調査の客体の年齢別、性別、生活活動強度別、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。

(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（昭和61年調査ではエネルギー2,019 kcal，たん白質66.6g）をそれぞれ2,500kcal，70g

（昭和59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「中等度の生活活動強度」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、卵丼、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 ≥ 40 mm (男), 50mm (女)

表 1

食品類別荷重平均成分表

(100g 当たり)

No.	食 品 名	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	炭水 化物 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	パ 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	パ タ ー	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	パ ナ ナ	87	1.1	0.1	22.6	4	0.3	1	15	0.04	0.04	10
37	い ち ご	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 ント	21	0.9	0.1	4.2	10	0.6	2	150	0.04	0.04	80
43	ト マ ト	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 り	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	炭水 化物 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	たくあん その他つけもの	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	海藻類	-	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	魚介 (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	魚肉ハンソーゼ	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	えびフライ	132	10.2	0.4	21.9	42	1.5	340	0	0.04	0.07	0
86	カレー	119	3.3	7.3	9.5	20	1.1	510	420	0.03	0.07	0
87	ぎょうざ	197	7.1	8.1	23.4	30	1.0	490	75	0.09	0.10	6
88	コーンクリーム	333	12.6	7.4	53.2	120	1.2	4,100	50	0.15	0.41	2
89	コロケ	143	4.3	2.5	25.5	39	0.7	370	312	0.10	0.20	5
90	シチュー	116	4.6	6.8	8.9	15	0.9	380	390	0.05	0.13	1
91	しゅうまい	215	9.3	11.2	19.0	30	1.2	520	27	0.12	0.13	1
92	ハンバーグ	223	13.3	13.4	12.2	38	1.8	490	48	0.16	0.23	1
93	フレンチポテト	130	2.0	4.4	20.1	5	0.6	25	0	0.09	0.03	7
94	ミートボール	244	11.7	16.4	12.2	18	1.3	520	33	0.10	0.17	1
95	ミンチカツ	196	9.9	7.2	22.7	31	1.6	420	20	0.13	0.14	1
96	サラダ	170	2.9	11.2	14.2	19	0.6	362	0	0.05	0.04	1
97	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	玄米, 半つき, 7分つき, 精白, 輸入精白	
	米加工品	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, 米こうじ, かきもち, きりたんぼ, こうりもち, 道明寺粉, 酒粕	
		大麦	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, 中力, 強力, 二等粉・薄力, 中力, 強力, ふ	
		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	
		菓子パン	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	
		めん類	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, 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		
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, ベカン, 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			
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, かんしょでんぷん, くずでんぷん, ばれいしょでんぷん			
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	あんずジャムびん詰, いちごジャムびん詰, マーマレード, ぶどうジャムびん詰, りんごジャムびん詰		
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, ハッ橋		
	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, 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	
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 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、ぼんたん、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	
実 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、パパイヤ、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	
	ピ ー マ ン	ピーマン	
	ト マ ト	トマト	
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、にがししゃ、ふきの葉、たんぼぼ、かぼちゃ、あさつき、あしたば、さやいんげん、さやえんどう、おおさかしろな、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, グリンピース・生, くわい, ごぼう, しょうが・生, そら豆, しょうようびと, しろうり・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, せんまい・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, のぎわな・つけもの, はくさい・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, ふくじんづけ)	
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, えのきたけ, マッシュルーム, しめじ, はつたけ, きくらげ, ひらたけ	
海藻類	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, かんてん, こんぶ・まこんぶ, 長こんぶ, りしりこんぶ, みつしこんぶ, 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, きだい, ちだい, 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, おり・生, はまち, ほっけ, ぼら・生, むつ, やつめうなぎ・生, わかさぎ, かんぱち, その他生魚
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	

食 品 群 別		食 品 名
魚 介 類	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, ししゃも, 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, すきやきかまぼこ, 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, 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, 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 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	え び フ ラ イ	えびフライ
	カ レ ー	カレー
	ぎ ょ う ざ	ぎょうざ
	コ ー ン ク リ ー ム	コーンクリーム
	コ ロ ッ ケ	コロッケ
	シ チ ュ ー	シチュー
	し ゅ う ま い	しゅうまい
	ハ ン バ ー グ	ハンバーグ
	フ レ ン チ ポ テ ト	フレンチポテト
	ミ ー ト ボ ー ル	ミートボール
ミ ン チ カ ツ	ミンチカツ	
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(昭和59年8月公衆衛生審議会)
別表1 成長期および生活活動強度Ⅱ(中等度)における栄養所要量

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 比率 (%)	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																																																									
	0~(月)					120/kg		3.3g/kg			45	0.4	6	1,300	0.2	0.3	4	40	400																																																											
0~2~(月)					110/kg		2.5g/kg		45	0.4	6	1,300	0.3	0.4	6	40	400																																																													
6~(月)					100/kg		3.0g/kg		30~40	0.4	6	1,000	0.4	0.5	6	40	400																																																													
1~	81.6	80.1	11.17	10.61	970	920	30	30	}	}	}	}	}	}	}	}	}	}	}	}	}	}	}	}																																																						
2~	89.7	88.4	13.07	12.53	1,200	1,150	35	35																	7	7	-	0.4	0.4	0.5	0.5	6	6	}	}	}	}	}																																								
3~	97.3	96.1	15.00	14.45	1,400	1,350	40	40																	0.4	0.4	1,000	1,000	0.6	0.6	0.8	0.7	9						9	}	}	}	}	}																																		
4~	104.2	103.1	16.94	16.37	1,550	1,450	45	45																	8	8	0.6	0.6	0.9	0.8	10	10	}						}						}	}	}	}																														
5~	110.5	109.5	18.94	18.34	1,600	1,500	50	50																	9	9	1,200	1,200	0.7	0.6	0.9	0.9																	11	10	}	}	}	}	}																							
6~	116.4	115.4	21.11	20.44	1,700	1,550	55	55																	0.5	0.5	0.7	0.7	1.0	0.9	12	11																	}	}						}	}	}	}																			
7~	122.0	121.2	23.55	22.83	1,800	1,650	60	55																	0.5	0.5	0.7	0.7	1.0	0.9	12	11																												}	}	}	}	}	}													
8~	127.3	127.0	26.27	25.67	1,850	1,700	65	60																	0.6	0.6	0.8	0.7	1.1	1.0	13	12																																		}	}	}	}	}	}							
9~	132.6	133.1	29.25	29.12	1,950	1,800	65	65																	0.6	0.6	10	10	0.8	0.8	1.1	1.1																																								13	13	}	}	}	}	}
10~	138.1	139.5	32.64	33.22	2,000	1,950	70	70																	0.6	0.6	10	10	0.8	0.8	1.1	1.1																																								13	13					
11~	144.3	145.7	36.75	37.73	2,150	2,100	75	75	0.7	0.7	1,500	1,500	0.9	0.8	1.2	1.2	14	14	}	}	}	}	}																																																							
12~	151.2	150.9	41.74	42.14	2,300	2,200	80	80	0.8	0.7	0.9	0.9	1.3	1.2	15	15	}	}						}	}	}	}																																																			
13~	157.9	154.4	47.30	45.85	2,450	2,250	85	80	0.9	0.7	1.0	0.9	1.3	1.2	16	15												}	}	}	}	}		}																																												
14~	163.6	156.3	52.59	48.66	2,600	2,250	85	75	0.9	0.7	1.0	0.9	1.4	1.2	17	15																	}		}	}	}	}	}																																							
15~	167.4	157.1	56.79	50.55	2,650	2,200	85	70	0.8	0.8	1.1	0.9	1.5	1.2	17	15																								}	}	}	}	}	}																																	
16~	169.5	157.3	59.41	51.64	2,700	2,150	80	70	0.8	0.8	1.1	0.9	1.5	1.2	18	14																														}	}	}	}	}	}																											
17~	170.5	157.4	60.97	52.11	2,700	2,100	80	70	0.7	0.7	1.1	0.8	1.5	1.2	18	14																																				}	}	}	}	}	}																					
18~	170.8	157.4	61.93	52.10	2,650	2,100	75	65	0.7	0.7	1.1	0.8	1.5	1.2	17	14																																										}	}	}	}	}	}															
19~	170.8	157.4	62.52	51.83	2,600	2,050	75	60	0.7	0.7	1.0	0.8	1.4	1.1	17	14																																																}	}	}	}	}	}									
20~	170.3	157.3	62.63	52.14	2,500	2,000	70	60	0.6	0.6	2,000	1,800	1.0	0.8	1.4	1.1																																																						17	13	}	}	}	}	}		
30~	168.1	154.9	63.46	52.93	2,450	1,950	70	60	0.6	0.6	1.0	0.8	1.3	1.1	16	13			}	}	}	}	}																																															}								
40~	166.1	153.4	62.96	54.44	2,350	1,900	70	60	0.6	0.6	0.9	0.8	1.3	1.0	16	13	}	}						}	}	}	}																																																			
50~	162.8	150.8	59.66	52.92	2,200	1,850	70	60	20~25	0.6	10	10	0.9	0.7	1.2	1.0												15	12	}	}	}		}																																					}							
60~	160.3	148.1	56.81	50.43	2,000	1,700	70	60	10	10	0.8	0.7	1.1	0.9	13	11												}	}				}		}	}	}																																									
70~	157.9	144.9	53.53	47.99	1,800	1,550	65	55	10	10	0.8	0.7	1.1	0.9	13	11																						}	}	}	}	}	}																																			
80~	155.7	141.4	50.94	44.06	1,600	1,350	65	55	10	10	0.8	0.7	1.1	0.9	13	11																												}	}	}	}	}	}																													

「日本人の栄養所要量」(表)の付帯事項

- 別表1~4で示した栄養所要量は、個人にそのまま適用すべき数値ではない。
- 生活活動強度については、従来の職業による判別に代えて1日の生活内容を総合的に考慮のうえ判別することとし、労作強度を生活活動強度という表現に改めた。
なお、生活活動強度の判別については、p.25に示す参考表「日常生活からみた生活活動強度の区分(日安)」を参照されたい。
- 生活活動強度が「Ⅰ(軽い)」に該当する者は、日常生活活動の内容を変えるかまたは運動を付加することによって、別表1の生活活動強度「Ⅱ(中等度)」に相当するエネルギー量を消費することが望ましい。
- 妊婦、授乳婦の所要量については、生活活動強度「Ⅰ(軽い)」に対する付加量で示した。
- 食塩の摂取量は、従来どおり1人1日当たり10g以下にすることが望ましい。

別表 2 生活活動強度 I (軽い)における栄養所要量

年齢 (歳)	エネルギー (kcal)		たん白質 (g)		脂肪エネルギー 比率 (%)	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		
15~	2,350	1,950	85	70	25~30	0.8	0.7	12	12	2,000	1,800	0.9	0.8	1.3	1.1	15	13	50	100
16~	2,350	1,900	80	70		0.7	0.6					0.9	0.8	1.3	1.0	16	13		
17~	2,350	1,850	80	70		0.9	0.7					1.3	1.0	16	12				
18~	2,350	1,850	75	65		0.9	0.7					1.3	1.0	15	12				
19~	2,300	1,800	75	60		0.9	0.7					1.3	1.0	15	12				
20~	2,200	1,800	70	60	20~25	0.6	10	10	10	2,000	1,800	0.9	0.7	1.2	1.0	15	12	50	100
30~	2,150	1,700	70	60								0.9	0.7	1.2	0.9	14	11		
40~	2,100	1,700	70	60								0.8	0.7	1.1	0.9	14	11		
50~	1,950	1,600	70	60								0.8	0.7	1.1	0.9	13	11		
60~	1,800	1,500	70	60								0.7	0.6	1.0	0.8	12	10		
70~	1,600	1,400	65	55	0.7	0.6	1.0	0.8	12	10									
80~	1,450	1,250	65	55	0.7	0.6	1.0	0.8	12	10									
付加量 (妊娠前半期 妊娠後半期 授乳婦)		+150 +350 +700		+10 +20 +20	25~30	+0.4 +0.4 +0.5		+3 +8 +8		0 +200 +1,400		+0.1 +0.2 +0.3		+0.1 +0.2 +0.4		+1 +2 +5	+10 +40	+300 +300	

別表 3 生活活動強度 III (やや重い)における栄養所要量

年齢 (歳)	エネルギー (kcal)		たん白質 (g)		脂肪エネルギー 比率 (%)	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		
15~	3,150	2,650	100	85	25~30	0.8	0.7	12	12	2,000	1,800	1.3	1.1	1.7	1.4	21	17	50	100
16~	3,200	2,550	95	80		0.7	0.6					1.3	1.0	1.8	1.4	21	17		
17~	3,200	2,500	95	80		1.3	1.0					1.8	1.4	21	17				
18~	3,150	2,500	90	75		1.3	1.0					1.7	1.4	21	16				
19~	3,100	2,450	90	70		1.2	1.0					1.7	1.3	21	16				
20~	3,000	2,400	85	70	20~25	0.6	10	10	10	2,000	1,800	1.2	1.0	1.7	1.3	20	16	50	100
30~	2,900	2,300	85	70								1.2	0.9	1.6	1.3	19	15		
40~	2,800	2,300	85	70								1.1	0.9	1.5	1.3	19	15		
50~	2,650	2,200	85	70								1.1	0.9	1.5	1.2	17	14		
60~70	2,350	2,000	80	70								0.9	0.8	1.3	1.1	16	13		

別表 4 生活活動強度 IV (重い)における栄養所要量

年齢 (歳)	エネルギー (kcal)		たん白質 (g)		脂肪エネルギー 比率 (%)	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		
15~	3,700	3,050	115	95	25~30	0.8	0.7	12	12	2,000	1,800	1.5	1.2	2.0	1.7	24	20	50	100
16~	3,700	3,000	110	95		0.7	0.6					1.5	1.2	2.0	1.6	25	20		
17~	3,700	2,950	110	95		1.5	1.2					2.0	1.6	25	19				
18~	3,700	2,900	105	90		1.5	1.2					2.0	1.6	24	19				
19~	3,600	2,850	105	85		1.5	1.1					2.0	1.6	24	19				
20~	3,500	2,800	100	85	20~25	0.6	10	10	10	2,000	1,800	1.4	1.1	1.9	1.5	23	18	50	100
30~	3,400	2,700	100	85								1.4	1.1	1.9	1.5	22	18		
40~	3,250	2,650	100	85								1.3	1.1	1.8	1.5	22	18		
50~	3,100	2,550	100	80								1.2	1.0	1.7	1.4	20	17		
60~70	2,750	2,300	95	80								1.1	0.9	1.5	1.3	18	15		

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 常用労働者	<p>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働者。</p> <p>事業所には官公及び民間を含む。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。)</p> <p>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。</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>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、のり糞埋人、こんぶ採取人等。</p>
2 日雇労働者	<p>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。</p> <p>日雇の販売人、サービス職業従事者もここに含める。</p> <p>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。</p> <p>日雇労働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・漁業にあっては日々雇入れられているものをいう。</p> <p>農林・漁業にあっては、1か月未満の契約によって雇入れられている者であって、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。</p> <p>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。</p>	<p>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働者等。</p>

職業等の分類	基 準	仕事の種類の内容例示
3 勤 労 職 員	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>ただし、「商人及び職人」に区分するものは除く。</p> <p>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。</p> <p>いわゆる役人といわれるものがこれにはいる。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
4 自 営 業 そ の 他 商 人 及 び 職 人	<p>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。</p>	<p>青果店主、菓子小売店主、洋品店店主、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。</p> <p>蕎麦職、柚木職、大工、左官、屋根屋、ブリキ屋、ペンキ屋、石屋、建具屋、畳屋、靴磨き、露天商、屑屋等。</p>
5 農 林 ・ 漁 夫	<p>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。</p> <p>法人経営の農林・漁業事業所の雇用者はここに含めない。</p>	<p>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。</p>
6 自 由 業 者 そ の 他	<p>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。</p>	<p>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。</p>
7 小 中 学 校 児 童 生 徒	<p>幼稚園及び児童福祉施設内の児童を含める。</p>	
8 高 校 以 上 の 生 徒 学 生	<p>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。</p>	
9 家 事 従 事 者	<p>日常家事に従事することを常態としている者をいう。</p>	<p>一般家庭の主婦、女中等。</p>
10 無 職 そ の 他	<p>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。</p>	<p>失業者、隠居者等。</p>

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.15760
昭和62年1月31日まで
厚1-4-2-1
昭和61年8月29日登録

昭和61年国民栄養調査

身体状況調査票

都道

府県

保健所

地区番号				市郡番号		世帯番号		世帯員番号	
性別	1 男	2 女		年齢					
1. 身長	(1)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	cm			
2. 体重	(2)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	kg			
3. 血圧	最高	...	(3)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	mmHg	最低	...	(4) <input type="text"/>
4. 皮下脂肪厚	腕部	...	(5)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	mm	背部	...	(6) <input type="text"/>
5. 問診	血圧降下剤			① 使用している		(7)			<input type="checkbox"/>
				② 使用していない					
	運動 (習慣)			① 有	② 無	(8)			<input type="checkbox"/>
	飲酒 (習慣)			① 有	② 無	(9)			<input type="checkbox"/>
	喫煙			① 吸っている		(10)			<input type="checkbox"/>
				② 吸っていない					
				③ 以前吸っていたが		(11)			<input type="checkbox"/>
				現在は吸っていない					本

2 栄養摂取状況記入帳 (様式第2号)

様式第2号
総務庁承認 No 15761
昭和62年1月31日まで
厚1-4-2-2
昭和61年8月29日登録

昭和61年国民栄養調査

栄養摂取状況記入帳

地区番号 _____

市郡番号 _____

世帯番号 _____

都道府県 _____

保健所 _____

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厳守いたしご迷惑はおかけしません。

記入上の注意

(1) ※印の欄は、調査員が記入します。

(2) I 世帯状況の欄の記入方法

項 目	記 入 要 領
1. 世帯員番号	世帯主を世帯員番号「01」として以下次の順序で氏名を記入して下さい。
2. 氏 名	1 世帯主 2 配偶者 3 子 4 子の配偶者 5 孫 6 孫の配偶者 7 世帯主の父母 8 配偶者の父母 9 祖父母 10 兄弟姉妹 11 その他の親族 12 その他
3. 性 別	男女のいずれかを○で囲んで下さい。
4. 生 年 月	明・大・昭のうち該当する番号を○で囲み、生年月を記入して下さい。
5. 年 齢	11月1日現在の満年齢を記入して下さい。
6. 妊 婦 ・ 授 乳 婦	妊婦又は授乳婦の別について該当する番号を○で囲んで下さい。ただし、乳児を有する母親で全く母乳を与えていない者は、授乳婦にしないで下さい。
7. 仕 事 の 種 類	仕事の種類を具体的に記入して下さい。
8. 日常生活活動強度	通勤や仕事のために歩く時間と仕事中に立っている時間を5分単位で記入して下さい。 なお、14歳以下の者については、記入する必要はありません。

(3) II 食事状況の欄の記入方法

食事状況の欄は次の基準に従って該当する番号を記入して下さい。

- 食事をしなかった場合…………… 0
- 家庭で作った食事を食べた場合…………… 1
- 家庭で作った弁当を食べた場合…………… 1
- 外食の場合はその種類に応じて次の番号を記入して下さい。

	内 容	番号
一般飲食店の外食	そば、うどん類（各種そば、うどん、中華そば、焼そば等）	2
	す し 類（にぎりずし、ちらしずし、のりまき、いなり等）	3
	どんぶりもの（かつ丼、てん丼、うな丼、親子丼、玉子丼等）	4
	カレーライス類（カレーライス、チキンライス、オムライス、チャーハン等）	5
	マカロニ類（マカロニグラタン、スパゲティー等）	6
	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、菓子パン等）	7
	その 他 和 食（和定食、幕の内弁当、おにぎり、赤飯等）	8
	その 他 洋 食（洋定食、ハンバーグステーキ、カツライス等）	9
特定給食	学 校 給 食	+
	職 場 給 食	-

○1歳未満の乳児については、何も書かないで下さい。

(26)

(4) Ⅲ 食物摂取状況の欄の記入方法

- 強化米・麦…使用状況について該当するものを○で囲んで下さい。
- 宅配サービス利用…利用状況について該当するものを○で囲んで下さい。
- 3日間にとった食事だけでなく、飲物、おやつ等の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、計量器（秤、カップ等）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。
- しょうゆ、みそ、砂糖、その他の調味料などは、あらかじめ3日間に必要と思われる量を計量しておいて調査が終わったら残りの量を計って当初の量から差引き、純摂取量欄に記入して下さい。
- 来客の食べたものは差引いて記入して下さい。
- 廃棄量の欄は、食品の廃棄部（いもの皮、魚の骨や頭、果物の皮や芯など）の数量を記入して下さい。また、残量があった場合はその量も含めて記入して下さい。
- 外食とは、家庭で作ったもの以外の主食をとった場合をいいます。従って、すし屋から「にぎり寿司」を配達してもらい、家庭で野菜サラダ、みそ汁等を作り一緒に食べても、主食が家庭で作ったもの以外であるため、外食扱いとします。この場合、Ⅱ食事状況の欄にはすしの外食番号を記入し、Ⅲ食物摂取状況の欄には下記のように記入して下さい。

外食	にぎり寿司	1人前
野菜サラダ	キャベツ	○g
	トマト	○g
みそ汁	豆腐	○g
	油揚げ	○g
	みそ	○g

- 反対に、コロッケ、各種そうざい等の副食を購入し、家庭で、ごはん、みそ汁を作って食べたときは家庭の食事とし、Ⅱ食事状況の欄には該当する番号1を記入し、Ⅲ食物摂取状況の欄には、各種そうざいを材料にふりわけて記入して下さい。

(5) Ⅳ 個人別（世帯主及びその配偶者）食品摂取状況の欄の記入方法

- 調査3日間の食事だけを朝昼夕及び間食別に料理名にあわせて食品名をもれなく記入して下さい。
- 外食については、外食の料理名だけを記入して下さい。

(記入例)

食 物 摂 取 状 況

強化米・麦の使用	① 使用している 2 使用していない	宅配サービスの利用	1 利用している ② 利用していない
----------	-----------------------	-----------	-----------------------

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	ごはん	強化米入精白米	320g			320g	
朝	みそ汁	大油 揚げそ干 み煮	1枚 150g 30g 60g 5g		20g	130g 30g 60g 5g	
	生卵	鶏しょう油	4ヶ 大サジ1			4ヶ 大サジ1	
	焼のり	のしょう油	2枚 大サジ½			4g 大サジ½	
	つけもの	たくあん	5切			40g	
	茶	日本茶(葉)	少々			少々	
	トースト	バーガリン	6枚切1枚 大サジ½			60g 6g	
	コーヒ	コーヒー粉 砂糖	小サジ1 2コ			小サジ1 2コ	

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	ごはん	精白米				朝の残り	
昼	みそ汁	(市)		ケ		朝の残り	
	コロッケ	(市)コロッケ キャベツ ウスターソース	2ヶ 50g 大サジ1			100g 50g 大サジ1	
	梅干し	梅干し	中1コ			中1コ	
	茶	緑茶	少々		3g	少々	
	外食	にぎりずし				(1人前)	
	菓子	ポテトチップ	½袋			45g	
	牛乳	白牛乳	2本			400cc	

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	ごはん	白米	320g			320g	
夕	焼塩魚	さんま	420g 小サジ½		125g	295g 小サジ½	
	大根おろし	大しょう油	600g 大サジ1		50g	550g 大サジ1	
	おひたし	ほうれん草 ごしょう油	330g 小サジ1 大サジ1			300g 小サジ1 大サジ1	
	煮物	さいとも しょう油 砂糖	350g 小サジ½ 大サジ1 20g		70g	280g 小サジ½ 大サジ1 20g	
	果物	みかん	500g		125g	375g	
	日本酒	一級酒	200ml			200ml	

3 食生活状況調査表 (様式第3号)

様式第3号
総務庁承認 15762
昭和62年1月31日まで
厚1-4-2-3
昭和61年8月29日登録

昭和61年国民栄養調査

食生活状況調査票

[この調査は、食事づくりを担当する方が記入するものです。]

地区番号					市郡番号		世帯番号			世帯員番号		
性別	1, 男	2, 女			年		齢					

都道

府県

保健所

厚生省

問1 右の表に例示したように最近では簡単に手を加えるだけで食べられる各種の調理済み食品や半調理食品がたくさん出回っていますが、お宅での利用状況はいかがですか。あてはまるものを1つ選んで解答欄に記入して下さい。

- 1 ほとんど毎日使う
- 2 1週間に3～4回使う
- 3 1週間に1～2回使う
- 4 1ヶ月に1～2回使う
- 5 使わない

加熱又は解凍しただけで食べられる調理済み食品や半調理食品
コロッケ フライ ハンバーグ
シューマイ ギョーザ ビザバイ
茶碗むし カレー チキングラタン
スパデチーミートソース 玉子豆腐
親子丼 ミートボール ポテトサラダなど

①…

問2 問1で1～3を選んだ方におたずねします。調理済み食品、半調理食品を使う理由はいろいろあると思いますが、あてはまるものを1つ選んで解答欄に記入して下さい。

- 1 調理することが好きでないから
- 2 自分で作るより経済的だから
- 3 家で作る時間的ゆとりがないから
- 4 自分で作るよりおいしいから
- 5 家族が好むから
- 6 栄養的だから
- 7 その他 ()

②…

問3 右の表に例示したように最近ではデパート、スーパーマーケット、おそうざい屋等で、はかり売りや店頭パックの形態でそのまま食べられる持ち帰り料理、いわゆる“そうざい”がいろいろ売られていますが、これらの利用状況についておたずねします。あてはまるものを1つ選んで解答欄に記入して下さい。

- 1 ほとんど毎日使う
- 2 1週間に3～4回使う
- 3 1週間に1～2回使う
- 4 1ヶ月に1～2回使う
- 5 使わない

てんぷら フライ コロッケ
中華風炒め物 煮物 焼魚
玉子焼き サラダ類 きんぴら
酢のもの お浸し 焼鳥など

③…

問4 問2で1～3を選んだ方におたずねします。そうざいを使う理由はいろいろあると思いますが、あてはまるものを1つ選んで解答欄に記入して下さい。

- 1 調理することがあまり好きでないから
- 2 自分で作るより経済的だから
- 3 家で作る時間的ゆとりがないから
- 4 自分で作るよりおいしいから
- 5 家族が好むから
- 6 栄養的だから
- 7 その他 ()

④…

