

<8>インスタント食品類のめん類をコード化する場合

(参照：52頁 記入例、64項 記入例【9】)

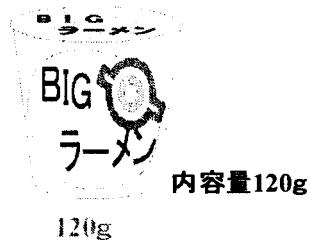
(1) 汁(スープ)を全量摂取残した場合

穀類の「インスタント麺」の番号(01056～01060)から選択し、摂取量を重量(g)(注:調理前の乾燥重量)で記入する。

〈例示3〉インスタントラーメン(油揚げ味付け麺)120g(乾燥重量)のめん・具・汁の全量摂取した場合

(参照：52頁 記入例番号24)

**01056(インスタントラーメン(油揚げ味付け麺))**



(2) めんと具を全量摂取したが、汁(スープ)を残した場合

①インスタント食品類の「めん類-汁(スープ)を全量残した場合」の番号(19801～19806)から

選択し、摂取量を重量(g)(注:調理前の乾燥重量)で記入する。

②飲んだ汁(スープ)について、上記①で選択したものに対応する「めんの汁(スープ)」の番号(19851～19856)から選択し、摂取量の値を記入する。

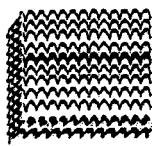
この場合の摂取量の値は、①の摂取量(重量(g)(乾燥重量))に摂取した割合を乗じた値とする。

〈例示4〉インスタントラーメン(油揚げ味付け麺) 120g(乾燥重量)のめん・具・汁の全量摂取し、

汁(スープ)を半分飲んだ場合

(参照：52頁 記入例番号26)

**19801**



**汁・残**

**→麺・具のみ**

120g

**+**

**19851**



**スープ**

60g

※汁(スープ)の摂取量は、120g(摂取した麺の重量(乾燥重量))×0.5(飲んだスープの割合)=60g

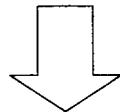
【調査対象者記入欄】

記入例番号↓	家族が食べたものは全て記載してください									その料理は、どのように家族で分けましたか？																			
	料理名		食品名			使用量 (重量または目安量)		廃棄量		氏名 健一		氏名 泰子		氏名 二郎		氏名 綾香		氏名 三郎		氏名 りさ		氏名 英三郎		氏名 名		氏名 名		残食分	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	
24	カップラーメン(商品名:○)(全部残さず食べた)		1個(120g)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1										
25	カップラーメン(商品名:○)(めん・具は全て食べ、汁は全部残した)		1個(120g)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1										
26	カップラーメン(商品名:○)(めん・具は全て食べ、汁は半分飲んだ)		1個(120g)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1										

24:1個(120g)の「インスタントラーメン(油揚げ味付けめん)」をめん・具・汁とも全部食べた場合

25:1個(120g)の「インスタントラーメン(油揚げ味付けめん)」をめん・具は全て食べ、汁は全部残した場合

26:1個(120g)の「インスタントラーメン(油揚げ味付けめん)」をめん・具は全て食べ、汁は半分飲んだ場合



【調査員記入欄】

記入例番号↓	料理・整理番号	食品番号	調理コード	摂取量 (左記の 使用量-廃棄量 外食の場合は 「人前」を 記入すること)	案分比率									
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	残
24		0 1 0 5 6		1 2 0	0	0	0	0	0	0	1			
25		1 9 8 0 1		1 2 0	1	0	0	0	0	0	1			
26		1 9 8 0 1		1 2 0	0	0	0	0	0	0	1			
		1 9 8 5 1		6 0										

〈9〉 特定保健用食品を摂取していることが明らかな場合

特定保健用食品を摂取していることが明らかな場合は、該当する食品番号（食品番号表の47～52頁）でコード化する。

〈10〉 栄養素等調整調味料・複合調味料等のコード化

「減塩しょうゆ」、「低エネルギー甘味料」などの栄養素等調整調味料、「クリームシチュールウ」、「焼き肉のたれ」などの複合調味料、ふりかけ類および菓子類等や加工食品等で該当する食品を摂取していることが明らかな場合は、食品番号表の43頁の食品番号でコード化する。

記入例番号↓	家族が食べたものは全て記載してください				その料理は、どのように家族で分けましたか？									
	料理名	食品名	使用量 (重量または目安量)	廃棄量	氏名 健一	氏名 泰子	氏名 二郎	氏名 綾香	氏名 三郎	氏名 りさ	氏名 英三郎	氏名 8	氏名 9	氏名 残
28	ほうれんそうのお浸し	ほうれんそう(ゆで) △△の減塩しょうゆ	70g 小さじ1		1 0	1 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0



記入例番号↓	調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)													
	料理・整理番号	食品番号	調理コード	摂取量 (左記の 使用量-廃棄量 外食の場合 は「人前」を 記入すること)	案分比率									
28	1 0 6 2 6 8 1 9 1 0 1			7 0 6	1 0	1 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0

28: 減塩しょうゆの食品番号は19101

<11> 「スポーツ飲料」や「栄養ドリンク」のコード化

いわゆる「スポーツ飲料」や「栄養ドリンク」を摂取している場合は、該当する食品番号（食品番号表の43頁）でコード化する。ただし、「栄養ドリンク」は「医薬品」・「医薬部外品」扱いのものとその他のもの（炭酸飲料他）に区別してコード化する。

(下記参照)

月 日【間食】

記入例番号↓	家族が食べたものは全て記載してください				その料理は、どのように家族で分けましたか？									
	料理名	食品名	使用量 (重量または目安量)	廃棄量	氏名 健一	氏名 泰子	氏名 二郎	氏名 綾香	氏名 三郎	氏名 りさ	氏名 英三郎	氏名 8	氏名 9	氏名 残
29	○○スポーツ飲料	スポーツ飲料	200 c.c.		0	1	0	0	0	0	0			
30	◇◇ドリンク	栄養ドリンク(医薬品)	100 c.c.		1	0	0	0	0	0	0			
31	□□ドリンク	栄養ドリンク(その他)	120 c.c.		0	0	1	0	0	0	0			

27：スポーツ飲料の食品番号は19601

28：栄養ドリンクのうち、医薬品および医薬部外品扱いのものの食品番号は19651

29：栄養ドリンクのうち、医薬品および医薬部外品扱い以外のもの（炭酸飲料他）の食品番号は19699



調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)													
記入例番号↓	料理・整理番号	食品番号	調理コード	摂取量 (左記の 使用量-廃棄量 外食の場合は 「人前」を 記入すること)	案 分 比 率								
					1	2	3	4	5	6	7	8	9
29	1	1 9 6 0 1		2 0 0	0	1	0	0	0	0	0		
30	2	1 9 6 5 1		1 0 0	1	0	0	0	0	0	0		
31	3	1 9 6 9 9		1 2 0	0	0	1	0	0	0	0		

## <12> 特定の栄養素が強化されている食品を摂取したことが明らかな場合

特定の栄養素が強化されている食品を摂取したことが明らかな場合は、基本となっている当該食品を通常のとおりコード化し、その直後の行に、栄養素が強化されている旨の食品番号（5桁の組み合わせ番号）及び含有量（mg）を記入する。

「栄養素が強化されている旨の食品番号（5桁の組み合わせ番号）」とは、栄養素が強化されている旨の認識コード「9」、強化されている当該食品の食品群番号2桁、強化された栄養素番号2桁を組み合わせた5桁の食品番号である。  
(食品番号表又は下記参照)

ただし、今回把握する栄養素はビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンB<sub>6</sub>、ビタミンC、ビタミンE、カルシウムおよび鉄のみとする。

(参考1) 栄養素が強化されている食品を摂取した場合に用いる食品群別表

大分類	中分類	小分類	食品群番号
穀類	米・加工品	米	01
	小麦・加工品	パン類(菓子パンを除く)	04
		菓子パン類	05
		うどん、中華めん類	06
	その他の穀類・加工品	即席中華めん	07
		どうもろこし・加工品	11
		その他の穀類	12
豆類	大豆・加工品	大豆(全粒)・加工品	18
		その他の大豆加工品	22
	その他の豆・加工品	その他の豆・加工品	23
野菜類	野菜ジュース	野菜ジュース	36
果実類	ジャム	ジャム	44
	果汁・果汁飲料	果汁・果汁飲料	45
魚介類	魚介加工品	魚介(練り製品)	59
		魚肉ハム、ソーセージ	60
肉類	畜肉	ハム、ソーセージ類	63
乳類	牛乳・乳製品	牛乳	71
		チーズ	72
		発酵乳・乳酸菌飲料	73
		その他の乳製品	74
油脂類	油脂類	バター	76
		マーガリン	77
菓子類	菓子類	和菓子類	81
		ケーキ・ペストリー類	82
		ビスケット類	83
		キャンデー類	84
		その他の菓子類	85
し好飲料類	その他のし好飲料	コーヒー・ココア	90
		その他のし好飲料	91
調味料・香辛料類	調味料	塩	94
		マヨネーズ	95

(参考2) 本年把握するミネラル・ビタミンの栄養素番号と単位

【ミネラル】

栄養素番号	栄養素	単位
13	カルシウム	mg
16	鉄	mg

【ビタミン】

栄養素番号	栄養素	単位
23	ビタミンE	mg
25	ビタミンB <sub>1</sub>	mg
26	ビタミンB <sub>2</sub>	mg
28	ビタミンB <sub>6</sub>	mg
32	ビタミンC	mg

<例示1>

カルシウムが 200mg(100gあたり) 含まれている普通ヨーグルト(脱脂加糖ヨーグルト)を100g摂取した場合

1. 強化されているものの食品である「普通ヨーグルト(脱脂加糖ヨーグルト)」100gをコード化する。
2. 1の直後の行に、栄養素が強化されている旨の認識コード(栄養素強化認識コード)「9」、強化されている食品群番号(発酵乳・乳酸菌飲料)「73」、栄養素番号(カルシウム)「13」を組み合わせた5桁の食品番号(97313)を記入する。
3. 強化されているカルシウムの量(mg)を算出する。

算出方法: 「当該食品に含まれているカルシウム量」 - 「もとの食品である普通ヨーグルト(脱脂加糖ヨーグルト)のカルシウム量」 例示の場合、80mg (200mg - 120mg※)

※通常の食品である「普通ヨーグルト(脱脂加糖ヨーグルト)」には100gあたり 120mg のカルシウムが含まれている。

(下記参照)

月 日【問食】

記入例番号↓	家族が食べたものは全て記載してください				その料理は、どのように家族で分けましたか？									
	料理名	食品名	使用量 (重量または目安量)	廃棄量	氏名 健一	氏名 泰子	氏名 二郎	氏名 綾香	氏名 三郎	氏名 りさ	氏名 英三郎	氏名 名	氏名 名	氏名 名
32	○○ヨーグルト (カルシウム200mg入り)		100g		0	1	0	0	0	0	0			
33														

32: 普通ヨーグルト(脱脂加糖ヨーグルト)の食品番号は13026  
33: 強化されているカルシウムの番号は97313



調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)														
記入例番号↓	料理・整理番号	食品番号  普通ヨーグルトの 食品番号	調理コード	摂取量 (左記の 使用量 - 廃棄量 外食の場合は 「人前」を 記入すること)	案 分 比 率									
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	残
32	I	1 3 0 2 6		1 0 0	0	1	0	0	0	0	0			
33		9 7 3 1 3		8 0 0										

強化されている栄養素の栄養素番号「13」

強化されている食品の「食品群別表」の番号「73」

栄養素強化認識コード「9」

<例示2>

ビタミンCが 120mg(一粒あたり) 強化されている「錠菓」を一粒4g摂取した場合

1. 強化されているもとの食品である「錠菓」 4 g をコード化する。
2. 1の直後の行に、栄養素が強化されている旨の認識コード（栄養素強化認識コード）「9」、強化されている食品群番号（キャンディー類）「84」、栄養素番号（ビタミン C）「32」を組み合わせた5桁の食品番号（98432）を記入する。
3. 強化されているビタミンCの量 (m g) 出す。

算出方法：「当該食品に含まれているビタミンC量」 - 「もとの食品である錠菓のビタミンC量」

例示の場合、120mg (120mg - 0mg\*)

\*通常の食品である「錠菓」にはビタミンCは含まれていない。

(下記参照)

月 日【間食】

記入例番号↓	家族が食べたものは全て記載してください				その料理は、どのように家族で分けましたか？									
	料理名	食品名	使用量 (重量または目安量)	廃棄量	氏名 健一	氏名 泰子	氏名 二郎	氏名 綾香	氏名 三郎	氏名 りさ	氏名 英三郎	氏名 七	氏名 八	氏名 九
34	ビタミンC入りキャンディ (ビタミンC120mg入り)		4g		1	0	0	0	0	1	0			
35					0	0	0	0	0	0	0			

34 : 錠菓の食品番号は15106

35 : 強化されているビタミンCの番号は98432



調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)													
記入例番号↓	料理・整理番号	食品番号  錠菓の食品番号	調理コード	摂取量 (左記の 使用量 - 廃棄量 外食の場合は 「人前」を 記入すること)	案 分 比 率								
					1	2	3	4	5	6	7	8	9
34	1	1 5 1 0 6		4	1	0	0	0	0	1	0		
35	9	9 8 4 3 2		0	1	2	0						

強化されている栄養素（ビタミンC）の強化量「120mg」

強化されている栄養素の栄養素番号「32」

強化されている食品の「食品群別表」の番号「84」

栄養素強化認識コード「9」

◆特定の栄養素が強化されている食品の栄養素強化分についてのコード化のまとめ

$$\text{栄養素強化認識コード} + \text{食品群番号(2桁)} + \text{栄養素番号(2桁)} = 5 \text{桁の食品番号}$$

$$「9」 + ●○ + ▲△ = 9●○▲△$$

〈13〉 錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルの摂取が明らかである場合

錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルの摂取が明らかである場合は、該当する食品番号（食品番号表の43頁又は下記参照）でコード化し摂取量を記入するとともに、含有栄養素量(mg)を記入する。

※ただし、今回把握する栄養素はビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンB<sub>6</sub>、ビタミンC、ビタミンE、カルシウムおよび鉄のみとする。

【錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルで把握する内容とコード番号】

錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルで把握する内容	コード番号
ビタミンB群の補給を主たる目的としたもの（ビタミンB剤）	19701
ビタミンCの補給を主たる目的としたもの（ビタミンC剤）	19702
ビタミンEの補給を主たる目的としたもの（ビタミンE剤）	19721
総合的なビタミン補給を主たる目的としたもの（総合ビタミン剤）	19749
カルシウムの補給を主たる目的としたもの（カルシウム剤）	19751
鉄の補給を主たる目的としたもの（鉄剤）	19752

<例示1>

1包(2g)にビタミンCが(1000mg) 含まれている顆粒状のビタミンを摂取した場合

1. ビタミンC剤のコード(19702)に摂取量2gをコード化する。
2. 1の直後の行に、栄養素が強化されている旨の認識番号「9」、錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルの指定コード「99」、栄養素番号(ビタミンC)「32」を組み合わせた5桁の食品番号(99932)を記入する。
3. ビタミンCの含有量(mg)を記入する。

(参照: 下記、64頁 記入例【8】)

月 日 【間食】

記入例番号↓	家族が食べたものは全て記載してください				その料理は、どのように家族で分けましたか？									
	料理名	食品名	使用量 (重量または目安量)	廃棄量	氏名 健一	氏名 泰子	氏名 二郎	氏名 綾香	氏名 三郎	氏名 りさ	氏名 英三郎	氏名 8	氏名 9	残食分
36	△△サプリメント (ビタミンC1000mg入り)		2g		0	0	0	0	0	0	1			
37														

36: ビタミンC剤のコード番号は19702  
37: ビタミンCの番号99932と含有量の1000mgをコード化



調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)																	
記入例番号↓	料理・整理番号	食品番号	調理コード	摂取量 (左記の 使用量-廃棄量 外食の場合は 「人前」を 記入すること)				案分比率									
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	残				
36	I	1 9 7 0 2	1 0 0 0 0	2	0	0	0	0	0	0	1						
37	I	9 9 9 3 2	1 0 0 0 0	2	0	0	0	0	0	0	1						

ビタミンCの補給を主たる目的としたもののコード番号「1970」

強化されている栄養素(ビタミンC)の含有量「1000mg」

錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルの指定コード「9」

栄養素強化認識コード「9」

強化されている栄養素の栄養素番号「3」

顆粒状のビタミン摂取量「2g」

<例示2>

1錠(1g)にビタミンB<sub>1</sub>(1.5mg)、ビタミンB<sub>2</sub>(1.7mg)、ビタミンC(300mg)、ビタミンE(2.7mg)が含まれている総合ビタミン剤を摂取した場合

1. 総合ビタミン剤のコード(19749)に摂取量1gをコード化する。
2. 1の直後の行に、栄養素が強化されている旨の認識コード「9」、錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルの指定コード「99」、栄養素番号(ビタミンB<sub>1</sub>)「25」を組み合わせた5桁の食品番号(99925)を記入する。
3. ビタミンB<sub>1</sub>栄養素の含有量(mg)を記入する。
4. 同様にビタミンB<sub>2</sub>(99926)、ビタミンC(99932)、ビタミンE(99923)をコード化して追加し、それぞれの含有量(mg)を記入する。

(下記参照)

記入例番号↓	家族が食べたものは全て記載してください				その料理は、どのように家族で分けましたか？								
	料理名	食品名	使用量 (重量または目安量)	廃棄量	氏名 健一	氏名 泰子	氏名 二郎	氏名 絹香	氏名 三郎	氏名 りさ	氏名 英三郎	氏名 8	氏名 9
38	製品名(総合ビタミン剤)	総合ビタミン剤 (ビタミンB1) (ビタミンB2) (ビタミンC) (ビタミンE)	1g (1.5mg) (1.7mg) (300mg) (2.7mg)		0	0	0	0	0	0	1		
39													
40													
41													
42													

38：総合ビタミン剤のコード番号は、19749

39：ビタミンB<sub>1</sub>の番号99925と含有量の1.5mg

40：ビタミンB<sub>2</sub>の番号99926と含有量の1.7mg

41：ビタミンCの番号99932と含有量の300mg

42：ビタミンEの番号99923と含有量の2.7mgをコード化



(注意)本年把握対象外の栄養素については、記入しなくてもよい。

記入例番号↓	調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)												
	料理・整理番号	食品番号	調理コード	摂取量 (左記の 使用量-廃棄量 外食の場合は 「人前」を 記入すること)	案 分 比 率								
38	1	1 9 7 4 9		1 0 0 0 0 0 0 1	1	0	0	0	0	0	1		
39	9	9 9 2 5		1 . 5	1	1	1	1	1	1			
40	9	9 2 6		1 . 7	1	1	1	1	1	1			
41	9	9 3 2		3 0 0	3	3	3	3	3	3			
42	9	9 2 3		2 . 7	2	2	2	2	2	2			

栄養素強化認識コード「9」

錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルの指定コード「99」

含まれている栄養素の  
それぞれの含有量

◆特定の栄養素が強化されている食品の栄養素強化分についてのコード化のまとめ

$$\text{栄養素強化認識コード} + \text{錠剤等のビタミン・ミネラルの指定コード(2桁)} + \text{栄養素番号(2桁)} = 5\text{桁の食品番号}$$

$$「9」 + 「99」 + 「▲△」 = 999▲△$$

<14> 予備ページ

- 1) 朝、昼、夕、間食をそれぞれのページに記入しきれずに、予備ページを使用した場合は、予備ページの「食事の種類」欄に、必ず該当する食事の番号を記入すること。  
☆食事番号 朝食・・・「1」 昼食・・・「2」 夕食・・・「3」 間食・・・「4」
- 2) 各食事に対して、予備ページを使う必要が生じた場合には、各食事のページに書かれた最後の料理・整理番号の次の番号からはじめる。 (下記参照)
- 3) ある料理の記入の途中で予備ページに移る場合は、途中になったページの料理と同一の料理・整理番号からはじめ、案分比率も再度記入すること。

月 日【予備】

食事の種類	家族が食べたものは全て記載してください									その料理は、どのように家族で分けましたか？									
	料理名		食品名		使用量 (重量または目安量)		廃棄量		氏名 健一	氏名 泰子	氏名 二郎	氏名 綾香	氏名 三郎	氏名 りさ	氏名 英三郎	氏名	氏名	氏名	残食分
朝	牛乳	加工乳(低脂肪)		600cc			1	1	0	0	0	0	0	1					
	フルーツヨーグルト	りんご(芯・皮なし)		150g	なし		0	0	1	1	0	0	0	0					
		みかん(缶詰)		150g															
		ヨーグルト(無糖)		150g															
夕	漬物	白菜塩漬け		200g			0	1	0	0	0	0	0	1					2
		しょうゆ		大さじ1															

朝食①ページに料理・整理番号10まで記入し、

夕食③ページに料理・整理番号16まで記入している場合

調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)																					
食事番号	料理・整理番号	食品番号					調理コード	摂取量 (左記の 使用量-廃棄量 外食の場合は 「人前」を 記入すること)			案分比率										
		1	2	3	4	5		6	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	2	3	4
1	11	1	3	0	0	5		6	0	0	1	1	0	0	0	0	1				
1	12	7	1	4	8			1	5	0	0	0	1	1	0	0	0	0			
		7	0	3	5			1	5	0											
		1	3	0	2	5		1	5	0											
3	17	6	2	3	5			2	0	0	0	1	0	0	0	0	1				2
		1	7	0	0	7		1	8												

(メモ欄)

## [記入例 5]

## 食物摂取状況調査

①

記入例番号	家族が食べたものは全て記載してください				その料理は、どのように家族で分けましたか？									調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)												
	料理名	食品名	使用量 (重量または 目安量)	廃棄量	氏名 健一	氏名 泰子	氏名 二郎	氏名 綾香	氏名 三郎	氏名 りさ	氏名 英三郎	氏名 残分	料理・ 整理番号	食品番号	調理コード	摂取量 (左記の 使用量一覧表 外食の場合 は「人前」を 記入すること)	素分比率									
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	残				1	2	3	4	5	6	7	8	9	残

★調査票1ページの世帯状況の  
世帯員番号と同じ番号の氏名欄に  
名前が記入されていること

調査員が記入する右ページの素分比率欄も  
確認する

## 【1】調理コード\*

## ①[B]—「ゆで物」「煮物」について

「生」の食品番号											
1 お浸し	ほうれん草(生)	100g		1	0	0	0	0	0	0	
2	じょうゆ	小さじ1		1	7	0	0	7		6	
3 煮豆	乾燥あづき	35g		0	1	0	0	0	0		
4	砂糖	大さじ2		2	3	0	0	9		1	8

## 食品番号について(抜粋)

- 20000番台—保育所給食  
幼稚園給食  
学校給食  
30000番台—外食  
40000番台—惣菜  
70000番台—特定保健用食品

## ②[R]—「焼き物」について

「乾物」の食品番号											
5 焼き魚	塩ざけ(生)	80g		1	0	0	0	0	0	0	
6	大根おろし	60g		3	1	0	1	3	9	R	

## ③複数の加熱調理が重なっている場合—「炒め煮」など

「生」の食品番号											
7 肉じゃが (炒め煮)	豚ばら肉(生)	100g		1	1	0	0	0	0	0	
8	じゃがいも(生)	200g		2	0	0	7		2	0	
9	玉ねぎ(生)	60g		6	1	5	3		6	0	
10	じょうゆ	大さじ1		1	7	0	0	7		1	6
11	砂糖	大さじ1		3	0	0	3		9		
12	酒	小さじ1		1	0	0	0	1		1	5
13	サラダ油	15g		1	4	0	0	6		1	5

## ④[X]—上記[B][R]以外の加熱料理—「炒め物」「揚げ物」「蒸し物」など

「生」の食品番号											
14 きのこのソテー (炒め物)	しいたけ(生)	100g		1	0	0	0	0	0	0	
15	しいたけ(生)	60g		5	8	0	1	1	X	1	0
16	バター	10g		8	0	2	9	4	6	0	

揚げ油は、対象者には秤量を求めず、  
食品番号表の調味料の割合・吸油率表を用いてから算出する

## ⑤加熱調理した食品を計って記録している場合

「ゆで」の食品番号											
20 米飯	めし	275g		1	0	0	0	0	0	0	
21 お浸し	ほうれん草(ゆで)	70g		0	1	0	0	0	0		
22	じょうゆ	小さじ1		8	6	2	6	8		7	0
23 煮豆	ゆであづき(砂糖なし)	80g		1	0	0	0	0	0	0	
24	砂糖	大さじ2		9	4	0	0	2		8	0

「めし」の食品番号  
加熱調理後の食品番号には、  
調理コードはつけなくてよい

【加熱調理したものを秤量し記入している場合】  
食品番号表に調理後の食品番号があれば  
その番号を使用し、調理コードはつけなくて  
よい

例)  
 (記入内容) (使用する食品番号)  
 ①ごはん 一めし 01088  
 ②ゆでたマカロニ 一ゆでマカロニ 01064  
 ③ゆでたほうれん草 一ゆでほうれん草 06268

☆調理コードは、加熱調理による重量や  
栄養素量の変化を考慮するものであって、  
調理に使われる調味料や油の栄養素量を  
付加するものではない

☆なお、下記の食品群には調理コードを  
つけてしまっても集計処理上の問題はない。

砂糖及び甘味類、果実類、乳類、油脂類、  
栗子類、し好飲料、調味料及び香辛料類、  
給食、外食、惣菜類、水

## 食物摂取状況調査

### 【2】乾物について

25 味噌汁の中の…	カットワカメ(乾)	1.5g	1 0 0 0 0 0 0	9 0 4 4 B	1 1 5 1 0 0 0 0 0 0
26 酢の物の中の…	カットワカメ(廻し)	10g	1 0 0 0 0 0 0	8 9 9 0 2	1 0 1 0 0 0 0 0 0

調査票に乾物で記入されている場合は、乾物の食品番号と乾燥重量を記入する  
「ゆで」「水戻し」の食品番号が五訂成分表にない「ピーフン」、「はるさめ(緑豆含む)」、「凍り豆腐」、「切り干し大根」、「ひじき」、「カットワカメ」の6食品については、  
90000台で設定している「ゆで」「水戻し」の食品番号を使う

小数点は1マス使う

### 【3】給食について

27 学校給食(中2)	ご飯(半分おかわりした)	1.5人分	0 0 0 1 0 0 0	10 2 4 1 0 0	1 1 5 1 0 0 0 0 0 0
28	おかず(普通盛り全部)	1人分	0 0 0 1 0 0 0	2 4 2 0 0	1
29	牛乳	1本	0 0 0 1 0 0 0	2 0 0 0 0	1

### 【4】外食について

30 外いなり寿司	6個	0 0 1 0 0 0 0	11 3 0 2 0 1	1 1 5 1 0 0 0 0 0
31 外 おかめうどん	4人分	0 0 1 1 1 0 1	12 3 0 0 0 1	4 0 1 1 1
32 外きつねそば(汁・残)	1人分 (汁を半分飲む)	0 1 0 0 0 0 0	13 3 5 0 0 8	1 1
33		0 0 5 人分	3 5 5 0 1	0 . 5

### 【5】惣菜について

34 (c) ごぼうサラダ	300g	0 0 0 1 1 0 1	14 4 0 7 0 1	3 0 0 0 0 0 0 0 1 1 0 1
---------------	------	---------------	--------------	-------------------------

### 【6】半調理品などを家庭で調理している場合について

35 (c) コロッケ	冷凍ミートコロッケ	200g	0 0 1 1 0 0 0	15 4 3 2 0 1	2 0 0 0 0 0 1 1 0 0
36	サラダ油(揚げ油)			1 4 0 0 6	2 0
37	トマトケチャップ	大さじ1		1 7 0 5 6	1 4

水(90001～90016):嗜好飲料類の希釈に用いた分だけをコード化する

こんぶやかつお節でとっただし汁、粉末スープの希釈分はコード化しない(聞き取り不要)

ただし、「風味調味料」(だしの素など)を使用している場合は、「風味調味料」についてのみコード化する

### 【7】飲料の水等について

38 紅茶	ストレートティー(缶)	350cc 1缶	0 0 0 1 0 「浸出液」の食品番号	16 1 8 0 4 4	7 5 6 0 0 0 1 0 0 0
39 お茶	せん茶	200cc	0 1 0 0 0 0 0	17 1 6 0 3 7	2 0 0 0 1 0 0 0 0 0
40 コーヒー	インスタントコーヒー	小さじ2	1 0 0 0 0 0 0	18 1 8 0 4 6	2 1 0 0 0 0 0 0 0
41	コーヒークリーム	カップ入り1個		1 3 0 2 1	5
42	お湯	140cc		9 0 0 1 5	7 4 0
43 牛乳		1本 (200cc)	1 0 0 0 0 0 0	19 1 3 0 0 3	2 0 6 1 0 0 0 0 0 0
44 みそ汁	小松葉(生)	100g	0 1 0 0 0 0 0	1 20 2 9 8 6 B	0 0 1 0 0 0 0 0 0 0
45	辛みそ	大さじ2		1 7 0 4 5	3 6
46	かつおだし	1.5カップ			料理に使用した「水」や「だし汁」は コード化しない(調査不要)

### 【8】錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルについて

47 製品名(ビタミンC顆粒)	ビタミンC剤	2g	0 0 0 0 0 0 1	21 1 9 7 0 7	3 0 0 0 0 0 0 0 1
48	(ビタミンC)	(1000mg)		9 9 9 3 2	1 0 0 0

栄養素強化認識コード「9」

ビタミンCの補給を主たる目的としたもののコード番号

ビタミンCの栄養素番号「32」

顆粒状のビタミン剤「2g」

強化されている栄養素(ビタミンC)の含有量「1000

### 【9】インスタント食品類のめん類について

30 カップラーメン(味付け油揚げ麺)	1個 (120g)	0 0 1 0 0 0 0	22 0 1 0 5 6	1 2 6 0 0 1 0 0 0
32 カップラーメン(味付け油揚げ麺)(汁・残)	1個 (120g)	0 1 0 0 0 0 0	23 1 9 8 0 1	1 2 0 0 1 0 0 0 0
33	(汁を半分飲む)		1 9 8 5 1	6 0 0 1 0 0 0 0

60g=120g(調理前の乾燥重量)×0.5(飲んだ汁(スープ)の割合)

【インスタント食品類のめん類の汁を残した場合】  
①汁(スープ)を残しためん類の番号から選択し、  
摂取量を重量(g)×調理前の乾燥重量で記入する。  
②対応する汁(スープ)とその摂取量の値を記入する。

この場合の摂取量の値は、  
①の摂取量(重量(g)×調理前の乾燥重量))に  
摂取した割合を乗じた値とする。

【案分比率】  
案分比率は、1桁または2桁の整数で記入する  
☆案分比率欄は、分数、小数の使用は不可

案分比率は、料理毎に区切った線のすぐ下に記入すること

同じ料理のなかで、案分比が異なる食品がある場合には、線を引いて区切り、そのすぐ下に案分比率を記入する

☆空欄の行は、それより上の案分比と同じものとみなします

【容量一重量換算】(比重換算)  
※牛乳、アイスクリーム、アルコール類、調味料など  
液状の食品が「cc」「ml」で記入されている場合、  
食品番号表中の目安量重量換算表を見て  
換算し、「g」値を記入する

### 3 生活習慣調査

#### (1) 調査の実施要領

ア 11月中に実施する栄養摂取状況調査と同時に実施する。

イ 満3歳以上の方に生活習慣調査票を配付する。

①生活習慣調査票（15歳以上用）

②生活習慣調査票（3～14歳用）

なお、3～14歳用は保護者の方（又はこれに代わる方）が回答するが、調査票は子供1人につき1枚用意すること。

調査票の質問の進め方は、年齢や生活習慣等で異なるので、調査対象者が正確に回答していることを確認して回収すること。

ウ 高齢などの理由で回答が困難な場合、家族が代理回答しても構わない。

#### (2) 生活習慣調査票の記入方法

「生活習慣調査票」の表紙の事項については、前記「調査票の準備」（9頁参照）の要領に従い、事前に調査員が記入しておくこと。

#### (3) 生活習慣調査実施の注意事項

15歳以上用の調査票は、問1から問31-2まであるが、15～19歳の者については、問21で終了である。

以下の【注意事項】を参考に回答が正確に行われていることを確認すること。なお、回答数（○印をつける数）は質問によって、1つだけのもの、複数でもよいものがあるので確認すること。複数回答でもよい質問は、15歳以上用の問8-2、問19、3～14歳用では、問2である。

#### [注意事項] (15歳以上用)

問	対象年齢	注 意 事 項
問1	15歳以上	砂糖・ミルクを加えないお茶類（日本茶・コーヒー・紅茶など）、水及び錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルのみをとることは朝食に含まない。
問1-2、 1-3	"	問1で「2」～「4」を選択した者が回答する。
問2	"	
問3	"	エネルギー源となる食べ物、飲み物は間食とする。従って、砂糖・ミルクを加えないお茶類（日本茶・コーヒー・紅茶など）、水及び錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルのみをとることは間食に含まない。
問4	"	外食とは、飲食店での食事や家庭以外の場所で出前をとったり、市販のお弁当を買って食べる場合とする。例えば、職場

		で市販の弁当を買って食べた場合も外食とする。
問5	15歳以上	エネルギーのある食べ物をとっていない場合を欠食とする。 砂糖・ミルクを加えないお茶類（日本茶・コーヒー・紅茶など）、水及び錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルのみをとった場合も欠食に含める。
問6	"	
問6-2	"	問6で「1 ある」を選択した者が回答する。
問7	"	
問8	"	
問8-2	"	<b>複数回答</b> 問8で「1 ある」を選択した者が回答する。
問8-3	"	問8で「1 ある」を選択した者が回答する。
問9～11	"	「1つ分」～「8つ分以上」のいずれかに○印をつける。
問12	"	
問13	"	「ア」～「セ」の14の各項目について、それぞれ「1 改善したい」「2 すでにできている」「3 できていないし改善したいとも思わない」のいずれかに○印を付ける。
問14	"	「ア」～「ケ」の9の各項目について、それぞれ「1 必要と思う」「2 必要と思わない」のいずれかに○印を付ける。
問15～18	"	
問19		<b>複数回答</b> 「歯間刺激子」：ゴム製、プラスティック製の清掃用具で、歯と歯の間の清掃と歯肉への適度なマッサージを行うことを目的とするもの。ラバーチップともいう。（69頁の図参照） 「水流式口腔洗浄器」：水圧により口腔内の食物片や汚れなどを洗い落とすための清掃器具。
問20	"	鏡で見て本数を数え、実際の本数を記入すること。 親しらず、入れ歯、ブリッジ、インプラントは含みまない。 さし歯は含む。 「ブリッジ」：歯を失った場合に機能と外観を回復する方法で、残っている歯にかぶせる支えの部分（支台装置）と歯がない所に入れる人工の歯[ポンティック（ダミー）]が連結されており、橋のように見えるところから、ブリッジと呼ばれる。 「インプラント」：歯を根の部分まですべて失ってしまった場合に、人工の根（金属）を頸の骨の中に埋め、その上に人工の歯をかぶせる治療方法のこと。（69頁の図参照） 永久歯の本数は、親しらずを除くと全部で28本が正常とされるが、先天性欠損や過剰歯などによる本数の増減が見られることが多い。

問21	15歳以上	<p>「ア」～「コ」の10項目について、それぞれ「1 飲酒と関係が強い」「2 どちらともいえない」「3 飲酒と関係がない」「4 わからない（病気を知らない）」のいずれかを選択する。</p> <p><b>19歳以下は問21で終了</b></p>
問22	20歳以上	<p>19歳以下の者が記入していないことを確認すること。</p> <p>「1」～「5」を選択した者は問22-2へ。</p> <p>「6」を選択した者は問23へ。</p> <p>「7」を選択した者は問24へ。</p>
問22-2	"	<p>問22で「1」～「5」を選択した者が回答する。</p> <p>換算例に示していないもの（缶酎ハイなど）は、以下によりアルコール量を算出すること。</p> <p><b>清酒1合は純アルコール量22g</b></p> <p>摂取したアルコールの分量（純アルコール）は 「飲酒量(ml) × アルコール度数 × 比重(0.8)」</p> <p>例：缶酎ハイ（アルコール度数5%）を350ml飲んだ場合 <math>350\text{ml} \times 0.05 \times 0.8 = 14\text{g}</math></p>
問22-3、 22-4	"	問22で「1」～「5」を選択した者が回答する。
問23	"	問22で「1」～「6」を選択した者が回答する。 少量の試し飲みは除く。
問23-2	"	
問24	"	20歳以上の者全員が回答する。
問24-2	"	問24で「1 ある」を選択した者が回答する。
問25	"	
問26	"	「1」～「6」のいずれかに○を付ける。
問27	"	「ア」～「ク」の8項目について、それぞれ「1 全く飲すべきではない」「2 少しなら飲酒してもよい」「3 普通に飲酒して構わない」「4 わからない」のいずれかを選択する。
問28	"	<p>問28は、喫煙者、非喫煙者ともに回答してもらう。</p> <p>「合計100本以上、または6ヶ月以上」とは、喫煙者を定義するための目安。</p> <p>「1 合計100本以上、または6ヶ月以上吸っている」を選択した者は問29、問30を回答後に問31へ。</p> <p>「2 吸ったことはあるが合計100本未満で6ヶ月未満である」を選択した者は問29を回答後、問31へ。</p> <p>「3 まったく吸ったことがない」を選択した者は、問31へ。</p>
問29	"	問28で「1 合計100本以上、または6ヶ月以上吸っている（吸っていた）」「2 吸ったことはあるが合計100本未満で6ヶ月未満である」を選択した者が回答する。

問30	"	問28で「1 合計 100 本以上、または6ヶ月以上吸っている（吸っていた）」を選択した者が回答する。※今までにたばこを 100 本以上、または 6 ヶ月以上吸ったことがある者が回答するので、現在吸っている者及び過去に吸っていた者も含まれる。
問31	"	
問31-2	"	問31で「1 あり」を選択した者が回答する。

[注意事項] (3~14歳用)

問	対象年齢	注 意 事 項
問1	満3歳以上 14歳以下	
問2	"	複数回答
問3、4	"	
問5	"	
問6	"	砂糖・ミルクを加えないお茶類（日本茶・コーヒー・紅茶など）、水及び錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルのみをとることは朝食に含まない。 「1」～「4」を選択した者は、問6-3、問6-4へ。 「5」を選択した者は、問6-2へ。
問6-2	"	問6で「5」を選択した者が回答する。
問6-3	"	問6で「1」～「4」を選択した者が回答する。
問6-4		
問7~10	"	
問11	"	夜食とは夕食以降で就寝前に行う飲食のことである。
問11-2	"	問11で「1」～「4」を選択した者が回答する。
問12~14	"	
問15	"	「ア」～「ク」の 14 の各項目について、それぞれ「1 改善したい」「2 すでにできている」「3 できていないし改善したいとも思わない」のいずれかに○印を付ける。

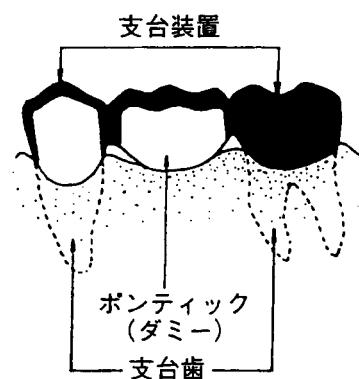
歯間ブラシ



歯間刺激子付き歯ブラシ



ブリッジ



インプラント

