

調査の概要

調査の概要

1. 調査の目的

この調査は、健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）に基づき、国民の身体の状況、栄養素等摂取量及び生活習慣の状況を明らかにし、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料を得ることを目的とする。

2. 調査の対象

調査の対象は、平成 27 年国民生活基礎調査において設定された約 11,000 単位区より層化無作為抽出された 300 単位区内の世帯（約 5,700 世帯）及び当該世帯の満 1 歳以上の世帯員（約 15,000 人）である。

国民生活基礎調査については、平成 22 年国勢調査による全地区のうち後置番号「1」（一般調査区）及び「8」（おおむね 50 人以上の単身者が居住している寄宿舎・寮などのある区域）より層化無作為抽出した 1,106 地区（約 2,000 単位区内の世帯約 5 万 9 千世帯及び世帯員約 14 万 8 千人）が調査客体であり、国民健康・栄養調査は、国民生活基礎調査の後続調査として実施された。

以下の世帯及び世帯員は調査の対象から除外した。

＜世帯＞

- ・世帯主が外国人である世帯
- ・3 食とも集団的な給食を受けている世帯
- ・住み込み、賄い付きの寮・寄宿舎等に居住する単独世帯

＜世帯員＞

- ・1 歳未満（乳児）
- ・在宅患者で疾病等の理由により、流動状の食品や薬剤のみを摂取している又は投与されている場合など通常の食事をしない者
- ・食生活を共にしていない者
- ・次に掲げる、世帯に不在の者

単身赴任者、出稼ぎ者、長期出張者（おおむね 3 ヶ月以上）、遊学中の者、社会福祉施設（介護保険施設含む）の入所者、長期入院者、預けた里子、収監中の者、その他別居中の者

3. 調査項目及び実施時期

(1) 調査項目及び対象年齢

本調査は、身体状況調査票、栄養摂取状況調査票及び生活習慣調査票からなり、調査項目及び対象年齢は下記のとおりとした。

ア. 身体状況調査票

- (ア) **身長** (1歳以上)
- (イ) **体重** (1歳以上)
- (ウ) **腹囲** (6歳以上)
- (エ) **血圧**：収縮期（最高）血圧、拡張期（最低）血圧（20歳以上）
[2回測定]
- (オ) **血液検査** (20歳以上)
- (カ) **問診** (20歳以上)
 - ① 血圧を下げる薬の使用の有無
 - ② 脈の乱れを治す薬の使用の有無
 - ③ インスリン注射または血糖を下げる薬の使用の有無
 - ④ コレステロールを下げる薬の使用の有無
 - ⑤ 中性脂肪（トリグリセライド）を下げる薬の使用の有無
 - ⑥ 貧血治療のための薬（鉄剤）の使用の有無
 - ⑦ 糖尿病指摘の有無
 - ⑧ 糖尿病治療の有無
 - ⑨ 医師からの運動禁止の有無
 - ⑩ 運動習慣：1週間の運動日数、運動を行う日の平均運動時間、運動の継続年数

イ. 栄養摂取状況調査票

- (ア) **世帯状況**：氏名、生年月日、性別、妊婦（週数）・授乳婦別、世帯主との続柄、仕事の種類
- (イ) **食事状況**：家庭食・調理済み食・外食・給食・その他の区分
- (ウ) **食物摂取状況**：料理名、食品名、使用量、廃棄量、世帯員ごとの案分比率（朝・昼・夕・間食別）
- (エ) **1日の身体活動量＜歩数＞** (20歳以上)

ウ. 生活習慣調査票 (20歳以上) [自記式調査]

食習慣、身体活動、休養（睡眠）、飲酒、喫煙・歯の健康等に関する生活習慣全般を把握した。また、平成27年は重点項目として、社会環境について把握した。

(2) 調査時期

11月中とした。

ア. **身体状況調査**：11月中に、調査地区の実状を考慮して、もっとも高い参加率をあげうる日時（複数日設定しても構わない）

イ. **栄養摂取状況調査**：日曜日及び祝祭日を除く任意の1日

ウ. **生活習慣調査**：調査期間中（11月中）

4. 調査要項

(1) 調査員の構成

調査員は、医師、管理栄養士、保健師、臨床（衛生）検査技師及び事務担当者等をもって構成した。栄養摂取状況調査については、主として管理栄養士、栄養士がこれにあたり、身体状況調査については医師、保健師、臨床（衛生）検査技師等が担当した。

(2) 調査体制

調査体制は8頁のとおりである。

(3) 調査票の様式

- ア. 身体状況調査票……………24～25頁参照
- イ. 栄養摂取状況調査票……………26～28頁参照
- ウ. 生活習慣調査票……………29～31頁参照

(4) 調査方法

ア. 身体状況調査

被調査者の集合に便利な場所を会場に設定し、以下の方法で測定した。

- (ア) **身長**：靴下をぬがせ、両かかとを密接させ、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。
- (イ) **体重**：被調査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) **腹囲**：立位でヘその高さで計測した。その際、被調査者には、両足をそろえ、両腕はからだの横に自然に下げてもらい、腹壁に力が入らないようにした。なお、できるだけ飲食直後の測定を避けるようにした。

測定者は、被調査者の正面に立ち、巻き尺（合成樹脂製JIS規格のもので、伸縮による目盛りの狂いの少ないもの）を腹部に直接あてた。巻き尺が水平面できちんと巻かれているかを確認し、普通の呼吸での呼気の終わりに、0.5cmまでの単位で目盛りを読みとった。

正確な計測を行うため、下着などは着用しないことが望ましいとしたが、被調査者の負担とならないよう配慮した。

- (エ) **血圧**：測定機器…リバロッチ水銀血圧計を使用した。マンシェットはJIS規格のものを使用した。

【血圧測定の条件】

- ①測定前の運動、食事、たばこ、寒冷曝露など、血圧測定値に影響があると考えられる条件を避けるようにした。
- ②あらかじめ排尿させ、測定前5分以上の心身の安静をとった後に測定した。
- ③体位は、椅子（背もたれのあるものが望ましい）の座位とした。
- ④測定部位は右腕の上腕とした。右腕での測定が不可能なものについては、

左腕で測定した。

⑤上腕を緊縛する衣服を着ている場合は、脱衣の上、マンシェットを巻いた。

【血圧測定（1回目）の手順】

①水銀血圧計を垂直に置く。

②マンシェットの中の空気を完全に抜き、上腕部の上腕動脈を覆うようにマンシェットのゴム囊を当て、巻きつけた。肘窩に膜側の聴診器を置いたとき、マンシェットが触れないように、ゴム囊の位置に注意して巻いた。巻き方は、巻いた後に指が1～2本入る余裕を持たせ、マンシェットの下縁が肘窩の2～3cm上になるように巻いた。

③測定の際には、肘関節を軽度伸展させ、マンシェットの中心位置が被調査者的心臓と同じ高さにした。

④触診法で収縮期血圧を推測し、いったんマンシェット圧をゼロに落とした。さらに、触診法による推定血圧より30mmHg上（＝加圧目標値）にあげてから、聴診法で収縮期血圧及び拡張期血圧を測定した。

⑤加圧目標値で既にコロトコフ音が聞こえてくる場合は、直ぐさま減圧し、
【血圧測定（2回目）の手順】に従った。

⑥水銀を落とす速度は、1秒間に1目盛り（2mmHg）とした。

⑦コロトコフ音の初めて聞こえる点を収縮期血圧値とし、消失する点を拡張期血圧値とした。拡張期血圧値が目盛りと目盛りのちょうど中間と判断される場合は、最後に聞こえた後の次の目盛りの値とする。

⑧目の高さは、目盛りと同じ高さにした。

⑨測定値の末尾の数値の読みは、目盛りに最も近い偶数値で読んだ。

【血圧測定（2回目）の手順】

①1回目の測定後、いったん被調査者のマンシェットを外し、完全に空気を抜いた。

②1～2分経ったら再びマンシェットを巻き付け、1回目の②～⑨の手順に沿って2回目を測定した。

③2回目の測定の際には、以下の2点に特に注意した。

i　触診法は行わないこと

ii　1回目と2回目の測定の間、被調査者に深呼吸をさせないこと

(オ) 血液検査：食事直後（30分以内）はなるべく控え、駆血帯を使用して、座位で静脈から採血した。各血液検査項目とその検査方法は次頁に示す。

検査項目	測定方法	測定機器	試薬
血色素量 (Hb)	SLS-Hb 法 (自動化法)	XE-2100	セルパックII スルホライザー
ヘマトクリット	シースフロー DC 方式 (自動化法)	XE-2100	セルパックII SE シース (II)
赤血球数	シースフロー DC 方式 (自動化法)	XE-2100	セルパックII SE シース (II)
白血球数	半導体レーザー FCM 方式 (自動化法)	XE-2100	ストマライザー FB (II) ストマライザー 4DS ストマライザー 4DL
血小板数	シースフロー DC 方式 (自動化法)	XE-2100	セルパックII SE シース (II) ストマライザー SNR レットサーチ (II) RED
血糖値	ヘキソキナーゼ UV 法	BM 9030	クイックオート - ネオ GLU-HK
ヘモグロビン A1c	LA 法 (ラテックス凝集法)	BM-9030	ラピディアオート HbA1c-L
総コレステロール	コレステロール脱水素酵素 (UV) 法	BM8060	T-CHO- 試薬・KL 「コクサイ」
HDL- コレステロール	直接法	BM8060	コレステスト N HDL
LDL- コレステロール	直接法	BM8060	コレステスト LDL
中性脂肪 (トリグリセライド)	酵素法 (GK-GPO · 遊離グリセロール消去)	BM8060	ピュアオート S TG-N
総たんぱく質	ビュウレット法	BM8060	クリニメイト TP 試薬
アルブミン	BCP 改良法	BM8060	ピュアオート S ALB
クレアチニン	酵素法	BM8060	ピュアオート S CRE-L
血清鉄	ニトロソ-PSAP 法	BM8060	クイックオート ネオ FE
総鉄結合能 (TIBC)	ニトロソ-PSAP 法 (計算法)	BM8060	クイックオート ネオ FE クイックオート ネオ UIBC
AST (GOT)	JSCC 標準化対応法	BM8060	シカリキッド AST
ALT (GPT)	JSCC 標準化対応法	BM8060	シカリキッド ALT
γ -GT (γ -GTP)	JSCC 標準化対応法	BM8060	シカリキッド γ -GT
尿酸	酵素法 (ウリカーゼ・POD法)	BM8060	ピュアオートS UA

(カ) 問診 :

- ①薬の服用の有無…現在、医師の指示の有無にかかわらず、血圧を下げる薬、脈の乱れを治す薬、インスリン注射または血糖を下げる薬、コレステロールを下げる薬、中性脂肪（トリグリセライド）を下げる薬、貧血治療のための薬（鉄剤）を服用している者を、服用「有」とした。
- ②糖尿病指摘の有無…「境界型である」、「糖尿病の気がある」、「糖尿病になりかけている」、「血糖値が高い」などのようにいわれたことも含め、これまでに医療機関や健診で糖尿病といわれたことがある場合は「有」、ない場合は「無」とした。
- ③糖尿病治療の有無…通院による定期的な検査や生活習慣の改善指導を含め、現在、糖尿病治療をしている場合は「有」、治療をしていない場合は「無」とした。
- ④医師等からの運動禁止の有無…現在、医師等から運動禁止の指示がある場合は「有」、ない場合は「無」とした。
- ⑤運動習慣…「現在、医師等からの運動禁止の有無」に「有」と回答した者は「運動習慣」の回答は不要。
「運動の習慣有り」とは、次の3項目全部に該当する者とした。
 - ・運動の実施頻度として、週2日以上
 - ・運動の実施時間として、30分以上
 - ・運動の実施期間として、1年以上

イ. 栄養摂取状況調査

(ア) 食物摂取状況

調査日は、日曜、祝祭日以外で、冠婚葬祭その他特別に食物摂取に変化のある日を避け、被調査世帯においてなるべく普通の摂取状態にある日に実施した。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説明した。調査員が栄養摂取状況調査票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、使用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記入させた。

また、調査員である管理栄養士等は、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の説明にあたった。

(イ) 1日の身体活動量<歩数>

歩数計を用いた1日の身体活動量（歩数）の測定は、歩数計を対象者に事前に配布して歩数測定方法を説明し、これに従って測定後、被調査者に1日の身体活動量（歩数）と歩数計の装着状況を記録させた。

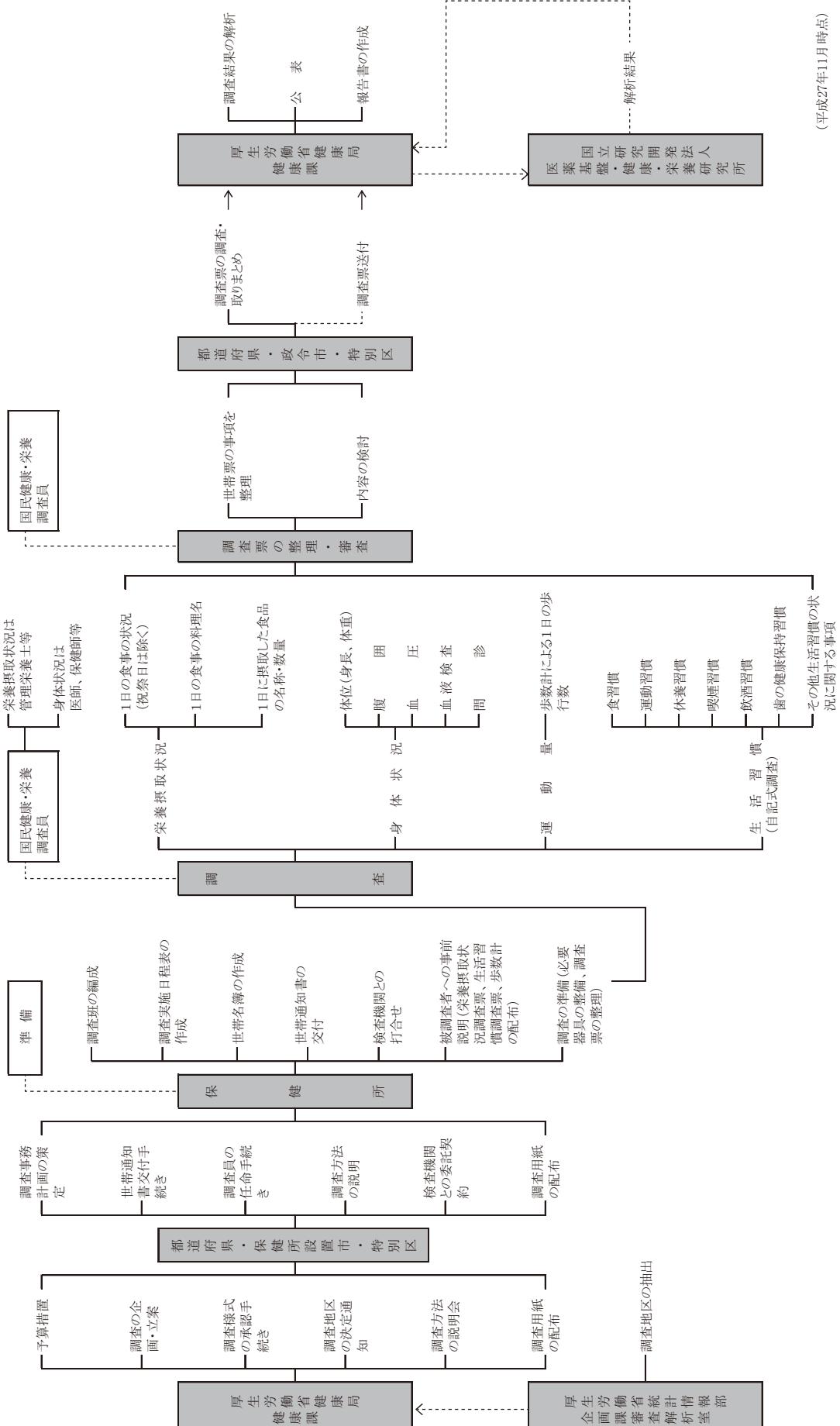
ウ. 生活習慣調査

留め置き法による質問紙調査とし、生活習慣調査票を配付し記入させた。

(5) 調査に関する秘密の保持

この調査は、世帯や個人の私的なことに及ぶ場合もあるため、その個人情報の保護と管理に万全を期し、被調査者が危惧の念をいだかないように留意した。

制本査証



5. 調査の機関と組織

- ・厚生労働省は、国民健康・栄養調査企画解析検討会を設置し、本調査の調査設計及びその解析について専門的な立場から意見を聞いた。
- ・厚生労働省が企画立案し、都道府県、保健所設置市及び特別区衛生主管部（局）統括の下、調査は調査地区を管轄する保健所が行った。
- ・保健所では、保健所長を班長とする国民健康・栄養調査班を編成し、調査員が調査の実施にあたった。
- ・国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所は、厚生労働省に提出された調査票について、入力・集計・作表を行った。

6. 結果の集計

結果の概要における集計結果の評価に関するコメントのうち、「有意に高かった（低かった、増加した、減少した）」「有意な差はみられなかった」など、統計学的な検定（有意水準5%とした）に基づき記述した。以下に詳細を述べる。

（1）年次推移に関する分析

「平成22年国勢調査による基準人口（20-29歳、30-39歳、40-49歳、50-59歳、60-69歳、70歳以上の6区分）」を用いて、年齢調整値を算出^{*1}した。推移については、各年次の平均値又は割合と標準誤差を用いて、joinpoint regression^{*2}で検定を行い、3点の比較に関する分析は、一番古い調査年を基準とした傾向性の検定を行った。なお、平成24年調査結果については、「全国補正值」^{*3}として算出した値を用いている。

（2）群間比較に関する分析

年齢調整を行い分析を行ったものについては、割合に関する項目はCochran-Mantel-Haenszel検定、平均値に関する項目は、共分散分析を行った。

^{*1} 年齢調整値の算出方法

【（各年齢階級別の割合または平均値）×（基準人口の当該年齢階級別の人数）】の各年齢階級の総和／基準人口の総数

^{*2} 米国国立がん研究所. Joinpoint Trend Analysis Software

(<http://surveillance.cancer.gov/joinpoint/>)

^{*3} 平成24年国民健康・栄養調査結果報告

(<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiouyou/dl/h24-houkoku.pdf>)

7. 集計客体

結果の集計は、国立研究開発法人医薬基盤健康・栄養研究所において行った。
調査対象世帯数は、次のとおりであった。

調査対象世帯数	調査実施世帯数
5,327	3,507

※栄養摂取状況調査の世帯状況に回答した世帯数。

地域ブロック別の値については、全国を次のとおり 12 地区に分類し、集計した。

地域ブロック	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
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

調査客体数は、次のとおりであった。

ア. 年齢階級別集計客体数

男女計	身体状況調査				栄養摂取状況調査				生活習慣調査	
	身体状況調査		血液検査		栄養摂取状況調査		歩数測定			
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
総 数	6,655	100.0	3,320	100.0	7,456	100.0	5,884	100.0	7,066	100.0
1 - 6 歳	326	4.9	-	-	353	4.7	-	-	-	-
7 - 14 歳	501	7.5	-	-	597	8.0	-	-	-	-
15 - 19 歳	239	3.6	-	-	334	4.5	-	-	-	-
20 - 29 歳	388	5.8	142	4.3	470	6.3	466	7.9	553	7.8
30 - 39 歳	633	9.5	322	9.7	709	9.5	653	11.1	833	11.8
40 - 49 歳	918	13.8	482	14.5	1,035	13.9	1,008	17.1	1,212	17.2
50 - 59 歳	856	12.9	473	14.2	959	12.9	931	15.8	1,105	15.6
60 - 69 歳	1,294	19.4	893	26.9	1,373	18.4	1,330	22.6	1,543	21.8
70 歳以上	1,500	22.5	1,008	30.4	1,626	21.8	1,496	25.4	1,820	25.8

男性	身体状況調査				栄養摂取状況調査				生活習慣調査	
	身体状況調査		血液検査		栄養摂取状況調査		歩数測定			
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
総 数	3,064	100.0	1,337	100.0	3,502	100.0	2,693	100.0	3,260	100.0
1 - 6 歳	176	5.7	-	-	182	5.2	-	-	-	-
7 - 14 歳	259	8.5	-	-	315	9.0	-	-	-	-
15 - 19 歳	122	4.0	-	-	165	4.7	-	-	-	-
20 - 29 歳	174	5.7	57	4.3	225	6.4	220	8.2	256	7.9
30 - 39 歳	301	9.8	114	8.5	347	9.9	308	11.4	405	12.4
40 - 49 歳	382	12.5	153	11.4	453	12.9	438	16.3	553	17.0
50 - 59 歳	378	12.3	165	12.3	440	12.6	421	15.6	519	15.9
60 - 69 歳	589	19.2	382	28.6	640	18.3	617	22.9	713	21.9
70 歳以上	683	22.3	466	34.9	735	21.0	689	25.6	814	25.0

女性	身体状況調査				栄養摂取状況調査				生活習慣調査	
	身体状況調査		血液検査		栄養摂取状況調査		歩数測定			
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
総 数	3,591	100.0	1,983	100.0	3,954	100.0	3,191	100.0	3,806	100.0
1 - 6 歳	150	4.2	-	-	171	4.3	-	-	-	-
7 - 14 歳	242	6.7	-	-	282	7.1	-	-	-	-
15 - 19 歳	117	3.3	-	-	169	4.3	-	-	-	-
20 - 29 歳	214	6.0	85	4.3	245	6.2	246	7.7	297	7.8
30 - 39 歳	332	9.2	208	10.5	362	9.2	345	10.8	428	11.2
40 - 49 歳	536	14.9	329	16.6	582	14.7	570	17.9	659	17.3
50 - 59 歳	478	13.3	308	15.5	519	13.1	510	16.0	586	15.4
60 - 69 歳	705	19.6	511	25.8	733	18.5	713	22.3	830	21.8
70 歳以上	817	22.8	542	27.3	891	22.5	807	25.3	1,006	26.4

注) 身体状況調査及び生活習慣調査は、設問に1つ以上回答した人数である。

イ. 地域ブロック別客体数（栄養摂取状況調査対象者数）

(人)

総 数	北海道	東北	関東 I	関東 II	北陸	東海	近畿 I	近畿 II	中国	四国	北九州	南九州
7,456	288	556	1,540	672	334	1,065	1,077	274	485	295	479	391

ウ. 職業別状況（栄養摂取状況調査対象者数）

(人)

	総 数	専門的・技術的職業従事者	管理的職業従事者	事務従事者	販売従事者	サービス職業従事者	保安職業従事者	農業作業者
総数	7,456	279	610	367	545	52	198	712
男性	3,502	250	231	179	163	50	130	376
女性	3,954	29	379	188	382	2	68	336

	林業作業者	漁業作業者	運輸・通信従事者	生産工程・労務作業者	家事従事者	その他(無職)	保育園児	幼稚園児
総数	7	17	124	613	1,405	1,176	115	125
男性	7	11	120	443	72	778	65	66
女性	0	6	4	170	1,333	398	50	59

	その他の幼児	小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学生	その他の学生	不明
総数	91	127	138	160	245	340	10
男性	42	64	63	97	127	163	5
女性	49	63	75	63	118	177	5

8. 本書利用上の留意点

(1) 栄養素等摂取量の算出

栄養素等摂取量の算出には、「日本食品標準成分表 2010（科学技術庁資源調査会、現文部科学省資源室）」（以下、「成分表 2010」という。）を使用した。

栄養素等摂取量は、調理後（ゆで、油いため等）の成分値が成分表 2010 に収載されている食品は、これを用いた。また、その他の食品については、成分表 2010 に収載されている調理による「重量変化率」を加味して算出した。

(2) 食品群分類

食品群分類は、国民健康・栄養調査食品群別表（17～22 頁）のとおりである。なお、「バター（小分類 76）」と「動物性油脂（小分類 79）」は、動物性食品として取り扱っているので注意されたい。また、平成 13 年国民栄養調査より、以下の点について変更されている。

ア. 分類

「ジャム」は「砂糖類」から「果実類」に、「味噌」は「豆類」から「調味料・香辛料類」に、「マヨネーズ」は「油脂類」から「調味料・香辛料類」に分類。

イ. 重量

食品の重量は、調理を加味した数量となり、「米・加工品」の米は「めし」「かゆ」など、「その他の穀類・加工品」の「干しそば」は「ゆでそば」など、「藻類」の「乾燥わかめ」は「水戻しわかめ」など、「嗜好飲料類」の「茶葉」は「茶浸出液」などで算出。

(3) 食品群／栄養素等摂取量の分布

国民健康・栄養調査の結果からは、中央値（または平均値）を情報として活用することはできるが、1 日分の食事内容の調査であるため、習慣的な摂取量の分布曲線を得ることはできない。1 日調査で得られる摂取量の分布曲線は、その幅がかなり広くなり、推定平均必要量未満の人の割合を過大に評価するおそれがあるため、注意が必要である。

（参考）「日本人の食事摂取基準（2015）」策定検討会報告書

(4) 食事内容

次の区分により集計した。

ア. 家庭食

家家庭で作った食事や弁当を食べた場合。

イ. 調理済み食

すでに調理されたものを買ってきたり、出前をとって家庭で食べた場合。

ウ. 外食

飲食店での食事、及び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など家庭で調理せずに、食べる場所も家庭ではない場合（食事内容は「イ. 調理済み食」と同じ）。

工. 給食

- ・保育所・幼稚園給食（教職員は、職場給食）
- ・学校給食（教職員は、職場給食）
- ・職場給食

才. その他

- ・菓子、果物、乳製品、嗜好飲料などの食品のみを食べた場合
- ・錠剤などによる栄養素の補給、栄養ドリンク剤のみの場合
- ・食事をしなかった場合

（5）肥満の判定

BMI（Body Mass Index、次式）を用いて判定した。

$$\text{BMI} = \text{体重 (kg)} / (\text{身長 (m)})^2$$

男女とも15歳以上BMI=22を標準とし、肥満の判定基準は下記のとおりである。

判 定	低体重（やせ）	普 通	肥 満
BMI	18.5 未満	18.5 以上 25.0 未満	25.0 以上

（「日本肥満学会（2011年）による肥満の判定基準」より）

学校保健統計調査方式による肥満度判定

6～14歳における肥満度は、年齢別、身長別標準体重から判定した。

判 定	やせ傾向		普 通	肥満傾向			
	-20% 以下			20% 以上			
	高度やせ	軽度やせ		軽度肥満	中等度肥満	高度肥満	
肥満度	-30% 以下	-30% 超 -20% 以下	-20% 超～ +20% 未満	20% 以上 30% 未満	30% 以上 50% 未満	50% 以上	

$$\text{肥満度 (過体重量)} = (\text{実測体重 (kg)} - \text{身長別標準体重 (kg)}) / \text{身長別標準体重 (kg)} \times 100 (\%)$$

$$\text{身長別標準体重 (kg)} = a \times \text{実測身長 (cm)} - b$$

年齢 (歳)	係 数			
	男 子		女 子	
	a	b	a	b
6	0.461	32.382	0.458	32.079
7	0.513	38.878	0.508	38.367
8	0.592	48.804	0.561	45.006
9	0.687	61.390	0.652	56.992
10	0.752	70.461	0.730	68.091
11	0.782	75.106	0.803	78.846
12	0.783	75.642	0.796	76.934
13	0.815	81.348	0.655	54.234
14	0.832	83.695	0.594	43.264

(参考) ①財団法人日本学校保健会「児童生徒の健康診断マニュアル(改訂版)」(2006), ②村田光範, 伊藤けい子: 平成14年度厚生労働省厚生科学研究費補助金健康科学総合研究事業 小児の栄養・運動・休養からみた健康度指標とQOLに関する研究 身体活動からみた健康度指標とQOLに関する研究(2003)

(6) 血圧の分類

	収縮期血圧 (最高血圧) (mmHg)	拡張期血圧 (最低血圧) (mmHg)
至適血圧	< 120	かつ < 80
正常血圧	120 – 129	かつ / または 80 – 84
正常高値血圧	130 – 139	かつ / または 85 – 89
I 度高血圧	140 – 159	かつ / または 90 – 99
II 度高血圧	160 – 179	かつ / または 100 – 109
III度高血圧	≥ 180	かつ / または ≥ 110
収縮期高血圧	≥ 140	かつ < 90

結果図表中の数値は、2回の測定値の平均値。

(「日本高血圧学会(2014年)による血圧の分類」より)

(7) “メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の疑い”の判定

国民健康・栄養調査の血液検査では、空腹時採血が困難であるため、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の診断基準項目である空腹時血糖値及び中性脂肪値により判定はしない。したがって、本報告における判定は以下のとおりとした。

メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）が強く疑われる者

腹囲が男性85cm、女性90cm以上で、3つの項目（血中脂質、血圧、血糖）のうち2つ以上の項目に該当する者。

メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の予備群と考えられる者

腹囲が男性 85cm、女性 90cm 以上で、3つの項目（血中脂質、血压、血糖）のうち1つに該当する者。

※ “該当する”とは、下記の「基準」を満たしている場合、かつ／または「服薬」がある場合とする。

腹囲	腹囲（ウエスト周囲径） 男性：85cm 以上 女性：90cm 以上		
項目	血中脂質	血压	血糖
基準	・HDL コレステロール値 40mg/dL 未満	・収縮期血压値 130mmHg 以上 ・拡張期血压値 85mmHg 以上	・ヘモグロビン A1c (NGSP) 値 6.0% 以上
服薬	・コレステロールを下げる薬服用 ・中性脂肪（トリグリセライド）を下げる薬服用	・血压を下げる薬服用	・血糖を下げる薬服用 ・インスリン注射使用

(参考) 厚生労働科学研究 健康科学総合研究事業「地域保健における健康診査の効率的なプロトコールに関する研究～健康対策指標検討研究班中間報告～」平成 17 年 8 月

厚生労働省健康局がん対策・健康増進課 / 厚生労働省保険局総務課「平成 25 年度以降に実施される特定健康診査・特定保健指導における特定保健指導レベル判定値、受診勧奨判定値及びメタボリックシンドローム判定値等の取扱いについて」平成 24 年 11 月 13 日

(8) “糖尿病が強く疑われる者”，“糖尿病の可能性を否定できない者”的判定

糖尿病が強く疑われる者

ヘモグロビン A1c の測定値があり、身体状況調査（6）(c) 及び（7）に回答した者のうち、ヘモグロビン A1c (NGSP) 値が 6.5% 以上、又は、身体状況調査（7-1）現在、糖尿病治療の有無に「1 有」と回答した者。

糖尿病の可能性を否定できない者

ヘモグロビン A1c の測定値がある者のうち、ヘモグロビン A1c (NGSP) 値が 6.0% 以上、6.5% 未満で、“糖尿病が強く疑われる者”以外の者。

(9) その他

本調査結果に掲載している数値は四捨五入のため、内訳合計が総数と合わないことがある。

国民健康・栄養調査食品群別表

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食 品 名
穀類	1	米・加工品	1	米	1	玄米、半つき米、七分つき米、精白米、はいが精米、玄米めし、半つき米めし、七分つき米めし、精白米めし、はいが精米めし、玄米全かゆ、半つき米全かゆ、七分つき米全かゆ、精白米全かゆ(20%がゆ)、玄米五分かゆ、半つき米五分かゆ、七分つき米五分かゆ、精白米五分かゆ、玄米おもゆ、半つき米おもゆ、七分つき米おもゆ、精白米おもゆ、陸稻玄米、陸稻半つき米、陸稻七分つき米、陸稻精白米、陸稻玄米めし、陸稻半つき米めし、陸稻七分つき米めし、陸稻精白米めし
				米加工品	2	アルファ化米、おにぎり、焼きおにぎり、きりたんぽ、上新粉、ビーフン、米こうじ、もち、赤飯、あくまき、白玉粉、道明寺粉
		小麦・加工品	3	小麦粉類	3	薄力粉、中力粉、強力粉、全粒粉強力粉、ホットケーキミックス粉、天ぷら粉
				パン類(菓子パンを除く)	4	食パン、コッペパン、乾パン、フランスパン、ライ麦パン、ぶどうパン、ロールパン、クロワッサン、イングリッシュマフィン、ナン
			2	菓子パン類	5	あんパン、クリームパン、ジャムパン、チョコローラ
				うどん、中華めん類	6	生うどん、ゆでうどん、干しうどん、ゆで干しうどん、乾そうめん・ひやむぎ、ゆでそうめん・ひやむぎ、乾手延そうめん・手延ひやむぎ、ゆで手延そうめん・手延ひやむぎ、生中華めん、ゆで中華めん、蒸し中華めん、干し中華めん、ゆで干し中華めん、生沖縄そば、ゆで沖縄そば、干し沖縄そば、ゆで干し沖縄そば
			7	即席中華めん	7	インスタントラーメン(油揚げ味付け)、インスタントラーメン(油揚げ)、インスタントラーメン(非油揚げ)、中華カップめん(油揚げ)、焼そばカップめん(油揚げ)、中華カップめん(非油揚げ)、和風カップめん(油揚げ)
				パスタ類	8	マカロニ・スパゲッティ、ゆでマカロニ・ゆでスパゲッティ
		その他の穀類・加工品	9	その他の小麦加工品	9	生麩、観世ふ、小町ふ、板ふ、車ふ、竹輪ふ、小麦胚芽、ぎょうざの皮、しゅうまいの皮、ピザクラスト、生パン粉、半生パン粉、乾燥パン粉
				そば・加工品	10	そば粉(全粒粉、ひきぐるみ)、内層粉そば粉、中層粉そば粉、表層粉そば粉、そば米、生そば、ゆでそば、干しそば、ゆで干しそば
			11	とうもろこし・加工品	11	とうもろこし(玄穀)、フライ味付けジャイアントコーン、ポップコーン、コーンフレーク
			12	その他他の穀類	12	アマランサス、あわ、あわもち、オートミール、七分つき押麦、押麦、米粒麦、乾大麦めん、ゆで大麦めん、麦こがし、きび・もちきび、はとむぎ、ひえ、もろこし(精白粒)、全粒粉ライ麦粉、ライ麦粉
いも類	2	いも・加工品	4	さつまいも・加工品	13	さつまいも、さつまいも(蒸し・ふかし)、さつまいも(焼きいも)、干しいも
				じゃがいも・加工品	14	じゃがいも、じゃがいも(蒸し・ふかし)、じゃがいも(水煮)、乾燥マッシュポテト
			15	その他のいも・加工品	15	きくいも、こんにゃく精粉、板こんにゃく、生いもこんにゃく、しらたき、さといも、さといも(水煮)、さといも(冷凍)、みずいも、みずいも(水煮)、やつがしら、やつがしら(水煮)、いちよういも、ながいも、ながいも(水煮)、やまといも、じねんじょ、だいじょ
			16	でんぶん・加工品	16	タピオカ粉、くず粉、米でん粉、小麦でん粉、さつまいもでん粉、かたくり粉、コーンスターク、くずきり(乾)、くずきり(ゆで)、タピオカパール、緑豆はるさめ、はるさめ
砂糖・甘味料類	3	砂糖・甘味料類	6	砂糖・甘味料類	17	黒砂糖、和三益糖、上白糖、三温糖、グラニュー糖、白ざら(上ざら)糖、中ざら(黄ざら)糖、角砂糖、水砂糖、コーピューシュガ、パウダーシュガ、水あめ、はちみつ、メープルシロップ
豆類	4	大豆・加工品	7	大豆(全粒)・加工品	18	乾燥国産大豆、ゆで大豆、乾燥大豆(米国産)、乾燥大豆(中国産)、乾燥大豆(ブラジル産)、大豆(水煮缶)、きな粉(全粒)、きな粉(脱皮)、ぶどう豆(煮豆)
				豆腐	19	木綿豆腐、絹ごし豆腐、ソフト豆腐、充てん豆腐、沖縄豆腐、ゆし豆腐、焼き豆腐、凍り豆腐、豆腐よう、蒸し豆腐竹輪、焼き豆腐竹輪
			20	油揚げ類	20	生揚げ、油揚げ、がんもどき
			21	納豆	21	糸引き納豆、挽きわり納豆、五斗納豆、寺納豆(塩辛納豆、浜納豆)
			22	その他の大豆加工品	22	おから(旧来製法)、おから(新製法)、豆乳、調製豆乳、豆乳飲料・麦芽コーヒー、生湯葉、干し湯葉、金山寺みそ、ひしおみそ
			23	その他の豆・加工品	23	乾燥あづき、ゆであづき、ゆで小豆缶詰、こしあん、さらしあん、つぶしあん、乾燥いんげんまめ、ゆでいんげんまめ、うずら豆(煮豆)、いんげんまめこしあん、豆きんとん、乾燥えんどう、ゆでえんどう、グリンピース(揚げ豆)、塩豆、うぐいす豆、乾燥ささげ、ゆでささげ、乾燥そらまめ、フライビーンズ(揚げそら豆)、おたふく豆、ふき豆、乾燥たけあづき、乾燥ひよこまめ、ゆでひよこまめ、フライ味付けひよこまめ、乾燥べにばないんげん、ゆでべにばないんげん、乾燥らいまめ、乾燥りょくとう、ゆでりょくとう、乾燥レンズまめ
種実類	5	種実類	9	種実類	24	アーモンド、アーモンド(フライ味付け)、あさ、えごま、カシューなツ(フライ味付け)、かぼちゃの種(いり味付け)、かやの実(いり)、ぎんなん、ぎんなん(ゆで)、くり、くり(ゆで)、くり(甘露煮)、甘ぐり(焼ぐり)、くるみ(いり)、けしの実、ココナツパウダー、ごま(乾)、ごま(いり)、ごま(むき)、しいの実、すいかの種(いり味付け)、とちの実(蒸し)、はすの実(生)、はすの実(乾)、ひしの実、ピスタチオ(いり味付け)、ひまわりの種(フライ味付け)、ブラジルナツ(フライ味付け)、ヘーゼルナツ(フライ味付け)、ペカン(フライ味付け)、マカダミアナツ(いり味付け)、まつの実、まつの実(いり)、らっかせい(乾)、らっかせい(いり)、バターピーナツ、ピーナツバター、らっかせい、らっかせい(ゆで)

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食 品 名
野菜類	6	その他 の野菜	10	トマト	25	トマト, ミニトマト, ホールトマト缶詰
				にんじん	26	葉にんじん, にんじん, にんじん (ゆで), にんじん・皮むき, にんじん・皮むき (ゆで), にんじん (冷凍), きんとき (京にんじん), きんとき (ゆで), きんとき・皮むき, きんとき・皮むき (ゆで), ミニキャロット
				ほうれん草	27	ほうれん草, ほうれん草 (ゆで), ほうれん草 (冷凍)
				ピーマン	28	青ピーマン, 青ピーマン (油炒め), 赤ピーマン, 赤ピーマン (油炒め), 黄ピーマン, 黄ピーマン (油炒め), トマピー
				その他 の緑黄色野菜	29	あさつき, あさつき (ゆで), あしたば, あしたば (ゆで), アスパラガス, アスパラガス (ゆで), さやいんげん, さやいんげん (ゆで), エンドウ, トウミョウ, さやえんどう, さやえんどう (ゆで), おおさかしろな, おおさかしろな (ゆで), おかひじき, おかひじき (ゆで), オクラ, オクラ (ゆで), かぶ葉, かぶ葉 (ゆで), 日本かぼちゃ, 日本かぼちゃ (ゆで), 西洋かぼちゃ, 西洋かぼちゃ (ゆで), 西洋かぼちゃ (冷凍), そうめんかぼちゃ, からしな, ぎょうじゅににく, ぎょうな, ぎょうな (ゆで), キンサイ, キンサイ (ゆで), クレソン, ケール, こごみ, こまつな, こまつな (ゆで), さんとうさい, さんとうさい (ゆで), ししとうがらし, しそ葉, しその実, じゅうろくささげ, じゅうろくささげ (ゆで), しゅんぎく, しゅんぎく (ゆで), じゅんさい水煮びん詰, すぐきな, せり, せり (ゆで), タアサイ, タアサイ (ゆで), かいわれだいこん, 葉だいこん, だいこん葉, だいこん葉 (ゆで), つまみな, たいさい, たかな, たらのめ, たらのめ (ゆで), チンゲンサイ, チンゲンサイ (ゆで), つくし, つくし (ゆで), つるな, つるむらさき, つるむらさき (ゆで), 葉とうがらし, 葉とうがらし (油炒め), 生とうがらし, 乾燥とうがらし, ゆでとんぶり, 長崎はくさい, 長崎はくさい (ゆで), なずな, なばな/花らい・茎, なばな/花らい・茎 (ゆで), なばな/茎・葉, なばな/茎・葉 (ゆで), にら, にら (ゆで), 花にら, 黄にら, 茎ににく, 茎ににく (ゆで), 葉ねぎ, こねぎ, 野沢菜, のびる, バクチヨイ, バジル, パセリ, ひのな, 広島菜, ふだんそう, ふだんそう (ゆで), ブロッコリー, ブロッコリー (ゆで), みずかけな, 切りみつば, 切りみつば (ゆで), 根みつば, 根みつば (ゆで), 糸みつば, 糸みつば (ゆで), 芽キャベツ, 芽キャベツ (ゆで), 芽たで, モロヘイヤ, モロヘイヤ (ゆで), ようさい, ようさい (ゆで), よめな, よもぎ, よもぎ (ゆで), リーキ, リーキ (ゆで), サラダ菜, リーフレタス, サニーレタス, ロケットサラダ, わけぎ, わけぎ (ゆで)
				キャベツ	30	キャベツ, キャベツ (ゆで), グリーンボール, レッドキャベツ
				きゅうり	31	きゅうり
				大根	32	大根, 大根 (ゆで), 大根・皮むき, 大根・皮むき (ゆで), 切干し大根
				たまねぎ	33	たまねぎ, たまねぎ (水さらし), たまねぎ (ゆで), 赤たまねぎ
				はくさい	34	はくさい, はくさい (ゆで)
			11	その他 の淡色野菜	35	アーティチョーク, アーティチョーク (ゆで), アスパラガス水煮缶詰・ホワイトアスパラガス, うど, 山うど, 枝豆, 枝豆 (ゆで), 枝豆 (冷凍), スナップえんどう, グリンピース, グリンピース (ゆで), グリンピース (冷凍), グリンピース水煮缶詰, かぶ, かぶ (ゆで), かぶ・皮むき, かぶ・皮むき (ゆで), カリフラワー, カリフラワー (ゆで), かんぴょう, かんぴょう (ゆで), 菊, 菊 (ゆで), 菊のり, くわい, くわい (ゆで), コールラビ, コールラビ (ゆで), ごぼう, ごぼう (ゆで), しかくまめ, 葉しようが, しょうが, しろうり, ずいき, ずいき (ゆで), 干しづいき, 干しづいき (ゆで), すぐきな根, ズッキニ, セロリー, ゼンまい, ゼンまい (ゆで), 干せんまい, 干せんまい (ゆで), そらまめ, そらまめ (ゆで), たけのこ, たけのこ (ゆで), たけのこ (水煮缶詰), チコリー, つわぶき, つわぶき (ゆで), とうがん, とうがん (ゆで), スイートコーン, スイートコーン (ゆで), スイートコーン (冷凍ホール), スイートコーン (冷凍カーネル・全粒), クリームコーン缶詰, ホールカーネルコーン缶詰, ヤングコーン, トレビス, なす, なす (ゆで), べいなす, べいなす (油揚げ), にがうり, にがうり (油炒め), ににく, 根深ねぎ, はつか大根, はやとうり, ピート, ピート (ゆで), ふき, ふき (ゆで), ふきのとう, ふきのとう (ゆで), ふじまめ, へちま, へちま (ゆで), ホースラディッシュ, まこも, みょうが, みょうがたけ, むかご, アルファルファもやし, 大豆もやし, 大豆もやし (ゆで), ブラックマッペもやし, ブラックマッペもやし (ゆで), 緑豆もやし, 緑豆もやし (ゆで), ゆり根, ゆり根 (ゆで), エシャロット, ルバーブ, ルバーブ (ゆで), レタス, コスレタス, れんこん, れんこん (ゆで), 生わさび, 生わらび, わらび (ゆで), 干しわらび
野菜ジュース	12	野菜ジュース	36	トマトジュース缶詰, トマトミックスジュース缶詰, にんじんジュース缶詰		
漬け物	13	葉類 漬け物	37	おおさかしろな・塩漬, かぶ葉・塩漬, かぶ葉・ぬかみそ漬, からしな・塩漬, きょうな・塩漬, さんとうさい・塩漬, たいさい・塩漬, たかな漬, 野沢菜・塩漬, 野沢菜・調味漬, はくさい・塩漬, キムチ, ひのな・甘酢漬, 広島菜・塩漬, みずかけな漬		
		たくあん・ その他の 漬け物	38	かぶ・塩漬, 皮むきかぶ・塩漬, かぶ・ぬかみそ漬, 皮むきかぶ・ぬかみそ漬, きゅうり・塩漬, きゅうり・しょうゆ漬, きゅうり・ぬかみそ漬, スイート型ピクルス, サワー型ピクルス, ザーサイ, しょうが・酢漬, しょうが・甘酢漬, しろうり・塩漬, しろうり・奈良漬, すぐき漬, だいこん・ぬかみそ漬, 塩押しだいこん・たくあん漬, 干しだいこん・たくあん漬, 守口漬, だいこん・べったら漬, だいこん・みそ漬, 福神漬, しなちく・塩抜き塩蔵, なす・塩漬, なす・ぬかみそ漬, なす・こうじ漬, なす・からし漬, なす・しば漬, はやとうり・塩漬, やまごぼう・みそ漬, 生らっきょう, らっきょう甘酢漬, わさび漬, 梅漬 (塩漬), 梅漬 (調味漬), 梅干し, 梅干し (調味漬), 梅びしお, オリーブピクルスグリーン, オリーブピクルスライプ, オリーブピクルススタッフド		

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食 品 名
果実類	7	生果	14	いちご	39	いちご
				柑橘類	40	いよかん（いよ），早生みかん，みかん（うんしゅう），早生みかん（内皮なし），みかん（うんしゅう）（内皮なし），みかん缶詰（果肉），ネーブル，バレンシアオレンジ，スイーティー，きんかん，グレープフルーツ，グレープフルーツ缶詰，さんぼうかん，すだち（皮），タンゴール，タンゼロ，なつみかん，なつみかん缶詰，はっさく，ひゅうがなつ，ひゅうがなつ（内皮なし），ぶんたん，ぶんたん（ざほん漬），ほんかん，ゆず（皮），レモン全果
				バナナ	41	バナナ，乾燥バナナ
				りんご	42	りんご，りんご缶詰
			43	あけび果肉，あけび果皮，アセロラ，アテモヤ，アボカド，あんず，干しあんず，あんず缶詰，いちじく，干しこじく，いちじく缶詰，うめ，柿（甘柿），渋抜き柿，干し柿，かりん，キウイフルーツ，キワノ，グアバ，グズベリー，ぐみ，ココナッツミルク，ココナッツウォーター，スターフルーツ，さくらんぼ，アメリカンチェリー，さくらんぼ缶詰，ざくろ，すいか，すもも，生ブルーン，ドライブルーン，チェリモヤ，ドリアン，なし，なし缶詰，中国なし，西洋なし，西洋なし缶詰，干しなつめ，干しなつめやし，パインアップル，パインアップル缶詰，パインアップル砂糖漬，ハスカップ，パパイヤ，未熟パパイヤ，ピタヤ，びわ，びわ缶詰，ぶどう，干しぶどう，ぶどう缶詰，ブルーベリー，ホワイトサボテ，まくわうり，マルメロ，マンゴー，マンゴスチン，温室メロン，露地メロン，もも，もも缶詰果肉，ネクタリン，やまもも，ライチ，ラズベリー，乾燥りゅうがん		
				ジャム	15	ジャム
				44		あんずジャム（高糖度），あんずジャム（低糖度），イチゴジャム（高糖度），イチゴジャム（低糖度），マーマレード（高糖度），マーマレード（低糖度），ぶどうジャム，ブルーベリージャム，りんごジャム
		果汁・果汁飲料	16	果汁・果汁飲料	45	アセロラ10%果汁入り飲料，梅20%果汁入り飲料，ストレートみかんジュース（天然果汁），濃縮還元みかんジュース，果粒入りみかんジュース，みかん50%果汁入り飲料，みかん20%果汁入り飲料，みかん缶詰（液汁），ストレートオレンジジュース（天然果汁），濃縮還元オレンジジュース，オレンジ50%果汁入り飲料，オレンジ30%果汁入り飲料，かぼす果汁，グアバ20%果汁入り飲料（ネクター），グアバ10%果汁入り飲料，グレープフルーツストレートジュース（天然果汁），グレープフルーツ濃縮還元ジュース，グレープフルーツ50%果汁入り飲料，グレープフルーツ20%果汁入り飲料，シイクワシャー果汁，シイクワシャー10%果汁入り飲料，すだち果汁，だいだい果汁，パインアップルストレートジュース（天然果汁），パインアップル濃縮還元ジュース，パインアップル50%果汁入り飲料，パインアップル10%果汁入り飲料，バッショングルーツ果汁，ぶどうストレートジュース（天然果汁），ぶどう濃縮還元ジュース，ぶどう70%果汁入り飲料，ぶどう10%果汁入り飲料，もも30%果汁入り飲料（ネクター），もも缶詰液汁，ゆず果汁，ライム果汁，りんごストレートジュース（天然果汁），りんご濃縮還元ジュース，りんご50%果汁入り飲料，りんご30%果汁入り飲料，レモン果汁
きのこ類	8	きのこ類	17	きのこ類	46	えのきたけ，えのきたけ（ゆで），えのきたけ味付け瓶詰，乾燥黒きくらげ（灰褐色），乾燥黒きくらげ（灰褐色）（ゆで），乾燥黒きくらげ，乾燥黒きくらげ（ゆで），乾燥白きくらげ（ゆで），黒あわびたけ，生しいたけ，生しいたけ（ゆで），乾しいたけ，乾しいたけ（ゆで），はたけしめじ，ぶなしめじ，ぶなしめじ（ゆで），本しめじ，たもぎたけ，なめこ，なめこ（ゆで），なめこ水煮缶詰，ぬめりすぎたけ，うすひらたけ，エリンギ，ひらたけ，ひらたけ（ゆで），まいたけ，まいたけ（ゆで），乾燥まいたけ，マッシュルーム，マッシュルーム（ゆで），マッシュルーム水煮缶詰，まつたけ（松茸），松茸水煮缶詰，やなぎまつたけ
藻類	9	藻類	18	藻類	47	干しあおさ，青のり，のり（干しあまのり），焼きのり/詳細不明の「のり」，味付けのり，蒸し干しあらめ，すき干し岩のり，干しそごのり，おきうと，おごのり（塩蔵塩抜き），干しかわのり，うみぶどう，らうすこんぶ，干しがごめ昆布，長こんぶ，松前こんぶ，まこんぶ干し/詳細不明の「こんぶ（乾燥）」，日高こんぶ，利尻こんぶ，刻み昆布，削り昆布，塩昆布，昆布つくだ煮，すいぜんじのり（干し水戻し），干してんぐさ，ところてん，干し寒天，寒天（ゼリー状），赤とさか（塩蔵塩抜き），青とさか（塩蔵塩抜き），干しひじき，干しひとえぐさ，のりつくだ煮，ふのり，干しまつも，むかでのり（塩蔵塩抜き），沖縄もずく（塩蔵塩抜き），もずく（塩蔵塩抜き），生わかめ（原藻），わかめ（乾燥），わかめ（乾燥水戻し），板わかめ，わかめ（灰干し乾燥水戻し），カットわかめ，生わかめ，茎わかめ（塩蔵塩抜き），生めかぶわかめ
魚介類	10	生魚介類	19	あじ，いわし類	48	まあじ〈あじ〉，まあじ（水煮），まあじ〈あじ〉（焼き），大西洋あじ，大西洋あじ（水煮），大西洋あじ（焼き），むろあじ，むろあじ（焼き），うるめいわし，かたくちいわし，まいわし，まいわし（水煮），まいわし（焼き），めざし，めざし（焼き），まさば，まさば（水煮），まさば（焼き），大西洋さば，大西洋さば（水煮），大西洋さば（焼き），さば〈しめさば〉，さんま，さんま（焼き），しまあじ養殖，にしん，かずのこ
				さけ，ます	49	からふとます，からふとます（焼き），ぎんざけ養殖，ぎんざけ養殖（焼き），さくらます〈マス〉，さくらます（焼き），しろさけ，しろさけ（水煮），しろさけ（焼き），大西洋さけ養殖，大西洋さけ養殖（焼き），にじます海面養殖，にじます海面養殖（焼き），にじます淡水養殖，べにざけ，べにざけ（焼き），ますのすけ，ますのすけ（焼き）
			50	たい，かれい類		あこうだい，あまだい，あまだい（水煮），あまだい（焼き），いしだい，いとよりだい，いとよりだい（すり身），いぽだい，おひょう，まがれい，まがれい（水煮），まがれい（焼き），まこがれい，子持ちがれい，子持ちがれい（水煮），ぎんだら，きんめだい，きだい，くろだい，ちだい，まだい天然，まだい養殖，まだい養殖（水煮），まだい養殖（焼き），すけとうがら，すけとうがら・すり身，たら〈すきみだら〉，まだら，まだら（焼き），しらこ，ひらめ天然，ひらめ養殖，みなみだら

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食 品 名
生魚介類	19	まぐろ、かじき類	51	くろかじき, まかじき, めかじき, 春かつお, 秋かつお, そうだかつお, かつお(なまり節:蒸しかつお), きはだまぐろ, くろまぐろ・赤身, くろまぐろ・脂身, びんなが, みなみまぐろ・赤身, みなみまぐろ・脂身, めじまぐろ, めばちまぐろ		
				その他 の生魚	52	あいなめ, あなご, あなご(蒸し), あまご養殖, あゆ天然, あゆ天然(焼き), あゆ内臓, あゆ内臓(焼き), あゆ養殖, あゆ養殖(焼き), あゆ養殖内臓, あゆ養殖内臓(焼き), アラスカめぬけ, あんこう, あんこう(きも・肝:内臓), いかなご, いさき, いわな養殖, うぐい, うなぎ養殖, うなぎ(きも・肝:内臓), うなぎ(白焼き), うなぎ(かば焼), うまづらはぎ, えい, えそ, おいかわ, おおさが・おこぜ, かさご, かじか, かじか(水煮), かます, かます(焼き), かわはぎ, かんぱち, きす, きちじ, きびなご, キングクリップ, ぐち(いしもち), ぐち(いしもち)(焼き), こい養殖, こい養殖(水煮), こい養殖内臓, こち, めごち, このしろ, あぶらつのざめ, よしきりざめ, ふかひれ, さより, さわら, さわら(焼き), しいら, したびらめ, しらうお, シルバー, すずき, たかさご, たかべ, たちうお, ちか, テラピア, どじょう, どじょう(水煮), とびうお, なまず, にぎす, はぜ, はたはた, はまふえふき, はも, バラクータ, ひらまさ, とらふぐ養殖, まふぐ, ふな, ふな(水煮), ぶり, ぶり(焼き), はまち養殖, ほうぼう, ホキ, ほっけ, ほら, ほんもろこ, マジエランあいなめ, まながつお, むつ, むつ(水煮), めじな, めばる, メルルーサ, やつめうなぎ, やまめ養殖, わかさぎ
				貝類	53	あかがい, あげまき, あさり, あわび, いがい・ムール貝, いたやがい養殖, かき養殖, かき養殖(水煮), さざえ, さざえ(焼き), しじみ, 貝柱たいらがい, たにし, つぶ, とこぶし, とりがい斧足, ばいがい, ばかがい, はまぐり, はまぐり(水煮), はまぐり(焼き), ちょうせんはまぐり, ほたてがい, ほたてがい(水煮), ほたて貝柱, ほっつきがい, みるがい水管, うに
				いか, たこ類	54	あかいか, けんさきいか, こういか, するめいか, するめいか(水煮), するめいか(焼き), ほたるいか, ほたるいか(ゆで), やりいか, いいだこ, まだこ, まだこ(ゆで), なまこ, ほや
				えび, かに類	55	あまえび, いせえび, くるまえび養殖, くるまえび養殖(ゆで), くるまえび養殖(焼き), 素干しさくらえび(ゆで), 大正えび, しばえび, ブラックタイガー養殖, がざみ, 毛がに, 毛がに(ゆで), ずわいがに, ずわいがに(ゆで), たらばがに, たらばがに(ゆで), おきあみ, おきあみ(ゆで), ゆでしゃこ
		魚介 加工品	10	魚介 (塩蔵, 生干し, 乾物)	56	まあじ(あじ)(開き干し), まあじ(あじ)(開き干し, 焼き), むろあじ(開き干し), むろあじ(くさや), うるか, いかなご(煮干し), うるめいわし(丸干し), かたくちいわし(煮干し), まいわし(塩いわし), まいわし(生干し), まいわし(丸干し), しらす干し, しらす干し(ちりめん), たたみいわし, かたくちいわし(みりん干し), まいわし(みりん干し), うまづらはぎ(味付け開き干し), かつお(なまり節), かつお節, かつお削り節, かつお(削り節つくだ煮), かつお(塩辛・内臓, 酒盃), 干しかれい, きびなご(調味干し), キャビア, このしろ(甘酢漬), 塩ます, 新巻きさけ, 新巻きさけ(焼き), 塩ざけ, イクラ, すじこ, めふん, べにざけ(くん製), さば節, 塩さば, さば(開き干し), さんま(開き干し), さんま(みりん干し), ししゃも(生干し), ししゃも(生干し, 焼き), たらこ, たらこ(焼き), 辛子めんたいこ, 塩だら, たら(干しだら), たら(でんぶ), 身欠きにしん, にしん(開き干し), にしん(くん製), かずのこ(乾), かずのこ(塩蔵水戻し), はたはた(生干し), ほっけ(塩ほっけ), ほっけ(開き干し), からすみ, やつめうなぎ(干し), あわび(干し), あわび(塩辛), ほたて貝柱(干し貝柱), さくらえび(素干し), さくらえび(煮干し), えび(干しえび), かに(がん漬), ほたるいか(くん製), するめ, いか(さきいか), いか(くん製), いか塩辛(赤作り), あみ(塩辛), うに(粒うに), うに(練りうに), 塩蔵塩抜きくらげ, なまこ(このわた), ほや(塩辛)
						まあじ(あじ)(開き干し), まあじ(あじ)(開き干し, 焼き), むろあじ(開き干し), むろあじ(くさや), うるか, いかなご(煮干し), うるめいわし(丸干し), かたくちいわし(煮干し), まいわし(塩いわし), まいわし(生干し), まいわし(丸干し), しらす干し, しらす干し(ちりめん), たたみいわし, かたくちいわし(みりん干し), まいわし(みりん干し), うまづらはぎ(味付け開き干し), かつお(なまり節), かつお節, かつお削り節, かつお(削り節つくだ煮), かつお(塩辛・内臓, 酒盃), 干しかれい, きびなご(調味干し), キャビア, このしろ(甘酢漬), 塩ます, 新巻きさけ, 新巻きさけ(焼き), 塩ざけ, イクラ, すじこ, めふん, べにざけ(くん製), さば節, 塩さば, さば(開き干し), さんま(開き干し), さんま(みりん干し), ししゃも(生干し), ししゃも(生干し, 焼き), たらこ, たらこ(焼き), 辛子めんたいこ, 塩だら, たら(干しだら), たら(でんぶ), 身欠きにしん, にしん(開き干し), にしん(くん製), かずのこ(乾), かずのこ(塩蔵水戻し), はたはた(生干し), ほっけ(塩ほっけ), ほっけ(開き干し), からすみ, やつめうなぎ(干し), あわび(干し), あわび(塩辛), ほたて貝柱(干し貝柱), さくらえび(素干し), さくらえび(煮干し), えび(干しえび), かに(がん漬), ほたるいか(くん製), するめ, いか(さきいか), いか(くん製), いか塩辛(赤作り), あみ(塩辛), うに(粒うに), うに(練りうに), 塩蔵塩抜きくらげ, なまこ(このわた), ほや(塩辛)
						いわし水煮缶詰, いわし味付け缶詰, いわしトマト漬缶詰, いわし油漬缶詰, いわしかば焼缶詰, かつお味付け缶詰, かつお油漬缶詰, からふとます水煮缶詰, しろさけ水煮缶詰, さばみそ煮缶詰, さば味付け缶詰, さんま味付け缶詰, さんまかば焼缶詰, まぐろ水煮缶詰(ライト), まぐろ水煮缶詰(ホワイト), まぐろ味付け缶詰, まぐろ油漬缶詰(ライト), まぐろ油漬缶詰(ホワイト), あさり水煮缶詰, あさり味付け缶詰, あわび水煮缶詰, エスカルゴ水煮缶詰, かきくん製油漬缶詰, トップシェル味付け缶詰, ほたて貝柱水煮缶詰, もがい味付け缶詰, ずわいがに水煮缶詰, たらばがに水煮缶詰, いか味付け缶詰
				魚介 (佃煮)	58	いかなご(つくだ煮), いかなご(あめ煮), かたくちいわし(田作り), かじか(つくだ煮), かつお(角煮), はぜ(つくだ煮), はぜ(甘露煮), ふな(甘露煮), わかさぎ(つくだ煮), わかさぎ(あめ煮), あさり(つくだ煮), はまぐり(つくだ煮), えび(つくだ煮), ほたるいか(つくだ煮), いか(切りいかあめ煮), いか(いかあられ), あみつくだ煮
				魚介 (練り製品)	59	かに風味かまぼこ, 昆布巻きかまぼこ, す巻きかまぼこ, 蒸しかまぼこ, 焼き抜きかまぼこ, 焼き竹輪, だて巻, つみれ, なると, はんぺん, さつま揚げ
				魚肉ハム, ソーセージ	60	魚肉ハム, 魚肉ソーセージ
肉類	11	畜肉	21	牛肉	61	牛かた(和牛), 牛かた皮下脂肪なし(和牛), 牛かた赤肉(和牛), 牛かた脂身(和牛), 牛かたロース(和牛), 牛かたロース皮下脂肪なし(和牛), 牛かたロース赤肉(和牛), 牛リブロース(和牛), 牛リブロース皮下脂肪なし(和牛), 牛リブロース赤肉(和牛), 牛リブロース脂身(和牛), 牛サーロイン(和牛), 牛サーロイン皮下脂肪なし(和牛), 牛サーロイン赤肉(和牛), 牛ばら(和牛), 牛もも(和牛), 牛もも皮下脂肪なし(和牛), 牛もも赤肉(和牛), 牛もも脂身(和牛), 牛そともも(和牛), 牛そともも皮下脂肪なし(和牛), 牛そともも赤肉(和牛), 牛ランプ(和牛), 牛ランプ皮下脂肪なし(和牛), 牛ランプ赤肉(和牛), 牛ヒレ(和牛), 牛かた/部位不明の牛肉, 牛

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食 品 名
肉類	11	畜肉	21	牛肉	61	かた皮下脂肪なし/部位不明の牛肉赤肉, 牛かた赤肉, 牛かた脂身, 牛かたロース, 牛かたロース皮下脂肪なし, 牛かたロース赤肉, 牛リブロース, 牛リブロース(焼き), 牛リブロース(ゆで), 牛リブロース皮下脂肪なし, 牛リブロース赤肉, 牛リブロース脂身, 牛サーロイン, 牛サーロイン皮下脂肪なし, 牛サーロイン(赤肉), 牛ばら, 牛もも, 牛もも皮下脂肪なし, 牛もも皮下脂肪なし(焼き), 牛もも皮下脂肪なし(ゆで), 牛もも赤肉, 牛もも脂身, 牛そともも, 牛そともも皮下脂肪なし, 牛そともも赤肉, 牛ランプ, 牛ランプ皮下脂肪なし, 牛ランプ赤肉(和牛), 牛ヒレ, 牛かた(輸入牛), 牛かた皮下脂肪なし(輸入牛), 牛かた赤肉(輸入牛), 牛かた脂身(輸入牛), 牛かたロース(輸入牛), 牛かたロース皮下脂肪なし(輸入牛), 牛かたロース赤肉(輸入牛), 牛リブロース(輸入牛), 牛リブロース皮下脂肪なし(輸入牛), 牛リブロース赤肉(輸入牛), 牛リブロース脂身(輸入牛), 牛サーロイン(輸入牛), 牛サーロイン皮下脂肪なし(輸入牛), 牛もも赤肉(輸入牛), 牛もも脂身(輸入牛), 牛そともも(輸入牛), 牛そともも皮下脂肪なし(輸入牛), 牛そともも赤肉(輸入牛), 牛ランプ(輸入牛), 牛ランプ皮下脂肪なし(輸入牛), 牛ランプ赤肉(輸入牛), 牛ヒレ(輸入牛), 子牛肉リブロース, 子牛肉ばら, 子牛肉もも, 牛ひき肉, 牛舌, 牛腱, 牛尾, ローストビーフ, コンビーフ缶詰, ビーフジャーキー, スモークタン
						豚かた, 豚かた皮下脂肪なし, 豚かた赤肉, 豚かた脂身, 豚かたロース, 豚かたロース皮下脂肪なし, 豚かたロース赤肉, 豚かたロース脂身, 豚ロース, 豚ロース皮下脂肪なし(焼き), 豚ロース(ゆで), 豚ロース皮下脂肪なし, 豚ロース赤肉, 豚ロース脂身, 豚ばら, 豚もも, 豚もも皮下脂肪なし, 豚もも皮下脂肪なし(焼き), 豚もも赤肉, 豚もも脂身, 豚そともも, 豚そともも皮下脂肪なし, 豚そともも赤肉, 豚そともも脂身, 豚ヒレ赤肉, 豚中型かた(黒ぶた), 豚中型かた皮下脂肪なし(黒ぶた), 豚中型かた赤肉(黒ぶた), 豚中型かた脂身(黒ぶた), 豚中型かたロース(黒ぶた), 豚中型かたロース皮下脂肪なし(黒ぶた), 豚中型かたロース赤肉(黒ぶた), 豚中型かたロース脂身(黒ぶた), 豚中型ロース(黒ぶた), 豚中型ロース皮下脂肪なし(黒ぶた), 豚中型ロース赤肉(黒ぶた), 豚中型ロース脂身(黒ぶた), 豚中型ばら(黒ぶた), 豚中型もも(黒ぶた), 豚中型もも皮下脂肪なし(黒ぶた), 豚中型もも赤肉(黒ぶた), 豚中型もも脂身(黒ぶた), 豚中型そともも(黒ぶた), 豚中型そともも皮下脂肪なし(黒ぶた), 豚中型そともも赤肉(黒ぶた), 豚中型そともも脂身(黒ぶた), 豚中型ヒレ赤肉(黒ぶた), 牛ひき肉, 牛舌, 牛足ゆで, 牛軟骨ゆで
				豚肉	62	
				ハム, ソーセージ類	63	骨付ハム, ボンレスハム, ロースハム, ショルダーハム, プレスハム, 混合プレスハム, チョップドハム, 促成生ハム, 長期熟成生ハム, ベーコン, ロースベーコン, ショルダーベーコン, ウインナーソーセージ, セミドライソーセージ, ドライソーセージ, フランクフルトソーセージ, ポロニアソーセージ, リオナソーセージ, レバーソーセージ, 混合ソーセージ, 生ソーセージ, 焼き豚
				その他の畜肉	64	いのしし, いのぶた, うさぎ赤肉, 馬肉, しか肉, マトンロース, マトンもも, ラムかた(子羊), ラムロース(子羊), ラムもも(子羊), やぎ赤肉
		鳥肉	22	鶏肉	65	成鶏手羽, 成鶏むね, 成鶏むね(皮なし), 成鶏もも, 成鶏もも(皮なし), 成鶏ささ身, 鶏手羽, 鶏むね, 鶏むね(皮なし), 鶏もも, 鶏もも(焼き), 鶏もも(ゆで), 鶏もも(皮なし), 鶏もも・皮なし(焼き), 鶏もも・皮なし(ゆで), 鶏ささ身, 鶏ささ身(焼き), 鶏ささ身(ゆで), 鶏ひき肉, 鶏皮(むね), 鶏皮(もも), 鶏軟骨, 焼き鳥缶詰
				その他の鳥肉	66	あいがも, あひる, うずら, かも皮なし, きじ皮なし, しちめんちょう皮なし, すずめ, はと皮なし, ほろほろちょう皮なし
		肉類(内臓)	23	肉類(内臓)	67	牛心臓, 牛肝臓, 牛じん臓, 牛第一胃/部位不明の牛モツ, 牛第二胃, 牛第三胃, 牛第四胃, 牛小腸, 牛大腸, 牛直腸, 牛子宮, 豚心臓, 豚肝臓, 豚じん蔵, 豚胃(ゆで), 豚小腸(ゆで), 豚大腸(ゆで), 豚子宮, レバーペースト, スモーカレバー, 鶏心臓, 鶏肝臓, 鶏筋胃, フォアグラ(ゆで)
		その他の肉類	24	鯨肉	68	くじら肉, くじらうねす, くじら本皮, くじらさらしくじら
				その他の肉・加工品	69	いなごつくだ煮, かえる, すっぽん, はちの子缶詰
卵類	12	卵類	25	卵類	70	うこっけい卵, うずら卵, うずら卵水煮缶詰, 鶏卵, ゆで卵, ポーチドエッグ, 鶏卵水煮缶詰, 加糖全卵, 乾燥全卵, 卵黄, ゆで卵黄, 加糖卵黄, 乾燥卵黄, 卵白, ゆで卵白, 乾燥卵白, たまご豆腐, 厚焼きたまご(砂糖入り), だし巻きたまご, ピータン
乳類	13	牛乳・乳製品	牛乳	71	ジャージー種生乳, ホルスタイン種生乳, 普通牛乳, 濃厚加工乳, 低脂肪加工乳, 脱脂乳液状乳	
				チーズ	72	エダムチーズ, エメンタールチーズ, カテージチーズ, カマンベールチーズ, クリームチーズ, ゴーダチーズ, チェダーチーズ, フチーズ, ブルーチーズ, プロセスチーズ, チーズスプレッド(ぬるチーズ)
			発酵乳・乳酸菌飲料	73	プレーンヨーグルト(全脂無糖ヨーグルト), 加糖ヨーグルト(脱脂加糖ヨーグルト), ヨーグルトドリンク, 乳酸菌飲料・乳製品, 乳酸菌飲料・殺菌乳製品・希釈タイプ, 非乳製品乳酸菌飲料	
			その他の乳製品	74	コーヒー乳飲料, フルーツ乳飲料, 全粉乳, 脱脂粉乳, 調製粉乳, 無糖練乳, 加糖練乳, クリーム(乳脂肪), クリーム(乳脂肪・植物性脂肪), クリーム(植物性脂肪), ホイップクリーム(乳脂肪), ホイップクリーム(乳脂肪・植物性脂肪), ホイップクリーム(植物性脂肪), コーヒーホワイトナー・液状(乳脂肪), コーヒーホワイトナー・液状(乳脂肪・植物性脂肪), コーヒーホワイトナー・液状(植物性脂肪), コーヒーホワイトナー・粉末状(乳脂肪), コーヒーホワイトナー・粉末状(植物性脂肪), アイスクリーム・高脂肪, アイスクリーム・普通脂肪, アイスミルク, ラクトアイス・普通脂肪, ラクトアイス・低脂肪, ソフトクリーム, シャーベット, チーズホエーパウダー	
				その他の乳類	75	母乳, やぎ乳

大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食 品 名
油脂類	14	油脂類	28	バター	76	有塩バター, 無塩バター, 発酵バター
				マーガリン	77	ソフトタイプマーガリン, ファットスプレッドマーガリン
				植物性油脂	78	オリーブ油, ごま油, 米ぬか油, サフラワー油, 大豆油, 調合油, とうもろこし油, なたね油, ひまわり油, 純実油, 落花生油
				動物性油脂	79	牛脂(ヘット), ラード(豚脂)
				その他の油脂	80	バーム油, バーム核油, やし油, ショートニング
菓子類	15	菓子類	29	和菓子類	81	甘納豆(あずき), 甘納豆(いんげんまめ), 甘納豆(えんどう), あん入り生八つ橋, 今川焼, ういろう, うぐいすもち, かしわもち, カステラ, かのこ, かるかん, きび団子, ぎゅうひ, きりざんしょ, きんぎょく糖, きんづば, 草もち, くし団子(あん), くし団子(しょうゆ), げっぺい, 桜もち(関東風), 桜もち(関西風), 大福もち, タルト, ちまき, ちゃつう, どら焼, ねりきり, カステラまんじゅう, くずざくら, くりまんじゅう, とうまんじゅう, 蒸しまんじゅう, あんまん, 肉まん, もなか, ゆべし, 練りようかん, 水ようかん, 蒸しようかん, あめ玉, 芋かりんとう, おこし, おのろけ豆, 黒かりんとう, 白かりんとう, ごかぼう, 炭酸せんべい, かわらせんべい, 卷きせんべい, ごま入り南部せんべい, しおがま, 中華風クッキー, ひなあられ(関東風), ひなあられ(関西風), 揚げせんべい, 甘辛せんべい, あられ, 塩せんべい, 衛生ポーロ, そばポーロ, 松風, 三島豆, 八つ橋, らくがん, 麦らくがん, もろこしらくがん, 小麦粉あられ
				ケーキ・ペストリー類	82	シュークリーム(エクレア), スポンジケーキ, ショートケーキ, デニッシュペストリー, イーストドーナツ, ケーキドーナツ, パイ皮, アップルパイ, ミートパイ, バターケーキ, ホットケーキ, カスタードクリーム入りワッフル, ジャム入りワッフル
				ビスケット類	83	ウエハース, オイルスプレークラッカー, ソーダクラッcker, サブレ, パフパイ, ハードビスケット, ソフトビスケット, プレッツェル, ロシアケーキ
				キャンデー類	84	キャラメル, 錠菓・果汁系, ゼリーキャンデー, ゼリービーンズ, チャイナマーブル, ドロップ, バタースコッチ, ブリットル・iri落花生入り, マシュマロ
				その他の菓子類	85	プリン・カスタードプディング, オレンジゼリー, コーヒーゼリー, ミルクゼリー, ワインゼリー, パパロア, コーンスナック, ポテトチップス, 成形ポテトチップス, カバーリングチョコレート, ホワイトチョコレート, ミルクチョコレート, マロングラッセ, 板ガム, 糖衣ガム, 風船ガム
嗜好飲料類	16	アルコール飲料	30	日本酒	86	清酒, 純米酒, 本醸造酒, 吟醸酒, 純米吟醸酒, 白酒
				ビール	87	淡色ビール, 黒ビール, スタウトビール, 発泡酒
				洋酒・その他	88	白ワイン, 赤ワイン, ロゼ(ワイン), 紹興酒, 35度しょううちゅう(甲類), 25度しょううちゅう(乙類), ウイスキー, ブランデー, ウオッカ, ジン, ラム, マオタイ酒, 梅酒, 合成清酒, 薬味酒, キュラソー, スイートワイン, ベバーミント, ベルモット甘口タイプ, ベルモット辛口タイプ
	16	その他の嗜好飲料	31	茶	89	玉露茶葉, 玉露(浸出液), 抹茶(粉末), せん茶茶葉, せん茶(浸出液), かまいり茶(浸出液), 番茶(浸出液), ほうじ茶(浸出液), 玄米茶(浸出液), ウーロン茶(浸出液), 紅茶茶葉, 紅茶(浸出液)
				コーヒー・ココア	90	コーヒー(ドリップ式, 浸出液), インスタントコーヒー(粉末), コーヒー飲料, ピュアココア(粉末), ミルクココア(粉末)
				その他の嗜好飲料	91	甘酒, 昆布茶(粉末), 炭酸飲料果実色(無果汁), コーラ, サイダー, 麦茶(浸出液)
調味料・香辛料類	17	調味料	32	ソース	92	ウスターソース, 中濃ソース, 濃厚(トンカツ)ソース
				しょうゆ	93	濃口しょうゆ, うす口しょうゆ, たまりしょうゆ, さいしこみしょうゆ, しろしょうゆ
				塩	94	食塩, 並塩, 精製塩
				マヨネーズ	95	マヨネーズ(全卵型), 卵黄型マヨネーズ
				味噌	96	甘みそ, 淡色辛みそ, 赤色辛みそ, 麦みそ, 豆みそ, 粉末淡色辛みそ, ベーストタイプ即席みそ本みりん, 本直しみりん, トウバンジャン, チリベッパーソース, ラー油, 穀物酢, 米酢, ワインビネガー, りんご果実酢, かつおだし, 昆布だし, かつお昆布だし, しいたけだし, 煮干だし, 鳥がらだし, 中華だし, 洋風だし, 固形コンソメ, 顆粒風味調味料, ストレートめんつゆ, 三倍濃厚めんつゆ, オイスター調味料(かき油), マーボー豆腐の素, ミートソース, トマトピューレー, トマトペースト, トマトケチャップ, トマトソース, チリソース, ノンオイル和風ドレッシング, フレンチドレッシング, サウザンアイランドドレッシング, カレールウ, ハヤシルウ, 酒かす, みりん風調味料
				その他の調味料	97	ゼラチン, オールスパイス, オニオンパウダー, 粉からし, 練りからし, マスター(練り・フレンチマスター), マスター(粒入り・荒挽きマスター), カレー粉, クローブ, 黒こしょう, 白こしょう, 混合こしょう, さんしょう, シナモン, 粉しょうが, おろしおしょうが, セージ, タイム, チリパウダー, とうがらし, ナツメグ, ガーリックパウダー, おろしにんにく, 粉末バジル, 乾燥バセリ, パプリカ, からし粉入り粉わさび, 練りわさび, 圧搾パン酵母, 乾燥パン酵母, ベーキングパウダー
	17	香辛料・その他	33	香辛料・その他	98	ゼラチン, オールスパイス, オニオンパウダー, 粉からし, 練りからし, マスター(練り・フレンチマスター), マスター(粒入り・荒挽きマスター), カレー粉, クローブ, 黒こしょう, 白こしょう, 混合こしょう, さんしょう, シナモン, 粉しょうが, おろしおしょうが, セージ, タイム, チリパウダー, とうがらし, ナツメグ, ガーリックパウダー, おろしにんにく, 粉末バジル, 乾燥バセリ, パプリカ, からし粉入り粉わさび, 練りわさび, 圧搾パン酵母, 乾燥パン酵母, ベーキングパウダー

職業分類表

番号	職業分類項目	仕事の種類
所得（賃金・給料、営業利益など）を伴う仕事についている方（内職、アルバイト、パートを含む）		
01	専門的・技術的職業従事者	研究者、技術者、医師、歯科医師、獣医師、薬剤師、保健師、助産師、看護師、臨床・衛生検査技師、歯科衛生士、栄養士、あんまマッサージ指圧師、はり師、きゅう師、柔道整復師、社会福祉専門職業従事者（保育士など）、法務従事者（裁判官、検察官、弁護士など）、公認会計士、税理士、教員、宗教家、文芸家、記者、編集者、美術家、写真家、デザイナー、イラストレーター、漫画家、音楽家、舞台芸術家、その他の専門的・技術的職業従事者（個人教師、職業スポーツ従事者など）
02	管理的職業従事者	管理的公務員（議会議員、知事、市長など）、会社・団体等役員、会社・団体等管理職員（工場長、支店長、駅長、会社課長など）、その他の管理的職業従事者
03	事務従事者	一般事務従事者（総務事務員、受付・案内事務員、秘書など）、会社事務従事者、外勤事務従事者（集金人など）、運輸・通信事務従事者、その他の事務従事者（速記者、タイピスト、キーパンチャー、電子計算機オペレーターなど）
04	販売従事者	商品販売従事者（小売店主、飲食店主、販売店員、商品仕入・販売外交員、商品仲介人など）、販売類似職業従事者（不動産仲介人、保険外交員、質屋店主・店員など）
05	サービス職業従事者	家庭生活支援サービス職業従事者（家政婦（夫）、家事手伝い、訪問介護員（ホームヘルパー）など）、生活衛生サービス職業従事者（理容師、美容師、クリーニング職など）、飲食物調理従事者、接客・給仕職業従事者、居住施設・ビル等管理人、その他のサービス職業従事者（旅行・観光案内人、物品一時預かり人など）
06	保安職業従事者	自衛官、警察官、看守、消防員、警備員など
07	農業作業者	農耕、養蚕、養鶏、養蜂、養畜、植木職、造園師など
08	林業作業者	育林、伐木・造材、集材・運材、製炭・製薪など
09	漁業作業者	漁労作業、海草・貝採取、漁労船の船長・航海士・機関長・機関士、水産養殖など
10	運輸・通信従事者	自動車運転者、鉄道・船舶・航空機運転従事者、その他の運輸従事者（車掌、鉄道輸送関連業務従事者、甲板員、船舶機関員、検車係など）、通信従事者（無線通信技術従事者、有線通信員、電話交換手、郵便・電報外務員など）
11	生産工程・労務作業者	製作業者〔金属材料、化学製品、窯業製品、土石製品、食料品、飲料・たばこ、衣服・繊維製品、木・竹・草・つる製品、パルプ・紙・紙製品、ゴム・プラスチック製品、革・革製品、その他〕、組立・修理作業者〔一般機械器具、電気機械器具、運送機械、計量計測機器・光学機械器具〕、金属加工作業者、金属溶接・溶断作業者、紡績作業者、印刷・製本作業者、ボイラーエンジニア、建設機械運転作業者、電気作業者、採掘作業者、とび職、鉄筋工、建設作業者、土木作業従事者、運搬労務作業者、その他の労務作業者（清掃員など）
上記（01～11）の仕事をされていない方		
12	家事従事者	一般家庭の主婦等日常家事に従事することを常態としている人
13	その他	無職（高齢・病気・障害などの理由による場合も含む）
14	保育園児	保育所へ通うことを常態としている幼児
15	幼稚園児	幼稚園へ通うことを常態としている幼児
16	その他の幼児	保育所や幼稚園に通っていない幼児
17	小学校低学年	小学1,2年生
18	小学校中学年	小学3,4年生
19	小学校高学年	小学5,6年生
20	中学生	中学1～3年生
21	その他の学生	高校生、大学生、大学院生、各種専門学校生など



統計法に基づく国
の統計調査です。調査
票情報の秘密の保護
に万全を期します。

平成27年国民健康・栄養調査
身体状況調査票

地区番号

						-		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

世帯番号

--	--

市郡番号

--

性別

	1 男	2 女
--	-----	-----

世帯員番号

--	--

年齢

(平成27年11月1日現在)

都道
府県

保健所

[身体計測]

(1) 身長
(1歳以上) [] . [] cm

(2) 体重
(1歳以上) [] . [] kg

(3) 腹囲
(6歳以上)
(ヘその高さ) [] . [] cm

計測方法

- 1 調査員が測定
2 被調査者が測定(自己申告)

(4) 血圧 (20歳以上)

1回目
収縮期(最高) 拡張期(最低)

[] mmHg [] mmHg

2回目
収縮期(最高) 拡張期(最低)

[] mmHg [] mmHg

(5) 血液検査実施の有無 (20歳以上)
(検査項目は裏面に記載)

- 1 有 2 無

--

[問診] (20歳以上)

(6) 現在、aからfの薬の使用の有無

- (a) 血圧を下げる薬 有・無
(b) 脈の乱れを治す薬 有・無
(c) インスリン注射または
血糖を下げる薬 有・無
(d) コレステロールを下げる薬 有・無
(e) 中性脂肪(トリグリセライド)
を下げる薬 有・無
(f) 貧血治療のための薬(鉄剤) 有・無

(7) これまでに医療機関や健診で糖尿病といわれた
ことの有無(「境界型である」、「糖尿病の気がある」、
「糖尿病になりかけている」、「血糖値が高い」などの
ようにいわれたことも含む)

1 有 2 無 → (8) ~

(7-1) 現在、糖尿病治療の有無(通院による
定期的な検査や生活習慣の改善指導を含む)

1 有 2 無

(8) 現在、医師等からの運動※禁止の有無

1 有 2 無

(9) 運動※習慣
(医師等から運動を禁止されている((8)で「1 有」と
回答した)者は記載不要)

(a) 1週間の運動日数 [] 日

(b) 運動を行う日の平均運動時間

[] 時間 [] 分

(c) 運動の継続年数

1 1年未満 2 1年以上

※運動とは、スポーツやフィットネスなどの健康・体力の
維持・増進を目的として、計画的・定期的に行うもの。

厚生労働省

血液検査項目

1	血色素量
2	ヘマトクリット値
3	赤血球数
4	白血球数
5	血小板数
6	血糖値
7	ヘモグロビンA _{1C}
8	総コレステロール
9	HDL-コレステロール
10	LDL-コレステロール
11	中性脂肪（トリグリセライド）
12	総たんぱく質
13	アルブミン
14	クレアチニン
15	血清鉄
16	TIBC（総鉄結合能）
17	AST（GOT）
18	ALT（GPT）
19	γ-GT（γ-GTP）
20	尿酸

<p style="text-align: center;"> 政府統計 統計法に基づく國の統計調査です。 調査実情等の秘密の保護に万全を期します。</p>	<p>平成27年国民健康・栄養調査</p> <p style="text-align: center;">栄養摂取状況調査票</p> <p>地区番号 <input type="text"/> - <input type="text"/></p> <p>市郡番号 <input type="text"/></p> <p>世帯番号 <input type="text"/></p> <p>調査日 平成27年 <input type="text"/>月<input type="text"/>日</p> <p>都道府県 _____ 保健所 _____</p> <p>調査員氏名 _____</p> <p>確認者氏名 _____</p> <p style="text-align: center;">厚生労働省</p>
---	---

I 世帯状況		II 食事状況					身体状況				
1. 世帯員番号	2. 氏名	3. 生年月日	4. 性別	5. 手当の経済状況	6. 妊娠・授乳	7. 仕事の種類	朝	昼	夕	1日の身体活動量(歩数) (20歳以上)	歩数の評価状況
01		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 <input type="text"/> 年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日	1 男 2 女	01	妊娠している <input type="checkbox"/> 週 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳している 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳していない 分娩後満6ヶ月以上で現在授乳している	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ (いぎれかに、レ印をつけて下さい)					
02		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 <input type="text"/> 年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日	1 男 2 女		妊娠している <input type="checkbox"/> 週 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳している 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳していない 分娩後満6ヶ月以上で現在授乳している	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ (いぎれかに、レ印をつけて下さい)					
03		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 <input type="text"/> 年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日	1 男 2 女		妊娠している <input type="checkbox"/> 週 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳している 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳していない 分娩後満6ヶ月以上で現在授乳している	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ (いぎれかに、レ印をつけて下さい)					
04		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 <input type="text"/> 年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日	1 男 2 女		妊娠している <input type="checkbox"/> 週 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳している 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳していない 分娩後満6ヶ月以上で現在授乳している	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ (いぎれかに、レ印をつけて下さい)					
05		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 <input type="text"/> 年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日	1 男 2 女		妊娠している <input type="checkbox"/> 週 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳している 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳していない 分娩後満6ヶ月以上で現在授乳している	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ (いぎれかに、レ印をつけて下さい)					
06		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 <input type="text"/> 年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日	1 男 2 女		妊娠している <input type="checkbox"/> 週 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳している 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳していない 分娩後満6ヶ月以上で現在授乳している	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ (いぎれかに、レ印をつけて下さい)					
07		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 <input type="text"/> 年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日	1 男 2 女		妊娠している <input type="checkbox"/> 週 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳している 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳していない 分娩後満6ヶ月以上で現在授乳している	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ (いぎれかに、レ印をつけて下さい)					
08		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 <input type="text"/> 年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日	1 男 2 女		妊娠している <input type="checkbox"/> 週 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳している 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳していない 分娩後満6ヶ月以上で現在授乳している	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ (いぎれかに、レ印をつけて下さい)					
09		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 <input type="text"/> 年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日	1 男 2 女		妊娠している <input type="checkbox"/> 週 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳している 分娩後満6ヶ月未満で現在授乳していない 分娩後満6ヶ月以上で現在授乳している	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ (いぎれかに、レ印をつけて下さい)					

※1 世帯主との親類

01 世帯主 05 祖父 09 祖母
02 世帯主の配偶者 06 祖の配偶者 10 父母姉妹
03 父の配偶者 07 世帯主の父母 11 その他の親族
04 子の配偶者 08 配偶者の父母 12 その他(親族以外)

世帯主の配偶者(夫又は妻)の祖父母・兄弟姉妹は
それぞれ「世帯主の配偶者」10 父母姉妹に含めます。
兄弟姉妹の配偶者は「配偶者の配偶者」10 父母姉妹に含めます。
「配偶者」12には、事業上と家庭として生活しているが、
婚姻届を提出していない場合も含みます。

- 1 -

- 2 -

朝食	昼食①	昼食②	夕食	間食	予備																																			
食物摂取状況調査																																								
<p>家族が食べたもの、飲んだもの(水以外)は全て記載して下さい (残した分があれば「残食分」に書いて下さい)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <th rowspan="2">料理名</th> <th rowspan="2">食品名</th> <th rowspan="2">使用量 (重量または 目安量と その単位)</th> <th colspan="9">その料理は、誰がどの割合で食べましたか? (残した分があれば「残食分」に書いて下さい)</th> </tr> <tr> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>残 食 分</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>残</td> </tr> </table>						料理名	食品名	使用量 (重量または 目安量と その単位)	その料理は、誰がどの割合で食べましたか? (残した分があれば「残食分」に書いて下さい)									氏 名	残 食 分				1	2	3	4	5	6	7	8	9	残								
料理名	食品名	使用量 (重量または 目安量と その単位)	その料理は、誰がどの割合で食べましたか? (残した分があれば「残食分」に書いて下さい)																																					
			氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	残 食 分																												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	残																												
太枠内のみご記入下さい																																								
<p>調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <th rowspan="2">料理・ 調理番号</th> <th rowspan="2">食品番号</th> <th rowspan="2">調 理 コ ード</th> <th colspan="9">摂取量 (左記の家庭記録欄の 使用量=廃棄量を記 入。外食場合は、 「人前」)</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>残</th> </tr> </table>						料理・ 調理番号	食品番号	調 理 コ ード	摂取量 (左記の家庭記録欄の 使用量=廃棄量を記 入。外食場合は、 「人前」)									1	2	3	4	5	6	7	8	9	残													
料理・ 調理番号	食品番号	調 理 コ ード	摂取量 (左記の家庭記録欄の 使用量=廃棄量を記 入。外食場合は、 「人前」)																																					
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	残																												

朝食	昼食①	昼食②	夕食	間食	予備																																			
食物摂取状況調査																																								
<p>家族が食べたもの、飲んだもの(水以外)は全て記載して下さい (残した分があれば「残食分」に書いて下さい)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <th rowspan="2">料理名</th> <th rowspan="2">食品名</th> <th rowspan="2">使用量 (重量または 目安量と その単位)</th> <th colspan="9">その料理は、誰がどの割合で食べましたか? (残した分があれば「残食分」に書いて下さい)</th> </tr> <tr> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>氏 名</th> <th>残 食 分</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>残</td> </tr> </table>						料理名	食品名	使用量 (重量または 目安量と その単位)	その料理は、誰がどの割合で食べましたか? (残した分があれば「残食分」に書いて下さい)									氏 名	残 食 分				1	2	3	4	5	6	7	8	9	残								
料理名	食品名	使用量 (重量または 目安量と その単位)	その料理は、誰がどの割合で食べましたか? (残した分があれば「残食分」に書いて下さい)																																					
			氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	氏 名	残 食 分																												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	残																												
太枠内のみご記入下さい																																								
<p>調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <th rowspan="2">料理・ 調理番号</th> <th rowspan="2">食品番号</th> <th rowspan="2">調 理 コ ード</th> <th colspan="9">摂取量 (左記の家庭記録欄の 使用量=廃棄量を記 入。外食場合は、 「人前」)</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>残</th> </tr> </table>						料理・ 調理番号	食品番号	調 理 コ ード	摂取量 (左記の家庭記録欄の 使用量=廃棄量を記 入。外食場合は、 「人前」)									1	2	3	4	5	6	7	8	9	残													
料理・ 調理番号	食品番号	調 理 コ ード	摂取量 (左記の家庭記録欄の 使用量=廃棄量を記 入。外食場合は、 「人前」)																																					
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	残																												



平成27年国民健康・栄養調査

生活習慣調査票

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 (平成27年11月1日現在)

都道府県 _____ 保健所 _____

厚 生 労 働 省

問1 あなたは、ふだん食品を購入する時に、栄養成分の表示を参考にしていますか。
あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

- 1いつもしている 3あまりしない
2時々している 4いつもしない

問2 あなたが、食品を購入する際の参考として、必要だと思う栄養成分表示はどれですか。あてはまる番号をすべてに○印をつけて下さい。

- | | |
|----------------|---------------|
| 1 エネルギー（熱量） | 7 コレステロール |
| 2 たんぱく質 | 8 糖類 |
| 3 脂質 | 9 食物繊維 |
| 4 炭水化物 | 10 ビタミン・ミネラル類 |
| 5 ナトリウム（食塩相当量） | 11 その他 |
| 6 飽和脂肪酸 | 12 特になし |

問3 あなたは、主食（ごはん、パン、麺類などの料理）、主菜（魚介類、肉類、卵類、大豆・大豆製品を主材料にした料理）、副菜（野菜類、海藻類、きのこ類を主材料にした料理）の3つを組み合わせて食べる事が1日に2回以上あるのは週に何回ありますか。あてはまる番号に○印をつけて下さい。

- 1 ほとんど毎日 → 問4へ
 2 週に4～5日
 3 週に2～3日
 4 ほとんどない

(問3-1) 主食、主菜、副菜のうち、組み合わせて食べられないのはどれですか。あてはまる番号をすべて選んで○印をつけて下さい。

- 1 主食 2 主菜 3 副菜

問4 あなたは、外食（飲食店での食事）をどのくらい利用していますか。
該当する番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

- 1 毎日2回以上 5 週1回
 2 毎日1回 6 週1回未満
 3 週4～6回 7 全く利用しない
 4 週2～3回

問5 あなたは、持ち帰りの弁当や惣菜をどのくらい利用していますか。
該当する番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

- | | |
|----------|-----------|
| 1 毎日2回以上 | 5 週1回 |
| 2 毎日1回 | 6 週1回未満 |
| 3 週4～6回 | 7 全く利用しない |
| 4 週2～3回 | |

問6 あなたの周辺に、次に示すような運動ができる場所はありますか。
それぞれの項目について、あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。
※周辺とは、自宅から徒歩、自転車、車でそれぞれ10分以内程度、あるいは通勤・通学路上にあって気軽に行けることを意味するものとします。

	1 ある	2 ない	3 わからない
ア 運動が行える公園	1	2	3
イ 安全な歩道や自転車道など	1	2	3
ウ 海岸、河原、山など	1	2	3
エ 体育館	1	2	3
オ プール	1	2	3
カ グランド、テニスコート、野球場など	1	2	3
キ スポーツジム、フィットネスクラブ	1	2	3
ク 地域センター、公民館など	1	2	3

問7 あなたの周辺に、運動ができる場所が整備されるとすれば、次のどれを望みますか。あてはまる番号をすべて選んで○印をつけて下さい。

※ここでいう運動とは、スポーツやトレーニングなどのような健康づくりや体力向上など、目的をもって余暇時間に行われる活動のことです。

- | | |
|------------------|---------------------|
| 1 運動が行える公園 | 6 グランド、テニスコート、野球場など |
| 2 安全な歩道や自転車道など | 7 スポーツジム、フィットネスクラブ |
| 3 整備された海岸、河原、山など | 8 地域センター、公民館など |
| 4 体育館 | 9 その他 |
| 5 プール | 10 特になし |

問8 ここ1ヶ月間、あなたの1日の平均睡眠時間はどのくらいでしたか。あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

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

問9 睡眠の質についておたずねします。あなたはこの1ヶ月間に、次のようなことが週3回以上ありましたか。あてはまる番号をすべて選んで○印をつけて下さい。

- 1 寝付き（布団に入つてから眠るまでに要する時間）に、いつもより時間がかかった
- 2 夜間、睡眠途中に目が覚めて困った
- 3 起きようとする時刻よりも早く目が覚め、それ以上眠れなかつた
- 4 睡眠時間が足りなかつた
- 5 睡眠全体の質に満足できなかつた
- 6 日中、眠気を感じた
- 7 上記1～6のようなことはなかつた

問10 あなたの睡眠の確保の妨げとなっていることは何ですか。あてはまる番号をすべて選んで○印を付けてください。

- | | |
|--------|-----------------------------|
| 1 仕事 | 6 通勤・通学の所要時間 |
| 2 家事 | 7 睡眠環境（音、照明など） |
| 3 育児 | 8 就寝前に携帯電話、メール、ゲームなどに熱中すること |
| 4 介護 | 9 その他 |
| 5 健康状態 | 10 特に困っていない |

- 3 -

問11 あなたが、自分の睡眠の確保のために必要なことは何ですか。最もあてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

- 1 積労時間の短縮
- 2 家事のサポート
- 3 育児のサポート
- 4 介護のサポート
- 5 健康状態の改善
- 6 通勤・通学時間の短縮
- 7 睡眠環境を整える
- 8 就寝前に携帯電話、メール、ゲームなどに熱中しない
- 9 その他
- 10 特にない

問12 あなたはたばこを吸いますか。あてはまる番号1つに○をつけて下さい。

- 1 毎日吸っている
2 時々吸う日がある
3 以前は吸っていたが、1ヶ月以上吸っていない
4 吸わない

(問12-1) あなたは通常、1日に何本たばこを吸いますか。
(「ときどき吸う方」は吸うときの1日の本数をお答え下さい。)

--	--	--

本

(問12-2)たばこをやめたいと思いますか。あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

- 1 やめたい
- 2 本数を減らしたい
- 3 やめたくない
- 4 わからない

(問12-3)身近に禁煙治療が受けられる医療機関がありますか。あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

- 1 ある
- 2 ない
- 3 わからない

- 4 -

問13 あなたはこの1ヶ月間に、自分以外の人が吸っていたたばこの煙を吸う機会（受動喫煙）がありましたか。次のアからコの場所について、あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

※学校、飲食店、遊技場などに勤務してて、その職場で受動喫煙があった場合は、「イ 職場」欄に記入して下さい。

	1. ほぼ毎日	2. 週に数回程度	3. 週に1回程度	4. 月に1回程度	5. 全くなかつた	6. 行かなかつた
ア 家庭	1	2	3	4	5	△
イ 職場	1	2	3	4	5	6
ウ 学校	1	2	3	4	5	6
エ 飲食店	1	2	3	4	5	6
オ 遊技場 (ゲームセンター、パチンコ、競馬場など)	1	2	3	4	5	6
カ 行政機関 (市役所、町村役場、公民館など)	1	2	3	4	5	6
キ 医療機関	1	2	3	4	5	6
ク 公共交通機関	1	2	3	4	5	6
ケ 路上	1	2	3	4	5	6
コ 子供が利用する屋外の空間 (公園、通学路など)	1	2	3	4	5	6

問14 あなたが、受動喫煙の防止対策が今よりも推進されることを望む場所はありますか。あてはまる番号をすべて選んで○印をつけて下さい。

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 家庭 | 6 行政機関
(市役所、町村役場、公民館など) |
| 2 職場 | 7 医療機関 |
| 3 学校 | 8 公共交通機関 |
| 4 飲食店 | 9 路上 |
| 5 遊技場
(ゲームセンター、パチンコ、競馬場など) | 10 子供が利用する屋外の空間
(公園、通学路など) |
| | 11 特にない |

- 5 -

問15 あなたは週に何日位お酒（清酒、焼酎、ビール、洋酒など）を飲みますか。あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

- 1 毎日
2 週5～6日
3 週3～4日
4 週1～2日
5 月に1～3日
6 ほとんど飲まない
7 やめた
8 飲まない（飲めない）

(問15-1) お酒を飲む日は1日あたり、どれくらいの量を飲みますか。
清酒に換算し、あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

- 1 1合（180ml）未満
- 2 1合以上2合（360ml）未満
- 3 2合以上3合（540ml）未満
- 4 3合以上4合（720ml）未満
- 5 4合以上5合（900ml）未満
- 6 5合（900ml）以上

清酒1合（180ml）は、次の量にほぼ相当します。
ビール・発泡酒中瓶1本（約500ml）、焼酎20度（135ml）、
焼酎25度（110ml）、焼酎35度（80ml）、チュウハイ7度（350ml）、
ウィスキーダブル1杯（60ml）、ワイン2杯（240ml）

- 6 -

問 16 飲酒の知識についておたずねします。「生活習慣病のリスクを高める飲酒量」とは、男女それぞれ1日平均でどのくらいだと思いますか。清酒に換算^{*}し、あてはまる番号をそれぞれ1つ選んで○印をつけて下さい。

^{*}清酒1合（180ml）は、次の量にほぼ相当します。
ビール・発泡酒中瓶1本（約500ml）、焼酎20度（135ml）、
焼酎25度（110ml）、焼酎35度（80ml）、チュウハイ7度（350ml）、
ウィスキーダブル1杯（60ml）、ワイン2杯（240ml）

ア 男性の場合

- | | |
|---------------|---------------|
| 1 1合（180ml）以上 | 1 1合（180ml）以上 |
| 2 2合（360ml）以上 | 2 2合（360ml）以上 |
| 3 3合（540ml）以上 | 3 3合（540ml）以上 |
| 4 4合（720ml）以上 | 4 4合（720ml）以上 |
| 5 5合（900ml）以上 | 5 5合（900ml）以上 |
| 6 わからない | 6 わからない |

イ 女性の場合

- | | |
|---------------|---------------|
| 1 1合（180ml）以上 | 1 1合（180ml）以上 |
| 2 2合（360ml）以上 | 2 2合（360ml）以上 |
| 3 3合（540ml）以上 | 3 3合（540ml）以上 |
| 4 4合（720ml）以上 | 4 4合（720ml）以上 |
| 5 5合（900ml）以上 | 5 5合（900ml）以上 |
| 6 わからない | 6 わからない |

問 17 自分の歯は何本ありますか。

※自分の歯には、親知らず、入れ歯、ブリッジ、インプラントは含まれません。
さし歯は含みます。親知らずを抜くと全部で28本が正常ですが、28本より多かったり少なかったりすることもあります。
0本の場合は、○と書いて下さい。

自分の歯は 本ある。

問 18 かんで食べるときの状態について、あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

- 1 何でもかんで食べることができる
- 2 一部かめない食べ物がある
- 3 かめない食べ物が多い
- 4 かんで食べることはできない

問 19 あなたの食べ方や食事中の様子についておたずねします。次のアからオの質問について、あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

	1. はい	2. いいえ
ア ゆっくりよくかんで食事をする	1	2
イ 半年前に比べて固いものが食べにくくなった	1	2
ウ お茶や汁物等でむせることがある	1	2
エ 口の渦きが気になる	1	2
オ 左右両方の奥歯でしっかりかみしめられる	1	2

問 20 あなたの住まいの地域についておたずねします。次のアからエの質問について、あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

	1. 強くそう思う	2. どちらかと いえばそう 思う	3. どちらとも いえない	4. どちらかと いえはそう 思わない	5. 全くそう思 わない
ア あなたのお住まいの地域の人々は、お互いに助け合っている	1	2	3	4	5
イ あなたのお住まいの地域の人々は、信頼できる	1	2	3	4	5
ウ あなたのお住まいの地域の人々は、お互いにあいさつをしている	1	2	3	4	5
エ あなたのお住まいの地域では、問題が生じた場合、人々は力を合わせて解決しようとする	1	2	3	4	5

ご協力ありがとうございました。