

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、国民の身体の状態、栄養素等摂取量及び生活習慣の状態を明らかにし、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 29 年国民生活基礎調査（約 2,000 単位区内の世帯約 6 万 1 千世帯及び世帯員約 15 万 1 千人）において設定された単位区から層化無作為抽出した 300 単位区内の全ての世帯及び世帯員で、平成 29 年 11 月 1 日現在で 1 歳以上の者とした。

以下の世帯及び世帯員は調査の対象からは除外した。

＜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
- ・世帯に不在の者（次に掲げる者）

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. 調査項目及び調査時期

（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。なお、年齢は、平成 29 年 11 月 1 日現在の年齢とした。

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（20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 糖尿病指摘の有無
- ⑦ 糖尿病治療の有無
- ⑧ 医師からの運動禁止の有無
- ⑨ 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

(キ) 四肢の筋肉量（60 歳以上）**イ. 栄養摂取状況調査票（1 歳以上）**

- (ア) 世帯状況：氏名，生年月日，性別，妊婦（週数）・授乳婦別，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
- (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〕

* 世帯の状況及び生活の様子については 60 歳以上

食生活，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 29 年は重点項目として，高齢者の健康・生活習慣の状況を把握した。

(2) 調査時期

平成 29 年 11 月中とした。

- ア. 身体状況調査：調査地区の実情を考慮して，最も高い参加率をあげ得る日時（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（平成 29 年 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 ～ 30 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測らせ、測定数値から差し引いた。
- (ウ) **腹囲**：立位でへ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に配慮した。
- (エ) **血圧**：測定機器…リバロッチ水銀血圧計を使用した。マンシエットは JIS 規格のものを使用した。

【血圧測定の場合】

- 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さけるようにした。
- 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、脱衣のうえ、マンシエットを巻いた。

【血圧測定（1回目）の手順】

- ①水銀血圧計を垂直に置く。
- ②マンシエ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エ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、マンシエ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、マンシエ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、マンシエットの中心位置が被調査者の心臓と同じ高さにした。
- ④触診法で収縮期血圧を推測し、いったんマンシエ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およ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、すぐさま減圧し、**【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エットを外し、完全に空気を抜いた。
- ②1～2分経ったら再びマンシエットを巻き付け、1回目のイ)～ケ)の手順にそって2回目を測定した。
- ③2回目の測定の際には、以下の二点に特に注意する。
 - 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測定方法は以下に示す。

検 査 項 目	測 定 方 法
血色素量	SLS - Hb 法（自動化法）
ヘマトクリット値	シースフロー DC 方式（自動化法）
赤血球数	シースフロー DC 方式（自動化法）
白血球数	半導体レーザー FCM 方式（自動化法）
血小板数	シースフロー DC 方式（自動化法）
血糖値	ヘキソキナーゼ UV 法
ヘモグロビン A1c	LA 法（ラテックス凝集法）
総コレステロール	コレステロール脱水素酵素法（UV 法）
HDL - コレステロール	直接法
LDL - コレステロール	直接法
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）
総たんぱく質	Biuret 法
アルブミン	BCP 改良法
クレアチニン	酵素法
血清鉄	ニトロソー PSAP 法
総鉄結合能（TIBC）	ニトロソー PSAP 法（計算法）
AST（GOT）	JSCC 標準化対応法
ALT（GPT）	JSCC 標準化対応法
γ - GT（ γ - GTP）	JSCC 標準化対応法
尿酸	酵素法（ウリカーゼ POD 法）

(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）を下げる薬を服用しているものを、服用「有」とした。
- ②糖尿病診断の有無…「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または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」と回答したものは、「運動習慣」には回答不要とし、「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
- ・運動を行う日の平均運動時間として、30分以上
- ・運動の継続期間として、1年以上

(キ) 四肢の筋肉量：マルチ周波数体組成計（製品コード：MC - 780A ポータブルタイプ）を使用し、ペースメーカー等、医用電気機器を装着している場合は測定しなかった。正確に測定するために、腕時計、ブレスレット類は外し、素足になり、手のひら、足の裏のゴミやホコリは、落としてから測定した。腕と脇、足の内側（内もも）が触れないように測定した。

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。

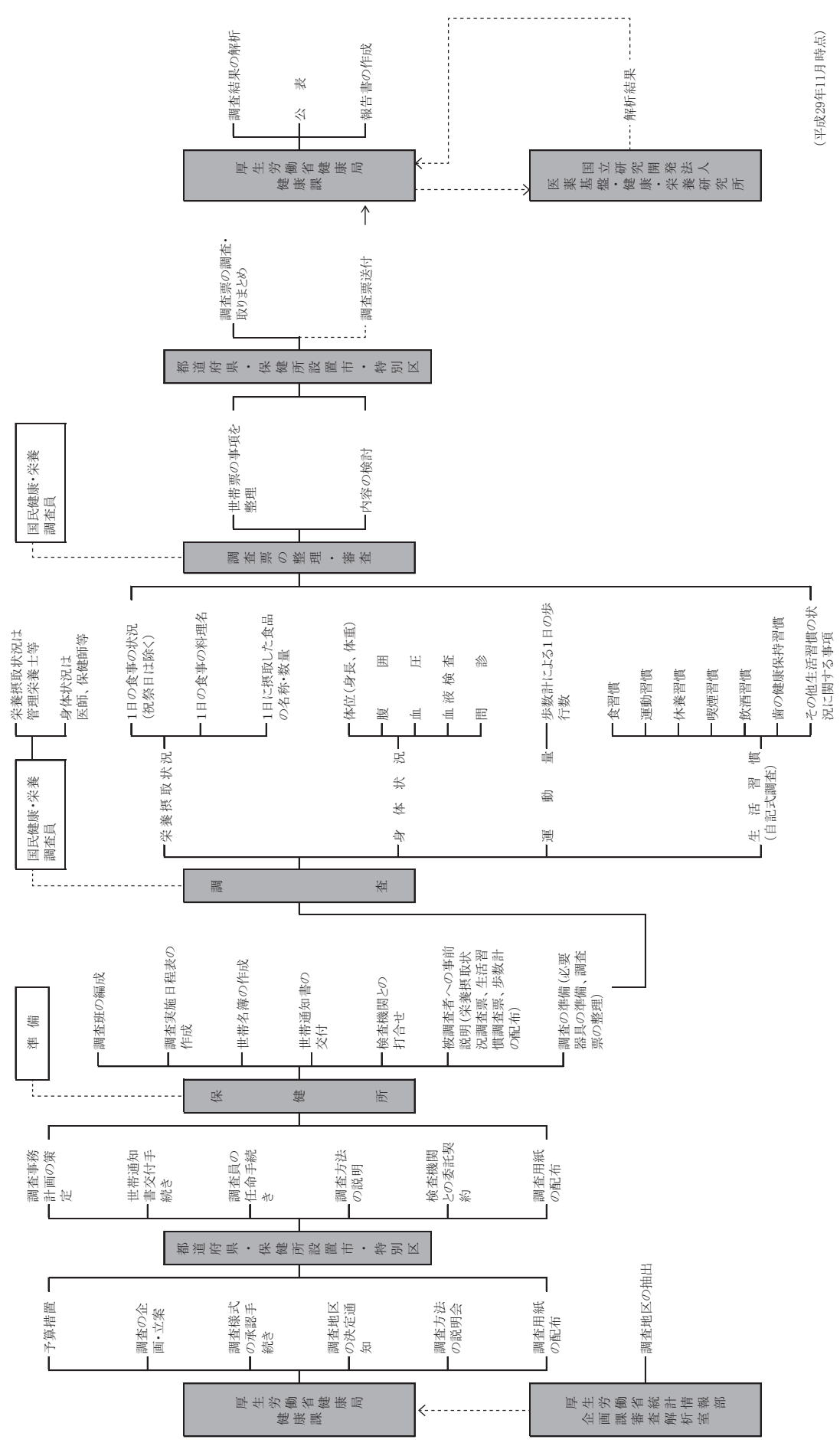
ウ. 生活習慣調査

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。

調査体制



(平成29年11月時点)

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）」「有意な増減はみられなかった」などについては，統計学的な検定（両側有意水準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

基本項目における10年間の年次推移に関しては，「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，各年次の平均値又は割合と標準誤差を用いて，joinpoint regression^{*2}で検定を行った。65歳以上の低栄養傾向（BMI20以下）の者の割合の10年間の年次推移に関しては，「平成22年国勢調査による基準人口（65－74歳，75－84歳，85歳以上の3区分）」を用いて年齢調整値を算出^{*1}し，各年次の割合と標準誤差を用いて，joinpoint regression^{*2}で検定を行った。

なお，平成24年及び28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た。

（2）年次比較に関する分析

基本項目における年次比較に関する傾向性の検定には，重回帰分析を用いて年齢調整（20－29歳，30－39歳，40－49歳，50－59歳，60－69歳，70歳以上の6区分）を行った。

（3）群間比較に関する分析

割合の比較に関する項目は，カイ二乗検定又はFisherの正確確率検定，平均値の比較に関する項目は，対応のないt検定を行った。3群間の平均値の傾向性の検定には，単回帰分析を用いた。骨格筋指数に関する傾向性の検定には，重回帰分析を用いて年齢調整（60－64歳，65－74歳，75歳以上の3区分）を行った。

結果の概要の第一部は，高齢者（65歳以上。ただし，四肢の筋肉量の状況に関する項目は60歳以上を対象とした。）の健康・生活習慣の状況を中心に取りまとめたが，一部の項目については，参考として，20歳以上の各年齢階級の結果も掲載した。

*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/eiyou/dl/h24-houkoku.pdf>)

平成 28 年国民健康・栄養調査結果報告

(<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou/dl/h28-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・栄養研究所が行った。
調査対象世帯数、調査実施世帯数は、次のとおりであった。

調査対象世帯数	調査実施世帯数 [*]
5,149	3,076

※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
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

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	
	血液検査		四肢の筋肉量		歩数測定							
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
総 数	6,007	100.0	2,924	100.0	1,833	100.0	6,962	100.0	5,399	100.0	6,598	100.0
1-6 歳	301	5.0	-	-	-	-	373	5.4	-	-	-	-
7-14 歳	375	6.2	-	-	-	-	512	7.4	-	-	-	-
15-19 歳	225	3.7	-	-	-	-	283	4.1	-	-	-	-
20-29 歳	331	5.5	124	4.2	-	-	418	6.0	375	6.9	496	7.5
30-39 歳	545	9.1	248	8.5	-	-	639	9.2	590	10.9	729	11.0
40-49 歳	819	13.6	382	13.1	-	-	978	14.0	921	17.1	1,127	17.1
50-59 歳	749	12.5	416	14.2	-	-	864	12.4	825	15.3	987	15.0
60-69 歳	1,085	18.1	713	24.4	738	40.3	1,186	17.0	1,143	21.2	1,331	20.2
70-79 歳	1,084	18.0	741	25.3	786	42.9	1,149	16.5	1,072	19.9	1,282	19.4
80 歳以上	493	8.2	300	10.3	309	16.9	560	8.0	473	8.8	646	9.8
(再掲) 65-74 歳	1,210	20.1	802	27.4	850	46.4	1,287	18.5	1,221	22.6	1,440	21.8
(再掲) 75 歳以上	964	16.0	634	21.7	660	36.0	1,071	15.4	941	17.4	1,212	18.4

男性	身体状況調査						栄養摂取状況調査				生活習慣調査	
	血液検査		四肢の筋肉量		歩数測定							
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
総 数	2,798	100.0	1,213	100.0	829	100.0	3,319	100.0	2,510	100.0	3,115	100.0
1-6 歳	153	5.5	-	-	-	-	197	5.9	-	-	-	-
7-14 歳	185	6.6	-	-	-	-	267	8.0	-	-	-	-
15-19 歳	110	3.9	-	-	-	-	141	4.2	-	-	-	-
20-29 歳	166	5.9	58	4.8	-	-	219	6.6	195	7.8	259	8.3
30-39 歳	260	9.3	90	7.4	-	-	322	9.7	290	11.6	366	11.7
40-49 歳	378	13.5	123	10.1	-	-	461	13.9	433	17.3	541	17.4
50-59 歳	342	12.2	159	13.1	-	-	392	11.8	367	14.6	463	14.9
60-69 歳	505	18.0	321	26.5	337	40.7	566	17.1	541	21.6	632	20.3
70-79 歳	484	17.3	325	26.8	346	41.7	516	15.5	484	19.3	581	18.7
80 歳以上	215	7.7	137	11.3	146	17.6	238	7.2	200	8.0	273	8.8
(再掲) 65-74 歳	551	19.7	361	29.8	378	45.6	585	17.6	562	22.4	663	21.3
(再掲) 75 歳以上	429	15.3	284	23.4	306	36.9	476	14.3	412	16.4	533	17.1

女性	身体状況調査						栄養摂取状況調査				生活習慣調査	
	血液検査		四肢の筋肉量		歩数測定							
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
総 数	3,209	100.0	1,711	100.0	1,004	100.0	3,643	100.0	2,889	100.0	3,483	100.0
1-6 歳	148	4.6	-	-	-	-	176	4.8	-	-	-	-
7-14 歳	190	5.9	-	-	-	-	245	6.7	-	-	-	-
15-19 歳	115	3.6	-	-	-	-	142	3.9	-	-	-	-
20-29 歳	165	5.1	66	3.9	-	-	199	5.5	180	6.2	237	6.8
30-39 歳	285	8.9	158	9.2	-	-	317	8.7	300	10.4	363	10.4
40-49 歳	441	13.7	259	15.1	-	-	517	14.2	488	16.9	586	16.8
50-59 歳	407	12.7	257	15.0	-	-	472	13.0	458	15.9	524	15.0
60-69 歳	580	18.1	392	22.9	401	39.9	620	17.0	602	20.8	699	20.1
70-79 歳	600	18.7	416	24.3	440	43.8	633	17.4	588	20.4	701	20.1
80 歳以上	278	8.7	163	9.5	163	16.2	322	8.8	273	9.4	373	10.7
(再掲) 65-74 歳	659	20.5	441	25.8	472	47.0	702	19.3	659	22.8	777	22.3
(再掲) 75 歳以上	535	16.7	350	20.5	354	35.3	595	16.3	529	18.3	679	19.5

※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
6,962	309	601	1,695	467	379	954	864	136	476	264	484	333

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	6,962	688	274	629	300	479	83	182
男性	3,319	339	241	236	147	145	80	122
女性	3,643	349	33	393	153	334	3	60

	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	4	9	116	594	1,278	1,089	153	113
男性	4	7	108	441	85	715	84	60
女性	0	2	8	153	1,193	374	69	53

	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	78	113	144	129	185	320	2
男性	37	61	79	63	98	165	2
女性	41	52	65	66	87	155	0

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「わかめ（乾燥水戻し）」など，「嗜好飲料類」の「茶葉」は「せん茶（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）。

エ. 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

オ. 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。

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

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）

6 ～ 14 歳における肥満度は、年齢別、身長別標準体重（学校保健統計調査方式による区分）から判定した。

学校保健統計調査方式による肥満度判定は下記のとおりである。

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

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

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

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, 血圧, 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	血圧	血糖
基準	・ <u>HDL コレステロール値</u> <u>40mg/dL 未満</u>	・ 収縮期血圧値 130mmHg 以上 ・ 拡張期血圧値 85mmHg 以上	・ <u>ヘモグロビン A1c (NGSP) 値</u> <u>6.0% 以上</u>
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	・ 血圧を下げる薬服用	・ 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”の判定

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（7）（c）及び（8）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（8－1）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) 骨格筋指数の算出

骨格筋指数（skeletal muscle mass index：SMI）は四肢除脂肪量（ALM）（kg）／（身長（m））²で算出した。

(10) 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、陸稲玄米、陸稲半つき米、陸稲七分つき米、陸稲精白米、陸稲玄米めし、陸稲半つき米めし、陸稲七分つき米めし、陸稲精白米めし
				米加工品	2	アルファ化米、おにぎり、焼きおにぎり、きりたんぼ、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	2	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
				菓子パン類	5	あんパン、クリームパン、ジャムパン、チョココロネ
				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
				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、ビザクラスト、生パン粉、半生パン粉、乾燥パン粉
		その他の穀類・加工品	3	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
				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
				その他の穀類	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
				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
		でんぶん・加工品	5	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、コーンスターチ、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、和三盆糖、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、氷砂糖、コーヒースーガー、パウダースーガー、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、豆腐揚げ、蒸し豆腐竹輪、焼き豆腐竹輪
				油揚げ類	20	生揚げ、油揚げ、がんもどき
				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）
				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
		その他の豆・加工品	8	その他の豆・加工品	23	乾燥あずき、ゆであずき、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、グリーンピース（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、乾燥たけあずき、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、カシューナッツ（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、ココナッツパウダー、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）、ブラジルナッツ（フライ味付け）、ヘーゼルナッツ（フライ味付け）、ペカン（フライ味付け）、マカダミアナッツ（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）、バターピーナッツ、ピーナッツバター、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	緑黄色野菜	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）、エンダイブ、トウモロコシ、さやえんどう、さやえんどう（ゆで）、おおさかしりな、おおさかしりな（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、ぎょうじゃにんにく、きょうな、きょうな（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、じゅうろくさざげ、じゅうろくさざげ（ゆで）、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、茎にんにく、茎にんにく（ゆで）、葉ねぎ、こねぎ、野沢菜、のびる、パクチオイ、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）
		その他の野菜	11	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）
				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、グリーンピース、グリーンピース（ゆで）、グリーンピース（冷凍）、グリーンピース水煮缶詰、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、葉しょうが、しょうが、しろうり、ずいき、ずいき（ゆで）、干しずいき、干しずいき（ゆで）、すぐきな根、ズッキーニ、セロリー、ぜんまい、ぜんまい（ゆで）、干しぜんまい、干しぜんまい（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）、にんにく、根深ねぎ、はつか大根、はやととり、ビート、ビート（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	おおさかしりな・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・べつたら漬、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、はやととり・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、さんぽうかん、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（ざぼん漬）、ぼんかん、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
				その他の生果	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、干しいちじく、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、ドライブルー、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、パパイア、未熟パパイア、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、マンガスチン、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、ライチー、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、パッションフルーツ果汁、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）、えのきたけ味付け缶詰、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、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、干しえごのり、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）
				たい、かれい類	50	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）、いばだい、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）、すけとうだら、すけとうだら・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

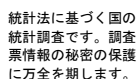
大分類	大分類番号	中分類	中分類番号	小分類	小分類番号	食 品 名
魚介類	10	生魚介類	19	まぐろ、かじき類	51	くろかじき、まかじき、めかじき、春かつお、秋かつお、そうだかつお、かつお（なまり節：蒸しかつお）、きはだまぐろ、くろまぐろ・赤身、くろまぐろ・脂身、びんなが、みなみまぐろ・赤身、みなみまぐろ・脂身、めじまぐろ、めばちまぐろ
				その他の生魚	52	あいなめ、あなご、あなご（蒸し）、あまご養殖、あゆ天然、あゆ天然（焼き）、あゆ内臓、あゆ内臓（焼き）、あゆ養殖、あゆ養殖（焼き）、あゆ養殖 内臓、あゆ養殖 内臓（焼き）、アラスカめぬけ、あんこう、あんこう（きも・肝：内臓）、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、あぶらつのぞめ、よしきりぞめ、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、ほうほう、ホキ、ほっけ、ぼら、ほんもろこ、マジェランあいなめ、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）、ちようせんはまぐり、ほたてが、ほたてが（水煮）、ほたて貝柱、ほっきが、みるがい水管、うに
				いか、たこ類	54	あかい、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、がどみ、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	20	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、酒盗）、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）、からふとししゃも（生干し）、からふとししゃも（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）
				魚介（缶詰）	57	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、トップシエル味付け缶詰、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), 牛サーロイン赤肉 (輸入牛), 牛ばら (輸入牛), 牛もも (輸入牛), 牛もも皮下脂肪なし (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, 牛味付け缶詰, ビーフジャーキー, スモークタン
				豚肉	62	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), 豚もも皮下脂肪なし (ゆで), 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), 豚ひき肉, 豚舌, 豚足ゆで, 豚軟骨ゆで
				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, ボロニアソーセージ, 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, 豚じん臓, 豚胃 (ゆで), 豚小腸 (ゆで), 豚大腸 (ゆで), 豚子宮, レバーペースト, スモークレバー, 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	いなごつくど煮, かえる, すっぽん, はちの子缶詰
		卵類	12	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, ビータン
乳類	13	牛乳・乳製品	26	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, 粉チーズ, 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・粉末状 (植物性脂肪), アイスクリューム・高脂肪, アイスクリューム・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	27	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、ファットスブレッドマーガリン
				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、綿実油、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	パーム油、パーム核油、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、きんつば、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、巻きせんべい、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、衛生ボーロ、そばボーロ、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・パストリー類	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、イーストドーナッツ、ケーキドーナッツ、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、オイルスブレックラッカー、ソーダクラッカー、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・いり落花生入り、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、パバロア、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
		その他の嗜好飲料	31	洋酒・その他	88	白ワイン、赤ワイン、ロゼ（ワイン）、紹興酒、35度しょうちゅう（甲類）、25度しょうちゅう（乙類）、ウイスキー、ブランデー、ウォッカ、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、ペパーミント、ベルモット甘口タイプ、ベルモット辛口タイプ
				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、ビュアココア（粉末）、ミルクココア（粉末）
調味料・香辛料類	17	調味料	32	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）
				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
		香辛料・その他	33	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、ペーストタイプ即席みそ
				その他の調味料	97	本みりん、本直しみりん、トウバンジャン、チリペッパーソース、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、煮干しだし、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、オイスターソース（かき油）、マーボー豆腐の素、ミートソース、トマトビュレー、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
				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、マスタード（練り・フレンチマスタード）、マスタード（粒入り・荒挽きマスタード）、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、乾燥パセリ、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	農耕、養蚕、養鶏、養蜂、養畜、植木職、造園師など
08	林業作業	育林、伐木・造材、集材・運材、製炭・製薪など
09	漁業作業	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	製造作業 [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・修理事業 [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、紡績作業、印刷・製本作業、ボイラー工、建設機械運転作業、電気作業、採掘作業、とび職、鉄筋工、建設作業、土木作業従事者、運搬労務作業、その他の労務作業（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



身体狀況調查票

(平成29年11月1日現在)

保健所

[問診] (20歳以上)

× × × × × ×

1 1 年未滿 2 1 年以上

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A1c
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

筋肉量測定項目

1	四肢の筋肉量
---	--------



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29年国民健康・栄養調査

栄養摂取状況調査票

地区番号 -

市郡番号

世帯番号

調査日 平成29年 月 日

都道府県 保健所

調査員氏名

確認者氏名

厚生労働省

I 世帯状況・II 食事状況 「栄養摂取状況調査票の書き方」に沿って、記入してください。

世帯員 番号	2. 氏名	3. 生年月日	4. 性別	5. 妊娠・授乳
01		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 年 月 日	1 男 2 女	1 妊娠している 週 2 分娩後満6か月未満で現在授乳している 3 分娩後満6か月未満で現在授乳していない 4 分娩後満6か月以上で現在授乳している
02		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 年 月 日	1 男 2 女	1 妊娠している 週 2 分娩後満6か月未満で現在授乳している 3 分娩後満6か月未満で現在授乳していない 4 分娩後満6か月以上で現在授乳している
03		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 年 月 日	1 男 2 女	1 妊娠している 週 2 分娩後満6か月未満で現在授乳している 3 分娩後満6か月未満で現在授乳していない 4 分娩後満6か月以上で現在授乳している
04		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 年 月 日	1 男 2 女	1 妊娠している 週 2 分娩後満6か月未満で現在授乳している 3 分娩後満6か月未満で現在授乳していない 4 分娩後満6か月以上で現在授乳している
05		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 年 月 日	1 男 2 女	1 妊娠している 週 2 分娩後満6か月未満で現在授乳している 3 分娩後満6か月未満で現在授乳していない 4 分娩後満6か月以上で現在授乳している
06		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 年 月 日	1 男 2 女	1 妊娠している 週 2 分娩後満6か月未満で現在授乳している 3 分娩後満6か月未満で現在授乳していない 4 分娩後満6か月以上で現在授乳している
07		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 年 月 日	1 男 2 女	1 妊娠している 週 2 分娩後満6か月未満で現在授乳している 3 分娩後満6か月未満で現在授乳していない 4 分娩後満6か月以上で現在授乳している
08		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 年 月 日	1 男 2 女	1 妊娠している 週 2 分娩後満6か月未満で現在授乳している 3 分娩後満6か月未満で現在授乳していない 4 分娩後満6か月以上で現在授乳している
09		1 明治 2 大正 3 昭和 4 平成 年 月 日	1 男 2 女	1 妊娠している 週 2 分娩後満6か月未満で現在授乳している 3 分娩後満6か月未満で現在授乳していない 4 分娩後満6か月以上で現在授乳している

6. 仕事の 種類	II 食事状況			身体状況	
	朝	昼	夕	1日の身体活動量(歩数) (20歳以上)	歩数計の読取状況 朝起きてから 寝るまで、ほぼずっと着けていまし たか。(入浴、水泳中などを除く)
					はい いいえ (いづれかに、レ印をつけて下さい)
					はい いいえ (いづれかに、レ印をつけて下さい)
					はい いいえ (いづれかに、レ印をつけて下さい)
					はい いいえ (いづれかに、レ印をつけて下さい)
					はい いいえ (いづれかに、レ印をつけて下さい)
					はい いいえ (いづれかに、レ印をつけて下さい)
					はい いいえ (いづれかに、レ印をつけて下さい)
					はい いいえ (いづれかに、レ印をつけて下さい)
					はい いいえ (いづれかに、レ印をつけて下さい)

朝食

昼食①

昼食②

夕食

間食

予備

食物摂取状況調査

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

料理名

食品名

使用量
(重量または
目安量と
その単位)

廃棄量

氏名

氏名

氏名

氏名

氏名

氏名

氏名

氏名

残
食
分

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)

1

2

3

4

5

6

7

8

9

残

太枠内のみご記入下さい

1

調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)

料理・食品番号

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。外食の場合は、
「人前」)

案 分 比 率

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

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

料理名

食品名

使用量
(重量または
目安量と
その単位)

廃棄量

氏名

氏名

氏名

氏名

氏名

氏名

氏名

氏名

残
食
分

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)

1

2

3

4

5

6

7

8

9

残

太枠内のみご記入下さい

2-1

調査員記入欄(ここには、記入しないで下さい)

料理・食品番号

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。外食の場合は、
「人前」)

案 分 比 率

1

2

3

4

5

6

7

8

9

残



平成29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29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、この1ヶ月間に、次のアからケの食べ物をどのくらいの頻度で食べましたか。それぞれあてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

	1. 毎日2回以上	2. 毎日1回	3. 週4～6回	4. 週2～3回	5. 週1回	6. 週1回未満	7. 食べなかった
ア ごはん	1	2	3	4	5	6	7
イ パン	1	2	3	4	5	6	7
ウ 麺類	1	2	3	4	5	6	7
エ 肉	1	2	3	4	5	6	7
オ 魚	1	2	3	4	5	6	7
カ 卵	1	2	3	4	5	6	7
キ 大豆・大豆製品	1	2	3	4	5	6	7
ク 緑黄色野菜	1	2	3	4	5	6	7
ケ その他の野菜	1	2	3	4	5	6	7

問2 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3 ここ1ヶ月間、あなたは睡眠で休養が充分とれていますか。あてはまる番号を1つ選んで○印をつけて下さい。

- 1 充分とれている
- 2 まあまあとれている
- 3 あまりとれていない
- 4 まったくとれていない

- 1 -

問4 あなたはたばこを吸いますか。あてはまる番号1つに○印をつけて下さい。

- 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4-1) 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4-2) 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5 あなたはこの1ヶ月間に、自分以外の人(受動喫煙)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(すべての場所について、それぞれあてはまる番号を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いて、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. 全くなかった	6. 行かなかった
ア 家庭	1	2	3	4	5	6
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、遊馬場など)	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

- 2 -

問6 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6で1、2、3、4、5と答えた方にお聞きます。)

(問6-1) 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(アルコール度数15度・180ml)は、次の量にほぼ相当します。
ビール中瓶1本(同5度・500ml)、焼酎0.6合(同25度・約110ml)、
ワイン1/4本(同14度・約180ml)、ウイスキーダブル1杯(同43度・60ml)、
缶チューハイ1.5缶(同5度・約520ml)

- 3 -

問 7 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、インプラントは含みません。
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、0と書いて下さい。

自分の歯は 本ある。

問 8 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 9 ふだん 1 日の仕事、家事、移動（通勤）などで、次のアからウの時
間はどれくらいですか。それぞれあてはまる番号を 1 つ選んで○印を
つけて下さい。

ア 座っている時間

1. 3 時間未満 2. 3 時間以上 8 時間未満 3. 8 時間以上

イ 歩いたり立っている時間

1. 1 時間未満 2. 1 時間以上 3 時間未満 3. 3 時間以上

ウ 荷物運搬などの肉体労働をしている時間

1. 1 時間未満 2. 1 時間以上 3. 肉体労働はしていない

60 歳未満の方は質問終了です。

60 歳以上の方は次のページの質問にも続けてお答えください。

- 4 -

問 10 あなたの世帯についておたずねします。あなたが同居している方
は、あなたを含めて何人ですか。

- 1 1 人 問 11 へ
2 2 人以上

（問 10－1）同居している方に 60 歳未満の方はいますか。

- 1 はい
2 いいえ

問 11 あなたの生活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、それぞれあてはまる番号を 1 つ選んで○印をつけて下
さい。

ア 週に 1 回以上は外出していますか	1. はい	2. いいえ
イ 椅子に座った状態から何もつかまらずに立ち上がっていますか	1. はい	2. いいえ
ウ 日用品の買い物をしていますか （電話やインターネットによる注文のみは含みません）	1. はい	2. いいえ
エ 食事の準備をしていますか	1. はい	2. いいえ
オ お茶や汁物等でむせることがありますか	1. はい	2. いいえ

ご協力ありがとうございました。

- 5 -