

栄養施策の動向について



厚生労働省健康局健康課
栄養指導室

栄養対策について

※()内は、平成28年度予算額

1. 科学的根拠に基づく基準等の整備

242百万円 (342百万円)

- 国民健康・栄養調査の実施 <予算:195百万円(297百万円)>
- 地域高齢者の栄養管理支援等 <予算:20百万円(15百万円)>
- 健康日本21(第二次)分析評価事業の実施 <予算:27百万円(30百万円).
委託先:国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所>

2. 管理栄養士等の養成・育成

74百万円 (67百万円)

- 実践領域での高度な人材育成の支援 <予算:10百万円(20百万円)、委託先:(公社)日本栄養士会>
- 教育養成のためのモデル・コアカリキュラムの検討 <予算:10百万円(0)、委託先:日本栄養改善学会>
- 管理栄養士国家試験の運営、管理栄養士等の資質確保 <予算:54百万円(47百万円)>

3. 地域における栄養指導の充実

67百万円 (77百万円)

- 栄養ケア活動支援整備事業の実施 <予算:30百万円(40百万円)
補助先:民間団体(公募) 平成28年度事業採択数:6事業>
- 糖尿病予防戦略事業の実施 <予算:37百万円(37百万円) 補助先:都道府県等 平成28年度内示数:49自治体>

1. 科学的根拠に基づく基準等の整備

国民健康・栄養調査の実施

【平成29年度予算 195百万円】

平成29年～32年国民健康・栄養調査 調査計画

国民健康・栄養調査企画解析検討会(平成28年2月23日)において決定

調査項目		調査テーマ			
		H29	H30	H31	H32 大規模年
身体状況	身体計測	高齢者の健康・生活習慣に関する実態把握	所得等社会経済的状況	社会環境	地域格差
	問診				
	血圧				
	血液検査				
栄養・食生活					
身体活動・運動					
休養					
喫煙					
飲酒					
歯の健康					
その他(高齢者、所得等)					

詳細については下記URL掲載の資料より、資料4をご参照ください。

(URL : <http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-10901000-Kenkoukyoku-Soumuka/0000113289.pdf>)

平成29年国民健康・栄養調査の概要等

健康日本21(第二次)の高齢者の健康における効果的な施策推進のための基礎資料を得るため、高齢者の健康・生活習慣に関する実態把握を行う。

【背景】

- 高齢者の虚弱(フレイル等)は、健康寿命の延伸を図る上で今後ますます重要となる健康課題である。
- 「経済財政運営と改革の基本方針2016(平成28年6月2日閣議決定)」及び「保健医療2035」においても、フレイル対策の推進や予防的介入の強化を目指している。
- 健康日本21(第二次)では、高齢者の低栄養に関する目標項目(低栄養傾向(BMI20以下)の高齢者の割合の増加の抑制)を設定している。

【調査の概要】

〈調査時期〉 平成29年11月

〈調査客体〉 約6,000世帯、約15,000人

〈調査項目〉

- 1) 身体状況調査票(身長、体重、腹囲、血圧測定、筋肉量測定、血液検査等)
- 2) 栄養摂取状況調査票(食品摂取量、栄養素等摂取量、食事状況(欠食・外食等))
- 3) 生活習慣調査票(食生活、身体活動・運動、休養(睡眠)、喫煙等に関する生活習慣全般を把握)
※高齢者の生活習慣の実態把握に関する項目の追加を検討

※国民健康・栄養調査の詳細な分析・評価結果について、以下URLに随時掲載予定

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/kenkounippon21/zoushinkeikaku/todoufukun.html

【背景】

- 配食市場規模は2009年度から2014年度の6年間で、1.8倍強拡大している。
- 高齢者世帯数の増加や、医療・介護の在宅化等の流れを受けて、適切な栄養管理体制に基づく配食サービスの更なる普及が見込まれる。

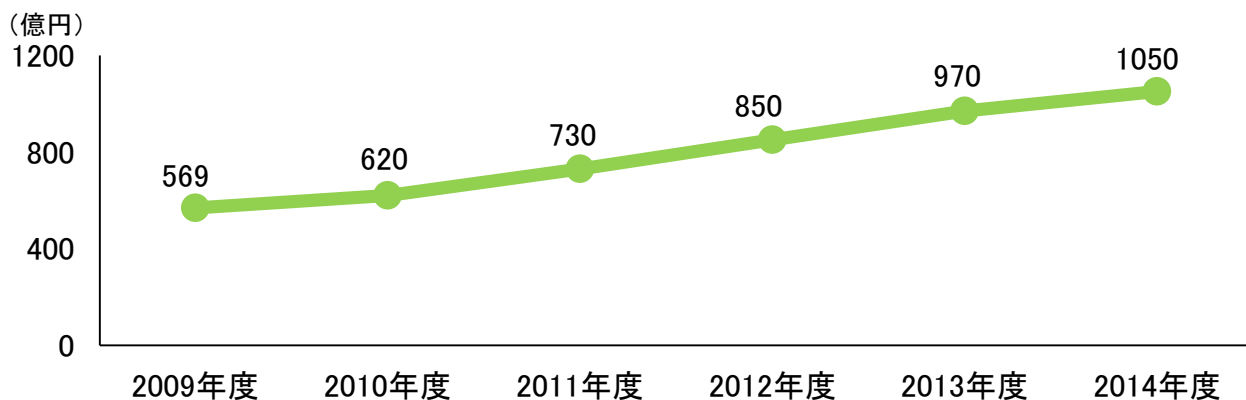
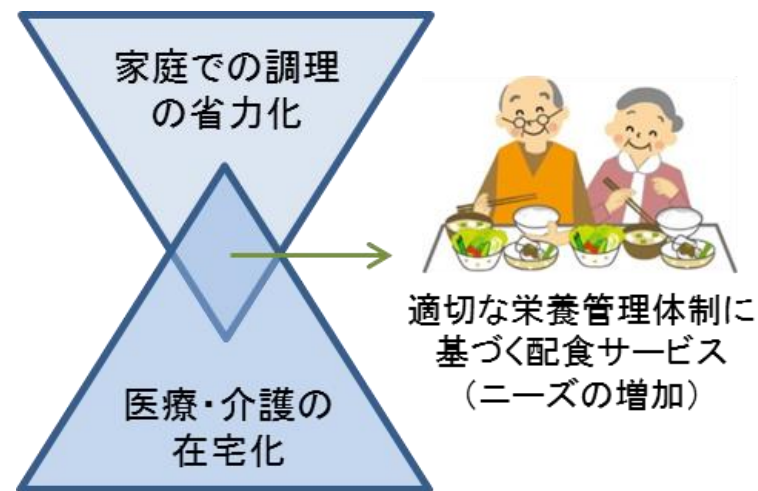


図 配食市場規模

資料：株式会社矢野経済研究所「メディカル給食・在宅配食サービス市場に関する調査結果2015」より健康局健康課栄養指導室で作成



〈平成28年度〉

配食事業者における栄養管理体制等の在り方を検討するために「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理の在り方検討会」を立ち上げ、その中でガイドラインを策定する。

〈平成29年度〉

ガイドラインを踏まえた配食サービスの利活用の促進に向けて、配食事業者向けと配食利用者向けの支援ツールを作成し、その支援ツールを広く公表する仕組みを整備する。

地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理の在り方検討会 報告書と今後の展開について

＜検討会報告書の主なポイント＞

(平成29年3月1日 報告書とりまとめ)

- 地域高齢者等の健康支援につなげるため、配食事業における適切な献立作成や利用者の身体状況や食べ方等の確認を含めた、配食事業の栄養管理の在り方*を国として初めて整理
 - * 1 高齢者の低栄養予防や栄養状態の改善を図るため、一般食のほか、栄養素を調整した食事や摂食嚥下機能が低下した方向けの食事の献立作成の基本手順を提示。
 - * 2 一定規模以上の事業者であって、特別の栄養管理が必要な食事を提供する場合の献立作成については、管理栄養士や栄養士が担当することが適当。
 - * 3 利用者に適した食事を提供するため、事業者は国が示す確認項目例を参考に、配食注文時や継続時に、利用者の身体状況、食欲、食べ方、買物・調理の状況等を確認することが適当。
- 今後利用の増大が見込まれる配食の選択・活用を通じて、地域高齢者等が適切に自身の栄養管理を行えるよう、新たに事業者向けのガイドラインを作成・公表※することで、事業者の自主的取組による地域高齢者等の健康支援を推進 ※平成29年3月30日公表
- 老健局振興課から、各都道府県、指定都市及び中核市の介護保険部門宛てに、配食等の生活支援等サービスについて、市町村が介護サービス情報公表システムも活用しながら高齢者やその関係者へ情報提供に努めるよう、各都道府県から管内市町村に対し要請することを依頼

＜参考＞

ニッポン一億総活躍プラン(平成28年6月2日閣議決定)において、健康寿命の延伸に向けた具体的な施策として、配食を利用する高齢者等が適切な栄養管理を行えるよう、事業者向けのガイドラインを作成し、2017年度からそれに即した配食の普及を図ることが盛り込まれている。

健康日本21(第二次)の推進と特定給食施設の栄養管理の状況

○肥満及びやせの割合が増加している施設の状況

- 平成27年度から衛生行政報告例において、健康増進法第21条第3項に規定する適切な栄養管理の実施に関して「健康増進を目的とした施設において、肥満及びやせに該当する者の割合が増加している施設に対して指導・助言を行った件数」を計上。
- 平成27年度の結果(平成28年11月公表)では、健康増進を目的として施設において、肥満及びやせに該当する者の割合が増加している施設に対しての指導助言件数は、3,103件であった。また、特定給食施設において、管理栄養士・栄養士を配置している施設の割合は、72.7%であった。
※現在、特定給食施設のうち、健康増進を目的とした施設で管理栄養士・栄養士が配置されていない施設における肥満並びにやせに該当する者が増加していない施設の割合について集計中

(参考)健康日本21(第二次)「栄養・食生活」の目標項目

目標項目	利用者に応じた食事の計画、調理及び 栄養の評価、改善を実施している特定給食施設の割合の増加
現状	(参考値) 管理栄養士・栄養士を配置している施設の割合 70.5%(平成22年度)
目標	80%(平成34年度)
データソース	厚生労働省「衛生行政報告例」

- ・栄養の評価、改善については、健康増進を目的とした施設において、
 - (1)管理栄養士・栄養士の配置状況
 - (2)肥満及びやせに該当する者の割合の変化の状況 で評価



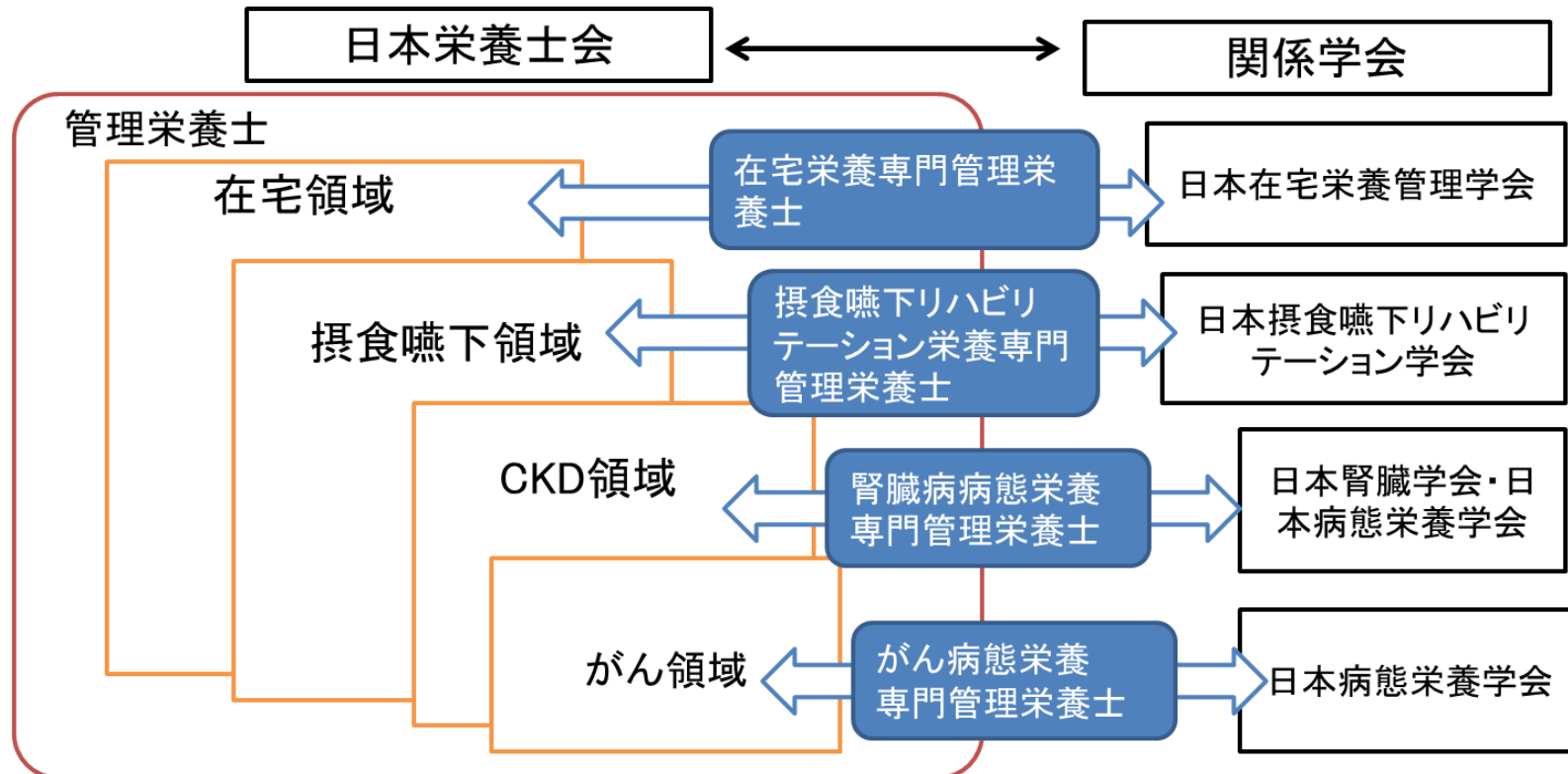
○評価のねらい：肥満及びやせの割合が増加している施設数の減少

2. 管理栄養士等の養成・育成

実践領域での高度な人材育成の支援

【平成29年度予算 10百万円】

- 高度な専門性を発揮できる管理栄養士の育成を図るため、厚生労働省の委託事業(委託先:日本栄養士会)として、平成25年度から「管理栄養士専門分野別育成事業」を実施
- 特定の専門分野で一定年数の実務に従事し、自己研鑽に努め、栄養の指導に関する実績を有する者を、生涯教育の一環として認定していくことをねらいとし、高度な専門技術の獲得のために、学会との協働でシステム構築を図るもの
- 新たな専門領域の認定の在り方について検討するとともに、既に認定を開始している専門分野別管理栄養士の認定システムについて学会と連携し、検証・改善を行う。



現状

- 管理栄養士養成施設数は144校、栄養士養成施設数は158校(平成29年4月現在)
 - 国家試験出題基準(ガイドライン)については、平成22年改定以降、4年ごとに改定
 - 管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム*については、NPO法人日本栄養改善学会が平成21年5月に提案しており、27年8月にはモデルコアカリキュラム2015を提案
- * 想定される社会的要請や管理栄養士が果たすべき役割を踏まえ、管理栄養士が活躍するさまざまな場において必要とされる学習内容
- 教育の充実を図るため、平成29年度の新規事業として、管理栄養士・栄養士養成における栄養学教育モデル・コアカリキュラムの検討を行うための経費を計上

事業内容

- 目指すべき管理栄養士・栄養士像を明確にし、管理栄養士・栄養士養成における栄養学教育モデル・コアカリキュラムの検討を行う(日本栄養改善学会に委託)

管理栄養士国家試験の運営、管理栄養士等の資質確保

管理栄養士国家試験の早期化に伴う事務手続について

平成29年度実施の管理栄養士国家試験より、試験日を3月上旬、合格発表を3月中に行う予定である。

(参考)「管理栄養士国家試験の実施時期等の変更について」(平成24年2月9日健発0209第5号)

これに伴い、各種手続きの時期が早まるため、下記スケジュールを参考に、受験に係る事務手続等を遅延無く行っていただくようお願いする。

<試験施行期日(予定)>

平成30年3月4日(日) 管理栄養士国家試験 試験日

平成30年3月30日(金) 管理栄養士国家試験 合格発表日

(参考)管理栄養士国家試験に関連した事務手続に係る日程(予定)

平成29年夏(8月頃) 官報公告

平成29年秋(9月頃) 受験要領等の配布

平成29年12月中旬 受験願書等の提出期限

平成30年3月15日必着 卒業・履修証明書、栄養士免許取得照合書の提出期限

※ 正式な日程は、官報公告で確定

3. 地域における栄養指導の充実

栄養ケア活動支援整備事業の実施

【平成29年度予算 30百万円】

〈事業の目的・概要〉

増大する在宅療養者に対する食事・栄養支援を行う人材が圧倒的に不足していることから、潜在管理栄養士・栄養士の人材確保、関係機関・関係職種と連携した栄養ケアの先駆的活動を全国単位又は地域単位で行う公益法人等の民間の取組の促進・整備を行う。

平成28年度採択例	茨城県栄養士会	医療機関や地域包括支援センター、薬局と連携した栄養ケア
	埼玉県栄養士会	栄養ケア・ステーションと埼玉県医師会の在宅医療地域連携拠点との連携による多職種との栄養ケアシステムの構築
	石川県栄養士会	在宅療養者支援のための調査及び多職種連携に向けた栄養ケアステーションの構築
	兵庫県栄養士会	「My お食事ノート」の活用検証、ICT導入検討
	広島県栄養士会	訪問看護ステーションを活用した栄養ケア
	駒沢学園	居宅療養・要介護支援者への基礎研修・在宅同行研修
平成27年度採択例	茨城県栄養士会	医療機関や地域包括ケアセンター、地域ボランティアと連携した栄養ケア
	埼玉県栄養士会	地域包括ケアシステムと連動する栄養ケア(地域栄養ケアユニット)の設置
	京都府栄養士会	地域の医療・介護関係者と連携した栄養ケア
	兵庫県栄養士会	「My お食事メモ」を活用した在宅での栄養ケア
	大分県栄養士会	訪問看護ステーションを活用した栄養ケア
	駒沢学園	地域かかりつけ医師と大学の連携による栄養ケア

〈事業目的〉

糖尿病の発症を予防するために、生活習慣を改善し、適切な食生活や適度な運動習慣など、糖尿病予防に取り組みやすい環境を整備することを目的とする。

〈事業内容(予定)〉

① 地域特性を踏まえた糖尿病予防対策

- ・糖尿病予防対策として優先的な課題や対象者の把握
- ・優先的な課題を解決するために、地域の特性を踏まえた疾病の構造と食事や食習慣の特徴を明確にし、民間産業や大学等と連携した糖尿病予防対策に向けた効果的な取組を推進

② 飲食店、食品関連企業等と連携した「健康な食事」の普及

- ・中食や外食等を通じた、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事についての理解の促進、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を入手しやすい食環境づくりの推進
- ・管理栄養士・栄養士養成施設と連携した若い世代への主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の普及

〈実施主体〉都道府県・保健所を設置する市・特別区

〈平成28年度実績(内示)〉 37百万円、49自治体(都道府県、保健所設置市、特別区)

〈平成29年度予算〉 37百万円※ 【補助率】 1/2

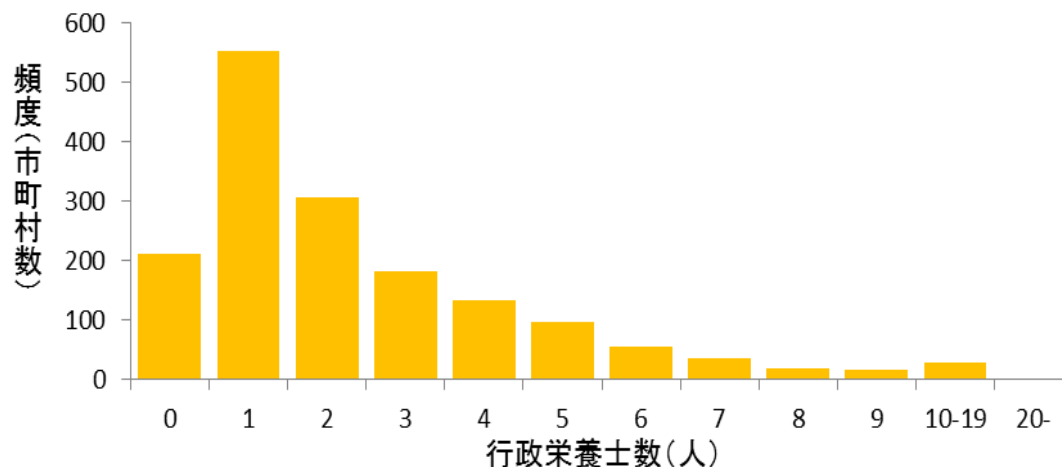
※申請が多数あった場合は、事業内容を精査し、予算額内で補助する予定
特に、委託費の割合の高い事業は、査定の対象とする。

市町村における行政栄養士の人材育成に関する自治体との意見交換会について

【目的】

- 市町村の行政栄養士配置率は87%であるが、1自治体当たりの行政栄養士の配置数は極めて少ない状況
- このような状況の中、市町村栄養士が自らの成長をベースに、政策づくりを担う専門職としてどう充実・発展を遂げるか、人材育成ビジョンを考えるための枠組みや視点などを検討

図 市町村栄養士の配置状況



【開催状況】

- 第1回 平成28年11月28日
- 第2回 平成29年1月16日
- 第3回 平成29年2月27日



平成29年3月「市町村栄養士の人材育成ビジョンを考えるために～自らの成長をベースにした人材育成で、組織における政策づくりの担い手を目指す～」とりまとめ

表 人口規模別 市町村栄養士の配置状況

人口規模 \ 行政栄養士数	行政栄養士数						5人以上		
	0人	1人	2人	3人	4人	5人以上	5～9人	10～19人	20人以上
5千人未満	109 (42.9)	136 (53.5)	9 (3.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	-	-	-
5千～1万人未満	49 (19.7)	158 (63.5)	34 (13.7)	6 (2.4)	2 (0.8)	0 (0.0)	-	-	-
1万～3万人未満	44 (9.8)	187 (41.8)	131 (29.3)	50 (11.2)	23 (5.1)	12 (2.7)	12 (2.7)	0 (0.0)	0 (0.0)
3万～10万人未満	8 (1.6)	72 (14.3)	113 (22.4)	103 (20.4)	87 (17.2)	122 (24.2)	118 (23.4)	4 (0.8)	0 (0.0)
10万～30万人未満	0 (0.0)	2 (1.1)	20 (10.9)	24 (13.0)	24 (13.0)	114 (62.0)	93 (50.5)	19 (10.3)	2 (1.1)
30万人以上	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	7 (100.0)	2 (28.6)	5 (71.4)	0 (0.0)

※括弧内は、割合(%)

「市町村栄養士の人材育成ビジョンを考えるために」の特徴

自らの成長をベースにした人材育成で、組織における政策づくりの担い手を目指す

- 市町村栄養士のコアとなる役割を整理
→政策づくりに重点を置く姿を目指す。
- 市町村栄養士の人材育成ビジョンを考えるために、5つの視点に着目
→人材育成の基本は「成長」。
- 専門職としての市町村栄養士のあり方をイメージでとらえる試み
→あり方について共有するために、「イメージ」という手段を利用。
- 成長のステージや職位に応じたコアとなる役割について整理
→成長のステージ別、職位別に、コアとなる役割を踏まえ、とるべき行動・必要な能力を整理するための枠組みを整理。
- 日々の業務を通して人材育成につなげる具体例を整理
→業務の効率化、ネットワークづくり、組織づくりに取り組んだ経緯・内容を踏まえ、人材育成のさらなる展開に向けた具体例を整理。



平成29年度食生活改善普及運動

【概要】

- 「健康日本21(第二次)」の目標の達成に向けて、毎年9月に実施
- 平成29年度食生活改善普及運動は、平成28年度に引き続き「食事をおいしくバランスよく」「毎日プラス1皿の野菜」「おいしく減塩1日マイナス2g」に加え、「毎日のくらしにwithミルク」にも焦点を当て展開
- あわせて、普及啓発用ツールをスーパー等が年間を通して使用できる仕組みを検討するとともに、取組事例を収集して横展開を進めていく等、栄養バランスのとれた食事を入手しやすい環境づくりを推進

【平成29年度の実施方法】

- 毎日プラス一皿の野菜や1日当たりマイナス1gの食塩摂取量を目指した取組が円滑に進むよう、**飲食店等で活用可能なPOP類**及び**活用方法のリーフレット**について、28年度と同様「スマート・ライフ・プロジェクト」のHP※上からダウンロード・印刷できるように検討

※ <http://www.smartlife.go.jp/plus1tool>

- 各自治体及び主要事業者団体等にその旨を周知

【平成29年度の普及啓発ツール】



【平成28年度の取組例】

コンビニエンスストアと協働した「毎日野菜をプラス1皿」の取組 －自治体(佐賀県)の取組－

- ◆ 実施店舗 : 佐賀県と包括協定を結んでいるコンビニエンスストアの佐賀県内の店舗371店舗
- ◆ 実施内容 : サラダ、カット野菜等に「毎日野菜をプラス1皿シール」を貼付し販売する。



減塩食品の店頭での“見える化”で「減塩」を普及 －ユニー(アピタ)の取組例－

- ◆ 実施店舗 : 中部地区、関東地区のアピタ16店舗
- ◆ 実施内容 :
 - ①減塩食品の店頭での見える化と、減塩食品でどれだけ減塩できるかの情報提供
 - ②減塩食品の試食を通して“おいしく減塩”を実感



-2 減塩で健康生活
目標は現在の摂取量から-2g。だし・柑橘類・香辛料等を使って、おいしく減塩。
栄養表示を見て、かしこく減塩。

おいしく減塩
1日マイナス2g

健康日本21(第二次)中間評価に向けて

【基本的な考え方】

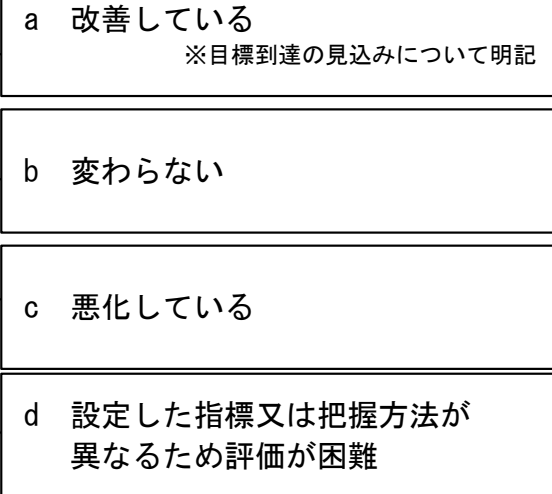
目標に対する実績や取組の評価を行うとともに、その評価を通して値の動きや特徴的な取組について“見える化・魅せる化”する工夫を行う。

これらの評価結果を踏まえ、今後の社会状況の変化等も見据え、重点的に取り組むべき課題を検討する。

○ 目標に対する実績値の評価方法について

- ・指標(53項目)について、計画策定時の値と直近の値を比較し、分析上の課題や関連する調査・研究のデータの動向も踏まえ、
- ・目標に対する数値の動きについて、分析・評価を行う。
- ・評価については、目標に向けて、改善したか、悪化したか等を簡潔に記載した上で、a,b,c,dの4段階で評価する。

策定時の値と直近値を比較



○ 諸活動の成果について

国、自治体、企業や団体の取組で、特徴的なものを整理し、評価を行う。

○ 今後取り組むべき課題について

実績値の評価、諸活動の評価を踏まえつつ、今後の社会状況の変化を見据え、重点的に取り組むべき課題について検討し、整理していく。また、取り組むべき課題には、研究もその一つとして含める。

【社会環境の整備(取組例)】

企業活動を通じた減塩しやすい社会環境づくりの推進

学会等の取組

〈日本高血圧学会〉

- 減塩委員会による普及・啓発(減塩サミットの開催、学会での減塩食品コーナーの設置)
- 適切な減塩食品の情報公開(掲載基準を満たした減塩食品リストの公開)
- 減塩化の推進に成果をあげた製品の表彰(減塩食品アワード)
- 毎月17日を「減塩の日」(平成29年5月17日～)

〈国立循環器病研究センター〉

- 循環器予防のためのかるしおプロジェクト(減塩プロジェクト)の実施
 - ・かるしおレシピの開発
 - ・かるしお認定制度 等

企業の取組

- 減塩食品・減塩メニューの開発、販売(醤油・味噌など調味料、漬物・つくだ煮、ハム・かまぼこ、麺類・パン、総菜など多彩な減塩食品)
- 自発的に低減に取り組む目標の提示(カップ麺で2020年までに現在より15%減塩を目指すといった企業独自の目標を提示)
- 減塩食品のおいしさの追求(味を変えずに減塩を行う工夫、おいしく減塩をスローガンに商品提供)
- 食品中の食塩相当量の表示
- 減塩への理解を促す情報提供

食品企業による食品中の食塩の低減を促進

現状と目標の乖離を解消へ

国、自治体の取組

〈国の取組〉

- 企業連携を主体としたスマート・ライフ・プロジェクトで、食品中の食塩の低減に取り組む企業の登録を実施
- 登録企業数の増加を第3次食育推進基本計画の目標として設定
- 食品の栄養成分表示の義務化(ナトリウムは食塩相当量での表示)※食品表示法H27施行(経過措置期間5年)
- 食生活普及運動(9月)で、「おいしく減塩1日マイナス2g」をテーマに運動展開
- 健康な食事の普及の一環として、事業者等が生活習慣病予防・健康づくりを目的として提供する食事の目安を提示(650kcal未満の場合、1食当たり食塩相当量3g未満)

〈自治体の取組〉

- 中食・外食を通じたヘルシーメニューの提供促進

国民健康・栄養調査の実施
摂取量のモニタリング



〈国の取組〉

食事摂取基準の改定
2015年版では、高血圧予防の観点から、ナトリウム(食塩相当量)の目標量を低めに変更

食塩摂取源となっている食品のランキング(20歳以上)

順位	食品名	1日あたりの食塩摂取量(g) ^{※1}	1日あたりの食品摂取量(g) ^{※2}	摂食者(人)
1	カップめん ¹	5.5	92.7	368
2	インスタントラーメン ²	5.4	86.2	413
3	梅干し ³	1.8	8.9	2,835
4	高菜の漬け物	1.2	21.1	347
5	きゅうりの漬け物 ⁴	1.2	32.2	1,580
6	辛子めんたいこ	1.1	20.0	567
7	塩さば	1.1	63.7	787
8	白菜の漬け物	1.0	44.9	1,306
9	まあじの開き干し ⁵	1.0	63.7	555
10	塩ざけ	0.9	56.0	2,605
11	大根の漬け物 ⁶	0.9	30.3	304
12	パン ⁷	0.9	70.8	10,558
13	たらこ	0.9	19.7	519
14	塩昆布	0.8	4.6	359
15	かぶの漬け物	0.8	29.6	546
16	福神漬	0.8	15.4	607
17	キムチ	0.7	33.1	753
18	焼き豚	0.7	30.4	757
19	刻み昆布	0.7	19.6	335
20	さつま揚げ	0.7	38.2	2,538

注)平成24年国民健康・栄養調査のデータを元に解析。対象は20歳以上男女26,726名。摂食者数が300人未満の食品、調味料・香辛料類は除く。

※1 当該食品からの食塩摂取量の平均値。 ※2 当該食品を摂取している者における摂取量の平均値。カップめんとインスタントラーメンは調理後の重量に換算した。

1 中華カップめん(油揚げめん)、焼きそばカップめん(油揚げめん)、中華カップめん(非油揚げめん)、和風カップめん(油揚げめん)を含む。

2 インスタントラーメン(油揚げ味付けめん)、インスタントラーメン(油揚げめん)、インスタントラーメン(非油揚げめん)を含む。

3 塩漬、調味漬を含む。

4 塩漬、しょうゆ漬、ぬかみそ漬を含む。

5 まあじ開き干し、まあじ開き干し(焼き)、むろあじ開き干しを含む。

6 べったら漬を含む。

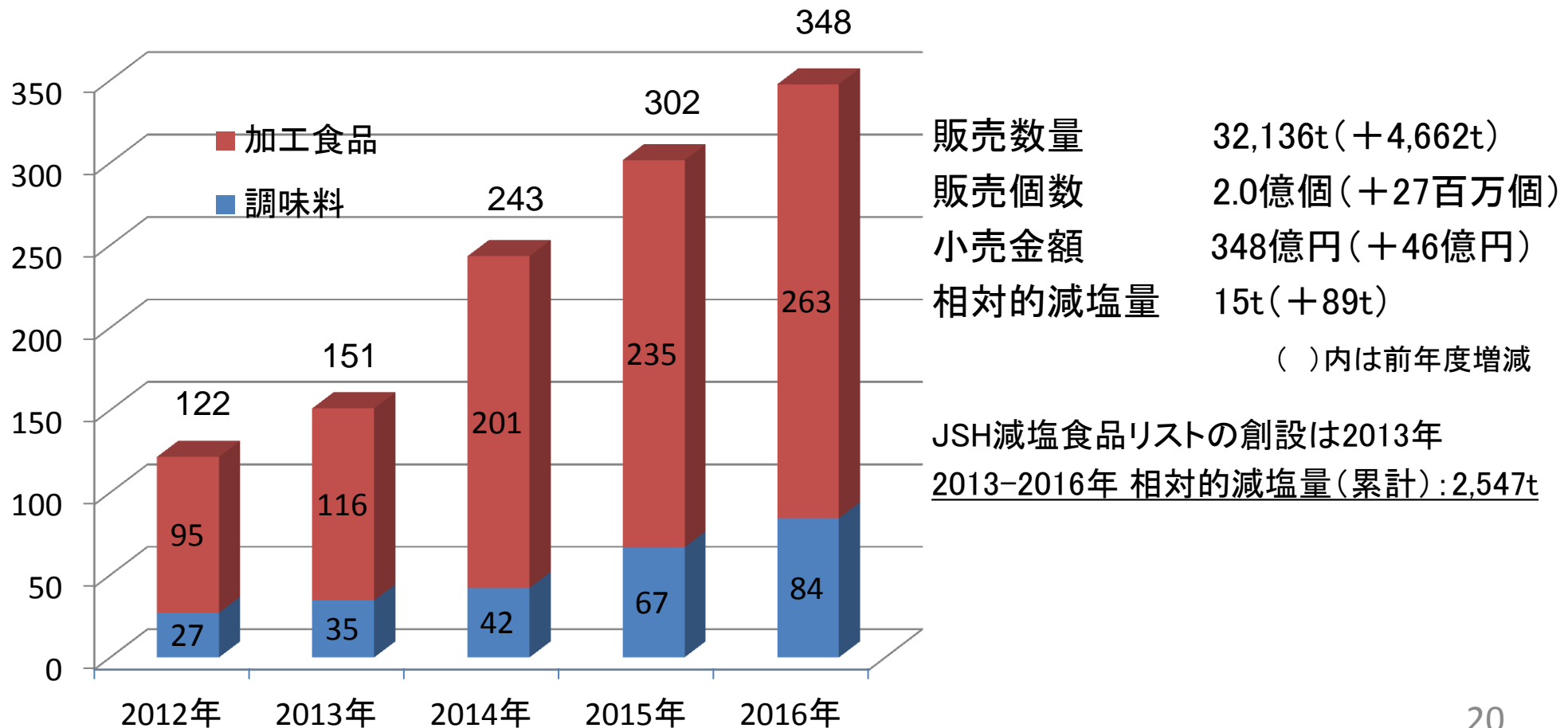
7 食パン、コッパン、フランスパン、ロールパンを含む。

国立健康・栄養研究所

(<http://www.nibiohn.go.jp/information/nihn/files/8404cee25d908752943d20f6a3233af289ee95ea.pdf>)より抜粋

2016年度(2016/4/1-2017/3/31) JSH減塩食品リスト掲載品の販売状況 ～25社136品種を対象とした調査結果～

JSH減塩食品リスト掲載品の売上高推移(億円)





JSH減塩食品リスト掲載品が塩を減らした数量(トラック数)

イメージ図

