

表3 食事バランスガイドにおける料理区分別摂取サービング数¹

児童	全体 (n=139)		男子 (n=68)		女子 (n=71)	
	平均値	± 標準偏差	平均値	± 標準偏差	平均値	± 標準偏差
主食	4.2 ± 1.2		4.4 ± 1.1		3.9 ± 1.2	
副菜	4.3 ± 1.4		4.3 ± 1.1		4.2 ± 1.7	
主菜	5.5 ± 1.7		5.6 ± 1.6		5.3 ± 1.8	
牛乳・乳製品	3.1 ± 1.2		3.4 ± 1.2		2.8 ± 1.1	
果物	1.0 ± 0.6		1.0 ± 0.6		1.0 ± 0.6	
菓子	3.5 ± 1.7		3.7 ± 1.7		3.4 ± 1.7	

生徒	全体 (n=164)		男子 (n=74)		女子 (n=90)	
	平均値	± 標準偏差	平均値	± 標準偏差	平均値	± 標準偏差
主食	5.0 ± 1.7		5.4 ± 1.8		4.6 ± 1.5	
副菜	3.6 ± 1.9		3.5 ± 1.9		3.7 ± 2.0	
主菜	6.4 ± 2.4		6.4 ± 2.8		6.4 ± 2.0	
牛乳・乳製品	3.7 ± 2.6		3.7 ± 2.5		3.6 ± 2.7	
果物	0.8 ± 0.7		0.7 ± 0.6		0.8 ± 0.7	
菓子	4.2 ± 2.3		4.6 ± 2.3		3.8 ± 2.3	

1 数値は、平均値±標準偏差を示す。

表4 食事質問票の結果で得られた各栄養素の信号判定の結果¹

	BDHQ10y 児童			BDHQ15y 生徒				
	全体 (n=139)		男子 (n=68)	女子 (n=71)	全体 (n=164)		男子 (n=74)	女子 (n=90)
	人数	(%)	人数	(%)	人数	(%)	人数	(%)
肥満度 (BMI)								
青	103 (74)		51 (75)		52 (73)		136 (83)	
黄	28 (20)		12 (18)		16 (23)		24 (15)	
赤	8 (6)		5 (7)		3 (4)		4 (2)	
カルシウム								
青	72 (52)		47 (69)		25 (35)		62 (38)	
黄	28 (20)		13 (19)		15 (21)		27 (16)	
赤	39 (28)		8 (12)		31 (44)		75 (46)	
鉄								
青	2 (1)		1 (1)		1 (1)		14 (9)	
黄	59 (42)		47 (69)		12 (17)		34 (21)	
赤	78 (56)		20 (29)		58 (82)		116 (71)	
ビタミンC								
青	131 (94)		65 (96)		66 (93)		88 (54)	
黄	5 (4)		2 (3)		3 (4)		15 (9)	
赤	3 (2)		1 (1)		2 (3)		61 (37)	
食塩								
青	6 (4)		1 (1)		5 (7)		7 (4)	
黄	38 (27)		20 (29)		18 (25)		23 (14)	
赤	95 (68)		47 (69)		48 (68)		134 (82)	
総脂質								
青	96 (69)		46 (68)		50 (70)		99 (60)	
黄	42 (30)		22 (32)		20 (28)		63 (38)	
赤	1 (1)		0 (0)		1 (1)		2 (1)	
炭水化物								
青	117 (84)		59 (87)		58 (82)		124 (76)	
黄	22 (16)		9 (13)		13 (18)		40 (24)	
赤	0 (0)		0 (0)		0 (0)		0 (0)	
たんぱく質								
青	139 (100)		68 (100)		71 (100)		163 (99)	
黄	0 (0)		0 (0)		0 (0)		1 (1)	
赤	0 (0)		0 (0)		0 (0)		0 (0)	

1 数値は、人数(%)を示す。