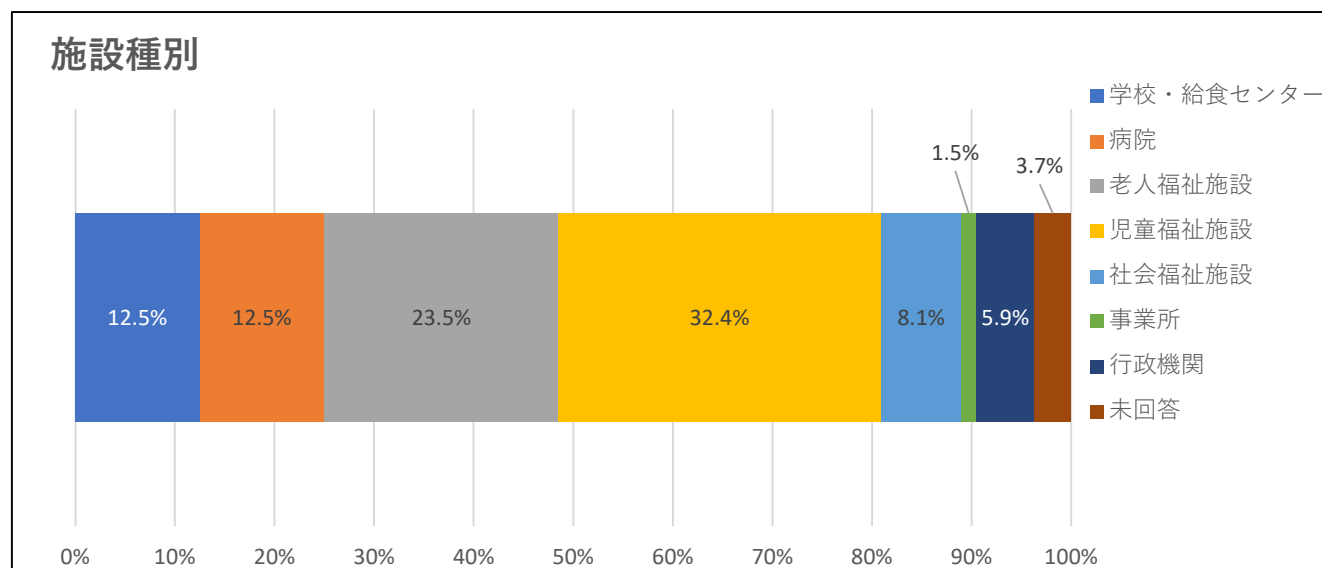
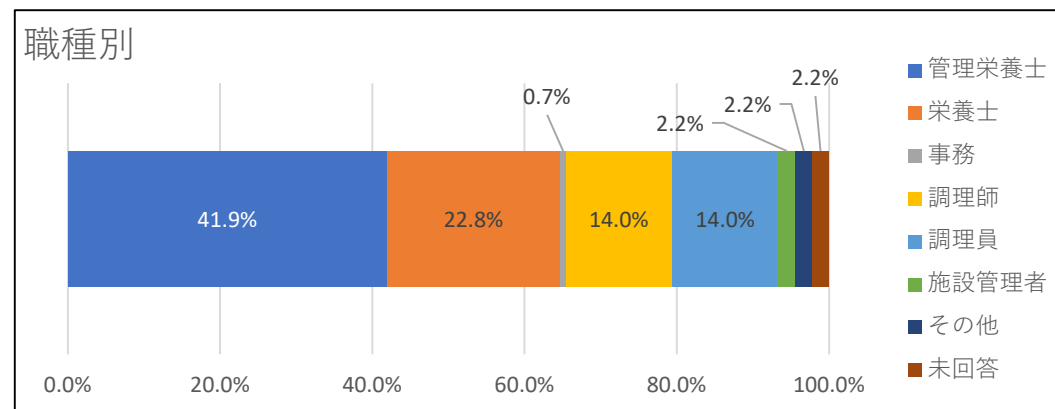
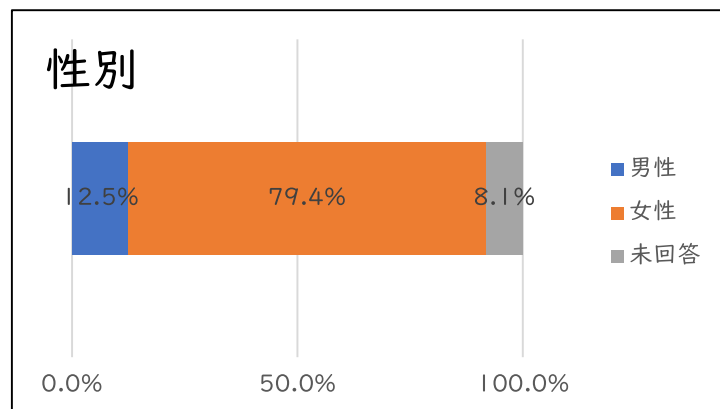
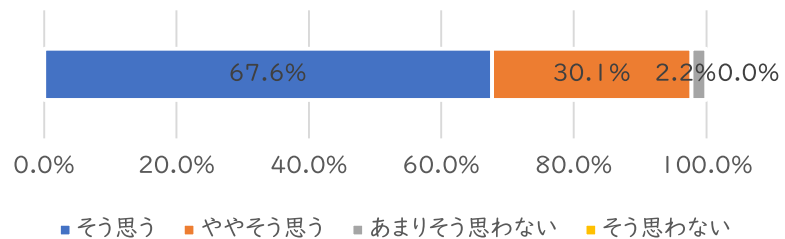


令和6年度特定給食施設等関係職員研修会・配食事業者スキルアップ研修会 実施後アンケート結果

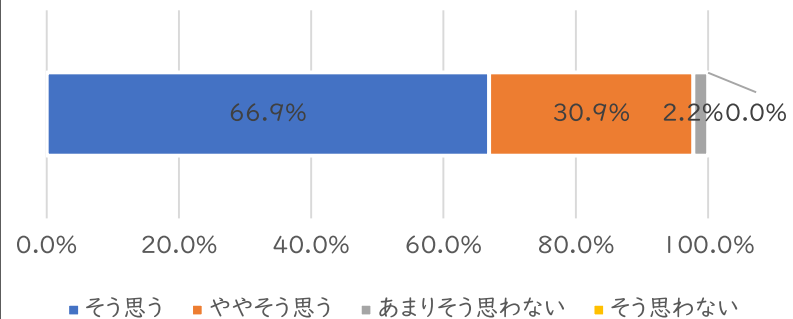
出席者＝136名
回収率＝100%



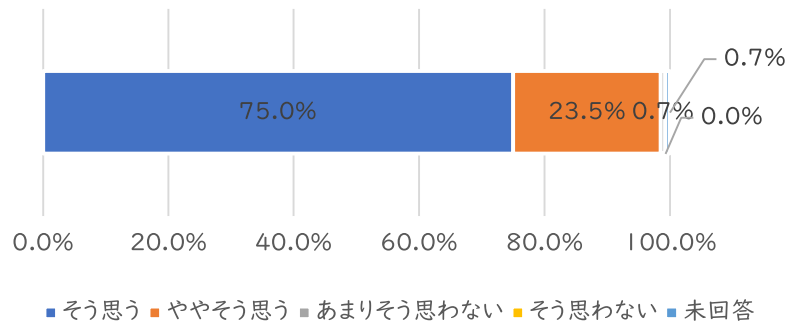
利用者に安全な食事を提供するための食品衛生に関する知識を身につけることができましたか。



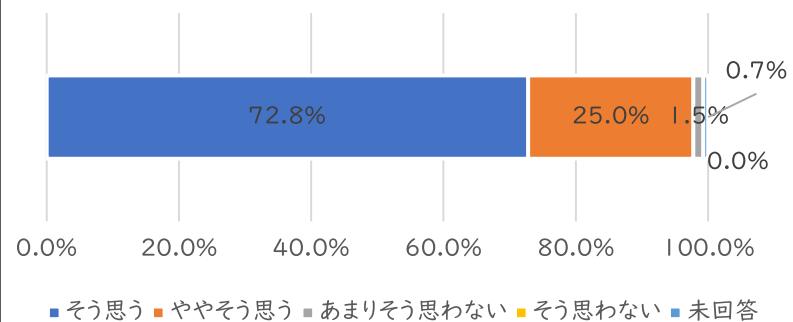
HACCPの視点を取り入れた衛生管理の重要性が理解できましたか。



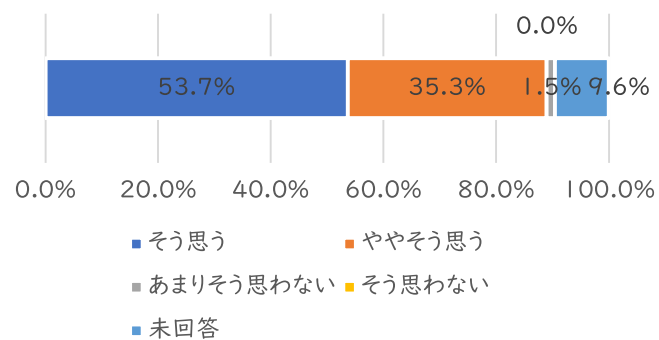
がん検診受診率の現状について、知ることができましたか。



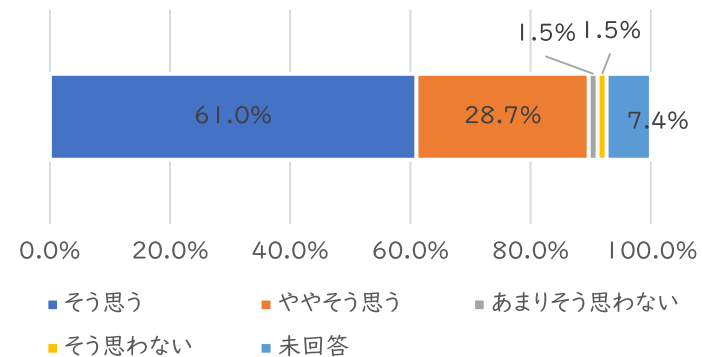
がん検診受診の必要性について理解することができましたか。



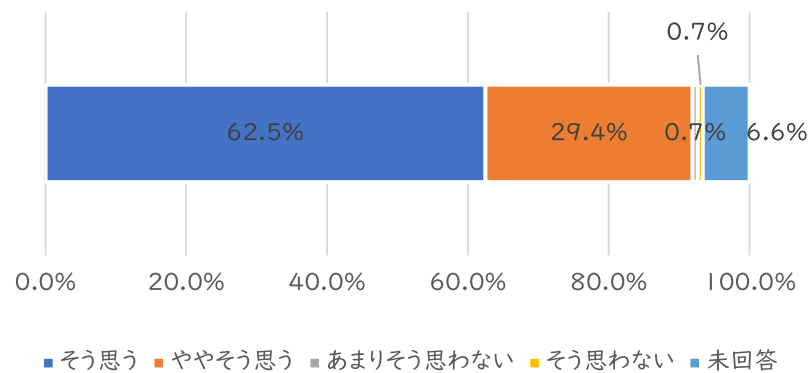
第4期奈良県食育推進計画の今後の方針について理解できましたか。



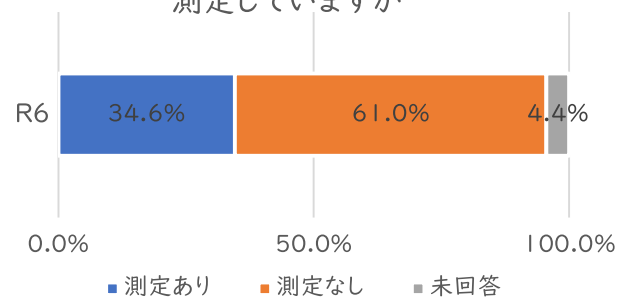
貴施設等において、「野菜摂取量の増加」や「減塩」を意識した食事を提供しようと思いましたか。



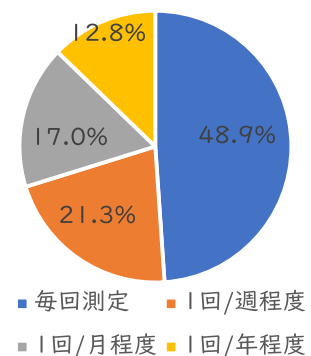
ご自身の食生活において、「野菜摂取量の増加」や「減塩」に取り組んでみようと思いますか。



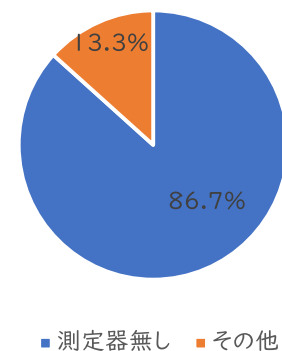
貴施設等では日頃から汁物の塩分濃度を測定していますか



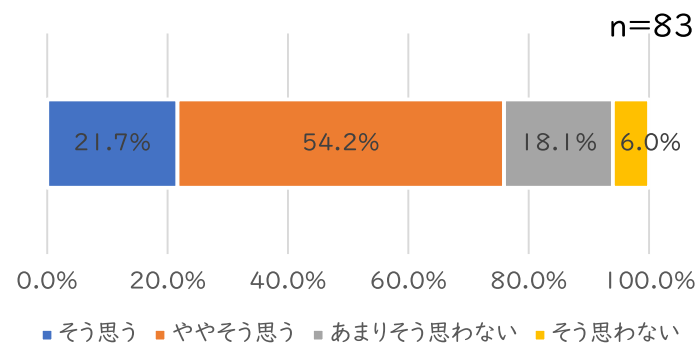
測定頻度



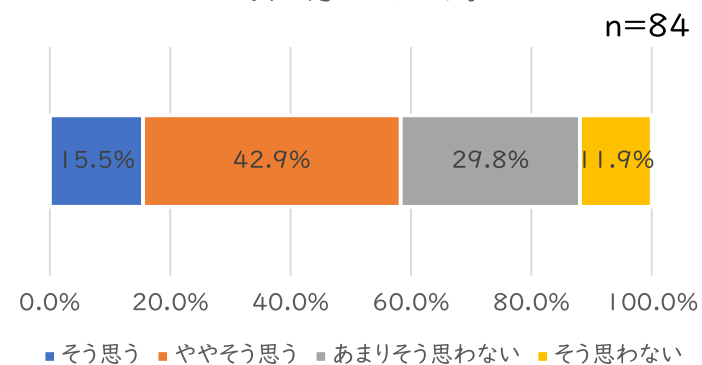
測定していない理由



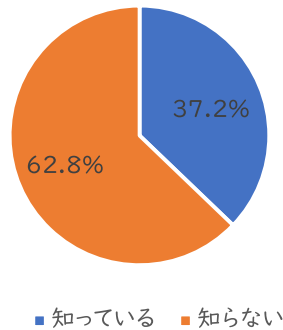
測定結果は、献立で計算された塩分濃度と同じ濃度でしたか。



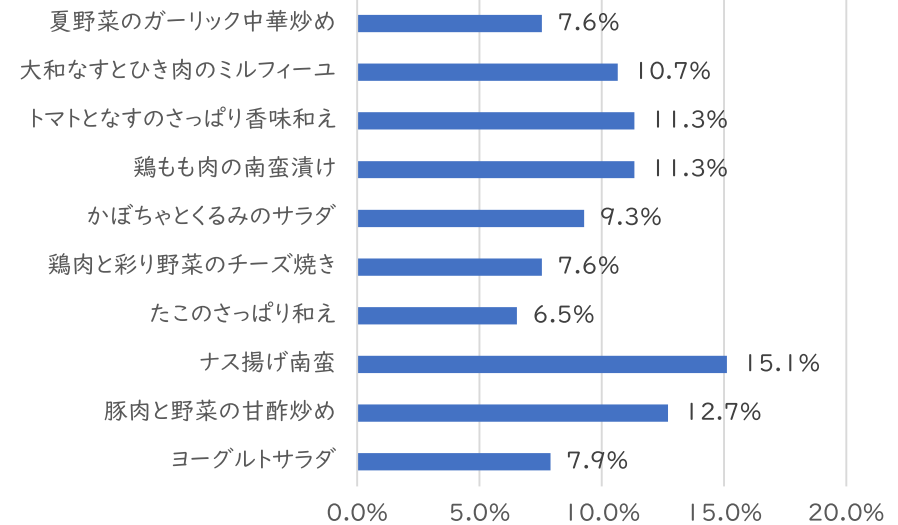
今回の測定結果を見て、と調味の工程を見直そうと思いましたが。



中和保健所のホームページで「やさしお
ベジ増しレシピ」の掲載など、情報提供を
行っていることを知っていますか。



本日配布の「やさしおベジ増しレシピ」について、参考に
なったレシピをチェックしてください。(複数回答可)



令和6年度特定給食施設等関係職員研修会・配食事業者スキルアップ研修会
汁物塩分濃度測定結果

参加者=84施設

汁物の塩分濃度の測定結果

	0.6% 以下	~0.7% 以下	~0.8% 以下	~0.9% 以下	~1.0% 以下	~1.1% 以下	~1.2% 以下	~1.3% 以下	1.3% より上
社会福祉施設			1	2	1		1	1	
高齢者施設	4	4	3	5	4	4	1		
病院	1	2	4		2	2			
保育所 幼稚園 児童福祉施設	14	4	4	3	3	1	2		
学校	3	2	3						
事業所 配食サービス事業所					1				

推奨

味噌汁塩分測定の結果について

