

★アンケート結果★

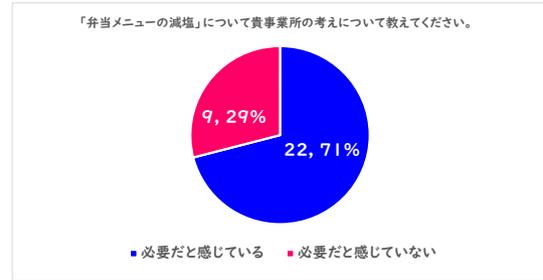
対象：管内配食・弁当業者、ベジ活応援店 計65事業所

実施期間：令和5年12月7日～令和6年2月2日

回収率：47.7%（31事業所/65事業所）

1：「弁当メニューの減塩」について貴事業所の考えについて教えてください。

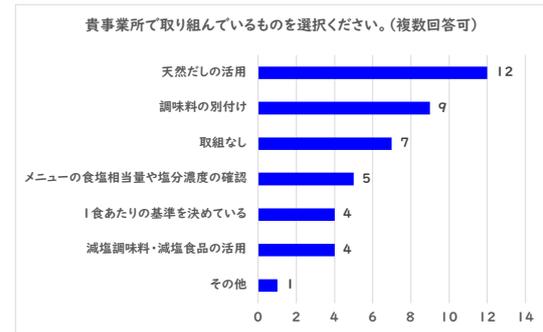
必要だと感じている	22
必要だと感じていない	9



2：貴事業所で取り組んでいるものを選択ください。（複数回答可）

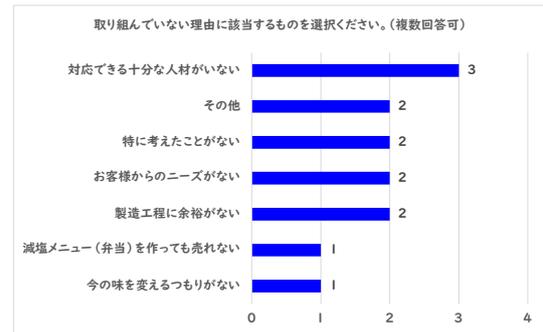
その他	1
減塩調味料・減塩食品の活用	4
1食あたりの基準を決めている	4
メニューの食塩相当量や塩分濃度の確認	5
取組なし	7
調味料の別付け	9
天然だしの活用	12

1食あたりの基準を決めている事業所
→3事業所は特養等の配食サービス



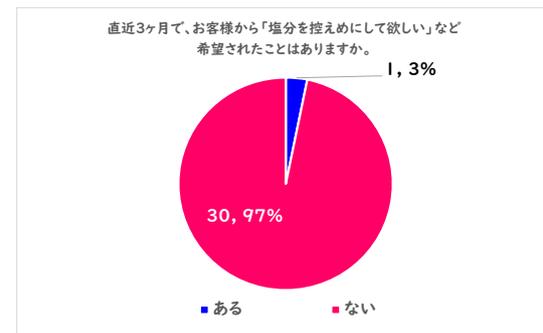
3：取り組んでいない理由に該当するものを選択ください。（複数回答可）

塩分量が分からない	0
何から取り組めばいいか分からない	0
今の味を変えるつもりがない	1
減塩メニュー（弁当）を作っても売れない	1
製造工程に余裕がない	2
お客様からのニーズがない	2
特に考えたことがない	2
その他	2
対応できる十分な人材がない	3



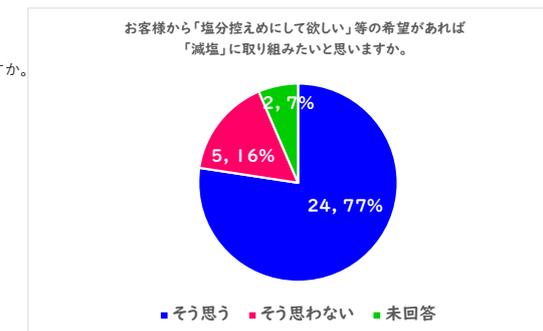
4：直近3ヶ月で、お客様から「塩分を控えめにして欲しい」など希望されたことはありますか。

ある	1
ない	30



5：お客様から「塩分控えめにして欲しい」等の希望があれば「減塩」に取り組みたいと思いますか。

そう思う	24
そう思わない	5
未回答	2

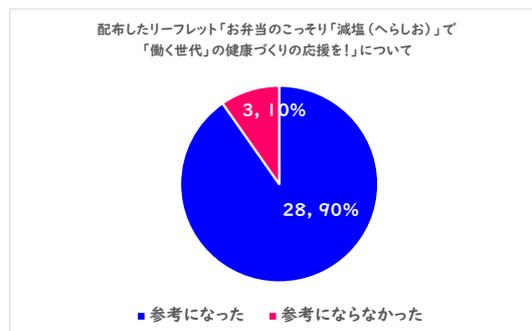


6：「そう思わない」理由

- ・一般企業向けの昼食用が基本となるため、対応が難しい。
- ・調理職の受注を受けている業態のため
- ・常時、塩分控えめにしているの、これ以上薄めにしたくはない。これ以上薄めになると、美味しくなくなる。
- ・ニーズがない
- ・お弁当はすべて減塩

7：配布したリーフレット「お弁当のこっそり「減塩（へらしお）」で「働く世代」の健康づくりの応援を！」について

参考になった	28
参考にならなかった	3



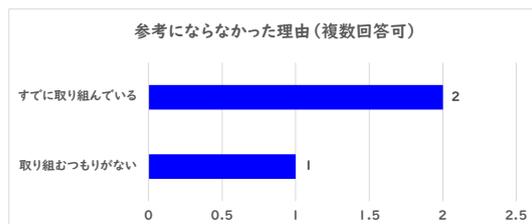
8：参考になった理由（複数回答可）

調理のポイント「加工食品でへらしお」	2
調理のポイント「煮物でへらしお」	3
調理のポイント「調味料でへらしお」	4
調理のポイント「漬物でへらしお」	6
塩分のとりすぎはなぜいけないのか	13
都城市民・三股町民の食塩摂取量の現状	21



9：参考にならなかった理由（複数回答可）

分かりにくい	0
興味がない	0
その他	0
取り組むつもりがない	1
すでに取り組んでいる	2



10：今後、「減塩」に取り組むために希望する支援について（複数回答可）

「減塩」についての研修会の開催	0
その他	1
未回答	4
メニュー減塩化のための助言	5
食塩相当量の計算	5
「減塩」に取り組んでいる店舗のPR	6
減塩メニューの開発	7
減塩商品の紹介	8
減塩レシピの提供	12

