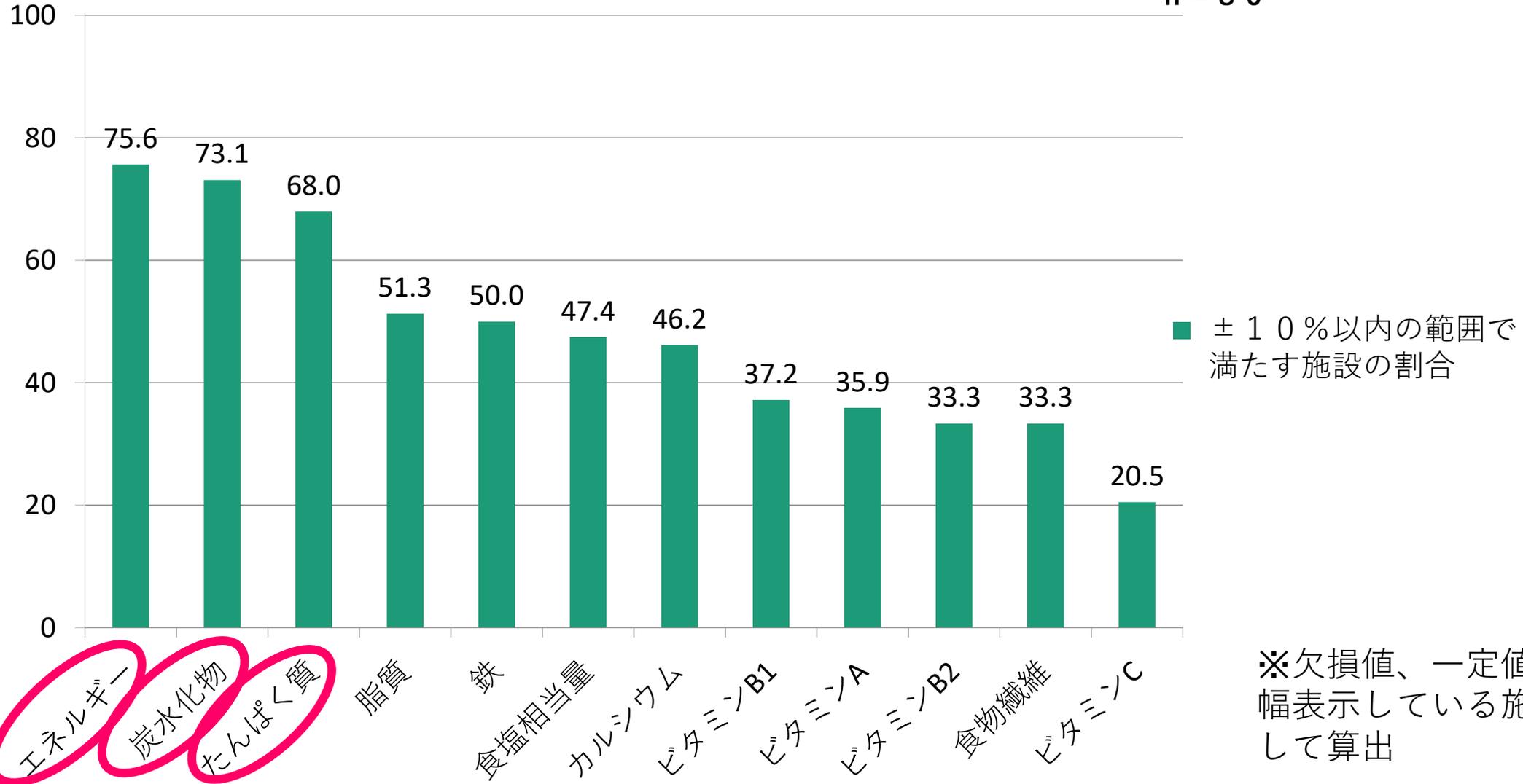


給与栄養目標量を±10%以内の範囲で満たす施設割合（%）

n = 80



給与栄養目標量を10%以上超えている施設の割合（%）

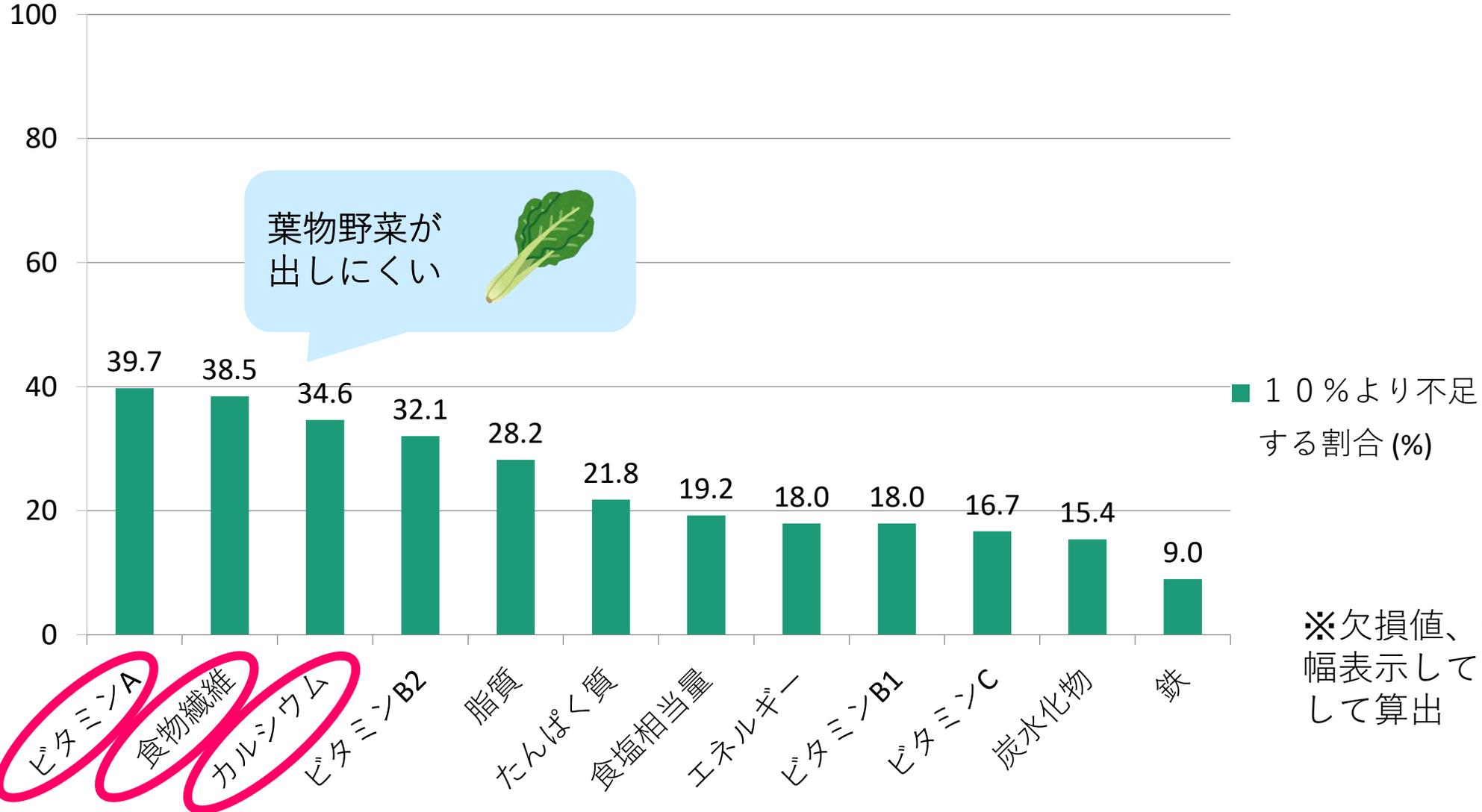
n = 80



※欠損値、一定値ではなく幅表示している施設は除外して算出

給与栄養目標量より10%以上不足している施設割合（%）

n = 80



## <減塩の工夫>

### 調理時の工夫

①肉の旨味を汁に入れる。  
(焼いた後の肉汁を汁物に入れる等)

②塩分濃度測定をする。



③規定量の3～4割の調味料を入れた後、味見をしながら調味料を足していく。野菜の味が活きるよう少し物足りない程度でおさめる。

### 献立作成時の工夫

①だしを多めに、みそを控えめにする。

④捨て塩を使わない。

②かんきつ類、わさび、からし、マヨネーズで味のアクセントをつける。

⑤だしパックや調味料、総菜利用の際に減塩のものを選ぶ。

③献立の味付けに強弱をつける。  
(メインの味付けがしっかりしていたら汁は薄味等)



⑥具沢山にして、汁の量を少なくする。

⑦献立の調味料を定期的に見直す。