

資料

東京2020大会時の競技者栄養評価システムのデータ活用ーオリンピック・パラリンピック選手の期分けおよび競技区分による食品群別摂取量ー

古川 由佳^{*1}、黒澤 駒里^{*1}、吉野 昌恵^{*2, *3}、元永 恵子^{*3}、亀井 明子^{*3}

^{*1} エームサービス株式会社、^{*2} 山梨学院大学、^{*3} 国立スポーツ科学センター

【目的】

味の素ナショナルトレーニングセンター（NTC）ウエストおよびイーストの各レストランで、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会（東京2020大会）前に競技者向け栄養評価システムmellon II登録データから食事摂取状況を調査し、レストランの献立内容の品質向上につなげることを目的とした。

【方法】

対象となる喫食データは、3食ともNTCで登録されたオリンピック選手33名612件、パラリンピック選手31名498件で、期分け、競技区分、食品群別摂取量ごとに検討した。

【結果】

9つの競技区分および期分けごとに、エネルギー摂取量の特徴がみられ、最大値と最小値は約2倍の差があった。穀類、野菜類、果実類、肉類、乳類の食品群別摂取量を期分けで確認すると、最大値と最小値で各々3倍以上の差があった。

【結論・今後の課題】

①大会前は選手の期分けおよび競技区分ごとに、エネルギー摂取量および食品群別摂取量に変化がある。②必要とされる献立の食品群別構成は共通であるが、各競技区分において摂取量は大きく異なる。①②より、競技特性や競技団体により異なるニーズを反映して料理の提供数を調整する必要性や、料理の提供時に1人前を0.5人前にするなど調整しやすい食材規格を選ぶ重要性が再認識された。

今後さらにデータが蓄積されることで、現状以上に献立内容と運営に反映できる情報を得られる可能性がある。

キーワード：東京2020大会 試合期 食環境整備 競技別

I 緒言

味の素ナショナルトレーニングセンター（NTC）ウエストおよびイーストに設置された各レストランでは、多様な競技特性、性別、年齢層の栄養補給に対応した献立が提供されている。各レストランでは同様の献立が同じ日に提供されており、選手は自身に必要な料理を選択することができる。NTCウエストではジュニア層や団体利用が多く、NTCイーストではパラアスリートの利用が多いという特徴がある。

これまでレストラン運営の振り返りは、利用者アンケートが主な手段であった。その項目は満足度を中心とした内容であり、喫食内容や量についての検討はな

されていなかった。しかし東京2020大会直前には、日本代表選手がこれらのレストランを優先的に利用し、競技者向け栄養評価システム（mellon（メロン）II、JISS製、東京：以下、競技者栄養評価システム）が活用されたことから¹⁾、この期間に蓄積された選手の競技者栄養評価システム登録データより、喫食内容や量について新たな情報や課題を得られると考えた。

また、NTCの両レストランでは、4週間のサイクルメニューで献立を提供している。そのため、4週間ごとに期間を分けて選手の食品群別摂取量を比較することで、大会に向けた喫食状況の傾向が確認でき、今後の大会前のレストラン運営等に参考となると期待される。そこで、ハイパフォーマンススポーツセンター