

DHQ における出力内容(データ編)について説明します

DHQ-L について説明します。その他のバージョンの DHQ については個別にお問い合わせください。
(ご注意)個人結果帳票についての説明はここでは触れていません。出力内容(個人結果帳票編)をご覧ください。

**【重要】DHQ サポートセンターに栄養価計算を依頼するときには下記のようにお伝えください。
「出力するデータ(Excel ファイル)は、D1、D2、DBase、DBase2、DBase3、DBase4、DBase5、DBase6、DBase7 の9つのシートです」**

■基本事項

データは1つの EXCEL ファイル(現在は EXCEL 2003)に格納されます。シート構造は次のとおりです。

シート名	内容概略	データの開始行 (データ開始列*)	(最終列)
D1	質問票粗データの前半部分	4 (4)	(252)
D2	質問票粗データの後半部分	4 (1)	(255)
DBase	主要栄養素・食品群	6 (3)	(67)
DBase2	食品	6 (2)	(157)
DBase3	その他の栄養素	6 (2)	(98)
DBase4	主要食品群別栄養素:その 1	6 (2)	(209)
DBase5	主要食品群別栄養素:その 2	6 (2)	(209)
DBase6	主要食品群別栄養素:その 3	6 (2)	(209)
DBase7	主要食品群別栄養素:その 4	6 (2)	(117)

*データ開始列までの列には 0 などが入っている場合がありますが、特に意味はありません。この列の数値は自由に変えても支障はありません。

■各シートの構造

■シート D1 と D2: 質問票の粗データ

DHQ のデータがそのまま格納されています。詳細な情報が必要な場合は開発者にお尋ねください。

■DBase、DBase2、DBase3: 栄養価計算結果の基本データ

シートごとのデータ内容は下記の表をご覧ください。ただし、一部誤った情報が入っている可能性が残っていますことをご確認ください。

DBase2 の食品名は、DHQ-L 質問票の質問項目を見ながら対応させてご覧ください。

栄養素や食品群摂取量の数値の信頼度(妥当性)は変数(栄養素・食品群)によって異なります。結果を解釈するときや解析計画を立てるときに重要なことですので、必ず、妥当性の論文を読んで、変数(栄養素・食品群)の信頼度についての知識をもってください。ただし、計算されるすべての変数(栄養素・食品群)について妥当性が明らかになっているわけではありません。あらかじめご了承をお願いいたします。妥当性の論文のリストはこの説明の最後をご覧ください。

詳細な情報が必要な場合は開発者にお尋ねください。

■DBase4、DBase5、DBase6、DBase7: 栄養価計算結果の補助データ(主要食品群別栄養素摂取量)

主要食品群別栄養素摂取量のデータを格納しています。主要食品群とは次のとおりの 23 種類です。

大食品群	小食品群
穀類	
種実類	
いも類	
砂糖類	
菓子類	
油脂類	動物性 植物性
豆類	
果実類	
緑黄色野菜	
その他の野菜	
きのこ類	
海草類	
調味・嗜好飲料	調味料 酒類 その他の飲料
魚介類	
肉類	
卵類	
乳類	
その他の食品	
分類不能食品	
水	

それぞれのシートに格納されている栄養素は次のとおりです。

開始列	DBase4	DBase5	DBase6	DBase7
3	エネルギー	ビタミンB ₂	K	ビタミンD
26	たんぱく質	ビタミンC	レチノール	Mg
49	脂質	総脂肪酸	β-カロテン	Zn
72	炭水化物	飽和脂肪酸	水溶性食物繊維	Cu
95	Ca	一価不飽和脂肪酸	不溶性食物繊維	葉酸
118	Fe	多価不飽和脂肪酸	総食物繊維	
141	Na	n-3脂肪酸	水	
164	レチノール当量	n-6系脂肪酸	リン	
187	ビタミンB ₁	コレステロール	ナイアシン	

■DBase8、DBase9、DBase10、DBase11(お詫びを含めて)

一部のユーザーには、DBase8、DBase9、DBase10、DBase11の4つのシートも付いたデータが配布されていました。しかし、これら4つのシートに格納されている情報は、次のいずれかの理由で配布する価値が乏しいか、または、配布し、利用すると問題が生じる可能性が明らかになったため、現在、配布を中止しています。

- ・ 何らかの公開情報を用いたものであるが、栄養価計算の根拠となる論文が現時点で見つからず、算出された値の信頼度に関する客観的情報を提供することができないもの(DBase8、DBase11)
- ・ ある程度の信頼度は保証されているが、非常に特殊な目的の研究に限定して用いられると考えられるもの(DBase9、DBase10)

なお、それぞれのシートに格納されていた情報(概略)は次のとおりです。

DBase8: 非栄養性機能性物質

DBase9: 主要食品群別 glycemic index

DBase10: 魚介類由来脂肪酸

DBase11: 食事バランスガイドの料理(単位:SV[つ])

上記のシートを何らかの目的で用いようと計画される場合には、利用の可能性と注意点について、事前に開発者に問い合わせてください。

なお、特殊な事情がない限り、研究目的には使わないことをお勧めいたします。

100	f097	酎ハイ	g	X
101	f098	ウイスキー	g	X
102	f099	ワイン	g	X
103	f100	緑茶ウーロン	g	X
104	f101	紅茶	g	X
105	f102	コーヒー	g	X
106	f103	ココア	g	X
107	f104	乳飲料(ヤクルトなど)	g	X
108	f105	清涼飲料	g	X
109	f106	清涼飲料(無糖)	g	X
110	f107	滋養強壮剤	g	X
111	f108	干物類	g	X
112	f109	骨ごと	g	X
113	f110	ツナ缶	g	X
114	f111	うなぎ	g	X
115	f112	白身	g	X
116	f113	青身	g	X
117	f114	赤身	g	X
118	f115	練り製品	g	X
119	f116	えび	g	X
120	f117	イカ鱈	g	X
121	f118	牡蠣(かき)	g	X
122	f119	他の貝類	g	X
123	f120	魚のたまご	g	X
124	f121	佃煮	g	X
125	f122	塩辛	g	X
126	f123	挽き肉(牛・豚)	g	X
127	f124	鶏肉	g	X
128	f125	豚肉	g	X
129	f126	牛肉	g	X
130	f127	レバー	g	X
131	f128	ハム・ソーセージ	g	X
132	f129	ベーコン	g	X
133	f130	鶏卵	g	X
134	f131	普通乳(0.1,4)	g	
135	f132	低脂肪乳(2)	g	
136	f133	スキムミルク(3)	g	
137	f134	ヨーグルト加糖(1)	g	X
138	f135	ヨーグルト無糖(2)	g	X
139	f136	ヨーグルト(加糖+無糖)/2 (0,3)	g	X
140	f137	チーズ	g	X
141	f138	カッテージチーズ	g	X
142	f139	アイスクリーム(ラクト)	g	X
143	f149	アイスクリーム(高脂肪)	g	X
144	f150	アイスクリーム(半々)	g	X
145	f140	フレッシュ	g	X
146	f141	コンスープ(含:インスタト)	g	X
147	f142	中華スープ(含:インスタト)	g	X
148	f143	めんスープ	g	X
149	f144	みそ汁の汁(水のみ)	g	X
150	f145	カロリーメイト	g	X
151	f146	人工甘味料	g	X
152	f147	水・白湯(さゆ)	g	X
153	f151	L低脂肪乳	g	X
154	f152	L普通乳	g	X
155	f153	L豆乳	g	X
156	f154	L漬物(葉)	g	X
157	f155	L漬物(他)	g	X

X: 解析に利用可能な変数、 Y: 解析には利用しないほうがよい変数(暫定的な計算): 食品成分表の利用可能性が明らかでないなどが理由。

このテーマで参考になる論文:

【ご注意】#9999 のような番号(Jは和文であることを示します)は、開発者の文献管理番号です。

1. #3329. Sasaki S, Yanagibori R, Amano K. Self-administered diet history questionnaire developed for health education: a relative validation of the test-version by comparison with 3-day diet record in women. J Epidemiol 1998; 8: 203-15.
2. #3151. Sasaki S, Yanagibori R, Amano K. Validity of a self-administered diet history questionnaire for assessment of sodium and potassium. Comparison with single 24-hour urinary excretion. Jpn Circ J 1998; 62: 431-5.
3. #3816. Sasaki S, Ishikawa T, Yanagibori R, Amano K. Responsiveness to a self administered diet history questionnaire in a work-site dietary intervention trial for mildly hypercholesterolemic Japanese subjects: correlation between change in dietary habits and serum cholesterol. J Cardiol 1999; 33: 327-38.
4. #4495. Sasaki S, Ushio F, Amano K, Morihara M, Todoriki T, Uehara Y, Toyooka T. Serum biomarker-based validation of a self-administered diet history questionnaire for Japanese subjects. J Nutr Sci Vitaminol 2000; 46: 285-96.
5. #10742. Okubo H, Sasaki S, Rafamantanantsoa HH, Ishikawa-Takata K, Okazaki K, Tabata I. Validation of self-reported energy intake by a self-administered diet history questionnaire using the doubly labeled water method in 140 Japanese adults Eur J Clin Nutr 2008; 62: 1343-50.

6. #10792. Murakami K, Sasaki S, Takahashi Y, Okubo H, Hirota N, Notsu A, Fukui M, Date C. Reproducibility and relative validity of dietary glycaemic index and load assessed with a self-administered diet-history questionnaire in Japanese adults. *Br J Nutr* 2008; 99: 639-48.
7. #13076. Okubo H, Murakami K, Sasaki S, Kim MK, Hirota N, Notsu A, Fukui M, Date C. Relative validity of dietary patterns derived from a self-administered diet history questionnaire using factor analysis among Japanese adults. *Public Health Nutr* 2010; 13: 1080-9.
8. #14117. Kobayashi S, Murakami K, Sasaki S, Okubo H, Hirota N, Notsu A, Fukui M, Date C. Comparison of relative validity for food group intake estimated by comprehensive and brief-type self-administered diet history questionnaires against 16-day dietary records in Japanese adults *Public Health Nutr* 2011: (in press).
9. J1939. 佐々木敏. 生体指標ならびに食事歴法質問票を用いた個人に対する食事評価法の開発・検証(分担研究総合報告書).厚生科学研究費補助金 がん予防等健康科学総合研究事業:「健康日本21」における栄養・食生活プログラムの評価方法に関する研究(総合研究報告書:平成13~15年度:主任研究者:田中平三). 2004: 10-44.
10. #6012. Fukutake M, Takahashi M, Ishida K, Kawamura H, Sugimura T, Wakabayashi K. Quantification of genistein and genistin in soybeans and soybean products. *Food Chem Toxicol* 1996; 34: 457-61.

【以上】

この内容は予定なく変更することがあります。あらかじめご了承ください。