

1. 団体給食における残飯についての一考察

広島女学院大短大 平野 スミ

本校に於ける学校給食が実施されたのが、昭和 28 年それ以来かなりの経験を積んだので何等かの結果を得たいと、昭和 32 年 4 月より同年 12 月までの給食実施献立資料を参考にして調査研究の結果次の二点に強い興味をおぼえ結果が得られたので発表したい。

先ず研究の方向として学校給食を次の二つの観点から考えてみた。

(1) 学校給食に於ける摂取食品

(2) 残飯の問題

(1) については食品を「六つの基礎食品」に分類調査の結果、カロリー、蛋白質は所要量に達して居り脂肪は所要量をはるかにオーバーし日本人に共通の栄養欠陥といわれる灰分即ち 5 群が殆ど皆無と云う状態なので、今後の献立作成の方向と云うものを深く考えさせられた。

(2) については、給食に於ける残飯を調査の結果大学に於ける残飯の問題は食品の嗜好と云うより一食の食事に含まれる、塩分量に関係のあることがわかり、食塩量 3.5g 以下の時は残飯が多くそれ以上の時は残飯が少い。又米そのものに味のついた御飯の場合は食塩量が増すので残飯は殆どない。

又副食を容積から考えた場合高価な材料を使用して(例えば牛肉の如き)その容積が少い場合は残飯が多くその反対の場合(例えば鰯鯖など使用の時)は残飯が少い。

等の結果が得られたので発表したいと思う。