

A-34 家庭に於ける料理の形態と摂取食品材料について (第3報) 夏  
大阪女子学園短大 神野澄子 難波敦子

目的 私達は、普通一般家庭の現在の食生活はどのような様式が多いか、又摂取される食品はどのようなものが多いか、又その使用頻度はどの程度かを知るために調査を四季にわたって行い、冬・秋・春については報告を行った。今回は夏に於ける調査結果を報告する。

方法 調査対象は、本学園短大生の家庭とし、昭和46年7月13日～15日の連続3日間120家庭について朝食と夕食について調査を行った。

結果。朝食では洋風料理が約43%とられ、夕食では日本料理が約44%とされていた。朝夕とも洋風料理と日本料理、そしてそれらの組合せの形をみると、朝は98%、夕は約90%であり、中華料理は家庭料理の中にはあまりみられなかった。

・朝食で2種以上の主食を出している家庭は17.5%あり、主食が一種の家庭では料理は3、4種が多いが、2種の家庭では6、7種が多かった。

・夕食に於ける副食の主な料理法では、日本料理では煮る方法が多く、洋風料理では焼物料理が多かった。

・食品材料は、他の季節にくらべると夕食では野菜、果物の品多く使用されていたことのみであった。