

A-1 都市における学校給食献立の質的検討

中京女子大家政 ○下野房子 (前中京女子大家政 磯部しづ子)

目的 食品添加物の問題が日常の食生活の中で依然として大きくヒリ上げられている一方、最近では、学校給食に使用される食品の安全性について父母の間に危惧がもたれ、学校給食を拒否する例もあるということをきく。

そこで我々は現在行なわれている学校給食の献立の内容を栄養学的な面から再検討し質的に一層すぐれたものにするために、また安全な給食を確立するためには、どのようなことが必要かを考えてみたいと思った。今回はその一部として、まず現在問題になっている学校給食のパンへのリジン添加をめぐってその必要性の有無を検討した。

方法 某大都市の学校給食の共同献立を素材として、過去1年間の献立の中より月別に約50回の献立を抽出し、そのアミノ酸組成を算出し、それを「昭和50年改定、日本人の栄養所時量と解説」にしたがって、たん白質、アミノ酸の面からの評価を行なった。

結果 上述のようにして検討した約50回の献立のうち、パンに添加されたリジンを除き、1回の食事でリジンが制限因子になったのはわずか1回にすぎず、そのプロテインスコアも85で比較的高く、またリジン摂取の絶対値としてもFAO/WHOによつて示された1日の必要量を1回の給食で十分に満たしていることがわかった。従つて給食パンへのリジン添加は大して意味がないと思われる。その詳細について報告をする。