

目的 学校給食が児童の食生活に果たす役割は栄養補給だけでなく、幅広い食物嗜好の形成や偏食防止に期待されるところが大きい。児童の食物嗜好および摂食行動が摂取体験によって、どのように変化するかを学校給食との関連性において検討したので報告する。

方法 大阪府下（6市）の昭和60年度の学校給食の献立内容について、食品材料、調理方法、味の面から分析し、さらに、2年生174名（男子98名、女子76名）及び、6年生188名（男子92名、女子96名）を対象に、食品63品目、料理40品目について調査し、統計処理をした。

結果 1) 1年間の給食日数は、178～196日で、献立に出現する料理数は120～268種類、繰り返しの料理を累計すると280～466品で地域によって差が見られた。 2) 週3回以上出現する食品は、調味料を除き、牛乳、パン、人参、玉葱で、煮物、汁物、あえ物（サラダ）が多く、焼物、蒸し物、漬物は少なかった。 3) 同じ料理の出現回数は、年2回以内のものが68～87%あり、繰り返しの少ない献立内容であった。 4) 味については、砂糖としょう油を基本にした味の料理が最も多かった。 5) 食品で25%以上の児童が嫌いと回答したものは、豆類と野菜類の数種であった。 6) 各料理の嗜好調査で、2年生は『好き』または『嫌い』と答えた人が多いが、6年生では『好きでも嫌いでもない』と答えた人が多く、学年差で、『好き』と『好きでも嫌いでもない』の群で有意差のたものが多かったが、『全部食べることができる』『少し食べることができる』『ほとんど食べることができない』の3群に分けるとほとんどの料理において、2年生よりも6年生に、『全部食べることができる』人が有意に多かった。 7) 男子と女子を比較すると、特に、2年生では性差が見られ、男子の方が『全部食べることができる』人が多かった。以上のことより、給食内容には、地域によって、かなりのばらつきが見られるが、6年間の給食によって、嫌いなものが好きになることは少ないが、嫌いなものでも食べれるようになる児童は多く、その間の摂取体験が食品への受容態度をつくると思われた。