

<目的> メニュー管理を行うために採用した料理分類が栄養管理上どのような意義があるのか、また料理の作り方をイラスト化することによって、調理操作による分類を明解な形で提示することができないかについて検討する。

<方法> 小中高等学校の家庭科教科書に取り上げられている料理600品と、一般的な料理177品、計777品を主食(主材料別、操作別)、スナック・おやつ・デザート(主材料別、操作別)、飲み物(主材料別)、主菜(操作別)、副菜(操作別)、汁・スープ(和・洋・中、種類別)に分類した。さらに主食、スナック・おやつ・デザート、飲み物については副材料の種類により、主菜、副菜、汁・スープについては主材料の種類により横の分類を行った。なお栄養価算定のための各料理の単位は、原則として一人分一盛りとし、主食については主材料(穀類)を60gとした。

料理の作り方は、前回報告した約束事に基つき、調理材料とともに主な調理操作や器具をイラスト化して示し、ポイントを付記するなどして図案化した。

<結果> 主材料による大分類の基本は、栄養価だけではなく、色合いや味などの面から考えても妥当であること、また栄養価は主材料や調理操作だけではなく、副材料によっても大きく変動するので、縦・横の検索をすることにより献立の展開が可能であること、大量のメニューを能率よく管理するためには、料理分類の体系化が不可欠であること、などを確認した。

また調理操作をイラスト化することによって、それがどのような料理であるのかを直感的に把握することができ、不明瞭な操作別分類の定義化や料理の検索にも役立つのではなまいかと思われた。