

学校給食のコレステロール、レチノール、トコフェロールおよびアスコルビン酸の含量

武蔵丘短大 ○久恒恵美子、鶴飼光子

日大農医 廣田才之

- 目的** 学校給食の現状を把握するため、給食の栄養成分、特にコレステロール、レチノール、トコフェロールおよびアスコルビン酸について定量し、献立による含量の差異を比較した。
- 方法** 学校給食の試料は東京都内の自校方式（一日、1,220食供給）より提供されたもので、いずれもパン食、米食およびめん食の献立について、5食分を用いた。凍結乾燥処理した試料から脂質を抽出、ケン化後コレステロールはGCで、レチノールとトコフェロールはHPLCで分析した。アスコルビン酸は凍結乾燥試料を2%チオ尿素を含む0.01N-HClで抽出し、細管式等速電気泳動装置で分析した。
- 結果** 今回用いた給食では、コレステロールやレチノール値は献立によって顕著な差異はなかったものの、トコフェロールやアスコルビン酸値は献立による含量の差異が認められた。