

## 女子短大生における食品摂取状況と咀嚼感

南幸、浅野恭代、田中順子\*<sup>1</sup>、岡田真理子\*<sup>2</sup>、和辻敏子\*<sup>3</sup>、岡本洋子\*<sup>4</sup>、井垣厚子\*<sup>5</sup>  
 (桜井女子短期大学、\*<sup>1</sup>大阪信愛女学院短大、\*<sup>2</sup>大手前栄養文化学院、\*<sup>3</sup>甲子園短大、  
 \*<sup>4</sup>箕面福祉保育専門学校、\*<sup>5</sup>城南女子短大)

(目的) 人の食品摂取状態や嗜好は、そのおかれた環境によって相違があると思われる。そこで一般家政系と栄養士養成系の女子短大生を対象に調査しその相違を見た。さらに各種食品の「噛みやすさ」に対してどのようにかんじているかも調査した。

(方法) 対 象：大阪府、兵庫県、奈良県下の短期大学、専門学校の学生 565人  
 調査時期：1996年6月、アンケート調査：食品群別摂取頻度と、各食品群より「かみごたえの異なる」110、食品を選び、かみやすさやその嗜好について調査した。

(結果) 食品群別摂取頻度では穀類、緑黄色野菜、魚介、小魚、大豆、大豆製品が栄養士養成系で有意に高く ( $p < 0.05$ )、嗜好飲料、菓子類は一般家政系で有意に高かった。 ( $p < 0.01$ ) また95%以上の者が好きだと答えた食品では、栄養士養成系では、ご飯、きんぴらごぼう、わかめ、えのきだけなどで、一般家政系では、ポテトチップス、フライドポテトなどがあげられている。30%以上の者が嫌いだと答えた食品も栄養士養成系では、19品目、一般家政系では27品目であり、椎茸含め煮、高野豆腐含め煮、煮人参、青菜などに違いがあった。咀嚼可能立が90%以上の食品は59品目(54%)であり、咀嚼可能立が60%以下の食品は9品目(8%)であった。両コース間の差をみると、焼き魚、クラッカー、鶏唐揚げ、フランスパンで、栄養士養成系で有意に高かった ( $p < 0.05$ )。咀嚼可能率とよく食べる、好きな食品とよく食べる食品の間にはいづれも相関関係が見られた。