

○渡辺喜弘\* 鶴飼光子\* 倉田澄子\* 土田徹\*\*

(\*武蔵丘短大, \*\*武蔵野調理師専門学校)

【目的】汁物は集団給食において欠くことができないメニューでありメニューの種類は多く、調味料や具の種類、その量も異なる。大量調理での汁物の調味料の調整は1人分の分量を実施献立の人数分で計算し、まず80%程度の分量を加えた後、味をみながら調整している。給食施設での食数の規模や加熱機器の形式などが異なるので給食施設ごとに作業や味の標準化が求められる。そこで演者らは集団給食施設における作業能率の向上を目的とし、汁物の種類とその塩分濃度を比較検討し標準化のための基礎資料を得た。

【方法】690食規模の給食施設での汁物を試料とし、調味料の差異、具（わんだね）の種類、保温時間、配食中の塩分濃度変化について検討した。汁物は、味噌汁、中華スープ、コンソメスープ、すまし汁である。塩分は塩分計にて配食開始時及び終了時に測定した。

【結果】大量調理では同様の食品構成で調整した6人分の汁物と比較すると配膳開始時の汁物の濃度は、うすくなる傾向にあった。また、配膳開始時に比べ690人分の配食を終了する60分後では、汁物はいずれも塩分濃度が0.1～0.2%程度上昇した。大量調理では、計算した通りの塩分濃度を保つためには、保温時間を予想して、塩分濃度を調整すること、配食するときに官能検査だけでなく、塩分計で測定して、塩分濃度を確かめた後、味の加減をすることにより味の標準化をはかれると考えた。