

A-6 献立作成の機械化について

四国女短大 ○山下満佐子 武田常一

目的 種々の事務処理・科学計算等，コンピューターの使用が目覚ましい今日の社会の中で，もっと私達の生活に身近かな調理学分野において，コンピューター使用者の立場からその利用価値を考慮してみる。栄養量の計算・伝票作成・報告書作成等管理面は，病院など（北里大学病院「給食管理業務の電算化について」より）において実用化されているが，ここでは少し趣きをかえて，実際の献立作成においてどこまで機械化できるか，また手仕事を省カ化できるかを検討する。調理科学 Vol. 3 「コンピューターによる献立システムの試案」が，この指針を与えている。

方法 次のようなシステムを考案した。主菜，副菜，食品名，年層別カロリー所要量のコード化したものを記憶させる。さらに利用者の嗜好（主食，料理様式，調理方法等の区別）を表わすリクエストを読み込ませ，これらのデータより，リクエストに適し栄養のバランスのとれた献立を1日単位で作成し，カロリー計算をする。料理名の選択のために乱数を用い，この効果により偶然性がありユニークで興味をひく結果が得られる。なお，コンピューターの機種はFACOM 230-10である。

結果 朝食・昼食・夕食別に献立名・材料名とその使用分量を，そして1日のカロリー摂取量が所要量と比較できるよう両者をタイプライターに打ち出す。リクエストが常識の範囲内において，妥当な献立作成が可能である。