

A-122 食形態に関する調査(第1報) - 松山市の学童家庭における調理形態
松山東雲短大 ○和田尚子 永井鞆江 山中千代子

目的 最近の食生活は、電子レンジ、オーブン、冷凍庫などの調理器具の普及にともない、冷凍食品や半調理製品などの利用が多くなり、著しく多様化され、日常の調理形態にも変化がみられる。そこで、成長期の学童をもつ母親の食生活に対する考え方を知る一方法として、食事状況の突進調査をおこない調理形態の検討を試みた。

方法 松山市某小学校の学童家庭を対象に連続3日間の食事状況をアンケート方式により調査をおこない、これを主食別に分け、そのパターンについて考察した。

結果 主食別頻度をみると、米飯55%、パン13%、麺2%弱で主食のほとんどが米飯であった。これを朝 昼 夕別にみると、朝食は米飯73% パン約25% 麺2%弱であり、昼食(主婦のみ)は麺約20%以上でパンの10%を上回っており、夕食はほとんどが米飯であった。副食の調理形態を15種類に分類し、それぞれの主食に対し、副食の調理形態に有意差がみられ、朝食はパンには飲み物、果物、卵、野菜サラダ、米飯にはしる物(みそ汁)つけ物、卵、塩干類、既製品の頻度が高く調理形態は焼く、生食、そのまま用いていた。夕食は副食数が朝食に較べやや多い程度であるが使用食品の種類も多く、焼き物、煮物、鍋物、揚げ物など調理形態も多様であった。主婦の昼食については、欠食、外食がみられ残り物やインスタント食品の使用が多く栄養面からも問題があり考慮すべきであると思われる。主婦の年齢による調理形態の差は主食、副食ともに朝食ではややみられたが夕食ではほとんどみられなかった。