

## (目的)

前報に引き続き季節による食事内容の変動について、食品の調理形態から検討を行い季節の影響をみることを目的とした。

## (対象・方法・時期)

前報と同じである。

## (結果)

副食で季節に共通した出現率30%以上の食品群の調理形態をみた。朝食のうち卵類では焼物、魚類では焼物・生物、豆類・緑黄色野菜では汁物、その他の野菜では和物・生物： 昼食のうち魚類では煮物・焼物・卵類では焼物・煮物、緑黄色野菜では炒物・煮物、その他の野菜では炒物： 夕食のうち肉類では煮物・焼物、豆類では汁物、いも類では煮物、緑黄色野菜では煮物、その他の野菜では和物・生物が四季に共通して出現率の高い調理形態であった。

季節別で他の季節に比べ出現率の高いものは、魚類では秋の煮物(夕食)、豆類では秋・冬の煮物(夕食)、その他の野菜では春・夏の生物(昼食)であった。逆に他の季節に比べ出現率の低いものは魚類では秋の生物(夕食)、緑黄色野菜の夏の汁物(夕食)、その他の野菜の夏の煮物(昼食)であった。