

目的 教育系学生は、小学校の教諭になれば男女を問わず家庭科との関わりを持つべきを得ない。我々は、そのような学生の食事づくりについて検討を加えてきている。昨年度は、主食および副食、副食の作り方について述べた。今回は使用した食品について検討したので報告する。

方法 調査対象は、教育系大学生3年生271名、調査時期は昭和56年度夏、冬である。レポートには食事に使った材料、料理名及び調理法等が記載しており、その内容をもとに男女別、自宅生・自宅外生及び季節性等の項目を集計した。使用材料の食品群別構成は香川式4つの食品群に分類した。

結果 1)使用材料の食品群別構成率を比較すると、1群は3食を通じて摂らぬにくく、なかでも朝食で補おうとしている傾向があり、夕食では朝食や昼食に比べ使用食品群数の平均も多く副食数と相関があった。2)1人当りの使用材料数を主食の種類別に比較すると、米飯では2、3群で、パン食では1、4群で有意に多くの材料を用いていた。3)男女別にみると夕食時の使用材料数は1、2、3、4群とも男性に比べ女性の方が有意に多かった。4)居住形態別にみると、3群の使用は自宅外生が多い傾向にあった。5)また季節別では、2群の使用材料数が冬に有意に多かった。