

学校給食の実態(2) —S市の場合、栄養量について—
甲子園短大 富田絹子 ○西田美枝子 山下慶子

目的 前報と同じS市学校給食について、2年分の栄養摂取量の調査を行い、食構成との関係から検討したので報告する。

方法 昭和48年度(184日)分、昭和55年度(181日)分の給食献立表を用い、三訂補食品成分表により栄養素11項目(粗纖維は55年度のみ)を算出。季節別、年度別にX, SD, CVを求めた。季節間、年度間はt検定により比較し、さらに学校給食基準値などとも比較した。

結果 I. 年間比較、48年に比し55年に増加を示したのは動物性蛋白質($p<0.05$)、総脂肪および動物性脂肪($p<0.01$)、総V.Aおよび植物性V.A($p<0.001$)、V.C($p<0.05$)などで、減少を示したのは糖質($p<0.01$)、V.B₁($p<0.05$)、V.B₂($p<0.001$)などであった。II. 季節別比較で、55年に有意に増加したのは、春季では総V.A、植物性V.A、夏季では総V.A、秋季では総脂肪、動物性脂肪、植物性V.A、V.C、冬季では総蛋白質、動物性蛋白質、Fe、植物性V.A、V.Cなどで、有意に減少したのは、春季ではV.B₁、V.B₂、夏季では糖質、総蛋白質、Fe、P、V.B₂、秋季ではV.B₂、などであった。55年度の粗纖維量は年間X 1.12g, SD 0.47gとなり、季節別では春季が低く冬季高値を示した。III. 食品群で、48年に比し55年に使用量が増加したのは果実類、緑黄色野菜、豆類、魚介類、肉類、乳類などで、減少したのは麦類、砂糖類、菓子類、その他の野菜、卵類などである。これを季節別にみると増加したのは四季を通して緑黄色野菜、秋季、冬季の果実類であり、減少したのは四季を通して麦類、夏季菓子類、秋季、冬季砂糖類であった。IV. 栄養所要基準値と比較すると両年とも何れの項目も充足しているが脂肪、V.Aは30~60%高い。また基準値未定のFeがかなり下まわっていると思われる。