

福岡女大家政

○早淵仁美

井上厚美

村上祥子

産医大 臨疫

池田正人

<目的> 料理を分類、管理するためには、多くの属性が十分検討され、料理コードなどに反映されていなければ、大量の情報はコンピュータの中で非常に扱いにくいものになってしまう。そこで料理コードの体系化を行ない、料理を検索する際に、その内容が一目でわかるようなメニュー表の作成を試みたので報告する。

<方法> 調理実習書や922名の食事調査データ、5200品の料理研究家のレセピーを用いて、料理の分類方法を検討した。料理内容がほぼ把握できるような表裏1枚のメニュー表を作成し、料理コードの定義づけを行なった。今回は特に小・中・高等学校の家庭科の教科書にでてくる572品と、一般的な既製食品195品について、料理コード番号を定め、料理内容（使用食品と量）をコンピュータに入力して、栄養計算をし、主材料や栄養面との関係を中心に検討した。

<結果> 料理コードは6桁とし、上2桁は料理の小分類、3桁目は主材料分類、4桁目は他の補足的属性により分類、5・6桁目は一連番号と定めた。表裏1枚のメニュー表には、縦に料理の小分類を示し、00-12は主食（和洋中、種類別）13-26はスナック・おやつ・デザート（和・中洋、種類別）、27-30は飲み物（種類別）、31-49は主菜（単・和洋中、操作別）、50-68は副菜（単・和洋中、操作別）、69-74は鍋（和洋中、操作別）、75-82は汁（和洋中、種類別）、83-99は保存食（種類別）の順で並べた。横には主材料分類を示し、穀類、卵、肉、魚、豆、野菜、果実、混合、乳、他の10分類とした。

料理を分類し、メニュー表には代表名で示すことにした。その結果、コード番号により料理を合理的に分類、管理することができるようになった。