

保育所給食における伝統料理・食品の調査(第1報)

聖セシリア女短大幼教 峯木真知子 松本けい子

秋草学園短大幼教 ○高橋美保

目的 食生活の変化と共に子供の嗜好も変化し、学校給食では、洋風料理や～風料理といわれるミックス料理が好まれ、多くなっている。私達は味覚の発達・食習慣の確立に重要な時期である幼児期の食事として保育所給食をとりあげ、日本古来からの伝統・伝承料理及び食品が、幼児にどのように受け入れられ、伝えられていくのかを知るために、献立の分析調査を行った。

調査方法 全国各地25ヶ所の公立保育所から、昭和61年4月～昭和62年3月までの給食献立表を入手・収集した。保育所は北海道から沖縄まで、地域特色があると考えられる地域を選出した。保育所給食には完全給食と家庭より主食だけを自参するシステムがあるが、主食、汁物、主菜、副菜にわけ、和風、洋風、中華風、ミックス料理、その他に分類し、各々の保育所の特徴を調べた。また、和風料理の中で日本本来の料理や郷土料理、伝統料理を取り出し、月毎に集計すると共に、それらの料理の地域性を調べた。また、各地で多く取りあげられた献立を選び、神奈川県下の保育園児にアンケート調査を行った。

結果 献立は2週間毎のサイクルメニューで、主食は献立の多い所とパン類と和風献立が半々タイプにわかれる。汁物は和風が多い。主菜は洋風と半々の所が多く、副菜はバラエティーに富んで各園の特徴がみられる。伝統料理は各園で差が認められるものの、献立割合の10～30%は取り上げられている。独自の郷土食や地方特産物がいかされている園は水戸市、高松市、長崎市、那覇市、甲府市などである。豚汁、筑前煮、おでんなどは全国各地でみられて一般化しており、アンケートによる幼児の嗜好度も高い結果を示した。