

目的 1976年に始められた学校給食への米飯導入は、現在公立小中学校の98%に達しているという。今回、ほぼ週2.2回 米飯給食を実施しているK市のパン食、米飯食について、献立、使用食品、栄養状態を比較検討し、若干の知見を得たので報告する。

方法 対象はK市公立小学校給食献立表。1987年4月—翌年3月、190日分（パン116日、米飯74日）。各々の献立を比較。四訂食品成分表に従い食品群別使用量、各栄養素量について、各々季節別、年間の \bar{X} 、SD、CVを算出した。差の検定はt検定によった。

結果 1) 献立では めん類、チーズ、バター、ジャム、果物類はほとんどパン食。揚げ物、つけ合せ野菜類もパン食の頻度が大。献立内容もパン食の種類が大であった。2) 食品使用量で $p < 0.05$ の有意差で、乳類（特に秋季、冬季）、その他の野菜類（特に秋季）はパン食が高く、穀類（四季とも）、砂糖類（特に夏季、秋季）、豆類（特に春季、夏季）、緑黄色野菜類（特に秋季、夏季）、魚介類（特に冬季）、夏季の卵類は米飯食が高かった。両方のいも類、野菜類、パン食の豆類は学校給食標準食品構成値を下まわっていた。3) エネルギーおよび各栄養素量では $p < 0.05$ の有意差で、動物性Ca（特に冬季）、 VB_1 （特に春季、夏季）、 VB_2 （四季とも）、VC（特に春季）はパン食が高く、エネルギー（特に夏季、秋季）、たん白質（特に春季、夏季）、糖質（特に秋季、夏季、春季）、P（特に春季、夏季、秋季）、動物性Fe（特に秋季）は米飯食が高かった。いずれも牛乳200 mlがつき、米飯には強化米が添加されている。両方のFeおよび米飯の春季のVCが学校給食基準値を下まわっていた。Fe分増加の工夫が望まれる。また、米飯給食には日本伝統の多様な献立を期待したい。