

目的 学校給食の献立は、「学校給食の所要栄養量基準」「同標準食品構成表」に基づき栄養素バランスを考慮して作成されているが、料理の組み合わせ・材料選定等の、文化・安全・品質等の指標は特でない。そこで、料理の組み合わせや量で或る程度栄養素バランスもわかるなど、栄養価以外の評価も含めたわかりやすい献立指標づくりを試みた。

方法 1992年4～6月および9～10月の計5か月間の食事について、E県M市の学校給食の試食を行い、食べた実感としての料理の組み合わせ評価を行った。対象は20～30代の男女5～14名であった。評価は、牛乳と主食・副食、主食と副食のそれぞれの組み合わせについて、料理を国・料理方法によって区分した上で3段階に評価して集計し、相性のよい組み合わせと、そうでない組み合わせを調べた。また、5県13調理場（小学校12件、中学校6件）の献立（1983～1990年度の内のいずれかの年度で、5・7・11・2月）について、料理の組み合わせ・主な食品群の重量・献立要素等と栄養価との関連、および材料の旬・加工度等について集計した。

結果 試食の結果、パン・洋風油飯物以外の主食および洋風料理以外の副食は、牛乳と合いにくい傾向がみられた。主食と副食について、同一国料理同士の組み合わせパターンは合い良いが、パンと中華麺は合いにくい傾向が見られた。また、甘いパンは副食と合いにくく、主食としての不適性が示唆された。献立分析の結果、今回の献立事例に共通して使用できる献立指標を試作した。