

学校給食献立の要素解析

東京農大農 ○三好恵真子 澤山 茂 川端晶子

東京農大短大 鈴野弘子 杉山法子

【目的】 我が国の学校給食は約100年の歴史をもち、教育活動の一貫として、重要な位置を占めつつある。演者らは、料理を要素とした理論体系の構築を目的として、献立内容について研究を行っており、学校給食においても全国および三島市について報告している。そこで今回は、最近の学校給食の献立内容について検討した。

【方法】 1)資料：文部省体育局学校給食課に報告された平成2年度5月および11月の全国学校給食完全実施校の学校給食報告書の中から小学校の延給食献立3,420件を資料として用いた。2)解析方法：①献立構成要素は、序論（汁物）、本論（主食、主菜、副菜）、結論（デザート）分けて、その内容を検討した。②献立内容および調理素材について、5月と11月に分けて比較し、また全国を7地域に区分して地域の特徴も検討した。③要素技術関連解析法を一部修正した手法を用い、調理素材としての食品の出現頻度、共出現頻度および連関度について解析を行った。

【結果】 献立構成パターンでは、核料理といわれる主食、主菜、副菜が整っている献立は36.9%であり、汁物、デザート付きも多く見られた。主食はパンと米飯料理が同程度出現し、主菜では肉、魚、豆、卵料理の順に多かった。米飯料理とデザートに季節感の感じられる材料が使われていた。1回の給食に用いられる食品数は平均23.1であり、料理数は2.59であった。食品の出現頻度は、蛋白質食品では鶏卵、鶏肉、緑黄色野菜ではにんじん、ほうれん草、その他の野菜ではたまねぎ、キャベツが高い値を示した。食品の共出現頻度では、たまねぎ-にんじんが1,757回であり、連関度は0.4115が求められた。