

題目 学校給食で利用される調理加工食品について —平成9年度と10年度の比較—

発表者 福永峰子・梅原頼子・山田芳子

1. はじめに

学校給食の実態を把握するための研究は各方面でなされ、発育成長が著しい学童期に望ましい食習慣を確立するなど食生活の改善に寄与していることなどが報告されている。我々も、これまでに学校給食における食品の種類と栄養素摂取量について、年間および学期別の使用頻度や季節性などを調べ発表してきた。また、昨年は平成9年度の献立表をもとに学校給食でよく利用される調理加工食品について1年間の平均摂取栄養素量における調理加工食品の利用割合と栄養バランス、料理の組み合わせ別にみた調理加工食品の占める割合などを検討し、栄養素別利用割合では年間平均でカルシウムが14.3%と最も低い値であったこと、栄養バランスでは脂質がかなり多く、糖質が少ない結果であったこと、料理の組み合わせ別ではコロケなどの揚げ物を主とした副菜としての利用が多かったことなどを報告した。そこで今回は、昨年報告した平成9年度と平成10年度の2年間を比較検討したので報告する。

2. 調査方法

1) 調査資料

S市内の小学校で実施されている学校給食の平成9年度および平成10年度の献立表を資料とした。給食回数は平成9年度185回食、平成10年度184回食であった。

2) 調査内容

平成9年度および平成10年度の献立表を資料とし、調理加工食品について月別の栄養素量が1食当たり月平均摂取栄養素量中に占める割合、栄養素バランス（PFC比）、料理の組み合わせ別にみた調理加工食品の占める延べ食品数等の状況を調べた。

3. 結果

- 1) 両年度の平均摂取栄養素量はビタミンC（59.1%）および鉄（81.3%）が不足していた。
- 2) 両年度の平均摂取栄養素量中に占める調理加工食品の摂取栄養素量は、エネルギー15.9%、たんぱく質17.2%、脂質18.9%、カルシウム12.9%、鉄14.7%、ビタミンA15.1%、ビタミンB₁38.9%、ビタミンB₂29.7%、ビタミンC45.2%であった。
- 3) 調理加工食品は、脂質エネルギーが最も高く、平成9年度37.0%、平成10年度36.9%であった。
- 4) 料理の組み合わせ別にみた調理加工食品の占める延べ食品数は、平成9年度が主食34、主菜16、副菜63、デザート19であり、平成10年度では主食6、主菜36、副菜40、デザート28の使用であった。

4. おわりに

学校給食の食材として調理加工食品の使用状況を調べてみると、学校給食の歴史の中で、近年特に食品の衛生的な取り扱いや調理作業の短縮等、合理的な見直しが行なわれた結果から、両年度共に調理加工食品の利用を余儀なくされているのであらうと思われた。調理加工食品は脂質エネルギー比が高く、不足傾向のビタミンC、鉄を補えないことが明らかとなった。したがって、献立作成にあたっては調理加工食品のメリットをいかしながら、不足が認められた栄養素を多く含む食材の選択を極力心がけなければならないこと、あわせて第2の母親の役目であると思う学校給食には、その土地の新鮮な食材を使用して学童が喜ぶおいしい食事を提供していかなければならないことを改めて痛感させられた。