

給食の食事計画に関する教育上の課題
——栄養士をめざす女子短大生の「ごちそう」観と献立作成——

広田直子*

Issues for promoting effective vocational education for dietetics students
in management of feeding service

——Views of entertainment in female dietetics students of
junior college and planning of menu——

Naoko HIROTA*

Abstract: This study aims at identifying issues for promoting effective vocational education for dietetics students in management of feeding service. Views of entertainment in female dietetics students of junior college were investigated by questionnaire survey and 39.2% of dishes as an entertainment selected by subjects were Japanese style dishes, especially *sushi* was a representative menu. The structural elements of menu classified by diet styles were analyzed. The rate of *syusyoku* (main dishes prepared cereals) in Japanese style diet was higher than in Western style diet, in contrast with this, the rate of *syusai* (chief dishes as subsidiary articles of diet) in Western style diet was higher than in Japanese style diet. When subjects changed their standpoints on feeding, their important elements as the image of entertainment also were changed. In the standpoint of dietitian, these elements were remarkably different from those in the standpoint of eater.

The issues were summarized as follows:

It is important that dietetics students study to seize the favorite dishes and the image of entertainment for subjects of feeding service. They should bear in mind to recognize the merits of Japanese style diet by studying on the structural elements of menu and to intensify the image of entertainment by planning of menu in feeding service with various dishes suited the structural elements of menu.

Key words: views of entertainment, feeding service, planning of menu, structural elements of menu, female dietetics students of junior college

I. はじめに

給食施設における食事は、特定多数人に対して

継続的に提供されるものである。従って、食事に求められる機能のうち、嗜好性の追求や文化的社会的側面における機能¹⁾よりも、適正な栄養素量を確保して、健康の維持・増進、あるいは、疾病の治療をめざすという生理的な機能が重視されてきた。給食がフードサービスとしての役割だけで

*〒380-8525 長野市三輪8-49-7 長野県短期大学

*Nagano Prefectural College, 8-49-7 Miwa, Nagano 380-8525, Japan.

はなく、直接的栄養指導という役割をも担っている²⁾といわれる理由はここにある。

しかし、給食に要求される食事の機能は、個々に独立しているわけではなく、それぞれが互いに影響しあっている。例えば、栄養素量を確保するためには、喫食者の嗜好欲求に合っていて、きちんと食べてもらえる食事であることが基本的な条件となる。従って、適正な給食を提供するための食事計画は、食事に求められる各機能の充足をめざすとともに、その関連性にも配慮したものでなければならない。ここでいう食事計画とは、喫食者の状況を把握して、目標栄養素量を設定し、食品構成表を作成するという一連の作業（これを栄養計画とする）に基づいて献立を作成すること、さらには、食材料の購入と保管、施設・設備、調理関連作業、種々の経費、衛生などの管理を含めた総合的な計画をさしている^{2)~4)}。

食事計画の中でも栄養計画と献立作成は、給食

施設の栄養士にとって、フードサービスにおける中心的業務であり、栄養士養成においては、この能力を高めるような教育が不可欠である。そこで、本研究では、給食の食事計画に関する教育について、献立作成を中心として、教育の視点やその内容を検討する。

給食の食事計画に基づいて献立を作成しようとする場合、献立作成者が、食事を楽しんでもらえるような喫食者にとって満足度の高い献立を志向すれば、その献立内容には献立作成者の「ごちそう」観というものが反映する。本報では、食事計画の中でとりあげる献立の要素について考えた後、献立作成における教育上の課題について、栄養士をめざして学んでいる女子短大生の「ごちそう」観に着目して検討する。

II. 給食における献立の要素

給食の献立作成に関する教育の課題を明確にす

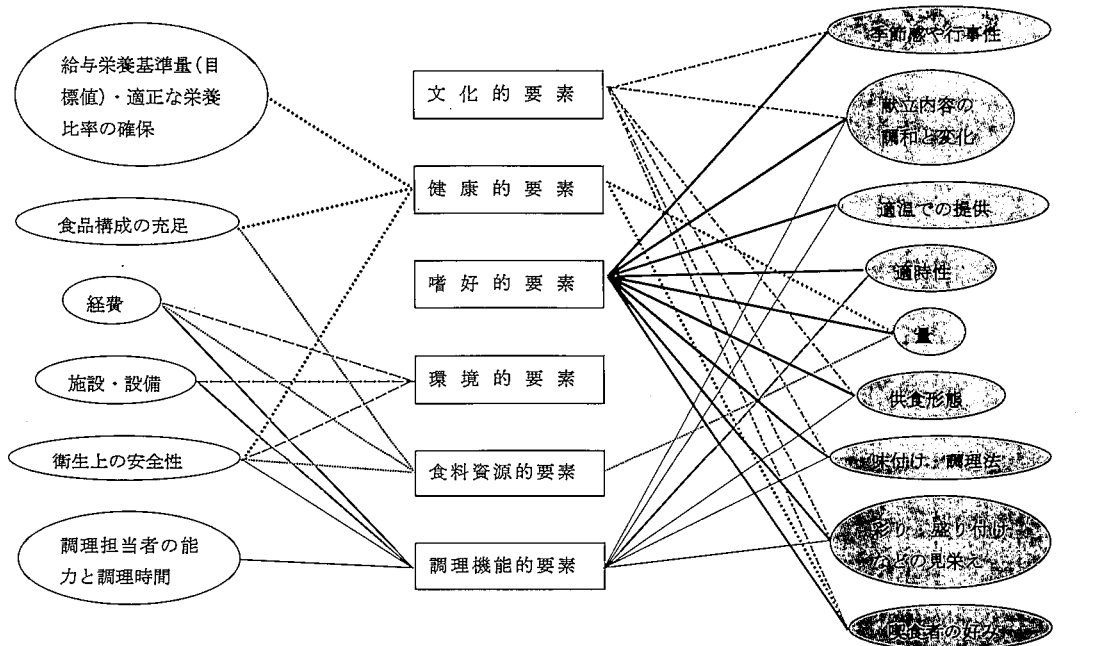


図1 献立の要素

るため、給食における献立の要素と、教育の中でとりあげる項目について整理する必要がある。川端⁹⁾は、献立を文化的、健康的、嗜好的、環境的、調理機能的という5つの要素に分類して説明している。著者が、「給食管理」という科目の中で献立作成時に考えておくべき要素としてとりあげている項目を、川端の分類を参考にして、献立の基本的要素との関わりで整理したものが図1である^{2)-4),6)-8)}。

このうち、献立作成者の「ごちそう」観と最も関わりが深いと考えられる要素は、嗜好的要素である。この要素には、素材（食品）や料理の季節感と行事性、献立内容の調和と変化、適温での提供、適切なタイミングでの提供、食事の量、単一献立・複数献立・カフェテリア方式などの供食形態の違い、味付けや調理法の良否、彩りや盛り付けなどの見栄えの良否、喫食者の好みとの適合といった項目が関連している。これらの項目の多くは、文化的要素や調理機能的要素とも関連している。なお、食料資源的要素については、従来、給食施設の献立を考える場合の項目としてとりあげることが少なく^{2)-4),6)-8)}、今のところ、「ごちそう」観との関わりも弱いと考えられる。しかし、今後、食事計画の教育にあたっては無視できない視点であると考え、基本的要素として独立させている。

III. 料理等に対する「ごちそう」観

1. 戦前までの「ごちそう」観

現在の「ごちそう」観について、献立作成に視点をおいて検討するとき、従来の日本人の「ごちそう」観とその食生活における位置付けを把握しておくことが重要であると考えた。

田中⁹⁾は、「ごちそう」の語義について「御馳走は、労力を惜しまずに心より客人をもてなす諸行為であったが、そのもてなし方の重要な方法として酒食の饗応があり、それが後に次第に饗応に

用いられる食物の意に限定されていったのであろう。」と論じている。さらに「食品としての御馳走は、元来は、家ごとに年間特定の日に準備される神人共食用のハレ（非日常）の食品でも、まして自らが舌鼓を打つべき食べ物でもなかったはずであるが、客人饗応用の食品とハレの食品とは平素の食品に比較して変わり物としての共通性を有するため、ややもすると御馳走という同じ範疇の食品とみなされてきた。」と述べ、ハレの食品は、「ごちそう」と不可分の関係にあるとしている。

著者は、長野県における大正の終わりから昭和の初め頃にかけての「ごちそう」観について、日本の食生活全集『聞き書 長野の食事』^{10),11)}から考察した。「ごちそう」というキーワードでこの文献を検索した結果をまとめたものが、表1である。

抽出された177の料理名や食品名のうち、76.3%は季節の行事などに伴うハレの食事に関する記載の中にてでくるものであった。これは、田中が『日本の食文化』¹²⁾に記載されている昭和16・17年当時の食生活に関する調査結果から、「ごちそう」に関する項目についてまとめた結果と類似している⁹⁾。しかし、『聞き書 長野の食事』では、「すし」の記載が少ないという点が大きく異なる。やや年代がずれているためとも考えられるが、『聞き書 長野の食事』と同一時代の食生活について同様の編集方針でまとめられた『日本の食生活全集』¹¹⁾全体を「すし」というキーワードで検索したところ、全50巻分より抽出された1,294項目中、『聞き書 長野の食事』からは6項目のみと少なかった。また、『長野県史 民俗編』の中に収められている「改まったときの食事」をみると、南信では「すし」の記載がでてくるが、中信ではわずかであり、東信、北信ではみあたらない¹³⁾⁻¹⁶⁾。従って、『聞き書 長野の食事』で「すし」の記載が少ないのは、長野県という地域の特性によるものであったと考えられる。

表1 『聞き書 長野の食事』から抽出された「ごちそう」の分類
()内の数字は%

| 分 類 | 抽出数 | 料理名等 (上位のもの) |
|----------------|------------|---|
| 総 数 | 177 (100) | |
| 季節の行事などのハレ食 | 135 (76.3) | 煮物, 赤飯・おこわ, おはぎ・ぼたもち, もち, 白米飯, てんぷら, 団子・かしわもち, 吸い物等 |
| 客のもてなし, 人寄せの料理 | 17 (9.6) | そば切り, 漬物, うさぎの肉, 五目飯・味ごはん, 鶏卵, 白和え, 鶏肉等 |
| そ の 他 | 25 (14.1) | おやき・やきもち, 煮物, うどん, 味噌汁, 冷麦・そうめん等 |

「ごちそう」という語で検索された項目は73件であった。表中の数字は、検索された項目の文章中から料理名や食品名を抽出した結果である。ひとつの料理名や食品名は、安曇平、木曾、伊那谷、諏訪盆地、佐久平、善光寺平、西山、奥信濃の同一地域、同一カテゴリー内では回数に関係なく、1とカウントしている。

一方、田中は、行事に関わるハレ食イコール「ごちそう」とは考えない「ごちそう」観もあると述べ、そのような「ごちそう」は、当時としては「珍しいもの、入手が困難なもの」で、いわゆるおかずにも属するものが多いとしている⁹⁾。この傾向は、『聞き書 長野の食事』でも「客のもてなし料理・人寄せの料理」にみることができる。「調理に手間がかかり日常食にはとりいれにくいもの(そば切り、五目飯・味ごはん、白和え、うどん等)」も「ごちそう」であった。また、献立の要素(図1)のうち「適温での提供」に関連する「寒い季節にからだを温まるようなもの(煮物、うどん、味噌汁等)」や「暑い時期に冷たく喉越しのすっきりするもの(冷麦・そうめん等)」を「ごちそう」と表現している記載もあった。

抽出された料理名の中には、従来からの行事性が薄れて、ハレ食としての位置付けを失ってしまったものもあり、「珍しいもの、入手が困難なもの」、「調理に手間がかかり日常食にはとりいれにくいもの」などは、時代とともに変化していく。当然、「ごちそう」観も変化する。個人が経てきた時代の「ごちそう」観とともに積み重ねられてきた食経験が、献立の要素である嗜好の形成に

影響する。給食では、多くの場合、喫食者と献立作成者の年代が異なるため、献立作成においては、喫食者の「ごちそう」観をきちんととらえる努力が必要である。

2. 栄養士をめざす女子短大生の「ごちそう」観 (1) 調査方法

対 象 者 1994年～1998年の5年間に長野県短期大学に入学した食物栄養学専攻の新生220人(うち、長野県外出身者は20.5%)。

調査時期 1994年～1998年の4月。

調査方法 アンケート用紙による自記入式調査で、アンケート用紙を配布しその場で記入してもらい回収した。

調査内容 ごちそうだと思う献立、メニューあるいは料理名等をフリーアンサー方式で回答してもらった。

回 収 率 100%

(2) 調査の結果と考察

「ごちそう」としてあげられた項目のうち、回答数の多いものを表2に示す。

表2 女子短大生が「ごちそう」としてあげた料理名等

| 料理名・食品名・イメージ等 | 出現頻度(%) |
|-----------------|---------|
| すし | 38.6 |
| ステーキ | 20.0 |
| フランス料理 | 11.4 |
| さしみ | 8.2 |
| すき焼き | 7.3 |
| 焼き肉, 品数の多さ, | 5.5 |
| かに, ハンバーグ, ケーキ類 | 4.5 |
| 心のこもったもの | 4.1 |
| 楽しく食べる | 4.1 |
| 鍋物, 中国料理, スパゲティ | 3.6 |

出現頻度(%)は、全対象者数に対する回答者数の割合を示す。

「すし」という回答が38.6%と高率であった。前述したように、昭和初期まで、長野県では、「ごちそう」として「すし」が献立にとりあげられることは少なかったようであるが、今回対象とした女子短大生では、この傾向と異なっている。対象者の中に、県外出身者が2割ほどいることを考慮しても「すし」の出現率は高いといえる。著者が以前、長野県短期大学の他専攻の学生を対象として実施した調査でも、特別食（ハレ食）として「すし」を選択する割合は高かった¹⁷⁾。田中が述べているように⁹⁾、「すし」は一般的に「もち」や「赤飯」とともにハレ食の代表であり、味付けとともに見た目のぎやかさが「ごちそう」として好まれる。今回の調査結果でも、「すし」は「ごちそう」の代表格であった。戦後、食料事情が回復し、食品流通システムの改善、学校給食の展開、マスコミ等による食生活に関する情報提供の活発化などを背景として、家庭では、ハレ食が日常食としてとり入れられるようになり、一方で、食生活における地域性は薄れてきた^{18),19)}。こういう時代の変化に伴い、長野県でも「すし」を「ご

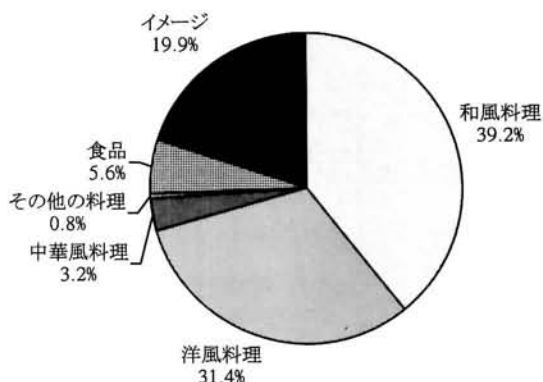


図2 料理様式等の項目別出現率
(全回答数503に対する項目別回答数の割合)

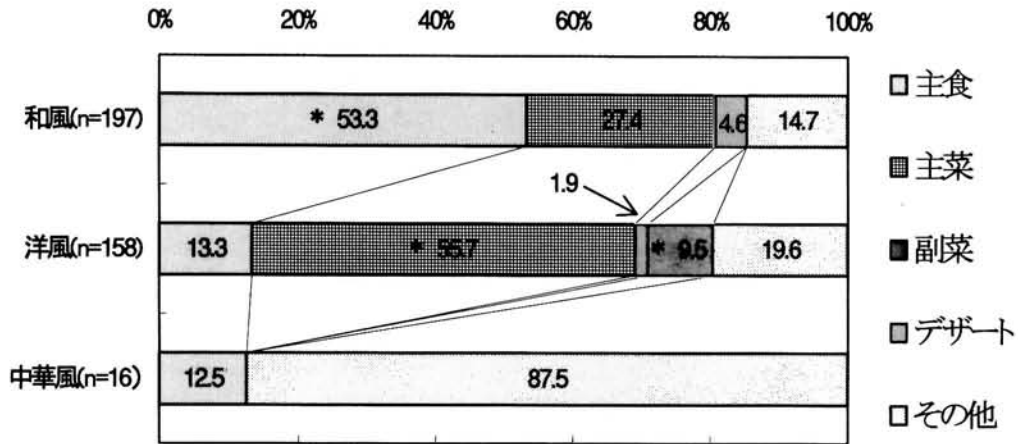
ちそう」とする傾向が定着していったのではないかと推察される。

「すし」に次いで出現率が高かったのは「ステーキ」(20.0%)である。川嶋²⁰⁾がスケッチ法を用いて「ごちそう」メニューを分析した研究でも、「すし」と「ステーキ」が圧倒的に多かったと報告されており、このふたつは「ごちそう」としてのイメージが強い料理のようである。

3番目は「フランス料理」(11.4%)で、以下、料理名では「さしみ」、「すき焼き」、「焼き肉」と続くが、いずれも出現率は10%以下であった。これらの料理は、どのような要素によって「ごちそう」とされるのであろうか。「ごちそう」の要素については、後にふれるが、個々の料理の「ごちそう」観を構成するイメージ要素については、今後の検討課題としたい。

次に、洋風料理が、女子短大生の「ごちそう」としてどの程度定着してきているのかを把握するため、「ごちそう」としてあげられた項目を、和風、洋風、中華風などの料理様式と、食品名、イメージに関する表現などのグループ別に分類し、その割合をみたのが図2である。著者は、現代においては、従来の料理様式分類の再検討が必要ではないかと考えているが、本報では、調理素材、調理法、調味料などのうち、調理法を中心とした

献立構成要素の割合



*は、和風と洋風の割合を比較して $p < 0.01$ で有意に高率であることを示す。

図3 料理様式別の献立構成要素の比較

がら、総合的に料理様式を判断した。

女子短大生では、洋風料理を「ごちそう」とする傾向が強いのではないかと予想していたが、和風料理が39.2%で、洋風料理の31.4%より高くなっていた。中華風料理は3.2%とわずかであった。前述した女子短大生に対する特別食（ハレ食）の調査¹⁷⁾において、料理品目の数と内容により食事タイプ別に分類した結果では、洋風型が13.0%に対し、和風型は65.2%であった。「ごちそう」を個々の料理としてイメージした今回の調査と比較すると、和風型の割合が高い。料理の組み合わせである献立として食事をとらえる場合の方が、個々の料理をイメージする場合より和風型が強く意識されていると推察される。

さらに、献立作成で料理を組み合わせる場合、どの料理を中心として献立を構成していくのであろうか。「ごちそう」としてあげられた項目について、主食、主菜、副菜といった献立構成要素を分析した結果から考察する。料理様式別に、献立構成要素の割合をみたのが図3である。

和風では、主食が53.3%と多く、主菜は27.4%、副菜は4.6%であった。和風でその他の項目に分

類したものとしては、会席料理といった献立名での回答や、鍋物などの構成要素分類が難しい料理などがある。洋風では、主食は13.3%と少なく、主菜が55.7%と高率であった。また、デザートに分類されるものが9.5%であった。「ごちそう」の項目としてデザートに分類されるものがでてくるのは、他の料理様式にはみられない傾向で、調査対象者である若い女性に特徴的なものと考えられる。著者が担当する「給食管理実習」で、学生が作成する献立をみると、デザートが組み合わせられる場合が多く、1999年前期の10回の給食では、すべての献立にデザートが盛り込まれていた。「給食管理実習」の献立でデザートが多用されるのは、ひとつには食品構成表に組み入れられている牛乳・乳製品をデザートで使おうとするためであるが、献立作成と「ごちそう」観との関わりを示しているのとらえることもできる。

中華風は回答数が16と少なかったことから、和風と洋風の間でのみ、カイ二乗検定により構成要素の割合を比較したところ、主食では和風の割合が有意に高く、主菜とデザートでは洋風が有意に高率であった（いずれも $p < 0.01$ ）。

「ごちそう」としてイメージする料理が、和風では主食、洋風では主菜が多いということから、献立を組み立てていく場合にも、献立構成要素の中で最初にイメージされるものは、和風では主食、洋風では主菜であり、それに他の構成要素を組み合わせていくのではないかと推察される。

現在、日本人の食事は「単品発想」に変化しつつあり、「献立発想」つまり献立の構成要素を組み合わせて食事内容を考えるという発想が崩れてきているといわれる^{21),22)}。「献立発想」による食事は、構成要素間で調理法や調味の変化がつけやすく、さまざまな演出が可能である。また、構成要素ごとに、料理の材料としてどのような食品を選択すればよいかのかが明確であり、栄養計画の食品構成表に合わせて献立を作成するのにも適している。

国民栄養調査の結果²³⁾と、新しく策定された日本人の食事摂取基準²⁴⁾の数字を考え合わせると、給食の栄養計画においては、いままで以上に、エネルギーと脂質摂取量のコントロールに配慮することが求められる。また、たんぱく質についても、現状の数字以上の目標値を設定することは妥当とはいえない。すなわち、献立構成要素でいうと、主菜のボリュームは抑えていく方向で考えなければならないということになる。このような時代であるからこそ、「主食を中心として献立構成要素を組み立てていく」という和風型の献立作成方法の効用について考え直す必要がある。「日本型食生活」の見直しが叫ばれて久しく、その推進について、あるいは、その問題点について、さまざまに論じられている^{1),21),25)~27)}。著者は、栄養素摂取量を適正に調節する上でも、「ごちそう」イメージを演出する上でも、「和風型の献立発想」に関する教育は重要性を増していると考えられる。

IV. 「ごちそう」観のイメージ要素

女子学生の食生活満足度や食の満足感に関して

は、先行研究^{28),29)}があり、田辺らは、食の満足感構成要素を分析して、「食卓環境」、「ファッション・グルメ性」、「健康性」、「経済性」、「人間環境」、「嗜好性」の6因子を得たと報告している²⁷⁾。「ごちそう」観の要素は、食の満足感の構成要素と重なる部分が多いが、料理に関わる要素がより重要になると考えられる。「ごちそう」観の要素については、今後、詳細に分析していきたいと考えている。

今回は、前述のフリーアンサー方式の調査において、イメージに関する表現で回答した19.9%の回答(図2)を整理して得られた19の項目(表3、図4)について考察した。「ごちそう」観のイメージ要素としての重要度を把握し、さらに、「ごちそう」観と献立作成との関連性を探るため、食べる立場と献立を作成する立場の双方で考えたとき、その重要度に違いが生じるのかを分析した。

1. 調査方法

| | |
|------|---|
| 対象者 | 長野県短期大学食物栄養学専攻1・2年生80人。 |
| 調査時期 | 1998年9月。 |
| 調査方法 | アンケート用紙による自記入式調査で、アンケート用紙を配布しその場で記入してもらい回収した。 |
| 調査内容 | ごちそうのイメージとして19項目を示し、その中から重要だと考えるものを5つ選択して、さらに選択した項目について、5段階の重要度尺度で評価してもらった。 |
| 回収率 | 100% |

2. 調査の結果と考察

「自分が食べる場合」、「給食施設の食事担当者として」、「家庭の食事担当者として」の3つの立場にあるとして、「ごちそう」をイメージしたとき、どの項目を重要とするのかをみたのが、表3

表3 「ごちそう」のイメージ要素に関する重要度の順位

| 自分が食べる場合 | | 給食施設の食事担当者として | | 家庭の食事担当者として | |
|----------|-----------|---------------|-----------|-------------|-----------|
| 順位 | イメージの項目 | 順位 | イメージの項目 | 順位 | イメージの項目 |
| 1 | 味のよさ | 1 | 味のよさ | 1 | 味のよさ |
| 2 | 彩りや見た目のよさ | 2 | 彩りや見た目のよさ | 2 | 彩りや見た目のよさ |
| 3 | 食事の場の楽しさ | 3 | *適温での提供 | 3 | 手作りであること |
| 4 | 好物であること | 4 | *栄養的なバランス | 4 | 食事の場の楽しさ |
| 5 | 豪華さや高級感 | 5 | *旬のもの | 5 | *作り手の心使い |
| 6 | 手作りであること | 6 | 食事の場の楽しさ | 6 | 好物であること |
| 7 | 適温での提供 | 7 | 手作りであること | 7 | 品数の多さ |
| 8 | 自分では作れない | 8 | 作り手の心使い | | 適温での提供 |
| 9 | 品数の多さ | 9 | 新鮮さ | 9 | 旬のもの |
| 10 | 時間のゆとり | 10 | めずらしさ | 10 | 豪華さや高級感 |
| 11 | めずらしさ | 11 | 品数の多さ | 11 | 喫食者が作れない |
| 12 | 旬のもの | 12 | *好物であること | 12 | 栄養的なバランス |
| 13 | 香りのよさ | | *豪華さや高級感 | 13 | 香りのよさ |
| 14 | 量の多さ | 14 | 香りのよさ | | めずらしさ |
| 15 | 作り手の心使い | 15 | 量の多さ | 15 | 家庭料理 |
| 16 | 高価であること | 16 | 時間のゆとり | 16 | 新鮮さ |
| | 栄養的なバランス | 17 | 家庭料理 | 17 | 高価であること |
| 18 | 新鮮さ | 18 | 高価であること | | 時間のゆとり |
| 19 | 家庭料理 | 19 | *喫食者が作れない | 19 | 量の多さ |

■の項目は、t検定により、「自分が食べる場合」と比較して、重要度尺度の平均得点（総得点/対象者数）に、 $p < 0.01$ （*印を付したもの）または $p < 0.05$ で、有意差があったことを示す。

である。この表は、重要度尺度の総得点の順位を示している。また、図4-1と図4-2は、総得点を比較したグラフである。

「味のよさ」、「彩りや見た目のよさ」は、いずれの立場でも1位と2位を占め、食べる立場でも、作る立場でも「ごちそう」のイメージとして重要だと考える要素であることがわかる。次いで、自分が食べる立場の場合には、「食事の場の楽しさ」、「好物であること」、「豪華さや高級感」が重要視

され、給食施設の食事担当者の立場で考えた場合には、「適温で提供すること」や「栄養的なバランス」、「旬のものを使う」などの要素が上位であった。家庭の食事担当者の場合には、給食施設の場合と異なり、「手作りであること」、「食事の場の楽しさ」、「作り手の心使い」などの項目が上位であった。「家庭料理」、「高価であること」、「量の多さ」などは、いずれの立場でも、重要度は低かった。

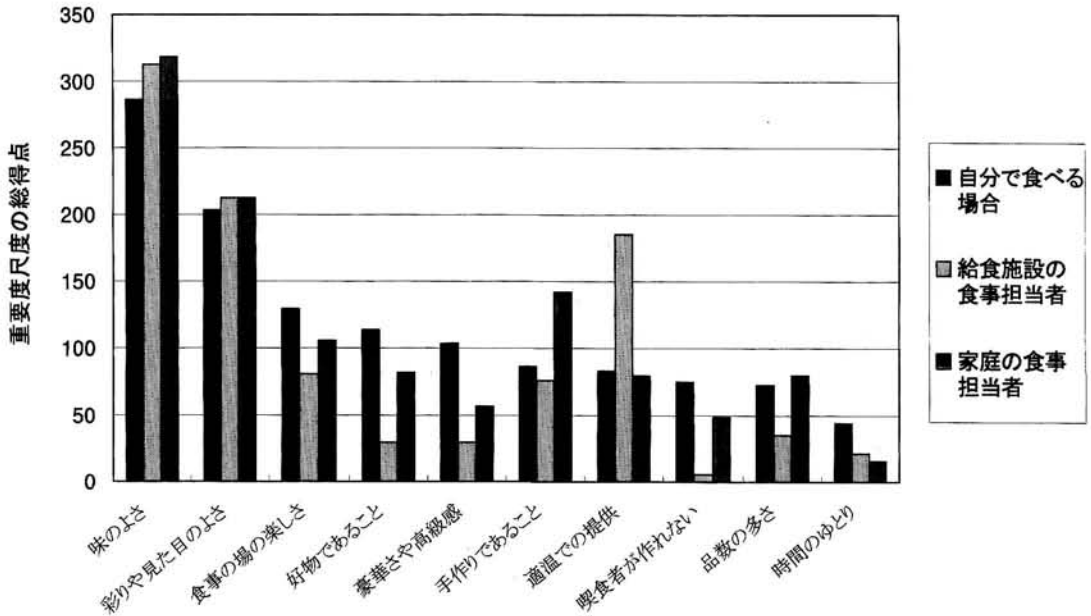


図 4-1 イメージ要素の重要度の比較 (1)

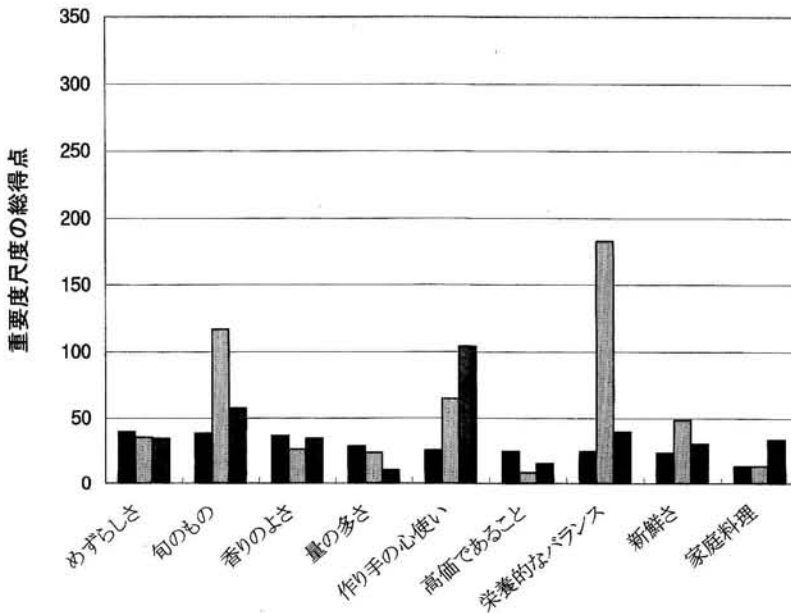


図 4-2 イメージ要素の重要度の比較 (2)

「給食施設の食事担当者として」、「家庭の食事担当者として」について、「自分が食べる場合」との間で、t検定により平均得点を比較したところ、家庭の食事担当者の場合には、「手作りであ

ること」(p<0.05)、「作り手の心使い」(p<0.01)といった項目が有意に高く、「豪華さや高級感」(p<0.05)は低くなっていて、心をこめた料理作りと「ごちそう」を結びつけて考えてい

表4 給食に対する評価項目

| 評価項目 | 回答数 |
|-------------|-----------|
| 回答総数 | 208 (100) |
| 栄養計画 | 41 (19.7) |
| 衛生上の安全性 | 34 (16.3) |
| 適温での提供 | 28 (13.5) |
| 嗜好との適合性 | 26 (12.5) |
| 彩りや盛り付け | 13 (6.3) |
| 季節感や行事性 | 11 (5.3) |
| 経費 | 11 (5.3) |
| 量 | 10 (4.8) |
| 献立内容の調和と変化 | 9 (4.3) |
| 料理の味付け・できばえ | 8 (3.8) |
| 適時性 | 6 (2.9) |
| 調理作業面 | 2 (1.0) |
| 供食形態 | 1 (0.5) |
| その他 | 8 (3.8) |

() 内は、全回答数に対する項目該当数の割合 (%)。

る様子がうかがえる。一方、給食施設の食事担当者の場合には、「適温での提供」、「栄養的なバランス」、「旬のもの」、「作り手の心使い」が有意に高く、「食事の場の楽しさ」、「好物であること」、「豪華さや高級感」、「喫食者が作ることでできないもの」が低かった（「食事の場の楽しさ」、「作り手の心づかい」は $p < 0.05$ 、その他は $p < 0.01$ ）。

給食の食事担当者の立場で「ごちそう」の要素として重要であると考えられる項目は、他の2つの立場で考える場合の項目とかなり異なっている。これは、「給食管理」などの科目で、図1に示すような献立の要素について学ぶことから、その中で扱われる項目が意識されているためと考えられる。

表4は、著者が、1999年度の長野県短期大学食物栄養学専攻1年生に、集団給食として提供される食事を評価する項目として重要と考えるものは何かをたずねた結果である。給食を提供する立場での意識としては、「嗜好との適合性」よりも「適切な栄養計画」や「衛生面での安全性」、「適

温での提供」を、重要な評価基準と考えていることがわかる。

献立作成者は、自分がよりよい食事提供のために重要であると考えられる献立の要素にこだわるあまり、喫食者が食事に求めているものを軽視することにならないよう心がける姿勢が必要といえる。例えば、喫食者と話し合う機会を設ける、嗜好調査を計画し実行する、残食量をチェックするといった形で、喫食者が食事に求めているものを適格に把握するよう、常に努力することが重要である。

V. ま と め

本報では、栄養士をめざして学んでいる女子短大生を対象として「ごちそう」に関するアンケート調査を実施し、献立作成に関する教育にあたっての課題を検討した。

女子短大生が「ごちそう」としてあげた項目の39.2%は和風の料理であり、中でも「すし」は「ごちそう」の代表格であった。料理様式別に献立構成要素を分析したところ、和風では主食の割合が、洋風では主菜の割合が高かった。

「自分が食べる場合」、「給食施設の食事担当者として」、「家庭の食事担当者として」の3つの立場を想定してもらい、「ごちそう」のイメージ要素についてたずねたところ、重要とする要素に違いがみられた。特に、給食施設の食事担当者の場合には、食べる立場で考えるときとの相違が顕著であった。

栄養士養成において扱う給食の献立作成では、献立作成者の「ごちそう」観と喫食者の「ごちそう」観とは必ずしも一致しないことを意識しながら、喫食者に満足度の高い食事を提供するために、常に喫食者の嗜好や「ごちそう」観の把握に努めること、和風様式の献立構成要素について学びその利点を認識すること、料理を組み合わせることで給食の「ごちそう」イメージを高めるよう考えることなどを教育していくことが重要であると考え

えられる。

本研究の一部については、1998年の第45回日本栄養改善学会で発表した。

文 献

- 1) 遠藤金次, 橋本慶子, 今村幸生編: 食生活論「人」と「食」のかかわりから, pp. 3~4 (1997) 南江堂
- 2) 中原澄男, 小林幸子編: 給食管理 改定第2版, p. 2, pp. 91~94 (1995) 南江堂
- 3) 山口和子, 水谷令子, 木村友子編: おいしい食事のコーディネーター栄養・給食・調理の技術一, pp. 4~5 (1999) 医歯薬出版
- 4) 高橋泰二, 安倍和則著: 給食管理, pp. 50~51 (1990) 理工学社
- 5) 熊倉功夫, 川端晶子編著: 献立学, pp. 3~5 (1997) 建帛社
- 6) 中村年子, 白木まさ子編: 給食管理 第2版, pp. 46~47 (1995) 中央法規出版
- 7) 富岡和夫編: 給食管理理論 第3版, pp. 74~75 (1999) 医歯薬出版
- 8) 豊瀬恵美子, 橋本高子, 樋口洋子編: 集団給食施設のための食事管理, pp. 46~47 (1996) 学建書院
- 9) 田中宣一: “御馳走”と食文化/田中宣一, 松崎健一編著: 食の昭和 cultural 史, pp. 76~97 (1995) おうふう
- 10) 「日本の食生活全集長野」編集委員会編: 聞き書長野の食事 (1986) 農山漁村文化協会
- 11) 農山漁村文化協会: CD-ROM 版 日本の食生活全集 (1997)
- 12) 成城大学民俗学研究所編: 日本の食文化—昭和初期・全国食事習俗の記録— (1990) 岩崎美術社
- 13) 長野県編: 長野県史 民俗編 第一巻 (一) 東信地方 日々の生活, pp. 671~682 (1986) 長野県史刊行会
- 14) 長野県編: 長野県史 民俗編 第二巻 (一) 南信地方 日々の生活, pp. 963~979 (1988) 長野県史刊行会
- 15) 長野県編: 長野県史 民俗編 第三巻 (一) 中信地方 日々の生活, pp. 878~895 (1984) 長野県史刊行会
- 16) 長野県編: 長野県史 民俗編 第四巻 (一) 北信地方 日々の生活, pp. 751~767 (1984) 長野県史刊行会
- 17) 広田直子: 女子短大生の特別食 (ハレ食) のイメージについて, 第40回日本栄養改善学会要旨集, 238~239 (1993)
- 18) 山路健著: 暗の食卓 明の食卓, pp. 95~184 (1987) 日本経済評論社
- 19) 江原恵: 食生活「洋風化」論—食生活現代史の一視点・2/日本生活学会編著: 食の生活と文化—生活学論集3, pp. 35~100 (1979)
- 20) 川嶋かほる: 人々の持つ「ごちそう」観について, 日本調理科学会平成9年度大会講演要旨集, 77 (1997)
- 21) 斎藤隆: 10万食のメニューからみたこれからの食卓の風景, VESTA, 23, 70~79 (1995) 味の素 食の文化センター
- 22) 五明紀春: セットとアラカルト 日本型食構造の崩壊を食い止めるのは?, 食生活, 93 (10), 40~43 (1999) 国民栄養協会
- 23) 厚生省 地域保健・健康増進栄養課監修: 平成11年版国民栄養の現状 (1999) 第一出版
- 24) 健康・栄養情報研究会編: 第6次改定 日本人の栄養所要量 食事摂取基準 (1999) 第一出版
- 25) 足立己幸著: 食生活論, pp. 182~184 (1987) 医歯薬出版
- 26) 鈴木正成著: 食べまくって元気にやせよう, pp. 203~211 (1993) フットワーク出版
- 27) 吉川誠次: 日本型食生活は日本人が守る/石毛直道監修, 熊倉功夫編: 日本の食事文化, pp. 403~421 (1999) 農山漁村文化協会
- 28) 田辺由紀, 金子佳代子: 食の満足感構成要素の構造, 家政誌, 49 (9), 1003~1010 (1998)
- 29) 足立蓉子: 女子学生の食生活満足度に及ぼす要因, 家政誌, 41 (4), 303~311 (1990)