

# 学校給食における嗜好についての考察

吉 田 繁 子

## はじめに

今日の日本ほど、食生活が多様化し、食品の種類、日常的に食べられている料理の種類の多い国は、他に類をみないであろう。学校給食の場においても同様に、和食あり、洋食あり、中華ありと種々入りみだれた豊富なメニューにより献立され、献立表をみる限りではなかなかぎやかである。ところが一方では、栄養基準量を給与することに専念するあまり、若生らのいう「栄養と生理的關係、心理学的面に対する配慮を欠く」<sup>(1)</sup> きらいもあり、多量の残飯を出すこともある。国連食糧局などの調査では、日本を含めた世界の富める20カ国の国民の食べ残して棄てる量の筆頭は、まず家庭、次いで学校給食といわれている。

このような時代背景の中にあって、児童が学校給食の場において、あくまで個人的な嗜好と、画一的な給食との衝突をどのように受けとめ、又、生理的、心理的因子の影響を受けやすいと考えられる食嗜好に対し、どのような傾向を示すか調査することは、非常に興味ある事柄であると考え、アンケート調査を行いその結果を考察したので報告する。

## 調査対象および方法

岡山市内に存在する6小学校の3年生274名、同5小学校の6年生249名を対象とし、その内訳は表1のとおりである。

調査はアンケート用紙による記入方法で、昭和56年10月の給食日に調査員により直接配布、回収した。

表1 調査対象

学 校	3 年 生 (人)	6 年 生 (人)
A	36	34
B	33	0
C	97	97
D	38	43
E	38	38
F	32	37
計	274	249

## 調査結果および考察

### 1 主食について

#### A 主食形態について

学校給食では、小麦粉を原料とした各種パンを長年主食とし、それに月2回程度のパン用小麦粉を加工したソフト麺使用が行なわれてきたが、周知のとおり昭和51年度より食事内容の多様化を図り、栄養を配慮した米飯の正しい食事のあり方を身につけさせる見地より、米飯が全国的に導入され、現在、3種類の主食形態で運営されている。この3主食形態の中で一番好きなものは何かを調べたのが表2である。

表2 主食形態への指向率 単位：%

学校	学年	パン 指 向	米 飯 指 向	ソ フ ト 麺 指 向
A	3 年	5.6	69.4	25.0
	6 年	14.7	73.5	11.8
B	3 年	30.3	30.3	39.4
	6 年	—	—	—
C	3 年	18.3	51.0	30.6
	6 年	5.2	71.9	22.9
D	3 年	23.1	59.0	17.9
	6 年	9.3	81.4	9.3
E	3 年	10.5	28.9	60.5
	6 年	26.3	57.9	15.8
F	3 年	8.3	77.8	13.9
	6 年	8.1	37.8	54.1
平均	3 年	16.0	52.7	31.2
	6 年	12.7	64.5	22.8

学校別特徴をみると、B校の3年生は主食形態3つの指向率がいずれも30%代で、他校、他学年に比しパン指向が高く、形態の間での指向差が少なかった。そして、パン、米飯よりソフト麺指向が9.1%高かった。E校の3年生、F校の6年生も、60.5%、54.1

%でソフト麺指向が最も高かった。

次に、平均指向率でみると、「パンが一番好き」と回答したのは、3年生が16.0%、6年生では12.7%で有意差はなく、「ご飯が一番好き」と米飯を指向したのは、3年生が52.7%、6年生では64.5%で有意の差があり（有意水準 $\alpha = 0.01$ ）、「ソフト麺が一番好き」と回答したのは3年生が31.2%、6年生では22.8%で有意差があったが（有意水準 $\alpha = 0.05$ ）、3年生、6年生共米飯指向が最も多く、ソフト麺、パンの順序で好まれていた。（ソフト麺とパンの間には、 $\alpha = 0.01$ で有意差があった。）そして、6年生が3年生よりも米飯を好み、小麦を加工した主食への指向者が少ないことがわかる。

このように、米飯給食を希望する率が高いにもかかわらず、現状では財政的、行政的その他の面から、毎日の給食を米飯給食一本にはできない状況にあるが、意識上では最も指向してない主食であるパンを、どの程度毎日児童が摂取しているかを調べてみたのが表3である。

表3 パンの摂取状況

単位：%

学校	学年	全部食べる	ほとんど食べる	半分食べる	ほとんど食べない	全部食べない
A	3年	556	194	194	56	0
	6年	1000	0	0	0	0
B	3年	728	212	30	30	0
	6年	—	—	—	—	—
C	3年	597	268	103	32	0
	6年	763	216	21	0	0
D	3年	974	26	0	0	0
	6年	860	93	23	23	0
E	3年	963	37	0	0	0
	6年	895	105	0	0	0
F	3年	781	125	31	63	0
	6年	892	108	0	0	0
平均	3年	767	144	60	30	0
	6年	882	104	09	05	0

3年生、6年生とも「全部食べない」は皆無であったが、「全部食べる」は6年生88.2%、3年生76.7%で、6年生が11.5%多く、有意の差があった。（有意水準 $\alpha = 0.01$ ）又、「ほとんど食べる」まで含めると、6年生は98.6%、3年生で91.1%で、6年生の方がよく食べている。（有意水準 $\alpha = 0.01$ ）「半分食べる」は、6年生では1%足らずであるが、3年生ではA校で19.4%、C校で10.3%とバラツキが多かったが、平均すると6.0%であった。又、「ほとんど食べない」は、6年生では0.5%と少なく、3年生で

はA校5.6%、F校6.3%と5%以上が2校あるが、平均すると3.0%であった。学校給食がパン食普及に果たした役割りは大きく、そのため今日憂慮されている米離れの一因であるともいわれているが、全国調査によると、パンの残食は最も多いところでは30%もある<sup>(2)</sup>といわれる。本調査では、半分以上食べ残す者は、3年生では9.0%（25.0%～0%）、6年生では1.4%（2.1%～0%）で有意水準 $\alpha = 0.01$ で有意差があった。すなわち、前記のように指向率には学年別の有意差がなかったが、残食については、明らかに低学年が多いことが伺われる。これは、6年生では、最も発育の盛んな思春期前の発育上昇期にあり、食欲が旺盛なためであると考えられ、又、3年生の摂取量については、学校給食が成長期の給食であるにもかかわらず、6歳～8歳、9歳～11歳の2区分のみで栄養量の基準を設け、体位、食欲、性などの個体差を全く無視して行われるため、個体差の大きい低学年ほど、たとえパンの大きさに差があるとしても食べきれない者も多く、摂取状況が悪くなると思われる。

パン残食の多い理由として、荒井は「学校給食のパンは不味くて捨てる者が多い」<sup>(3)</sup>と述べている。本調査では「学校給食用パン」のおいしさについての意識は調べていないが、学校給食用パンは、焼き上げ時間がせいぜい10分程度といったものがあり<sup>(4)</sup>、家庭で食べているパンと学校給食用パンの味の上での格差は非常に大きいものと推察される。きめられた一定の重さを保つため、水分が多く保持できるように焼きを悪くしたパンを、トーストもせず、喜こんで喉に送りこむようなことは、よほど空腹であるか、強制力が加わっているかでないといふ困難であると思われる。

#### B 主食の種類別好みについて

学校給食の3態それぞれの主食形態中、どの種類が一番好きかを、種類名、料理名が具体的に理解できる6年生を対象に調べた結果が図1である。



図1 種類別の嗜好

なお、パン形態ではコッペパン、食パン、バターロール、黒糖パン、レーズンパン、チーズパンの6種類、米飯形態では、白飯と利用度の高い変わり飯であるカレーライス、ハヤシライス、たきこみご飯の4種類、ソフト麺形態ではきつねうどん、カレーソフト麺、ミートソース風の3種類について尋ねた。

パン形態では、バターロールを指示するものが43.5%で、次いで黒糖パン20.0%、レーズンパン16.6%、チーズパン13.0%、コッペパン4.7%、食パン3.2%の順であったが、黒糖パン、レーズンパンの間、コッペパン、食パンの間には有意の差はみられなかった。コッペパン、食パンに比し各種変わりパンは加工賃がやや割り高となるが、児童には好まれているようである。

米飯形態では、カレーライスが一番好きなものが、60.6%で断然多く、前川の調査<sup>(5)</sup>でも「好きな料理」のベスト3にあげられている。次いで白飯18.5%、ハヤシライス13.3%、たきこみご飯7.6%で、白飯とハヤシライスの間には有意差はみられず、ハヤシライスとたきこみご飯の間には有意水準 $\alpha = 0.05$ で有意差があった。米飯給食ならカレーライスが好きだが、そうでなければ白飯でもハヤシライスでもよいが、和風料理のたきこみご飯は、児童の嫌い人参、ごぼう、しいたけなどの香りの強い食品が、その香りと風味などの持ち味を残すように作り上げる調理であるため、最も指向が少ないものと考えられる。

ソフト麺では、和風料理であるきつねうどんが40.5%で最も多く、次いで洋風料理であるカレーソフト麺30.8%、ミートソース風28.7%で、きつねうどんとカレーソフト麺の間には有意差があり( $\alpha = 0.025$ )、カレーソフト麺とミートソース風の間には有意差がみられなかった。一般には、スパゲティ・ミートソースもカレーライスと共に子供の好きな料理ベスト3<sup>(5)</sup>に入っているが、こしのないソフト麺では、スパゲティとテクスチュアが異なり、むしろ汁気の多い噛まずに食べるに適したきつねうどんが好まれると考えられる。

## 2 食品群別・食品別好き嫌い

3年生の児童を対象に、先づ食品群を日常的な呼称である肉、魚、野菜という呼称でとりあげ、それについての好き嫌いを尋ねた結果が図2である。

肉が「好き」は75%以上で「嫌い」はわずか3.6%であったのに対し、魚が「好き」は50%に満たず、「嫌い」は9.4%で、肉群と魚群の嗜好には有意の差があった。 $(\alpha = 0.01)$

野菜については、約55%が好んで食べていた。

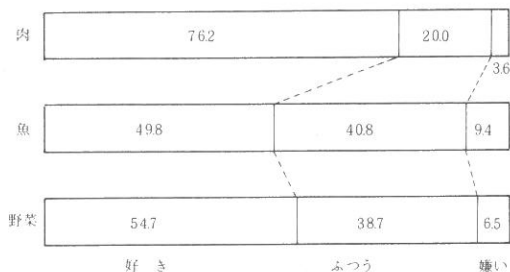


図2 食品群別好き嫌い

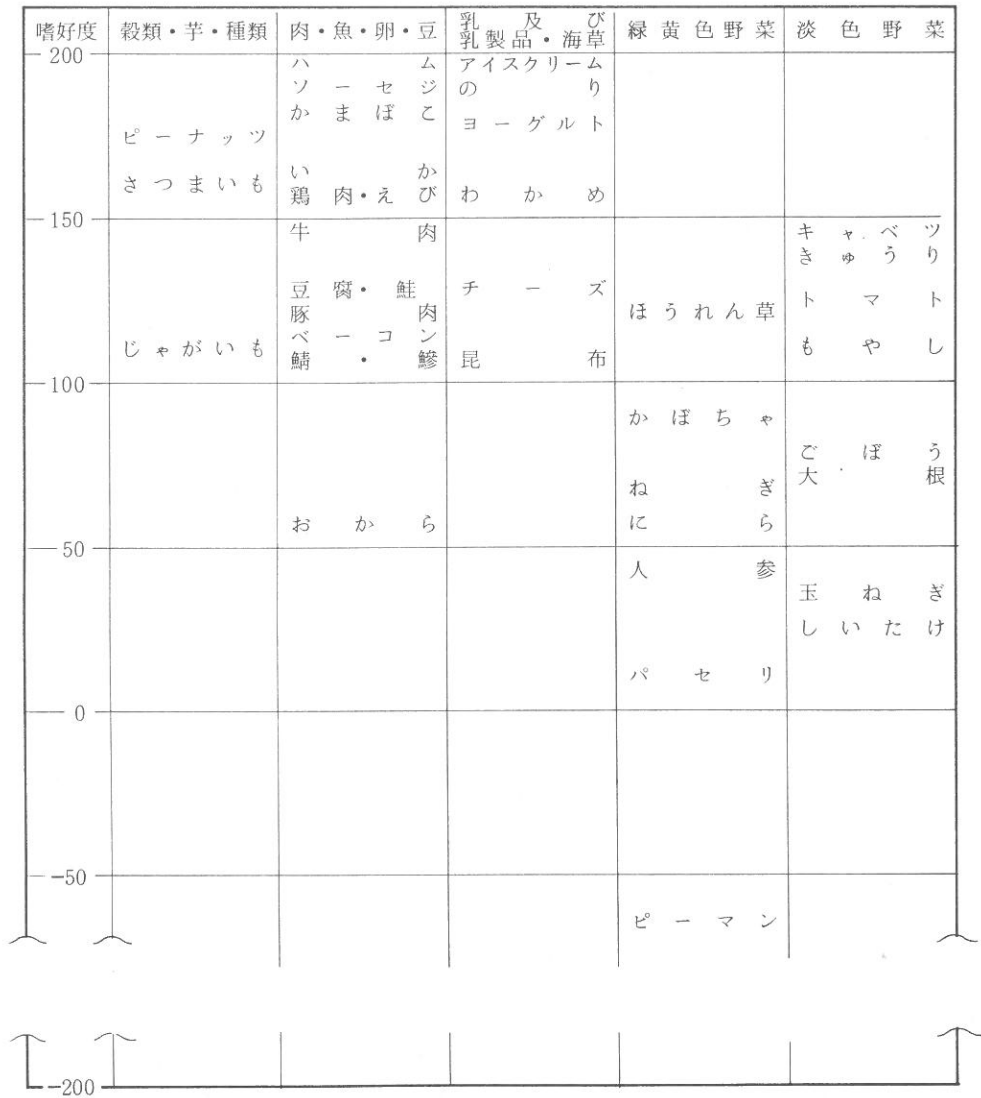
次に、学校給食でよく使用される食品38品について「好き」、「どちらでもない」、「嫌い」の3段階方式による質問をし、それぞれの回答につき順位尺度として好き=2点、どちらでもない=0点、嫌い=-2点を与え、各食品毎の嗜好度を出し、食品群別にまとめたのが表4である。

全体的にみると180点以上の上位にあるものは、魚、肉の加工品であるハム、ソーセージ、かまぼこ、乳及び乳製品・海草群のアイスクリーム、のり、ヨーグルトなど、いずれも工場生産品であった。四季を持つ日本の温暖な瀬戸内において、新鮮な食品素材に囲まれて育ち、洗練された味覚と食嗜好を持つはずの児童が、画一的でおしきせの品である加工食品をよく好むということは、素朴な素材のおいしさを生かすような種々の料理を食べるという経験が乏しいための結果か、家庭の食事で、そして学校給食で、頻繁に使用される加工食品の味にならされたものか、どちらにしても悲しむべき現状である。

魚類では骨のある鯔や鯖よりも、骨がなくて食べやすいか、えびが好まれ、肉類では給食での使用頻度の一番高い肉である鶏肉が最も好まれ、次いで牛肉、豚肉、ベーコンであった。緑黄色野菜類では、ほうれん草は「好き」が約75%、「嫌い」は約14%あり、緑黄色野菜中では最もよく好まれており、淡色野菜のトマトの下に位置し、野菜の中では好まれている野菜といえる。ピーマンは、同時にあげた7品の緑黄色野菜のうち、嗜好度が最も低くマイナス点域にあり、又、本調査の中で一番嫌われた食品であった。淡色野菜では、キャベツ、きゅうり、トマトなどのアクの少ないサラダとして生食のできる野菜が好まれ、ごぼう、大根、人参などの根菜類、及びしいたけは嗜好度が低い。

卵、魚、肉等のたん白源となる群、たん白源、カルシウム源となる乳及び乳製品・海草の群は約200点

表4 食品群別・食品別嗜好傾向



～100点の間にあり、嗜好度の幅が『好き』度合の高い位置にあって全般的に好まれており、野菜類は約145点から-80点の間にあって好き嫌いの幅が非常に広く、好まれるもの、嫌われるものの両方があることがわかる。およそ、嫌いな野菜のない子供は稀少であると思われるが、児童の好き嫌いを助長する方向でなく、適切な栄養教育とたゆまない個人指導を繰り返して『嫌い』から『好き』上位への移行を、あせらず、おこたらず進めてゆかねばならない。

### 3 料理別好き嫌い

栄養的にいかによい献立を作成したとしても、その食事が喫食者に食べられないで、残菜となったのでは栄養士の苦勞も水の泡である。又、嫌いな食品であっても、一連の調理作用を受け一つの料理となった場合には、難なく食べられるようになるということもある。カレーライスの玉葱、ミートソースの人参などは嫌いな食品を難なく食べさせた例である。そこで、好きな料理、嫌いな料理の傾向を知るため、各々好きな順、嫌いな順に3つつづあげさせ、1位に3点、2位に2点、3位に1点の順位尺度を与え、好き5位、嫌い5位を算出したのが表5である。この質問に対する回答

では「好き」に対する回答に比し、「嫌い」に対し積極的に料理名をあげた回答は少なく、統計処理はできなかったがだいたいの傾向がわかったので表5にあげた。

表5 好き5位, 嫌い5位

順位	好 き 5 位	嫌 い 5 位
1	カレーライス 229点	ハ 宝 菜 48点
2	フルーツポンチ 210	ぜ ん ざ い 25
3	カレーうどん 79	酢 豚 24
4	ハンバーグ 54	かぼちゃそぼろ煮 24
5	ぜ ん ざ い 54	お で ん 18
		卵 汁 18

だんぜん好まれるのがカレー料理で、カレーライス、カレーうどんの2品がベスト5に入っており、「お楽しみ」的要素の強いデザートフルーツポンチと、ぜんざいが入っているのも特徴であろう。

嫌いなものは、温食給食が行なわれないでさめると食べにくくなる中華料理の八宝菜、酢豚の2品と、かぼちゃそぼろ煮、おでん又は卵汁等和风の煮物調理、それと「好き5位」にもみられたぜんざいがあった。

以上の料理名をみると、好き嫌い両方とも、全国津々浦々最近の子供の嗜好傾向が似かよってきた感がある。学校給食は、今少し地域性を重視し、地域の食品と料理を使つての味の伝承を行ない、好き5位の一つに郷土料理があげられるようになってこそ、地域に根ざした、地域の児童と共にある学校給食といえまいか。

## 要 約

飽食時代の学校給食の場において、小学校児童が給食に使われる食品、料理などに対し、どのような嗜好態度をとるか調べ、次のことが察知できた。

① 児童が望んでいる主食形態は、米飯、ソフト麺、パンの順序であり、学年別では米飯については6年生がソフト麺については3年生が有意に望む割合が強かった。

② 給食パンを「全部食べる」のは、6年生 88.2%、3年生 76.7%で有意の差があった。「ほとんど食べる」ものまで入れると、6年生は98.6%、3年生 91.1%で有意の差がみられた。

③ 給食パンは、主として使用される食パン、コッペパンより、バターロール、黒糖パンなどの変りパンが好まれている。

④ 米飯給食では、カレーライスが有意に好まれ、

カレーライスでなければ、白飯でもハヤシライスでもよいが、たきこみご飯は敬遠される。

⑤ ソフト麺給食では、きつねうどんが有意に好きであり、ミートソース風、カレーソフト麺はそれに次ぐ。

⑥ 3年生の肉と魚についての意識は、肉が76.2%、魚は49.8%の「好き」で有意の差があった。又、魚類で好きなものは、骨のないいか、えびであり、肉類では鶏肉が最も好きである。

⑦ 好きな食品の上位は、ハム、ソーセージ、かまぼこ、アイスクリーム、のり、ヨーグルトなどの加工食品であった。

⑧ 緑黄色野菜類で好まれるものは、ほうれん草で、淡色野菜では、サラダとして生食できるキャベツ、きゅうり、トマトなどの野菜が好き上位にあった。

⑨ 料理に対する嗜好では、「好き5位」はカレーライス、フルーツポンチ、カレーうどん、ぜんざい又はハンバーグであり、「嫌い5位」は八宝菜、ぜんざい、酢豚、かぼちゃのそぼろ煮、おでん又は卵汁であった。

以上、児童の学校給食の場における食物嗜好について、多くの結果と示唆を得た。いつの時代にも、子供達が新しい嗜好をとり入れ、慣られ、味の変革をしていくのであろうから、嗜好形成に大切なこの時期に果たす学校給食の役割は非常に重要であり、食嗜好一つについても、今後も、児童をさまざまな条件に影響されやすい生きている人間として深く掘り下げて分析を試みてゆきたい。

稿を終えるにあたり、調査の機会を与えて下さった各学校栄養士の方々、回収にあたられた演習学生の皆さんに深く感謝いたします。

#### 参 考 文 献

1. 若生宏他：発育成長期の栄養，臨床栄養，**44**，150（1974）
2. 食糧庁・全国米穀配給協会：学校給食の実態と関係者の意向，学校の食事，**2**，106，（1976）
3. 荒井基：学校給食の役割と課題，臨床栄養，**44**，162，（1974）
4. 文部省体育局学校給食課法令研究会：学校給食執務ハンドブック，第一法規出版，東京，1710（1974）
5. 前川当子：公衆栄養読本，三共出版，東京，51（1978）

昭和57月3月31日受理