

## 保育所施設における献立名の出現傾向とその特徴

田 崎 仁 美\*

### Trends in the Occurrence of Culinary Names in Nursery School Meals and Their Characteristics

Hitomi TASAKI\*

#### Abstract

In classes involving menu planning in registered dietitian training schools, menu naming is an important factor along with menu creation skills. However, there is little literature describing the naming of menu. Therefore, we conducted an analysis of the words that make up the names of the dishes in the September nursery school lunch facilities listed on the Internet.

In this survey, The names of the dishes were classified as Pattern 1 (Ingredient name + Conditioning method / Finished product), Pattern 2 (Ingredient name +An epithet+ Conditioning method / Finished product), Pattern 3 (An epithet+ Conditioning method / Finished product), Pattern 4 (Ingredient name + Conditioning method / Finished product+Postscript), Pattern 5 (Ingredient name), and Pattern 6 (Conditioning method / Finished product).

Pattern 1 was the most common pattern that appeared (63.2%). The composition of the ingredients name, the cooking method or the finished product, and the necessary information for the menu was described with a minimum of information, which was the most used representation of the food name in the nursery school lunch program. In addition, the menu names that appeared were devised in various ways by each facility to convey culinary information more accurately in short characters.

Keyword : Menu planning、Cooking name、Nursery school

献立作成、料理名、保育所

#### 1. 緒言

献立とは、食事の内容を構成する料理の種類やその組み合わせを示したものを献立という<sup>1)</sup>。

給食施設において、どのような食事をどのように提供するのか、具体的な内容を示すものが献立である。健康増進法施行規則<sup>2)</sup>の栄養管

---

\*人間健康学部 健康栄養学科

理の基準では、利用者への献立表の掲示を定められており、献立表には、料理名の他、使用食材の種類や分量、調理・提供方法、栄養成分量、アレルギー物質を含む食品、宗教上の禁忌食品の情報などが使用目的に合わせて掲示される<sup>3)</sup>。複数の料理から選択することができる、事業所給食などでは、献立表などに記載される献立名は料理選択に大きな影響を与え、また学校給食の場では、給食そのものが生きた教材として活用され、料理名も、料理や食材の歴史や文化を知るうえで重要な役割を果たすと考える。

児童福祉施設の設備および運営に関する最低基準<sup>4)</sup>では、献立は変化に富み、入所している者の健全な発育に必要な栄養量含有すること、食品の種類及び調理方法について栄養並びに入所している者の身体的状況及び嗜好を考慮し、またこれらの調理はあらかじめ作成された献立で行われなければならないとされている。児童福祉施設の献立は、一人ひとりの発育・発達に対応した食事であるとともに、食物アレルギーへの特別な配慮を必要とする食事など、個々に対応した献立が求められる。保育所におけるアレルギー対応ガイドライン<sup>5)</sup>では、基本的に、保育所で「初めて食べる」食物がないように保護者と連携することを基本対応としており、施設で提示される献立表は子どもの食事の内容や、アレルギー物質を含む食品の有無や知る上でも重要である。

これらのことから、管理栄養士養成施設における、献立作成を伴う授業でも、献立作成能力と共に献立名の名付けは重要な要因のひとつである。しかし、主食・主菜・副菜などの料理様式や、その組み合わせ、献立自体の作成方法について述べられているが、献立作成の献立名の名付けについて述べられている文献は少ない。

そこで、本調査では、保育所給食施設における料理名の名付けには、どのような特徴がある

のか、明らかにすることを目的とした。

## 2. 調査対象および、調査方法

東京都内の保育所で、インターネットに掲載されている9月の献立表のうち、主材料名も併せて記載されている昼食・午後おやつ献立名を調査対象とした。

調査項目は、料理名、1か月内の登場回数、使用食材、料理の種類（和食・洋食・中華など）、昼食の料理様式（主食・主菜・副菜・汁物・その他の料理（デザート・乳製品）・複合料理）、とした。料理名は、献立表に記載されている言語のままとし、登場回数は、同じ施設で提供され、同じ名称・使用食材で複数回登場する場合は、同料理名としてカウントし、同じ料理名でも、使用食材の異なる場合には、別の料理としてカウントした。料理形式は、食事バランスガイド<sup>6)</sup>の料理定義を参考に料理名及び使用食材から分類した。食事バランスガイドでは、具沢山の汁物は「副菜」として分類されるが、料理名の特徴を把握するため、本調査では「副菜」と「汁物」として分別した。献立名の分類は、武庫川大学言語文化研究所の料理名分類パターン<sup>7)</sup>や、角谷ら<sup>8)</sup>のレシピサイトでの出現される料理名を参考に、料理名の構造パタンの特徴、料理名の特徴について分析した。

## 3. 結果

献立は、東京都内の10施設の9月の献立表から抽出した。月の提供日数は23日、提供料理数1486、登場した料理名数は619で、そのうち昼食は462、午後おやつは、157であった。昼食に提供された料理様式は、主菜46、主菜77、副菜132、汁物113、その他の料理29、複合料理66であった。

料理の種類は、料理名、主要食材のみでは、定義づけが曖昧で、分類することができなかつ

た。

表1 構造パタン別料理出現数

	主食	主菜	副菜	汁物	その他	複合料理	おやつ	合計 (%)
パタン1	18	60	97	83	4	43	87	392 (63.2)
パタン2	2	8	4	1	0	5	5	25 (4.0)
パタン3	3	1	11	2	1	4	13	35 (5.7)
パタン4	0	0	1	0	0	0	2	3 (0.5)
パタン5	13	0	6	0	25	0	38	82 (13.4)
パタン6	9	8	12	27	0	14	12	82 (13.2)
パタン7	0	0	0	0	0	0	0	0 (0.0)
合計	45	77	131	113	30	66	157	619

表2 パタン1料理名例(抜粋)

特徴	区分	料理名
主な食材名の記載	主食	シラスご飯 / にんじんツイストパン
	主菜	さばのみぞれ煮 / 鶏肉の照り焼き
	副菜	ゆで野菜/野菜炒め
	汁物	大根のみそ汁 / スープ(豆腐・万能葱)
	午後おやつ	豆乳ホットケーキ/ちーずいももち
食品の分類名の記載	主菜	魚の竜田揚げ/肉の野菜炒め
	副菜	キャベツと人参炒め / 白菜おかか和え
	汁物	きのこスープ・野菜スープ
	午後おやつ	夏野菜スパゲティー
味付け食材名の記載	副菜	ごま和え/ゴマドレッシングサラダ
		ゆかり和え/塩昆布和え

## (1) 料理名の構造パタン

料理名の構成要因から、構造パタン別に分類した。パタン1～7に分類された。表1に出現数を示す。

### 1) パタン1：食材名+調理方法/完成形

パタン1は、単品又は二品以上の食材とその調理方法あるいは完成名から構成されている。食材名には、「野菜」や、「魚」、「肉」など食品の分類名も含めることとした。また、完成名とは、「それだけで料理名としてとらえることが

できるもの」とした。出現数は、392(63.2%)で、全パタンの中で最も多い。

#### ① 料理名の特徴

食材名の表記には、様々な特徴がみられた。出現した特徴ごとに料理名例を表2に示す。なお、料理の表記文字は、献立表に記載の通りとした。

#### i 主な食材名の記載

料理の中で主に使用されている食材名が単品もしくは、二品記載される形式がパタン1の中

で最も多く出現していた。使用食材、調理方法が記載されているため、文字情報から料理の内容が想像しやすい。

汁物料理では、「食材名＋調理方法／完成形」ではなく、スープ（豆腐・万能葱）のような、「料理名（食材名）」の形式がいくつかの施設で出現していた。これは、掲載順は異なるが構成要素が同じであるため、本調査ではパターン1として分類した。

## ii 食品の分類名の記載

「魚」、「野菜」など食材は分からないが、食品の分類名で表記されている料理についても、パターン1に分類した。「魚」、「野菜」の食材は料理によって様々であったが、「肉」が付く料理は、全てが豚肉を使用した料理で、鶏肉を使用した料理は、すべての料理で「鶏肉」や「チキン」などの表記があり、牛肉を使用した料理は出現していなかった。

## iii 味付け食材名の記載

主材料ではない、味付けなどに使用される「ドレッシング」や「塩昆布」などの食材名が出現していた。

## 2) パタン2：食材名＋形容語＋調理方法／完成形（形容語＋食材名＋調理方法／完成形）

パタン2は、パタン1に形容語が付属されたものとした。出現数は、25（4.0％）であった。

## 3) パタン3：形容語＋調理方法／完成形

パタン3は、食材名がなく、形容語＋調理方法／完成形で構成されていた。先行研究では、発現されていなかったため、新たに分類した。出現数は35（5.7％）であった。

### ① 料理の特徴（パタン2・パタン3）

パタン2・3出現した料理名は、どちらも形容語に特徴がみられたため、併せて述べる。（表3・4）。

#### i 形容語「味（風味）・調理方法に関する用語」

「さっぱり」・「コクうま」など、味に関する

形容語や、「てづくり」・「おーぶん」など調理方法に関する形容語が出現していた。また、「スタミナ」が付属する料理は、複数回出現しており、ほとんどの料理でんにくが使用されており、味付けに関する用語として分類した。

#### ii 形容語「～風」

形容語に「～風」が出現した料理名は、「料理の種類（和風、洋風、中華風）が付いたものと、調理方法（かば焼き風）に付いたものがあり、「中華風」が多く、出現していた。またパタン3で出現していた「中華」も同じ分類とした。

#### iii 形容語「比喻表現」

「あけぼのおにぎり」の人参を使用した赤色の料理や、「かっぱおにぎり」のきゅうりを使用した料理など、形容語に比喻的な表現がなされている料理が出現していた。調査献立が9月であったため、行事の月見に関連した名称が多く、また、午後おやつに多く出現していた。

#### iv 形容語「栄養教材」

「カムカムサラダ」・「栄養満点サラダ」など、栄養教育の一環として命名されている形容語が食材名のない、パタン3のみで出現していた。

#### v 形容語「色の種類」

食材名や、食品の分類名ではなく、「二色」・「三食」など、食材の色の種類で、料理を表現していた。主に副菜で野菜を使用している料理でみられた。

#### vi 形容語「地域など」

「山路」や「土佐」など場所や地域を表す形容語を分類した。

表3 パタン2料理名例（抜粋）

形容語の特徴	区分	料理名
味（風味）・ 調理方法	主食	手づくりなめたけご飯/てづくりじゃこおかかふりかけ
	主菜	おーぶんめんちかつ/鯖のスタミナ揚げ
	副菜	大根のさっぱり和え
	複合料理	鮭のコクうまごはん/スタミナ納豆丼
	午後おやつ	てづくりおはぎ
～風	主菜	洋風炒り卵
	副菜	かぼちゃの中華風煮/中華風昆布茶和え
	複合料理	魚のかば焼き丼風
	午後おやつ	いちごあいすふうでざーと
比喩表現	午後おやつ	月見さつまいももち

表4 パタン3料理名例（抜粋）

形容語の特徴	区分	料理名
味（風味）・ 調理方法	副菜	さわかや漬け
	複合料理	スタミナ丼/うま煮丼
～風	主食	中華風炊きおこわ
	副菜	ちゅうかなむる/ナムル風煮浸し
	汁物	中華スープ
	午後おやつ	和風トースト/即席漬け風
比喩表現	主食	うさぎご飯
	汁物	菊花スープ
	複合料理	月見カレー
	午後おやつ	じゅうごやぜりー/おつきみうさぎまんじゅう かっぱおにぎり/あけぼのおにぎり/こぎつね丼
栄養教材	副菜	カムカムサラダ/栄養満点サラダ
色の種類	副菜	二色甘酢和え/三色和え
地域など	主食	山路おこわ
	副菜	土佐和え



#### 4) パタン4：食材名＋調理方法／完成形 ＋添え書き

パタン1に添え書き（～添え、など）が付属されたものとした。出現数は2（0.5％）で1施設のみで、午後おやつに出現していた。出現料理を表5に示す。

表5 パタン4料理名例

区分	料理名
午後おやつ	さつまいももちのみたらしがけ
	ヨーグルトのコーンフレークのせ

#### 5) パタン5：食材名

食材名のみで構成される。出現数は82（13.4％）であった。この分類は、先行研究では見られず、新たにパタン化した。

##### ① 料理名の特徴

パタン5の料理名例を表6に示す。このパタンでは、「トマト」・「チーズ」などの食材名のものと、「バターロール」・「せんべい」など既製食品が出現した。同じパン類であっても、施設で調理した料理については、料理名／完成品として、分類した。主食では、市販のパン類が出現していた。その他（デザート）として提供されていた果物類のほとんどが種類に関わらず、「果物」と記載されていた。

表6 パタン5料理名例

区分	料理名
主食	バターロール/ぱん
副菜	トマト/ブロッコリー
その他	オレンジ/果物/やくと
午後おやつ	牛乳/せんべい/チーズ/梨

#### 6) パタン6：料理方法／完成形

料理方法または、完成形のみで構成される。出現数は82（13.4％）であった。この分類も新たにパタン化した。

##### ① 料理名の特徴

パタン6の料理名例を表6に示す。このパタ

ンでは、「ごはん」・「ハンバーグ」などそれだけで、おおよその使用食材が判別できるものと、「酢の物」・「味噌汁」など、それだけでは、主材料が判明できないものが出現していた。「カレーライス」は、「ライス」の食材名があるが、「カレーライス」という名前で料理名として確立していることを踏まえ、パタン6に分類した。

表7 パタン6料理名例

区分	料理名
主食	ごはん
主菜	ハンバーグ/キッシュ
副菜	お浸し/サラダ/酢の物/ナムル
汁物	味噌汁/スープ/すまし汁
複合料理	カレーライス/ポトフ

#### 7) パタン7：装飾表現＋食材名＋調理方法／完成形

パタン①に装飾語（子どもがよろこぶ、誰でも簡単 など）が付属されたもので、料理サイトに掲載されるレシピに見られるパタンであるが、本分析では、出現しなかった。

#### (2) パタン別文字数

パタン別文字数を表8に示す。平均文字数は、7.0文字で最大文字数は、パタン1の21文字の「さつまいもととりにくのあまからばたーいため」で、最小文字数は、パタン5の「梨」1文字であった。

献立名の記載には、同じ食材の「たまねぎ」であっても、「たまねぎ」、「玉ねぎ」、「玉葱」と複数の名称表記があった。また、全料理名をひらがなで表記する施設も見られ、施設間で様々であった。

また、食品名のみ、料理法／完成形で出現するパタン5、パタン6は文字数も少ない傾向にあった。

表8 パタン別文字数

	平均	最小値	最大値
パタン1	8.0	2	21
パタン2	9.4	5	15
パタン3	6.6	4	11
パタン4	15	14	16
パタン5	3.8	1	10
パタン6	4.7	2	12
パタン7	-	-	-
全パタン	7.0	1	21

### (3) 料理様式別の特徴

料理様式別にパタンの出現傾向について述べる。

表9に料理様式別の文字数、表10に料理様式別料理名を示す。

表9 料理様式別の文字数

	平均	最小値	最大値
主食	5.3	2	14
主菜	7.6	3	14
副菜	7.3	2	15
汁物	7.6	2	16
その他	4.0	1	10

#### 1) 主食

主食料理の、「ご飯」、「パン」は、使用する食材が少なく、文字数の少ないパタン5、6に多く出現していた。

#### 2) 主菜

「鶏肉の照り焼き」・「鮭の塩麹焼き」のように、ほとんどの料理で、主材料に使用される食材名が記載されており、パタン1に分類されていた。次いで多いパタン6では、「ハンバーグ」・「キッシュ」など料理名のみで構成される完成形で出現しており、いずれも、使用食材や、料理方法など料理を想像しやすい傾向にあった。

### 3) 副菜

副菜は、「ゆかり和え」のような主要な食材名ではなく、味付けに使用される食材名記載されている料理名がパタン1で出現していた。また、次いで、「お浸し」、「サラダ」などの料理法又は完成形のためのパタン3の出現が多くみられた。

また、「ボイルキャベツ」は、主菜の付け合わせとして登場しており、付け合わせの献立の際には、副菜が2品登場していた。

### 4) 汁物

汁物は、「水菜のすまし汁」のような使用されている食材が分かる料理名と「すまし汁」のようにどのような食材が使用されているのか、分からない料理名も出現していた。また、同じパタン1であっても「麴の味噌汁」と表記する料理と「味噌汁（玉葱・わかめ）」と文章ではなく、括弧記号を用いて表記する献立や、もあり、施設によって表記の基準が異なっていた。

### 5) その他

その他の料理は、必ずしも出現するわけではなく、複合料理の回など、料理皿数が少ない献立に登場していた。

昼食にその他として登場するのは、果物が最も多く。「りんご」のような食材名ではなく、「果物」と食品の分類名で記載されていた。

### 6) 午後おやつ

午後おやつは、昼食のみでは不足する栄養素を補う役割があり、「果物」や、「おはぎ」などの食事様式ではその他に分類される献立から、「わかめおにぎり」・「焼うどん」など主食に分類されるような献立も出現しており、併せて「味噌汁」や「即席漬け風」など副菜を提供している施設も見られた。また、ほとんどの施設で、「牛乳」の提供がされていた。

表10 料理様式別料理名（抜粋）

区分	種類	料理名
主食	飯類	ご飯/ごはん/麦入りご飯/中華風炊きおこわ おかかご飯/しらすご飯/コーンごはん
	パン類	ぱん/バターロール/丸パン/食パン
主菜	肉類	鶏肉の照り焼き/豚肉の塩こしょう炒め/肉と野菜の炒め物 レバーケチャップ揚げ/ミートローフ
	魚類	鮭の塩麹焼き/煮魚/魚のおろしソースかけ
	卵/豆製品	炒り豆腐/紅焼豆腐/洋風炒り卵/キッシュ
副菜	煮物	人参の甘煮/切干大根の煮物/ツナじゃが煮
	炒め/焼き	かぼちゃのグリル/蓮根とさつま芋の金平/粉ふき芋
	サラダ・ 和え物	コーンサラダ/コールスローサラダ/サラダ キャベツの磯部和え/きゅうりの中華漬け/お浸し
	その他	トマト/ブロッコリー/ぼいるきゃべつ
汁物	和食汁物	大根のみそ汁/麩の味噌汁/みそ汁（玉葱・わかめ） 根菜汁/沢煮椀/水菜のすまし汁/すまし汁
	スープ類	オニオンスープ/ミネストローネ/みそ汁（玉葱・わかめ） かきたま汁/こめこまろにこんそめすーぷ/チンゲン菜スープ
その他		ピーちぜりー/フルーツゼリー りんご/ブルーベリー/果物/ヨーグルト
複合料理	主食＋主菜	焼き鳥丼/あんかけ焼きそば /チキンクリームライス/ドライカレー
	主食＋主菜＋汁物	肉野菜うどん/トマトクリームシチュー/夏野菜カレー
	主菜＋副菜	根菜のそばろ煮/豆腐とツナの五目炒め/カレー肉じゃが
午後おやつ	飯類	わかめおにぎり/ツナピラフ/じゃこ入りごはんのおやき れんこんご飯/みそチャーハン
	麺類	あんかけ焼きそば/焼うどん/夏野菜スパゲティ/焼きビーフン
	パン・ ケーキ類	和風トースト/ハムチーズ蒸しパン/チーズサンド/ココアパン 豆乳ホットケーキ/米粉ケーキ/おこめでりんごたると /スイートパンプキン/フルーツのトライフル
	和菓子類	ちーずいもち/おはぎ/さつま芋のミルクかりんとう
	ゼリー類 など	リンゴゼリー/ぶどうゼリー/キャロットゼリー/フルーツポンチ フルーツ寒天/ヨーグルトのコーンフレークのせ
	その他	牛乳/チーズホカッチャ/お好み焼き/抹茶ミルクドック フレークバー/おさつチップス/せんべい/クッキー/菓子



#### 4. 考察

本調査では、保育所給食施設における料理名の名付けには、どのような特徴があるのか、明らかにするべく、インターネットに掲載されている、保育所の9月の献立を対象に調査を行った。出現したパターンは、パターン1が最も多く(63.2%)、先行研究<sup>7)</sup>とも一致していた。パターン1の、食材名、料理法または、完成形の構成は、献立の必要な情報が最小限で表記されており、保育所給食で最も使用されている献立名の表現であった。

しかし、本調査では、新たに食材名のみのパターン5の料理法または、完成形のみのパターン6が出現していた。さらに、食材名と調理方法又は完成形に添え書きで構成されるパターン4は、ほとんど出現しなかった。また、先行研究では、平均文字数は14.0文字に対し、本調査では、平均文字数7.0文字であった。これは、本調査で対象となった保育所給食の献立表に掲載できる文字数のためと考えられる。献立表は施設ごとに1か月ごとに作成され、提供日、昼食・午後おやつ、捕食の献立名、使用食材の他、朝おやつ、捕食の献立名が1枚～2枚程度にわたって記載されている。このため、記載できる文字数には、限りがあり、短い献立名で料理の特徴を伝える必要がある。パターン4は「豆腐ハンバーグ、おろしソースがけ」のような、食材名、完成形に「おろしソースがけ」の添え書き分の文字数が追加されるため、ほとんど出現しなかったのではないかと考えられる。

食材名のみのパターン5、料理法または、完成形のみのパターン6は、平均文字数がパターン5で3.8文字、パターン6で4.7文字と少ないため、献立名に登場したと考えられる。また不足している使用食材の情報も、献立名とは別に使用食材名の記載があるため、例えば料理名「果物(2文字)」、食材名「グレープフルーツ(8文字)」

では、6文字削減できる。献立名だけでは不足している情報を使用食材名で補っている可能性がある。しかし本調査では使用食材の記載のない保育所は分類していないため、追加検証が必要であると考ええる。

「子どもが喜ぶ」などの装飾表現が構成されるパターン7は、本調査では出現しなかった。このパターンは、インターネットに掲載されているレシピサイトの献立名に用いられることが多い<sup>8)</sup>。これは無数にある献立情報から、利用者に献立を検索してもらえよう、より利用者の嗜好に合った装飾語を付加していたためと推測される。しかし保育所給食では、単一献立のため、選択の必要性がなく、出現しなかったと考える。複数の献立を提供する事業所給食などの献立表では、出現する可能性がある。

使用文字の平均値は、パターン1は8.0文字と、パターン2の9.4文字より小さいにも関わらず、最大文字数は、パターン1「さつまいもととりにくのあまからばたーいため」の21文字であった。これは、料理名の記載文字の種類によるものである。施設によって、献立名を全てひらがなで記載している施設や、「玉葱」・「玉ねぎ」など漢字の使用頻度については、施設によって異なっていた。学校給食では、提供される献立自体を食育教材としてとらえており、保育所給食でも、保護者だけではなく、高学年の児童が自分で読み、栄養教材として活用できるよう考慮されている可能性がある。

汁物の献立では、味噌汁(玉葱・わかめ)というような献立名が出現していた。これは、毎月の献立表作成業務時にPCなどでデータを入力する際に、料理名をすべての変更ではなく、括弧内の変更のみとすることで業務者の負担を軽減しているのではないかと推測される。今後の調査では、献立表だけではなく、作成者へのインタビュー調査をすることで、より実践的な

献立名の名付けに繋がると考えた。

## 5. 結語

本調査では、保育所給食における献立名の特徴について、単語の構成要因から、パターン1からパターン7に分類した。出現した献立名は、短い文字でよりの確に献立情報を伝えるために、施設ごとに様々な工夫がなされていた。

## 利益相反

開示すべき利益相反に相当する事項はありません。

## 文献

- 1) 藤原正嘉、河原和枝、赤尾正 (2023) 献立作成の基本と実践、第2版、p.4-5、講談社、東京
- 2) 市川陽子、神田智子 (2021) 管理栄養士養成のための栄養教育モデル・コア・カリキュラム準拠 第11巻 給食経営管理論 給食と給食経営管理における関連事項の総合的理解、第1版、p47-49 医歯薬出版株式会社、東京
- 3) 厚生労働省：健康増進法施行規則、[https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=78aa4860&dataType=0&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78aa4860&dataType=0&pageNo=1) (2024年9月30日)
- 4) 厚生労働省：児童福祉施設の設備および運営に関する最低基準、<https://www.mhlw.go.jp> [https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=82069000&dataType=0&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=82069000&dataType=0&pageNo=1) (2024年9月30日)
- 5) 厚生労働省：保育所におけるアレルギー対応ガイドライン2019年改訂版、[https://www.city.yokohama.lg.jp/kosodate-kyoiku/hoiku-yoji/shisetsu/kyushoku/kyuusyoku/20140220104339.files/0040\\_20240122.pdf](https://www.city.yokohama.lg.jp/kosodate-kyoiku/hoiku-yoji/shisetsu/kyushoku/kyuusyoku/20140220104339.files/0040_20240122.pdf) (2024年9月30日)
- 6) 厚生労働省：食事バランスガイド検討報告書、<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/pdf/eiyou-syokuji2.pdf> (2024年9月30日)
- 7) 武庫川女子大学言語文化研究所 (2023) LC リポート vol. 17 料理の名付け食の言葉 part II、武庫川女子大学言語文化研究所、兵庫
- 8) 角谷和俊ほか (2019)、料理レシピデータのメディア特性分析と利活用、人工知能、34 (1)、32-40