

給食管理実習時における喫食状況(2)

——SD法による献立の評価——

柏 倉 久 代

篠 原 能 子

Result of Food Intake after the Practice of Food Service Management

Evaluation of the Dishes by SD Method

Hisayo Kashiwagura

Yoshiko Shinohara

緒 言

前報¹⁾、給食管理実習時において行ったアンケート調査により、給食献立や、その調理方法がどのように喫食率に影響するか、また当日の身体状況や、昼食までの歩行量が喫食率に影響するかどうかについて検討し報告した。今回は同じ資料をもとにして、SD法の評価を用いて、献立や料理についての嗜好の傾向や、喫食率との関わりについて検討したので報告する。

調査方法

前回の調査結果より、表1に示した献立につき（本学実施分）、各献立のそれぞれの料理の嗜好や評価についての回答結果の5項目を、SD法（Semantic Differential Method）5点評点尺度により分析をおこなった。

図1に示すように、外観の対象となる「量」・「盛りつけ」、味覚の対象となる「硬さ」・「味つけ」、総合評価

（おいしさ）の5項目につき各項目別あるいは項目間の相互関係を各料理面および献立面から検討した。さらに喫食率との関係についても検討をおこなった。

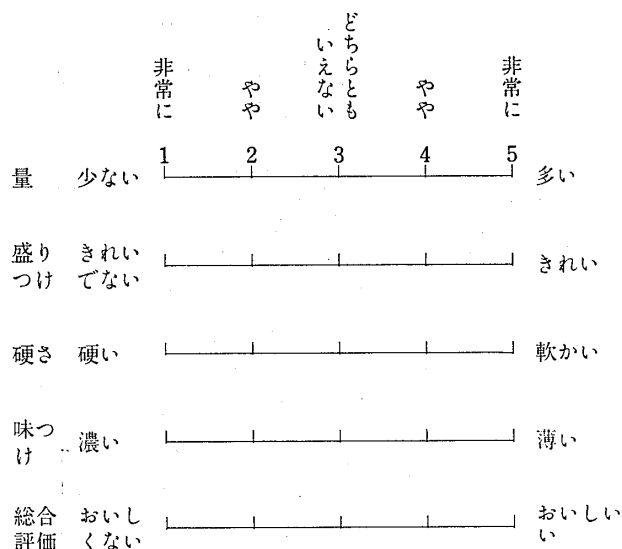


図1 SD 5点評点尺度

表1 実施献立

	主 食	主 菜	副 菜	汁 物	デ ザ ー ト
A	ち ら し ず し	ね ぎ ま	サ ラ ダ	す ま し 汁	い ち ご
B	グリーンピースご飯	鶏肉の香り焼き	付けあわせ	す ま し 汁	いちごミルク
C	白 飯	豚肉の生姜焼き	なめこおろし和え	か き た ま 汁	牛 乳 か ん
D	ロ ー ル パ ン	クリームシチュー	ロールスローサラダ		コーヒーゼーリ
E	白 飯	鶏肉トマトソース焼き	付けあわせ	コンソメスープ	フルーツヨーグルト
F	五色どんぶり	煮 物	め わ で 茄 子	す ま し 汁	フ ル ー ツ 寒 天
G	スパゲッティ	ミートソース	和 風 サ ラ ダ	コンソメスープ	フルーツヨーグルト
H	パ ン	ロールキャベツ 粉ふきいも	豆 腐 サ ラ ダ		レモンスカッシュ
I	白 飯	天 ぷ ら	ご ま 和 え	す ま し 汁	バナナヨーグルト

結果および考察

図1の5点評点尺度を用いて、献立Aから、献立Iまでの評価のプロフィールを図2から図10までに示した。

(1) 料理別評価

量について：全体の約80%の評点は3から3.5の間に入り、2.9以下は12%であった。最も高いのは献立Aの「サラダ」で3.8であり、最も低いのは献立の「白飯」

で2.3であった。次いで2.6~2.8の間には献立Bの「すまし汁」・「鶏肉の香り焼き」などがあつた。

盛りつけについて：最も高いのは献立Fの「五色どんぶり」で3.7，次いで献立Aの「ちらしずし」・「すまし汁」の3.5であった。「白飯」・「豚肉のしょうが焼き」以外はすべて3以上であった。

硬さについて：約70%の評点は3以上で、2.9以下は献立Eの「白飯」2.7，献立Gの「スパゲティ」2.8であった。

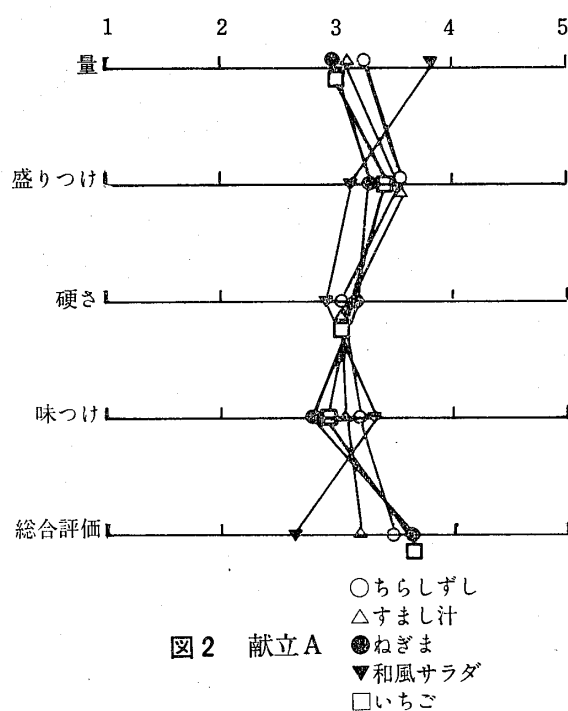


図2 献立A

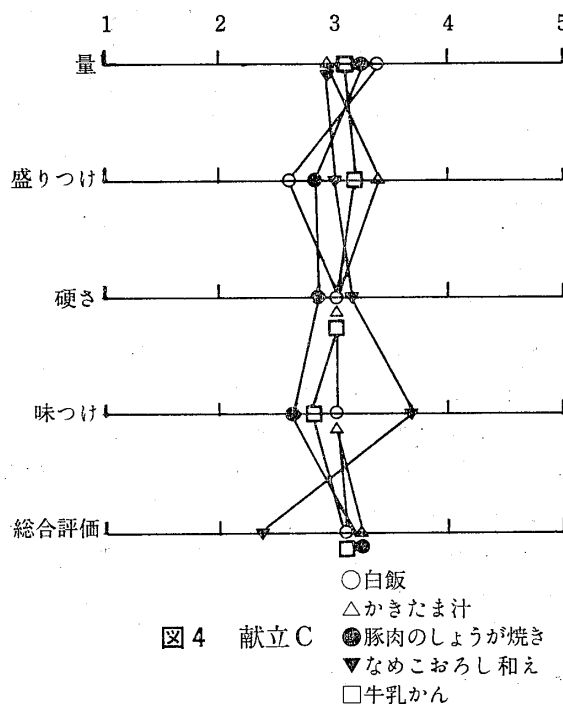


図4 献立C

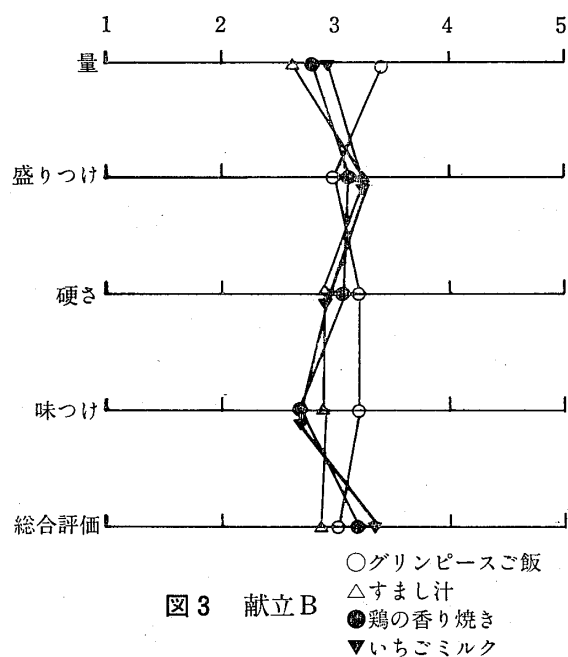


図3 献立B

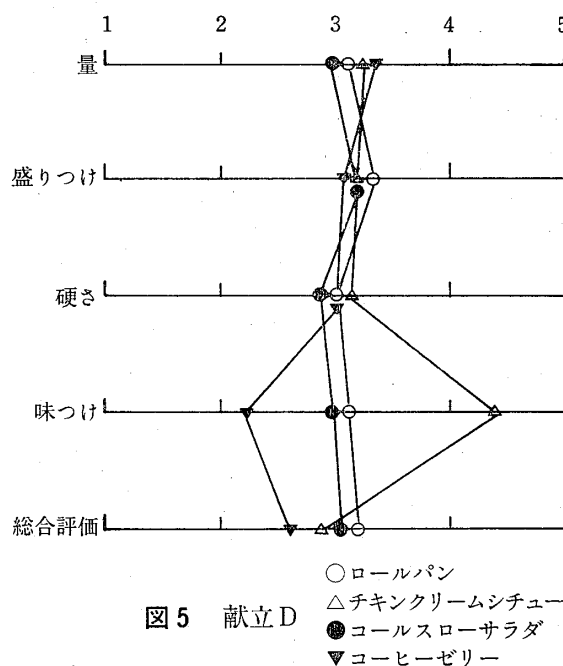


図5 献立D

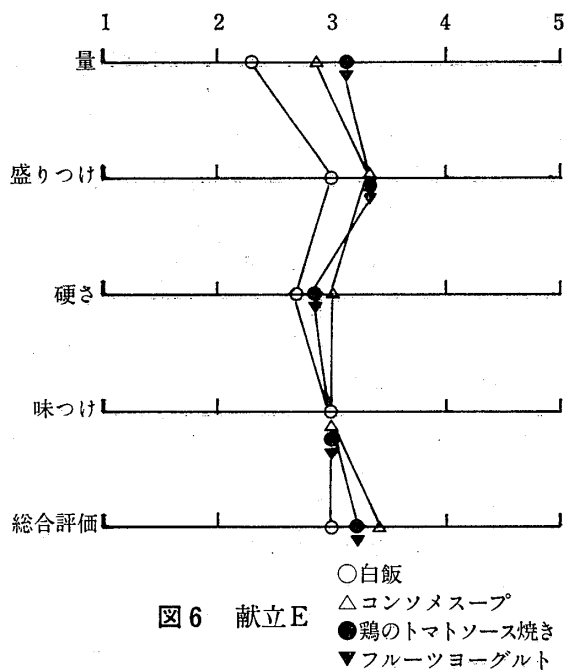


図6 献立E

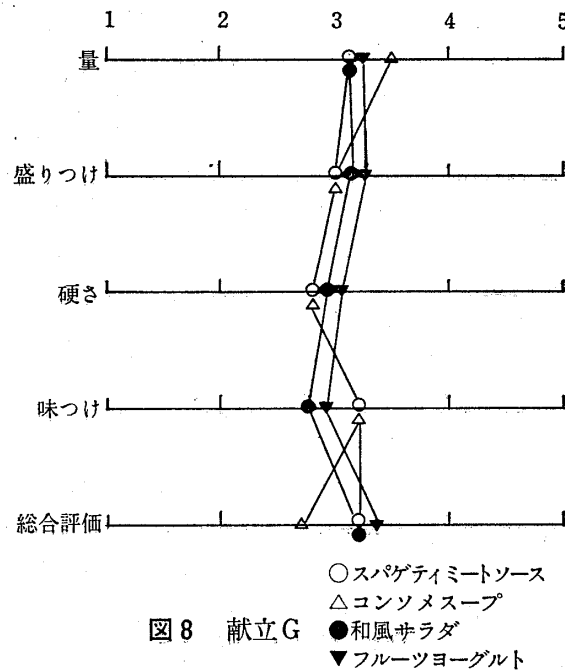


図8 献立G

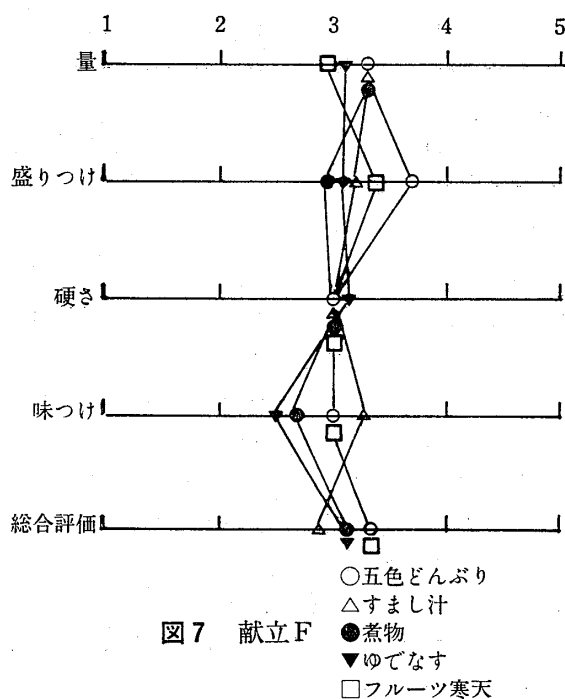


図7 献立F

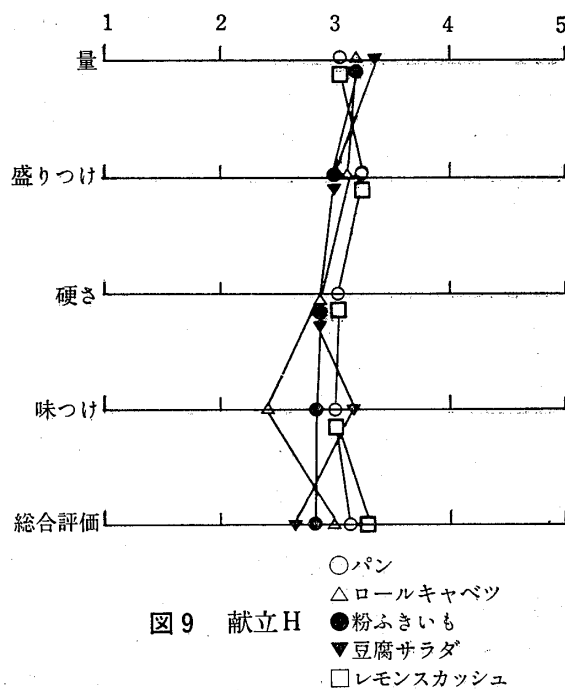


図9 献立H

味つけについて：約60%は3以上であった。評価点の差が前の3項目に比べて大きく、最も高い献立Dの「チキンクリームシチュー」4.4から最も低い「コーヒーゼリー」2.2までの間に評価は大きく分かれている。

総合評価について：「量」・「盛りつけ」・「硬さ」・「味つけ」を総合したおいしさについての評価である。約75%は3以上の評価をしている。最も高いのは「ねぎま」の3.6で、次いで「ちらしずし」3.5, 「コンソメスープ」3.4となった。最も低いのは「なめこおろし和え」

の2.4であった。

(2) 献立別の評価

表2に献立別の評点平均を示した。外観の対象となる「量」・「盛りつけ」について最も高い評価は、献立Aでそれぞれ3.2, 3.4であった。次いで、献立Fで3.2, 3.3であった。最も低い評価は、献立Bであった。

味覚の評価としての「硬さ」・「味つけ」については、あまり差は認められなかったが、やや献立Dが高く、献立Hが低かった。

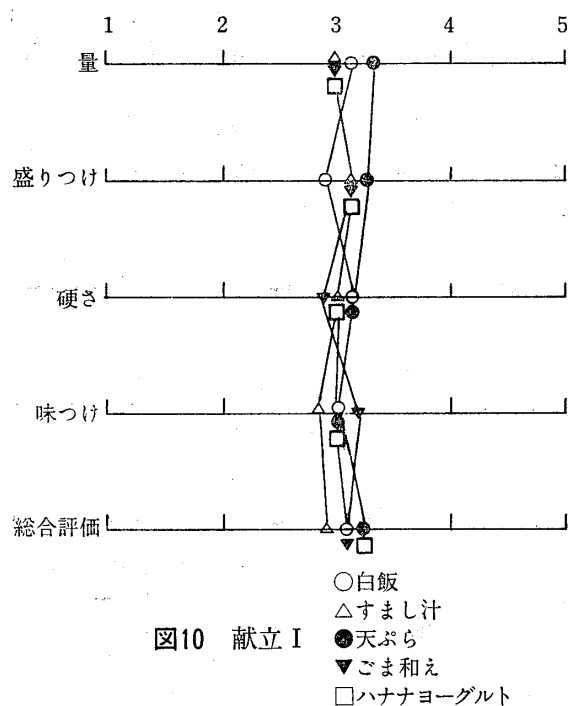


図10 献立 I

表2 献立別の評点平均

	量	盛り	硬さ	味	総合
A	3.2	3.3	3.0	3.0	3.3
B	2.9	3.1	3.0	2.9	3.1
C	3.1	3.0	3.0	3.0	3.0
D	3.2	3.2	3.0	3.2	2.9
E	2.9	3.2	2.9	3.0	3.2
F	3.2	3.2	3.0	2.9	3.1
G	3.2	3.1	2.9	3.0	3.1
H	3.1	3.1	2.9	2.9	3.0
I	3.1	3.0	3.0	3.0	3.1

上述の料理別、献立別評価を、前回報告の「調理法別喫食率」との関わり²⁾についてみると、「量」が多いとされた料理は、喫食率の低い調理法の中に入り、逆に「量」が少ないとされた料理は、喫食率の高い調理法の中に入っている例が多くみられる。しかし、「五色どんぶり」・「ちらしずし」は、「量」では高い値、すなわち量が多いと評価されているにもかかわらず、喫食率の高い調理方法の料理になっている。これらは、「普通の好みの料理」の調査で³⁾、「デザート」と並び、最も好まれている「変わりご飯」であり「好み」が「量」より優先したものと考えられる。

「白飯」は、前回の報告では、喫食率も低く、好まれない調理方法であった。献立C, E, Iに白飯があるが、それらの「量」についてみると、盛りつける量は3献立

の白飯とも、同じ量にもかかわらず、「量」に対する評価はかなり異なる。すなわち、C, Iは「量」が多いとされ、Eは少ないとされている。C, Iは、和風献立で、献立全体の色合は茶系統であり、飯は白色のどんぶりに盛りつけられている。一方、Eは洋風献立で、トマトやチーズの色で献立の色合は華やかであり、飯は模様つきの洋皿に盛りつけられている。主食が白い場合「量」や「盛りつけ」の外観を左右するには、主食そのもののばかりでなく、組み合わせる副菜の色彩や、食器の色柄・形からの視覚条件⁴⁾の影響も大きいと考える。

「硬さ」については、調理技術の優劣に影響されることが大きい、「コールスローサラダ」や「スパゲッティ」が低い、すなわち「硬い」とされているのは、「軟かい食物」を好み、「硬い食物」を嫌う若者の食嗜好が現われているのではないかと考える。さらにこの点については今後検討をしたい。

「総合評価」を左右するものとして「味つけ」を予想していたが、逆の傾向を示す例が多くみられた。「味つけ」は、調理技術や、個人の嗜好、当日の身体状況など、さまざまな条件に左右され、評価点の幅が最も大きいものであった。

「総合評価（おいしさ）」は、外観・味覚すべての影響をうけるものと考えられる。

要 約

給食管理実習時における調査の給食献立中の料理を、「量」・「盛りのつけ」・「硬さ」・「味つけ」・「総合評価」の5項目について、SD法により分析し、項目相互および喫食率との関係を検討し、次の結果を得た。

① 料理別の評価では、「量」・「盛りつけ」・「硬さ」は各料理の評価点の差は少なかったが、「味つけ」は評価点の差が大きかった。「量」が多いと評価された料理は、「調理法別喫食率」で低い喫食率を示した。「味つけ」や「硬さ」の評価の低い料理も、低い喫食率を示した。

② 各献立別の評価平均では、評価点に差が少なく、特徴づけられなかった。低い評価の献立が必ずしも喫食率が低い傾向はみられなかった。

本研究を行うに際し、ご指導を賜りました関東学院女子短期大学手嶋登志子教授に深く感謝いたします。

文 献

- 1) 柏倉久代他：駒沢女子短期大学「研究紀要」第24号、63～66 (1991)
- 2) 殿塚婦美子他：栄養学雑誌、第44巻、209-216

(1986)
3) 柏倉久代：保健の科学 Vol.33, No.7, 484～486
(1991)

4) 足立巳幸編著：食生活論 医歯薬出版, 26～27
(1987)