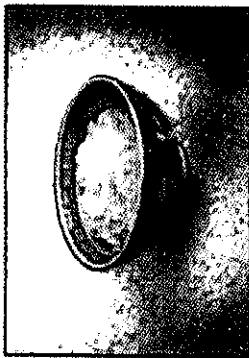


主食

ごはん



うどん



焼きそば



カレーライス



パン



ラーメン



サンドイッチ



カツ丼



トースト



にぎりずし



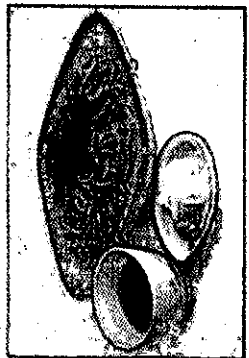
スパゲティー



ピザ



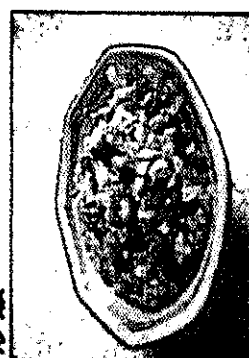
そば



親子丼

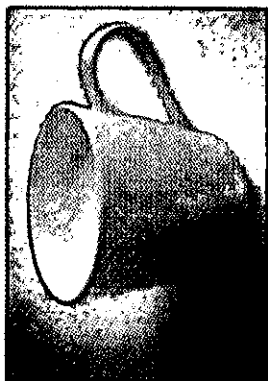


炒飯



主菜

牛乳



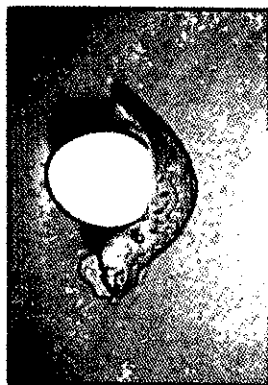
冷や奴



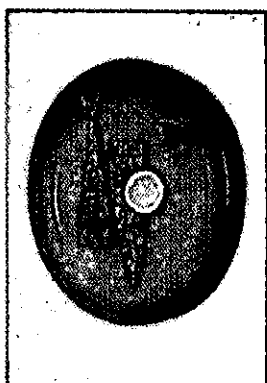
さしみ



ゆで卵



焼き魚



豚カツ



納豆



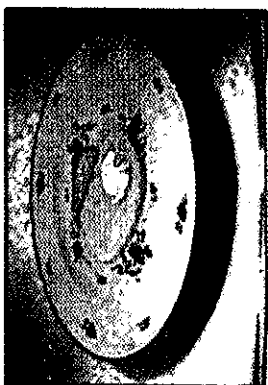
鶏肉の唐揚げ



ハンバーグ



ハムエッグ



焼き肉

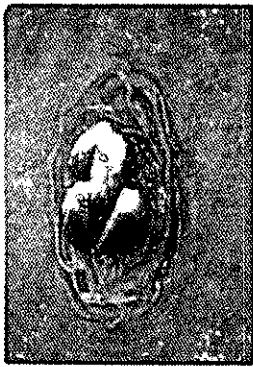


副菜・もう一品

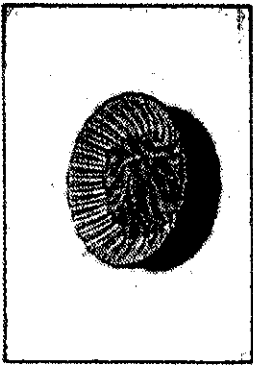
ひじきの煮物



トマト



きんぴらごぼう



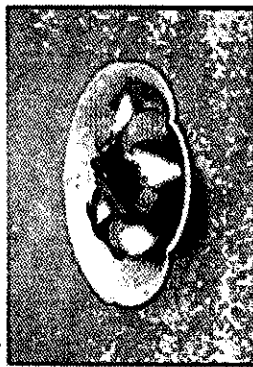
青菜のお浸し



ポテトサラダ



芋の煮物



かぼちやの煮物



野菜サラダ



野菜サラダロー千切り



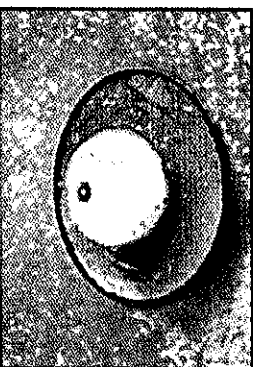
野菜炒め



味噌汁



みかん



りんご



表1-1 料理の文化圏をクロスした主食・主菜・副菜料理マトリックス

料理群	タイプ	文化圏			
		日本風料理		外国封料理	

表1-2 朝食・昼食・夕食をクロスした主食・主菜・副菜料理マトリックス

a 丼・皿もの料理の種類と摂食数

主材料		副材料		代表的な料理名		摂食数		食事区分			摂食延数 (外食数)	計
						1食		2食				
						朝食	昼食	夕食	朝・昼食	朝・夕食		
シンプルな主食	米	めし、かゆ										
	小麦	パン	トースト、ロールパン									
		麺	うどん、そば									
兼主菜と扱うことができそうな料理	米	魚介		ピラフ								
		肉	芋	カレーライス								
				カツ丼								
	卵	野菜	チャーハン									
	小麦	パン	肉・加工品	乳・加工品	ピザトースト							
				野菜	ホットドッグ							
			卵	野菜	卵サンドイッチ							
		他	魚介	野菜	お好み焼き							
		麺	魚介	野菜	焼きそば							
			肉	野菜	五目ラーメン							
肉			野菜	スパゲッティ ミートソース								
兼副菜と扱うことができそうな料理	米	野菜	大豆加工品	五目ずし								
			肉加工品	チャーハン								
			魚介	ピラフ								
			卵	雑炊								
		芋	野菜	カレーライス								
	小麦	パン	野菜	肉加工品	ホットドッグ							
				牛乳	チーズトースト							
				野菜サンドイッチ								
		豆		中華まんじゅう								
		麺	野菜		天ぷらうどん							
小麦	牛乳		マカロニグラタン									
	乾燥野菜		インスタント ラーメン									

表1-3 器や盛りつけをクロスした主食・主菜・副菜料理マトリックス

a 食器の種類からみた料理群別1ポーション（平均摂取量）

料理群	料理中分類	料理小分類	食器の種類										総計	食器間の摂取量の差	
			飯椀	汁椀	鉢	丼	鍋	コップ・カップ	皿	カレー・シチュー皿	不明	食器なし			

b 盛りつけタイプからみた料理群別皿での1ポーション（平均摂取量）

料理群	料理中分類	料理小分類	料理名	盛りつけタイプ			盛りつけタイプ別摂取量の量
				個人銘々盛り	個人盛り合わせ盛り	共用盛り	

c 食器の直径と高さからみた料理群別1ポーションの比較

料理群	中分類	小分類	料理名	個人銘々盛り						個人盛り合わせ盛り			共用盛り		
				ご飯	汁	鉢	丼	コップ	皿	カレー・シチュー皿	鉢	皿	カレー・シチュー皿	鉢	皿
				直径 高さ	直径 高さ	直径 高さ	直径 高さ	直径 高さ	直径 高さ	直径 高さ	直径 高さ	直径 高さ	直径 高さ	直径 高さ	直径 高さ

表1-4 調理法をクロスした主食・主菜・副菜料理マトリックス

a 調理法・加熱媒体別

料理群	主材料	料理名	調理法													加工	総計
			揚げる	炒める	煮る(汁多い)	煮る(汁少ない)	汁物	焼く	蒸す	茹でる和える	茹でる	合わせもの	和える	生	漬物(塩漬?)		

b 調味（五源味）別

料理名・数		基本味											
料理名	様式 (文化圏)	塩辛	塩辛・甘	塩辛・酸	塩辛・辛	塩辛・甘・酸	塩辛・甘・辛	塩辛・酸・辛	甘	甘・酸	酸	なし	総計

c 調味の濃度別

料理名・数		基本味					
料理名	様式 (文化圏)	普通	薄	濃	なし	調味なし	総計

d 料理の温冷別

料理名・数		温度						
料理名	様式 (文化圏)	常温	温・常温	冷・常温	温	温・冷	冷	総計

e 調理の所要時間別

料理名・数		調理の所要時間						
料理名	様式 (文化圏)	5分まで	15分まで	30分まで	60分まで	120分まで	121分以上	総計

f 調理の拘束時間別

料理名・数		調理の拘束時間						
料理名	様式 (文化圏)	5分まで	15分まで	30分まで	60分まで	120分まで	121分以上	総計

g 材料数別

料理名・数		材料数					
料理名	様式 (文化圏)	1, 2種	3, 4種	5, 6種	7, 8種	9種以上	総計

表1-5 油脂・砂糖と使用濃度による調理法をクロスした主食・主菜・副菜料理マトリックス

主な調理形態 核料理と主材料		調理形態・供食形態																	
		加熱しない							加熱する										
		生物のまま	切る・和える	加工 (発酵も)	漬物		冷 寄せ物	アルコール飲料	甘い飲料	その他の飲料	熱の媒介 焼き物	水				油			
					塩漬	他						茹でる	蒸す	煮る (汁少い)	煮る (汁多い)	汁物	和え物	炒め物	揚げ物
主食群	米	米のみ																	
		野菜・芋																	
		豆・種実																	
		魚																	
		卵・乳																	
		肉																	
		他																	
米																			
もち																			
小麦他	小	パンのみ																	
		野菜・芋																	
		豆																	
		魚																	
卵・乳																			

参考文献

- 表1-1: 足立己幸, 針谷順子: 食事パターンから食構成を探る 1 試案パターンの視点, 食の科学No. 55, pp107-119(1980), 丸ノ内出版
- 表1-2: 針谷順子, 足立己幸: 食事パターンから食構成を探る 3 主食をめぐる(1), 食の科学No. 58, pp87-99(1981), 丸ノ内出版
- 表2-3: 主任研究者・足立己幸, 分担研究者・酒井治子: 幼児のライフスタイルに対応し「食事」を指標とする食教育の枠組みに関する研究, 平成10年厚生科学研究(子ども家庭総合研究事業) 報告書(第3/6), 291-409(1998)
- 表1-4: 主任研究者・足立己幸, 分担研究者・針谷順子: 幼児のライフスタイルに対応し「食事」を指標とする食教育の枠組みに関する研究, 平成11年厚生科学研究(子ども家庭総合研究事業) 報告書(第3/6), 293-355(1999)

表2-1 料理コード化のためのポイント

		具体例
1. 料理の単位の確定	原則として器単位。1つの食器に異なる料理が盛り合せられている盛り合せ料理は本研究では合わせ物とする。料理50gを最小単位とする。付け合せか主料理か迷うもの多数あるが、それについてもこの基準を準用する。	
2. 料理名の確定	1) 料理名は、主材料+副材料+調理形態の順に名称をつける	野菜炒め→キャベツとピーマンの炒め物
	2) 主材料の決定は、重量の多いものとする。複数の食材料が同重量あるものは、たんぱく質性の食材料、すなわち主菜を優先する。その際、核料理の区分の基準に従い、たんぱく質量として6gを目安とする。	肉50gと野菜70gの場合→肉を主材料とする
	3) 料理名が確立しているものはそのまま記す。	カレーライス, 麻婆豆腐
3. パソコンで出現頻度を算出するための料理名(表記)を一つにする	1) 主材料, 副材料は肉類は漢字, 魚介, 野菜, 海藻・きのこ, 果物類は, 一般的にカタカナ表記のもの以外はひらがなで記す。 2) 一般的な料理として認識されていても名称が多数あるものは, 単純な名称を選び, 右の例のように一つにする。 3) 調理形態は, マトリックスの表頭に準じる。	豚肉, 牛肉, 鶏肉, 卵, ほうれんそう, にんじん, キャベツ, ブロccoli ご飯, めし, 白飯→めし 鶏肉とニラの炒め物, なすの焼き物

表2-2 料理コード化に用いた料理リストの分類 (例)

主食

料理区分		代表料理	代表例	該当する「料理成分表」 ³⁾ の料理コード番号
米	粒	1. 白飯 (含胚芽米飯)	1	2. ごはん(1膳) 697. 玄米ごはん 694. 胚芽ごはん 695. 玄米ごはん
	米のみ			3. 胚芽ごはん 692. 胚芽ごはん 696. 玄米ごはん
麦	パン	76. バターロール 78. トースト	78	75. レーズンパン 79. 食パン 76. パン 77. フランスパン 80. トースト 83. クロワッサン 85. ペストリー 等.
	焼き物b			

表2-3 料理コード化のための書き出し票(例)

ID 00001

食事区分	料理名	料理名の統一	コード番号※	
			主材料 (横軸)	調理形態 (縦軸)
朝食	ごはん	白飯	1	13
	あじの塩焼き	魚介の焼き物	25	10
	かぼちゃの煮物	緑黄色野菜の煮物(汁少ない)	36	13
	みそ汁	とうふのみそ汁	50	15
間食	りんご	果物	58	1
	お茶	せん茶		

※ コード番号は表4による

表3 対象者

数値：人数

世帯形態	居住地区	東北S市	関東Y市	中国O市	四国K市	合計
	単身世帯		35 (35)	14 (14)	12 (12)	¹⁾ 39 (50)
二世代		15 (29)	55 (104)	24 (47)	6 (12)	100 (192)
家族世帯	三世代	12	12	8	3	35
	寮	1	2	4	8	15
単身世帯以外計		42	118	59	23	242
合計		77 (77)	132 (132)	71 (71)	62 (73)	342 (353)

※ () 内の数値は単身世帯、二世代いずれも調査対象者の母数であり、本報ではそのうちより100名ずつを解析対象者として用いた。

1) 39名のうち、単身世帯の地域間比較には、大学寮生は生活の基本形態は個室だが、設置形態が異なるので4名を除外して35名とした。

表5-1 主食・主菜・副菜料理マトリックスを用いた主食料理の出現状況

数値：出現頻度延数（順位）

料理コード		代表的な料理	世帯形態間比較		地域間比較	
調理形態	主材料 ／ 副材料		4地区 ¹⁾ 100人1週間当たり		単身世帯 35人1週間当たり	
			二世帯	単身世帯	四国K市	東北S市
煮る(汁少い)	米のみ	めし(含胚芽米飯)	787 (1)	591 (1)	241 (1)	180 (1)
焼き物	パンのみ	トースト	340 (2)	300 (2)	100 (2)	82 (2)
合わせ物	米/他	おにぎり	114 (3)	96 (4)	18 (4)	52 (3)
合わせ物	米/肉	カレーライス	102 (4)	110 (3)	46 (3)	39 (4)
煮る(汁多い)	麺のみ	ラーメン(インスタントなど)	57 (5)	59 (5)	18 (4)	26 (6)
合わせ物	パン/他	サンドイッチ	44 (6)	54 (6)	12 (8)	27 (5)
合わせ物	パン/肉	ハンバーガー	43 (7)	51 (7)	18 (4)	17 (7)
炒め物	米/卵/乳	チャーハン・ピラフ	40 (8)	45 (8)	10 (10)	17 (8)
合わせ物	米/魚	にぎりずし	39 (9)	27 (10)	9 (11)	9 (13)
煮る(汁多い)	麺/肉	肉そば(チャーシューメンなど)	30 (10)	15 (18)	4 (22)	7 (15)
炒め物	麺/野菜/芋	スパゲティーナポリタン	24 (11)	35 (9)	14 (7)	15 (9)
蒸す	パン/肉	肉万頭	22 (12)	18 (16)	6 (18)	4 (25)
焼き物	パン/卵/乳	ピザ	20 (13)	23 (13)	9 (11)	9 (13)
炒め物	麺/野菜/芋	ソース焼きそば	19 (14)	23 (13)	8 (13)	10 (11)
煮る(汁多い)	麺/豆	きつねうどん	18 (15)	22 (15)	7 (15)	7 (15)
炒め物	麺/肉	スパゲティーミートソース	17 (16)	14 (20)	8 (13)	3 (30)
焼き物	粉/粉他	お好み焼き	17 (16)	18 (16)	11 (9)	4 (25)
焼き物	パン/他	カロリーメイト	17 (16)	26 (11)	3 (27)	13 (10)
合わせ物	麺/魚	天ぷらうどん	17 (16)	25 (12)	4 (22)	10 (11)
焼き物	粉/粉他	ホットケーキ	14 (20)	10 (28)	6 (18)	0 -
合わせ物	米/他	ずし	13 (21)	13 (21)	2 (30)	5 (19)
蒸す	パンのみ	蒸しパン	13 (21)	8 (32)	7 (15)	0 -
焼き物	麺/卵/乳	マカロニグラタン	11 (23)	4 (44)	0 -	0 -
焼き物	パン/卵/乳	フレンチトースト	11 (23)	7 (36)	2 (30)	5 (19)
汁物	米/他	のり茶漬け	11 (23)	12 (24)	2 (30)	5 (19)
煮る(汁多い)	米のみ	全がゆ(梅干)	11 (23)	2 (49)	0 -	1 (41)
煮る(汁少い)	米/豆/種実	かやくごはん	10 (27)	11 (26)	5 (20)	6 (18)
合わせ物	米/卵/乳	オムライス	9 (28)	15 (18)	7 (15)	4 (25)
煮る(汁多い)	米/卵/乳	卵雑炊	8 (29)	12 (24)	4 (22)	4 (25)
煮る(汁多い)	粉/粉他	オートミール	8 (29)	13 (21)	1 (42)	3 (30)
合計			1886	1659	582	564
スピアマン順位相関係数 ²⁾			0.8849		0.6930	

1) 東北S市、関東Y市、中国O市、四国K市の4市

2) p<0.001

表5-2 主食・主菜・副菜料理マトリックスを用いた主菜料理の出現状況

数値：出現頻度延数（順位）

料理コード		代表的な料理	世帯形態間比較		地域間比較	
調理形態	主材料 / 加工形態		4地区 ¹⁾ 100人1週間当たり		単身世帯 35人1週間当たり	
			二世帯	単身世帯	四国K市	東北S市
生物のまま	牛乳/生	牛乳（普通200ml）	230 (1)	252 (1)	86 (1)	90 (1)
焼き物 （フライパン）	卵/生	目玉焼き	158 (2)	132 (2)	47 (2)	36 (3)
焼き物 （フライパン）	肉/生	豚肉のしょうが焼き	155 (3)	110 (3)	35 (4)	30 (4)
揚げ物	肉/生	トンカツ	137 (4)	98 (4)	44 (3)	30 (4)
加工（発酵も）	牛乳/加工	プレーンヨーグルト	116 (5)	82 (5)	22 (6)	27 (6)
焼き物	魚介/加工	あじの干物の網焼き	82 (6)	25 (14)	10 (12)	6 (16)
煮る（汁多い）	肉/生	ビーフシチュー	82 (7)	50 (8)	18 (8)	8 (11)
焼き物	魚介/生	魚のみそ漬焼き	72 (8)	35 (10)	8 (16)	6 (16)
揚げ物	魚介/生	魚の天ぷら	61 (9)	50 (8)	23 (5)	5 (18)
切る・和える	魚介/生	刺身盛り合わせ	52 (10)	18 (17)	3 (25)	3 (23)
炒め物	肉/加工	ソーセージ	43 (11)	51 (7)	19 (7)	8 (11)
煮る（汁多い）	魚介/加工	おでん	41 (12)	9 (27)	2 (29)	4 (20)
加工（発酵も）	大豆/加工	納豆	39 (13)	72 (6)	18 (8)	42 (2)
煮る（汁少い）	魚介/生	あじの姿煮	36 (14)	14 (18)	9 (15)	0 -
茹でる	卵/生	ゆで卵	32 (15)	30 (11)	7 (18)	10 (7)
煮る（汁少い）	大豆/加工	凍豆腐の煮物	27 (16)	14 (18)	4 (21)	3 (23)
炒め物 （あんかけ）	肉/生	酢豚	25 (17)	13 (22)	5 (20)	5 (18)
蒸す	魚介/生	魚介の酒蒸し	23 (18)	11 (23)	1 (35)	2 (30)
焼き物	肉/生	牛肉のみそ漬焼き	22 (19)	14 (18)	4 (21)	7 (13)
炒め物	肉/生	牛肉とセロリの炒め物	20 (20)	26 (13)	10 (12)	9 (9)
加工（発酵も）	牛乳/加工	プロセスチーズ	18 (21)	25 (14)	12 (11)	7 (13)
焼き物 （フライパン）	魚介/生	さけのムニエル	18 (21)	7 (30)	0 -	7 (13)
蒸す	肉/生	シューマイ	15 (23)	11 (23)	3 (25)	3 (23)
煮る（汁少い）	肉/生	筑前煮	13 (24)	28 (12)	13 (10)	10 (7)
揚げ物	魚介/生	あじの南蛮漬	12 (25)	9 (27)	6 (19)	2 (30)
加工（発酵も）	魚介/加工	ちくわきゅうり	12 (25)	7 (30)	3 (25)	0 -
炒め物	卵/生	卵とチンゲンサイの炒め物	11 (27)	21 (16)	8 (16)	9 (9)
炒め物	肉/加工	ハムのソテー	10 (28)	6 (33)	2 (29)	1 (33)
合計			1562	1220	422	370
スピアマン順位相関係数 ²⁾			0.7726		0.8173	

1) 東北S市，関東Y市，中国O市，四国K市の4市

2) $p < 0.001$

表5-3 主食・主菜・副菜料理マトリックスを用いた副菜料理の出現状況

数値：出現頻度延数（順位）

料理コード		代表的な料理	世帯形態間比較		地域間比較	
調理形態	主材料		4地区 ¹⁾ 100人1週間当たり		単身世帯 35人1週間当たり	
			二世帯	単身世帯	四国K市	東北S市
和え物	緑色野菜	ほうれん草のお浸し	196 (1)	98 (2)	30 (3)	35 (2)
切る・和える	淡色野菜	レタスのサラダ	191 (2)	151 (1)	55 (1)	57 (1)
煮る(汁少い)	淡色野菜	大根などの煮物	108 (3)	68 (4)	34 (2)	18 (5)
揚げ物	芋	ポテトコロケ	66 (4)	76 (3)	18 (5)	30 (3)
和え物	芋	ポテトサラダ	59 (5)	49 (5)	16 (6)	20 (4)
煮る(汁少い)	芋	じゃがいもの煮物	41 (6)	24 (11)	8 (13)	6 (11)
炒め物	緑色野菜	ピーマンのソテー	39 (7)	23 (12)	12 (7)	5 (15)
生物のまま	緑色野菜	トマト	32 (8)	19 (14)	10 (10)	6 (11)
煮る(汁少い)	緑色野菜	かぼちゃの煮物	31 (9)	33 (7)	11 (8)	14 (6)
和え物	淡色野菜	はくさいのお浸し	29 (10)	25 (10)	4 (14)	10 (9)
炒め物	淡色野菜	野菜炒め	29 (11)	30 (9)	11 (8)	14 (6)
切る・和える	淡色野菜	千切りキャベツ	27 (12)	42 (6)	26 (4)	6 (11)
和え物	穀物	マカロニサラダ	21 (13)	31 (8)	10 (10)	13 (8)
煮る(汁少い)	海藻	ひじきの煮物	18 (14)	20 (13)	10 (10)	6 (11)
煮る(汁少い)	野菜豆	うずら豆の甘煮	14 (15)	6 (17)	1 (17)	0 -
切る・和える	海藻	わかめのサラダ	14 (15)	10 (16)	2 (15)	5 (15)
煮る(汁少い)	野菜豆	うの花のいり煮	13 (17)	6 (17)	1 (17)	3 (17)
切る・和える	果物	フルーツサラダ	12 (18)	11 (15)	1 (17)	7 (10)
合計			940	722	260	255
スピアマン順位相関係数 ²⁾			0.8199		0.6802	

1) 東北S市，関東Y市，中国O市，四国K市の4市

2) $p < 0.001$

表5-4 主食・主菜・副菜料理マトリックスを用いたその他の出現状況

数値：出現頻度延数（順位）

料理コード		代表的な料理	世帯形態間比較		地域間比較	
調理形態	主材料		4地区 ¹⁾ 100人1週間当たり		単身世帯 35人1週間当たり	
			二世代	単身世帯	四国K市	東北S市
汁物	大豆	豆腐のみそ汁	209 (1)	133 (2)	56 (4)	34 (7)
塩漬	淡色野菜	白菜漬け	98 (2)	73 (3)	30 (6)	25 (9)
その他の飲料	茶葉	日本茶	91 (3)	153 (1)	91 (1)	153 (1)
生物のまま	果物	果物	80 (4)	65 (5)	80 (2)	65 (3)
汁物	淡色野菜	大根のみそ汁	69 (5)	32 (10)	9 (20)	8 (18)
焼き物	小麦	ビスケット	60 (6)	71 (4)	60 (3)	71 (2)
汁物	海藻	わかめのみそ汁	46 (7)	60 (6)	17 (13)	38 (5)
汁物	芋	じゃが芋のみそ汁	45 (8)	21 (16)	4 (23)	8 (18)
汁物	魚介	しじみ汁	43 (9)	20 (17)	1 (28)	3 (26)
汁物	緑色野菜	青菜のみそ汁	41 (10)	17 (19)	6 (22)	4 (24)
甘い飲料	他	アイスコーヒー	40 (11)	56 (7)	40 (5)	56 (4)
汁物	野菜豆	コーンスープ	35 (12)	41 (8)	10 (19)	15 (14)
塩漬	果物	梅干し	31 (13)	7 (26)	4 (23)	2 (27)
汁物	肉	豚汁	30 (14)	25 (12)	8 (21)	8 (18)
甘い飲料	果物	オレンジジュース	25 (15)	35 (9)	25 (7)	35 (6)
甘い飲料	牛乳	乳飲料	24 (16)	23 (14)	24 (8)	23 (10)
合わせ物	小麦	ショートケーキ	22 (17)	15 (21)	22 (9)	15 (14)
汁物	卵	さやえんどうの卵とし汁	19 (18)	14 (22)	3 (25)	6 (22)
揚げ物	小麦	ドーナツ	19 (19)	18 (18)	19 (10)	18 (12)
甘い飲料	化成品	炭酸飲料	18 (20)	17 (19)	18 (11)	17 (13)
揚げ物	芋	ポテトチップス	18 (20)	23 (14)	18 (11)	23 (10)
焼き物	海藻	焼きのり	16 (22)	5 (29)	0 -	0 -
漬物・他	淡色野菜	酢しょうが	15 (23)	25 (12)	14 (15)	4 (24)
煮る(汁少い)	海藻	昆布の佃煮	15 (23)	26 (11)	15 (14)	26 (8)
汁物	きのこ	なめこ汁	14 (25)	5 (29)	2 (26)	1 (28)
焼き物	魚介	たらこ	14 (25)	9 (24)	14 (15)	9 (16)
その他の飲料	他	ブラックコーヒー	14 (25)	10 (23)	0 -	7 (21)
蒸す	卵	プリン	14 (25)	9 (24)	14 (15)	9 (16)
塩漬	魚介	いかの塩辛	13 (29)	3 (31)	1 (28)	1 (28)
煮る(汁少い)	魚介	小魚の佃煮	13 (29)	6 (28)	13 (18)	6 (22)
その他の飲料	緑色野菜	トマトジュース	13 (29)	7 (26)	2 (26)	1 (28)
合計			1204	1024	620	691
スピアマン順位相関係数 ²⁾			0.8078		0.9191	

1) 東北S市、関東Y市、中国O市、四国K市の4市

2) p<0.001

表6-3 主食・主菜・副菜料理マトリックスによる喫食料理の分布(四国K市)

核料理と主材料			主な調理形態		加熱しない					加熱する										合計						
					生物のまま	切る・和える	加工(発酵も)	漬物		冷	熱			水							油					
								塩漬	他		寄せ物	アルコール飲料	甘い飲料	その他の飲料	熱の媒介なし	焼き物	茹でる	蒸す	煮る(汁少い)		煮る(汁多い)	汁物	和え物	合わせ物	炒め物	揚げ物
主食群	米	米のみ	01																					241		
		野菜・芋	02																						5	
		豆・種実	03																						0	
		魚	04																						9	
		卵・乳	05																						21	
		肉	06																						46	
		他	07																						22	
		粉状米	08																						0	
		もち	09																						9	
	小麦他	パン	パンのみ	10																					114	
			野菜・芋	11																						0
			豆	12																						0
			魚	13																						0
			卵・乳	14																						11
			肉	15																						24
		麵	麵のみ	17																						22
			野菜・芋	18																						83
			豆	19																						7
			魚	20																						8
			卵・乳	21																						0
			肉	22																						20
			他	23																						0
			粉	24																						18
			主食群計			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	138	4	15	251	41	2	0	117	107	0	675
主菜群	魚介	生	25		3																			29		
		加工	26			3																		10		
	肉	生	27																						132	
		加工	28																						38	
	卵	生	29			19																			62	
		加工	30																						0	
	大豆	生	31																						4	
		加工	32																						26	
	牛乳	生	33																						0	
		加工	34	86		34																			120	
	主菜群計			86	3	74	0	0	0	0	0	0	104	11	4	26	20	0	0	0	42	87	0	457		
副菜群	緑色野菜	36	10																					63		
	淡色野菜	37	26	81																				160		
	野菜豆	38																						2		
	芋	39																						42		
	きのこ	40																						0		
	海藻	41		2																				12		
	果物	42		1																				1		
	穀物	43																						10		
	副菜他	44																						0		
副菜群計			36	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	69	0	0	60	0	23	18	0	290			
その他群	米	45																						0		
	小麦	46																						101		
	魚介	47				1																		29		
	肉	48																						8		
	卵	49																						17		
	大豆	50																						56		
	牛乳	51																						24		
	緑色野菜	52								24														8		
	淡色野菜	53																						53		
	野菜豆	54					30	14																10		
	芋	55																						22		
	きのこ	56																						2		
	海藻	57																						36		
	果物	58	80																					109		
	茶葉	59																						91		
	水	60																						0		
	化成品	61																						18		
他	62																						40			
複合	材料の複合(多)有	63																					0			
その他群計			80	0	0	35	14	0	0	107	93	78	0	14	28	0	116	0	22	0	37	0	624			
合計			202	87	74	35	14	0	0	107	93	320	15	33	374	61	118	60	139	172	142	0	2046			