

幼児の食事内容の分析～：国民健康・栄養調査の二次利用解析～

研究分担者 多田 由紀（東京農業大学 応用生物科学部 栄養科学科）
衛藤 久美（女子栄養大学 栄養学部）
研究協力者 小林 知未（武庫川女子大学 食物栄養科学部 食物栄養学科）

研究要旨

従来の乳幼児栄養調査で把握されていなかった幼児の食事摂取状況について、以下の点を明らかにすることを目的として平成30年および令和元年に実施された国民健康・栄養調査のデータを二次利用解析した；1) 各食品摂取者数の年齢別順位を示すことにより、各食材の使用開始時期がいつ頃なのかを示す基礎資料を作成すること、2) 幼児の年齢毎に料理区分毎のエネルギーや栄養素の寄与率を算出し、幼児を対象とした食事摂取状況調査のための基礎資料とすること、3) 幼児が朝食および間食で食べている料理の実態を明らかにすること。各食品の摂取者数を年齢別に集計したところ、摂取者数の上位食品は年齢に関わらずほぼ固定されていた。幼児の栄養素等摂取量への寄与率を検討したところ、全ての年齢でエネルギー寄与率・炭水化物寄与率は主食、たんぱく質寄与率・脂質寄与率・食塩相当量寄与率は主菜、カルシウム寄与率は牛乳・乳製品が最も高かった。幼児が朝食で食べている料理及び料理パターンを検討したところ、大半の幼児は1料理以上の主食料理を食べていた。間食で食べている料理及び料理パターンを検討したところ、補食も嗜好品も食べている者がそれぞれ8割以上いること、また補食と嗜好品を組み合わせで食べている者が全体の約7割近くいることが明らかとなった。また、保育園児は幼稚園児やその他の児に比べて、補食となる料理を食べている者が多かった。今後は幼児の年齢や属性、体格等と料理等摂取状況の関連について更に検討するとともに、乳幼児栄養調査の質問票によって簡易的に食事摂取状況を把握するための質問項目について検討する必要がある。

A. 研究目的

厚生労働省では、全国の乳幼児の授乳や離乳の状況、親子の生活習慣等の実態を把握し、授乳・離乳の支援、乳幼児の食生活改善の基礎資料とするため、1985年から10年ごとに乳幼児栄養調査が実施され、その調査結果は「授乳・離乳の支援ガイド」(2007年作成、2019年改定)の整備等に活用されている。しかし、これまでの乳幼児栄養調査

では、調査対象者への負担等により習慣的な栄養素等摂取量を把握できていない。乳幼児は口腔機能の発達段階にあるため、食材や調理方法などが成人と異なることを考慮した質問項目を検討する必要がある。しかし、日本人乳幼児が日常的に摂取している料理や調理方法、ポーションサイズなどに関する情報は不足している。

そこで我々は、従来の乳幼児栄養調査で

把握されていなかった幼児の栄養素レベル、食品レベル、料理レベルの摂取状況の実態を明らかにするため、国民健康・栄養調査に参加した 1～6 歳幼児の栄養素等摂取状況の再解析を行い、料理の分類方法を検討した¹⁾。食物摂取状況調査（食事記録）に記載された料理名を食事バランスガイド等に基づいて分類した結果、年齢別の違いは食品群別の摂取頻度よりも料理分類別の摂取重量で顕著であったことから、低年齢も含む幼児の食事摂取状況を明らかにするためには、料理レベルの検討が重要であることが示唆された。

一方で、授乳・離乳の支援ガイドにおいては、離乳各期で利用できる食材例が示されているが、離乳食が完了する 1 歳半以降については、導入の目安が示されていない。料理に使用される調味料や食材の種類が年齢によって異なるのか、各食材の使用開始時期がいつ頃なのかを示す資料があれば、児童福祉施設における給食の提供等に活用できる基礎資料が提供できると考えられる。

また、日本人幼児を対象とした先行研究では、保育所に通う幼児の習慣的な栄養素等摂取量の実態と評価^{2,3)}、保育所給食のある日とない日の栄養素等摂取量や食品群摂取量の違い⁴⁾、保育所給食のある日の食事区分別の栄養素等摂取量割合⁵⁾など、保育所に通う幼児の食事状況については報告が見られる。しかし、保育所に通っていない幼児も含めて、我が国の幼児の食事内容について、食事区分ごとの検討も含めて、料理レベルで実態を報告した先行研究は見当たらない。また、日本人幼児が摂取している料理区分毎のエネルギーや栄養素における寄与率に関する論文も見当たらない。

そこで、本研究では、幼児を対象とした食事摂取状況の調査を実施するための基礎資料を得るために、平成 30 年および令和元年に実施された国民健康・栄養調査のデータを用いて、以下の点を明らかにすることを目的とした。

- 1) 各食品摂取者数の年齢別順位を示すことにより、各食材の使用開始時期がいつ頃なのかを示す基礎資料を作成すること（研究 1）。
- 2) 幼児の年齢毎に料理区分毎のエネルギーや栄養素の寄与率を算出し、幼児を対象とした食事摂取状況調査のための基礎資料とすること（研究 2）。
- 3) 幼児が朝食および間食で食べている料理の実態を明らかにすること、また朝食については栄養素摂取との関連を検討し、幼児にとって望ましいと考えられる朝食の料理の組合せを検討すること（研究 3）。

B. 方法

1. 国民健康・栄養調査のデータ利用

国民健康・栄養調査の調査対象は、国民生活基礎調査により設定された単位区から無作為抽出した 300 単位区内の世帯（約 6,000 世帯）及び当該世帯の 1 歳以上の世帯員（約 18,000 人）である。本研究では、統計法第 33 条の規定に基づき、調査票情報の提供の申請を行い、厚生労働省の承認を得て、連結不可能匿名化されたデータの提供を受けた。本研究で用いた栄養摂取状況調査は、1 日間（毎年 11 月の特定の 1 日）の食事記録法（基本は秤量法とし、一部目安量法）を採用しており、個人単位の摂取量を推定するため比例案分法が用いられている。本研究では、平成 30 年および令和元年に実

施された国民健康・栄養調査に参加した世帯のうち、身長又は体重、年齢に欠損であった幼児（n=118）および6歳児のうち小学校低学年に属する者（n=26）を除く1歳から6歳の幼児480名の栄養摂取状況調査データおよび身体状況調査から得られた児の身長・体重のデータを二次利用解析した。

2. 料理の分類方法

料理の分類方法の詳細は昨年度報告した¹⁾。具体的には、栄養摂取状況調査のうち、食物摂取状況調査（食事記録）に記載された料理名を1つの料理として料理数を数えた。次に、「食事バランスガイド」⁶⁾の料理区分（主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物）をもとに料理を分類した。本研究では1歳児も含んでおり、また日常的な料理のポーションサイズを示すことに主眼を置くことから、数値の基準は設けずに、すなわち重量0gを超える場合は料理とみなし、各料理の主材料によって分類した。料理区分は、主に主材料による分類を行った後、調理法による分類も行った。分類した料理単位のデータと、栄養素等摂取量及び食品群別摂取量を日本食品標準成分表2020年版（八訂）⁷⁾で算出したデータを作成し、これらを連結したデータセットを作成した。

3. 食品の分類方法

各食材が何歳ごろから使用されるのかを示すため、幼児が摂取した食品を生・ゆで・焼き・缶詰などは考慮せず食品ベースで分類した。小麦粉は小麦粉類として以下をまとめた；薄力粉、強力粉、天ぷら粉、プレミックス粉（ホットケーキミックス等）。餃子の皮、シュウマイの皮、ピザ生地は小麦粉その他に分類した。肉類は、牛、豚、鶏の種類

と部位、赤身か否かあるいは皮下脂肪なし・脂身つきかを考慮して分類した。果物の乾燥品は、ドライフルーツとして分類した。果物のジュースは、果汁飲料としてひとくくりに分類した。酒類のみりん、本みりんは調味料のみりと合わせて「みりん」とした。酒類の清酒、赤ワイン等は調味料の料理酒と合わせて「料理酒」とした。代替食品で入力されている場合は集計から除外し、加工食品や菓子類などを食品に分解して計算されていた場合は分解された食品をそのまま分類した。

4. 料理区分別栄養素等の寄与率

対象者毎に1日のエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、カルシウム摂取量を100%として、1日に摂取した料理毎の寄与率を算出した。

平成27年乳幼児栄養調査の質問項目では、穀類、魚、肉、卵、大豆・大豆製品、野菜、果物、牛乳・乳製品、お茶など甘くない飲料、果汁など甘味飲料、菓子（菓子パンを含む）、インスタントラーメンやカップ麺、ファストフードの摂取頻度が尋ねられている。そのため、料理区分1として、主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物、菓子（菓子パン含む）、飲料、その他とした。また、主食の料理区分2として、「インスタントラーメンやカップ麺」と「インスタントラーメンやカップ麺以外のもの」に分類した。なお、ファストフードについては、国民健康・栄養調査結果から分類することが難しかったため、除外した。主菜の料理区分2として、「肉料理」「魚料理」「大豆・大豆製品」「卵料理」「複合料理」に分類した。副菜の料理区分2として「野菜料理」「芋料理」「き

のこ料理」「海藻料理」「複合料理」に分類した。菓子（菓子パン含む）の料理区分 2 として、「アイス」「和生菓子・和半生菓子」「和干菓子類」「ケーキ・ペストリー類」「ビスケット類」「菓子パン類」「スナック類」「飴・ラムネ・マシュマロ」「ゼリー類」「チョコレート類」「その他」に分類した。飲料の料理区分 2 として、「お茶など甘くない飲料」「果汁など甘味飲料」に分類した。なお、平成 27 年乳幼児栄養調査の質問項目における穀類を「主食」、魚を「魚料理」、肉を「肉料理」、卵を「卵料理」、大豆・大豆製品を「大豆・大豆製品料理」、野菜を「野菜料理」とみなした。

5. 料理パタンの分類

朝食の内容は、朝食で食べた料理の組み合わせにより、2 つの方法で料理パターンを分類した。パターン A では、主食、主菜、副菜の 3 つの料理の組み合わせに基づき、「主食＋主菜＋副菜」、「主食＋主菜又は副菜」、「主食のみ」、「主食なし」の 4 つとした。主食、主菜、副菜以外の料理区分についてはカウントに含めていない。そのため、主食、主菜、副菜以外の料理区分の料理のみを食べた・飲んだ場合は「主食なし」に含めた。パターン B では、小学生を対象とした先行研究⁸⁾を参考に、対象者ごとに朝食の主食に加えて、食事バランスガイドの考え方に基づき、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物の 4 つの料理区分うち何種類の料理を食べたかで組み合わせを示した。「何品」（料理数）ではなく、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物の 4 種のうち、該当する料理区分がいくつかあるかを「何種」とした。また同一料理区分で複数料理が出現した場合は、「1 種類」と

した。例えば、パン、ヨーグルト、牛乳を食べた場合は、主食＋1 種（牛乳・乳製品）とした。以上をふまえ、パターン B は、「主食＋2 種以上」、「主食＋1 種」、「主食のみ」、「主食なし」の 4 つとした。菓子、飲料、その他については、何種類のカウントに含めていないため、菓子、飲料、その他のみを食べた場合は「主食なし」に含めた。

間食の内容は、間食で食べた料理を、多田ら⁹⁾の先行研究の考え方を参考に、本研究では、主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物、飲料（無糖）は「補食」、菓子、飲料（加糖）は「嗜好品」とした。補食の有無、嗜好品の有無より、「補食のみ」、「嗜好品のみ」、「補食＋嗜好品」の 3 つとした。

6. 解析対象者

研究 1 及び 2：1 歳から 6 歳の幼児 480 名の栄養摂取状況調査データを二次利用解析した。

研究 3：朝食内容の分析については、480 名のうち朝食を食べなかった、すなわち朝食の食事の種類が「何も口にしなかった」に該当する 4 名を除く 476 名を解析対象とした（適格率 99.2%）。なお国民健康・栄養調査では、「菓子・果物・乳製品・嗜好飲料などの食品のみ食べた場合」も朝食欠食者に含まれるが、本研究では朝食で食べられている料理の実態を明らかにすることを目的としているため、解析対象に含めることとした。間食内容の分析については、480 名のうち栄養摂取状況調査で間食として 1 料理以上記載のあった 434 名を解析対象とした（適格率 90.4%）。

7. 解析方法

研究 1) 各食品の摂取者数は、一人の幼児が複数回摂取していても 1 としてカウントした。昨年度の料理の分類方法に倣い、重量の下限值は設けず、各食品を摂取していれば摂取ありとしてカウントした。各食品の摂取者数を、食品群内で年齢ごとに降順に集計して示した。

研究 2) 解析対象者の 1 日のエネルギー・産生栄養素を算出するために、たんぱく質エネルギー比率 (%) はアミノ酸組成によるたんぱく質量 (g) を使用し、脂肪エネルギー比率 (%) は脂肪酸のトリアシルグリセロール当量 (g) を使用した。また、炭水化物エネルギー比率 (%) は、 $100 (\%) - (\text{たんぱく質エネルギー比率} (\%) + \text{脂質エネルギー比率} (\%))$ で算出した。また、料理区分 1 及び 2 毎にエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、カルシウムの寄与率の中央値 (25%ile 値, 75%ile 値, 以下、同様) を算出した。

研究 3)

1) 朝食

まず、属性別に朝食の料理パターンを比較した。属性として、性別、年齢、保育状況 (「仕事の種類」から把握した保育園、幼稚園、その他)、体格を用いた。体格は、厚生労働省および文部科学省による 2000 年度データをもとにした性別・年齢毎の幼児の BMI パーセンタイルを指標に、パーセンタイル値を算出した¹⁰⁾。さらに 75%ile 値以上を高群、25 以上 75%ile 値未満を中群、25%ile 値未満を低群に分類した。

次に朝食の料理パターンごとに、朝食における栄養素等摂取量を比較した。解析には、エネルギー (kcal) の他、エネルギー・産生

栄養素については、アミノ酸組成によるたんぱく質 (g)、たんぱく質エネルギー比率 (%), 脂肪酸のトリアシルグリセロール当量 (g)、脂肪エネルギー比率 (E%), 利用可能炭水化物 (質量計 (g)、炭水化物エネルギー比率 (%)) を用いた。たんぱく質エネルギー比率 (%) はアミノ酸組成によるたんぱく質量 (g) を使用し、脂肪エネルギー比率 (%) は脂肪酸のトリアシルグリセロール当量 (g) を使用して、計算した。炭水化物エネルギー比率 (%) は、 $100 (\%) - (\text{たんぱく質エネルギー比率} (\%) + \text{脂質エネルギー比率} (\%))$ で求めた。食物繊維 (g) も解析に含めた。

微量栄養素は、国民健康・栄養調査の報告書を参考に、ビタミン A (μgRAE)、ビタミン D (μg)、ビタミン E (mg)、ビタミン K (μg)、ビタミン B₁ (mg)、ビタミン B₂ (mg)、ナイアシン当量 (NEmg)、ビタミン B₆ (mg)、ビタミン B₁₂ (μg)、葉酸 (μg)、パントテン酸 (mg)、ビタミン C (mg)、食塩相当量 (g)、ナトリウム (mg)、カリウム (mg)、カルシウム (mg)、マグネシウム (mg)、リン (mg)、鉄 (mg)、亜鉛 (mg)、銅 (mg) を用いた。

栄養素等摂取量のデータの正規性を Shapiro-Wilk 検定を用いて確認したところ、正規分布していなかったため ($p < 0.05$)、分布は中央値、25%ile 値、75%ile 値で示した。

2) 間食

保育園に通っているかどうかで間食の内容が異なることが推察されたため、まず保育状況別に間食における料理の出現状況、料理区分ごとの料理の出現状況、間食の種類 (嗜好品・補食) を比較した。次に、属性別に、補食あり・なし、嗜好品あり・なし、

前述の間食パターン（補食のみ・嗜好品のみ・補食＋嗜好品）の該当人数及び割合を比較した。

8. 統計解析

研究 1) 年齢に伴う各食品摂取者数の増減は、Linear by linear 検定によって検討した。統計処理は IBM SPSS Statistics ver.29（日本アイ・ビー・エム株式会社）を用い、有意水準は 5%（両側検定）とした。

研究 2) 年齢間におけるたんぱく質エネルギー比率、脂肪エネルギー比率、炭水化物エネルギー比率の比較は Kruskal Wallis 検定を用いた。料理区分 1 及び 2 間の寄与率の比較は Kruskal Wallis 検定、多重比較は Dunn-Bonferroni 法を用いて行った。統計処理は IBM SPSS Statistics ver.29（日本アイ・ビー・エム株式会社）を用い、有意水準は 5%（両側検定）とした。

研究 3) 群間差の検定は、カテゴリー変数には χ^2 検定及び残差分析、又は Fisher の正確確率検定を、連続データの中央値の比較には Mann-Whitney の U 検定、又は Kruskal-Wallis 検定及び多重比較（Dunn-Bonferroni 法）を用いた。統計解析には IBM SPSS Statistics ver.28（日本アイ・ビー・エム株式会社）を用い、有意水準は 5%（両側検定）とした。

C. 結果

【研究 1】

穀類に分類される食品の年齢別摂取者数順位を表 1-1 に示した。最も摂取者数が多かったのは全年齢でめしであり、全体で 98.3%が摂取していた。年齢と共に摂取者数が増加したのは、小麦粉類、パン粉類であ

り、減少したのはうどんであった。

いも・でんぷん類、砂糖・甘味料類、豆類、種実類に分類される食品の年齢別摂取者数順位を表 1-2 に示した。いも・でんぷん類では、じゃがいもの摂取者数が最も多く、各年齢で半数程度の者が摂取していた。砂糖類は 1 歳児の摂取者は 71.6%であったが、6 歳児は 87.9%に増加した。豆類は豆腐の摂取者数が最も多く、全体で 46.9%であった。納豆類の摂取者数は 1 歳では 27.0%であったが、6 歳では 17.2%に減少した。種実類は全体的に摂取者数が少なく、全体でごま 26.5%、アーモンド、らっかせい、クルミ等を合わせて 3.1%であった。

野菜類に分類される食品の年齢別摂取者数順位を表 1-3 に示した。全年齢でにんじんとたまねぎの摂取者数が多く、それぞれ全体で 81.3%、76.7%であった。年齢と共に摂取者数が増加したのは、レタス、漬物であった。

果物、きのこ類に分類される食品の年齢別摂取者数順位を表 1-4 に示した。果物は各年齢でうんしゅうみかん、バナナ、りんごの摂取者が多かったが、バナナの摂取者数は年齢の上昇とともに減少した。きのこ類はしめじ、えのきだけ、しいたけが全年齢で上位を占めたが、しめじ、えのきだけは年齢と共に摂取者数が増加した。

藻類に分類される食品の年齢別摂取者数順位を表 1-5 に示した。全年齢でわかめが最も多く、全体で 38.1%であった。

魚介類に分類される食品の年齢別摂取者数順位を表 1-6 に示した。1 歳から 5 歳まで摂取者数が最も多かったのは水産練り製品であり、年齢と共にさけの摂取者数が増加した。

肉類に分類される食品の年齢別摂取者数順位を表 1-7 に示した。豚ひき肉，ソーセージ，鶏もも皮つきの摂取者数が全体で多く，ソーセージ，ハム類の摂取者数は年齢と共に増加した。

卵類，牛乳・乳製品，油脂類に分類される食品の年齢別摂取者数順位を表 1-8 に示した。鶏卵は全体の 67.5%が摂取しており，年齢の上昇と共に増加した。普通牛乳は全体の 67.1%が摂取していた。粉乳は年齢の上昇とともに摂取者数が減少した。植物油の摂取者数は 1 歳 79.7%から 6 歳 91.4%に増加した。マーガリンの摂取者数も年齢の上昇と共に増加した。

菓子類に分類される食品の年齢別摂取者数順位を表 1-9 に示した。多様な菓子類が摂取されており，年齢と共に摂取者数が増加したのは，ミルクチョコレート，アイスクリーム・ラクトアイスであった。

飲料類に分類される食品の年齢別摂取者数順位を表 1-10 に示した。全体で麦茶，果汁飲料，乳酸菌飲料の摂取者数が多かった。

調味料類に分類される食品の年齢別摂取者数順位を表 1-11 に示した。全年齢でしょうゆ，食塩，みそ，顆粒だしの摂取者数が多かったが，しょうゆ，顆粒だし，料理酒，マヨネーズが年齢の上昇と共に増加した。

【研究 2】

1. エネルギー産生栄養素バランス

エネルギー産生栄養素バランスを表 2-1 に示した。たんぱく質エネルギー比率は年齢間の差は見られなかった ($P=0.108$)。脂質エネルギー比率において年齢間で有意な差が見られ，4 歳児，6 歳児でも最も高く，中央値は各々 29.1% (26.2%, 33.3%)，29.1%

(24.1%, 33.8%) であった。炭水化物エネルギー比率においても年齢間で有意な差が見られ，1 歳児と 2 歳児で 60%を超えた (各々 62.9% (56.8%, 68.8%)，60.4% (54.3%, 65.1%))。

2. 1 歳児における料理区分別栄養素等寄与率

1 歳児における料理区分別栄養素等寄与率を表 2-2 に示した。料理区分 1 においてエネルギー寄与率が最も高かったものは主食では 11.8% (8.8%, 16.8%) であり，次いで主菜 6.3% (3.7%, 9.3%) と牛乳・乳製品 6.3% (4.2%, 10.6%)，3 番目に高かったものは菓子 (菓子パン含む) 5.4% (2.6%, 9.2%) であった ($P<0.001$ ，以下，Kruskal-Wallis 検定結果を示す)。料理区分 2 においてインスタントラーメンやカップ麺を食べていた者はいなかった。また，エネルギー寄与率が最も高かった区分は，主菜では肉料理，複合料理 ($P<0.001$)，副菜では複合料理 ($P<0.001$)，菓子 (菓子パン含む) では和生菓子・和半生菓子 ($P=0.003$)，飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてたんぱく質寄与率が最も高かったものは主菜 13.3% (8.1%, 19.3%)，次いで，牛乳・乳製品 9.7% (5.9%, 12.4%)，主食 6.8% (4.6%, 11.4%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてたんぱく質寄与率が最も高かった料理は，主菜では魚料理 ($P=0.005$)，副菜では複合料理 ($P<0.001$)，菓子 (菓子パン含む) ではその他 ($P<0.001$)，飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において脂質寄与率が最も高かったものは主菜 11.1% (6.9%, 21.5%) と

牛乳・乳製品 11.1% (5.7%, 18.9%), 次いで菓子(菓子パン含む) 3.6% (0.3%, 11.2%), 副菜 3.5% (0.4%, 12.0%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において脂質寄与率が最も高かった料理は、主菜では肉料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子(菓子パン含む) ではアイス ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において炭水化物寄与率が最も高かったものは主食 15.8% (11.5%, 22.3%), 次いで、果物 6.9% (3.4%, 11.7%), 菓子(菓子パン含む) 6.1% (3.5%, 9.0%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において炭水化物寄与率が最も高かった料理は、主菜では複合料理 ($P=0.006$), 副菜では芋料理 ($P<0.001$), 菓子(菓子パン含む) では和生菓子・和半生菓子 ($P=0.037$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において食塩相当量寄与率が最も高かったものは主菜 10.8% (4.3%, 18.1%), 次いで、その他 10.6% (5.3%, 12.2%), 副菜 9.8% (3.8%, 17.2%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において食塩相当量寄与率が最も高かった料理は、主菜では複合料理 ($P=0.017$), 副菜ではきのこ料理 ($P<0.001$), 菓子(菓子パン含む) ではその他 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてカルシウム寄与率が最も高かったものは牛乳・乳製品 22.1% (16.2%, 30.4%), 次いで、主菜 4.2% (1.6%, 9.0%), 副菜 4.1% (2.0%, 8.6%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてカルシウム寄与率が最も高かった料理は、主菜では大豆・大豆製品料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子(菓子パン含む) ではその他 ($P<0.001$), 飲料では果汁など

甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

3. 2 歳児における料理区分別栄養素等寄与率

2 歳児における料理区分別栄養素等寄与率を表 2-3 に示した。料理区分 1 においてエネルギー寄与率が最も高かったものは主食では 11.9% (8.6%, 17.1%) であり、次いで牛乳・乳製品 5.5% (3.9%, 7.7%), 主菜 5.4% (3.3%, 9.3%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてエネルギー寄与率が最も高かった区分は、主食ではインスタントラーメンやカップ麺、主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子(菓子パン含む) ではケーキ・ペストリー類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてたんぱく質寄与率が最も高かったものは主菜 12.1% (6.4%, 19.3%), 次いで、牛乳・乳製品 8.6% (6.2%, 12.3%), 主食 6.3% (4.0%, 10.7%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてたんぱく質寄与率が最も高かった料理は、主食ではインスタントラーメンやカップ麺、主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子(菓子パン含む) ではケーキ・ペストリー類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において脂質寄与率が最も高かったものは主菜 10.8% (5.2%, 18.6%), 次いで、牛乳・乳製品 8.0% (3.6%, 12.5%), 菓子(菓子パン含む) 4.3% (0.3%, 13.1%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において脂質寄与率が最も高かった料理は、主食ではインスタントラーメンやカップ麺、主菜では肉料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子(菓子パン含む) ではケ

ーキ・ペストリー類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。料理区分 1 において炭水化物寄与率が最も高かったものは主食 17.7% (12.4%, 22.3%), 次いで, 菓子 (菓子パン含む) 5.6% (3.7%, 10.1%), 果物 5.1% (3.3%, 8.3%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において炭水化物寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺以外のもの, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では芋料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) ではケーキ・ペストリー類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において食塩相当量寄与率が最も高かったものは主菜 9.3% (5.5%, 17.4%), 次いで, その他 9.3% (5.9%, 21.7%), 副菜 7.1% (2.6%, 13.6%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において食塩相当量寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では肉料理 ($P=0.224$), 副菜ではきのこ料理 ($P=0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では和生菓子・和半生菓子 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてカルシウム寄与率が最も高かったものは牛乳・乳製品 24.2% (16.5%, 35.4%), 次いで, 主菜 3.6% (1.4%, 9.2%), 副菜 3.3% (1.6%, 7.5%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてカルシウム寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では大豆・大豆製品料理 ($P<0.001$), 副菜ではきのこ料理及び海藻料理 ($P=0.004$), 菓子 (菓子パン含む) ではアイス ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

4. 3 歳児における料理区分別栄養素等寄与率

3 歳児における料理区分別栄養素等寄与率を表 2-4 に示した。料理区分 1 においてエネルギー寄与率が最も高かったものは主食では 11.7% (9.2%, 15.3%) であり, 次いで菓子 (菓子パン含む) 6.9% (3.4%, 10.6%), 主菜 5.6% (3.0%, 9.2%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてエネルギー寄与率が最も高かった区分は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では菓子パン類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてたんぱく質寄与率が最も高かったものは主菜 11.0% (6.5%, 19.2%), 次いで, 牛乳・乳製品 8.2% (6.0%, 11.2%), 主食 6.2% (4.2%, 9.1%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてたんぱく質寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では菓子パン類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において脂質寄与率が最も高かったものは主菜 9.2% (4.0%, 18.4%), 次いで, 牛乳・乳製品 7.3% (4.6%, 12.7%), 菓子 (菓子パン含む) 5.0% (0.4%, 12.8%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において脂質寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料

理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) ではアイス ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において炭水化物寄与率が最も高かったものは主食 17.0% (12.1%, 21.9%), 次いで, 菓子 (菓子パン含む) 7.7% (4.3%, 12.0%), 果物 5.0% (2.7%, 7.2%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において炭水化物寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺以外のもの, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では芋料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では菓子パン類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において食塩相当量寄与率が最も高かったものは主菜 9.5% (4.5%, 14.6%), 次いで, 副菜 8.3% (2.7%, 16.2%), その他 3.1% (1.8%, 6.2%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において食塩相当量寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P=0.364$), 副菜では海藻料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では菓子パン類 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてカルシウム寄与率が最も高かったものは牛乳・乳製品 25.7% (18.0%, 36.3%), 次いで, 副菜 4.2% (1.6%, 7.6%), 主菜 3.4% (1.5%, 7.3%), であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてカルシウム寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では大豆・大豆製品料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P=0.013$), 菓子 (菓子パン含む) ではアイス ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

5. 4 歳児における料理区分別栄養素等寄与

率

4 歳児における料理区分別栄養素等寄与率を表 2-5 に示した。料理区分 1 においてエネルギー寄与率が最も高かったものは主食では 12.0% (8.4%, 15.4%) であり, 次いで主菜 5.7% (3.4%, 9.1%), 菓子 (菓子パン含む) 5.4% (2.9%, 10.6%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてエネルギー寄与率が最も高かった区分は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では和生菓子・和半生菓子 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてたんぱく質寄与率が最も高かったものは主菜 12.2% (5.8%, 18.8%), 次いで, 牛乳・乳製品 7.9% (6.2%, 10.6%), 主食 5.8% (4.0%, 10.7%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてたんぱく質寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では和生菓子・和半生菓子 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において脂質寄与率が最も高かったものは主菜 9.7% (5.0%, 17.6%), 次いで, 牛乳・乳製品 8.0% (2.3%, 12.3%), 菓子 (菓子パン含む) 6.1% (0.3%, 13.8%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において脂質寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では菓子パン類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において炭水化物寄与率が最も高かったものは主食 17.7% (12.5%, 21.8%), 次いで, 菓子 (菓子パン含む) 6.6% (4.1%, 9.7%), 果物 4.0% (2.7%, 6.0%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において炭水化物寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺以外のもの, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では芋料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では和生菓子・和半生菓子 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において食塩相当量寄与率が最も高かったものは主菜 8.9% (5.0%, 15.7%), 次いで, 副菜 7.2% (3.2%, 13.6%), その他 4.5% (3.2%, 15.6%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において食塩相当量寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P=0.060$), 副菜ではきのこ料理 ($P=0.037$), 菓子 (菓子パン含む) では和生菓子・和半生菓子 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてカルシウム寄与率が最も高かったものは牛乳・乳製品 23.6% (15.8%, 34.4%), 次いで, 副菜 3.3% (1.5%, 7.2%), 主菜 2.9% (1.2%, 6.8%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてカルシウム寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では大豆・大豆製品料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P=0.012$), 菓子 (菓子パン含む) では和生菓子・和半生菓子 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

6. 5 歳児における料理区分別栄養素等寄与

率

5 歳児における料理区分別栄養素等寄与率を表 2-6 に示した。料理区分 1 においてエネルギー寄与率が最も高かったものは主食では 12.1% (9.3%, 15.2%) であり, 次いで牛乳・乳製品 6.1% (4.0%, 7.9%), 主菜 5.5% (3.0%, 9.0%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてエネルギー寄与率が最も高かった区分は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺以外のもの, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) ではケーキ・ペストリー類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてたんぱく質寄与率が最も高かったものは主菜 10.7% (6.1%, 17.9%), 次いで, 牛乳・乳製品 9.2% (6.0%, 12.4%), 主食 5.9% (4.3%, 9.2%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてたんぱく質寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) ではアイス ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において脂質寄与率が最も高かったものは主菜 10.3% (5.5%, 17.9%), 次いで, 牛乳・乳製品 8.1% (0.8%, 13.7%), 菓子 (菓子パン含む) 4.5% (0.3%, 11.3%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において脂質寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) ではスナック類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において炭水化物寄与率が最も高かったものは主食 17.3% (12.2%, 22.4%), 次いで, 菓子 (菓子パン含む) 5.8% (3.2%, 9.5%), 牛乳・乳製品 4.2% (3.1%, 5.4%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において炭水化物寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺以外のもの, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では芋料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) ではケーキ・ペストリー類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において食塩相当量寄与率が最も高かったものは主菜 8.4% (4.7%, 13.9%), 次いで, 副菜 7.3% (2.6%, 15.7%), その他 5.4% (1.4%, 16.2%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において食塩相当量寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では大豆・大豆製品料理 ($P=0.186$), 副菜ではきのこ料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では和干菓子類 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてカルシウム寄与率が最も高かったものは牛乳・乳製品 25.0% (18.6%, 39.2%), 次いで, 副菜 3.7% (1.8%, 7.4%), 主菜 3.0% (1.2%, 6.6%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてカルシウム寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では大豆・大豆製品料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) ではアイス, 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

7. 6 歳児における料理区分別栄養素等寄与率

6 歳児における料理区分別栄養素等寄与率を表 2-7 に示した。料理区分 1 においてエネルギー寄与率が最も高かったものは主食では 12.6% (9.5%, 16.7%) であり, 次いで菓子 (菓子パン含む) 6.5% (3.4%, 10.8%), 主菜 6.2% (3.4%, 10.1%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてエネルギー寄与率が最も高かった区分は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺以外のもの, 主菜では肉料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では菓子パン類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてたんぱく質寄与率が最も高かったものは主菜 12.4% (6.1%, 17.9%), 次いで, 牛乳・乳製品 7.2% (5.6%, 10.8%), 主食 6.5% (4.4%, 13.4%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてたんぱく質寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では菓子パン類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において脂質寄与率が最も高かったものは主菜 11.9% (5.5%, 17.9%), 次いで, 牛乳・乳製品 7.4% (4.0%, 12.5%), 菓子 (菓子パン含む) 7.0% (2.8%, 13.7%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において脂質寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では肉料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では菓子パン類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において炭水化物寄与率が最

も高かったものは主食 18.5% (12.9%, 24.4%), 次いで, 菓子 (菓子パン含む) 6.7% (4.0%, 11.5%), 果物 3.9% (2.2%, 6.3%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において炭水化物寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では複合料理 ($P<0.001$), 副菜では芋料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では菓子パン類 ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 において食塩相当量寄与率が最も高かったものは主菜 9.5% (4.9%, 15.8%), 次いで, 副菜 6.5% (2.0%, 13.7%), 主食 3.3% (0.0%, 16.2%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 において食塩相当量寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では肉料理 ($P=0.025$), 副菜ではきのこ料理 ($P<0.001$), 菓子 (菓子パン含む) では菓子パン類 ($P<0.001$) であった。

料理区分 1 においてカルシウム寄与率が最も高かったものは牛乳・乳製品 25.6% (18.3%, 39.1%), 次いで, 菓子 (菓子パン含む) 25.6% (18.3%, 39.1%), 副菜 3.6% (1.7%, 7.5%) であった ($P<0.001$)。料理区分 2 においてカルシウム寄与率が最も高かった料理は, 主食ではインスタントラーメンやカップ麺, 主菜では大豆・大豆製品料理 ($P<0.001$), 副菜では複合料理 ($P=0.065$), 菓子 (菓子パン含む) ではアイス ($P<0.001$), 飲料では果汁など甘味飲料 ($P<0.001$) であった。

【研究 3】

1. 朝食における料理の出現状況及び料理パターンの分類

幼児が朝食で食べた料理は合計 1639 料理であった (表なし)。主食が 441 料理と全体の約 4 分の 1 (26.9%) を占めた。主菜 (279 料理, 17.0%) 牛乳・乳製品 (260 料理, 15.9%), 飲料 (257 料理, 15.7%) の出現割合は同程度だった。副菜 (176 料理, 10.7%) と果物 (143 料理, 8.7%) はそれより低かった。菓子も 54 料理 (3.3%) 出現した。いずれにも分類できない料理 (その他) は 29 料理 (1.8%) あった。

主材料等に基づくカテゴリー別に比較すると, 出現割合が高い料理は, ごはんなどの米類 (12.7%), パン類 (11.7%), 麦茶などの無糖飲料 (8.9%), 生の果物 (7.9%), 野菜類 (7.0%), 牛乳 (6.8%), 加糖飲料 (6.8%) の順で多かった。

以上の料理を組み合わせる個人ごとに朝食の料理パターンを分類した結果を表 3-1 に示した。パターン A は, 「主食+主菜+副菜」91 名 (19.1%), 「主食+主菜又は副菜」150 名 (31.5%), 「主食」178 名 (37.4%), 「主食なし」57 名 (12.0%) であった。パターン B は, 「主食+2 種以上」208 名 (43.7%), 「主食+1 種」144 名 (30.3%), 「主食のみ」67 名 (14.1%), 「主食なし」57 名 (12.0%) であった。

2. 属性による朝食の料理パターン比較

パターン A, B とともに, 性別, 年齢, 保育状況では有意な差は見られなかった (表 3-2)。体格については, パターン A の「主食なし」群は「主食+主菜+副菜」群及び「主食」群に比べて, 有意に BMI パーセンタイル値が高かった。パターン B でも同様に, 「主食なし」群は「主食+2 種以上群」及び「主食のみ」群に比べて, 有意に BMI パーセンタイル値

が高かった。

3. 朝食の料理パターン別栄養素等摂取量

朝食の料理パターン（パターン A）別に朝食における栄養素等摂取量を比較した結果（表 3-3）、全ての栄養素等摂取量について、4 群間で有意な差が認められた。多重比較の結果、「主食＋主菜＋副菜」群は、他の 3 群に比べて、食物繊維、ビタミン K、ナイアシン当量、ビタミン B₆、葉酸、パントテン酸、ビタミン C、マグネシウム、鉄、銅の摂取量が有意に多かった。逆に「主食」群は、他の 3 群に比べて、脂肪酸のトリアシルグリセロール当量、脂肪エネルギー比率、ビタミン A、ビタミン D、ビタミン K、ビタミン B₂、鉄の摂取量が有意に少なく、炭水化物エネルギー比率が高かった。「主食なし」群は、他の 3 群と比べて食物繊維とナトリウムが有意に少なかった。「主食なし」群は、「主食」群と比べて脂肪酸のトリアシルグリセロール当量、脂肪エネルギー比率、ビタミン A、ビタミン D、ビタミン E、ビタミン K、ビタミン B₂、鉄の摂取量が有意に多く、炭水化物エネルギー比率、食物繊維、ナトリウムが有意に少なかった。

パターン B においても、全ての栄養素等摂取量について、4 群間で有意な差が認められた（表 3-4）。多重比較の結果、「主食＋2 種以上」群は、他の 3 群に比べて、エネルギー、アミノ酸組成によるたんぱく質、たんぱく質エネルギー比率、利用可能炭水化物、食物繊維、ビタミン K、ビタミン B₁、ナイアシン当量、ビタミン B₆、葉酸、パントテン酸、ビタミン C、食塩相当量、ナトリウム、カリウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅の摂取量が有意に多かった。逆に「主

食のみ」群は、他の 3 群に比べて、ビタミン K、ビタミン B₂、ビタミン B₁₂、パントテン酸、カルシウム、リンの摂取量が有意に少なかった。「主食なし」群は、「主食のみ」群と比べて脂肪酸のトリアシルグリセロール当量、脂肪エネルギー比率、ビタミン A、ビタミン D、ビタミン E、ビタミン K、ビタミン B₂、ビタミン B₆、ビタミン B₁₂、パントテン酸、ビタミン C、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リンの摂取量が有意に多く、炭水化物エネルギー比率が有意に低かった。

4. 間食における料理の出現状況

幼児が間食で食べた料理は合計 1339 料理であった（表 3-5）。菓子が 611 料理と全体の約半数（45.6%）を占めた。牛乳・乳製品（242 料理，18.1%）、飲料（247 料理，18.4%）は約 2 割だった。果物（106 料理，7.9%）、主食（79 料理 5.9%）、副菜（41 料理，3.1%）、主菜（13 料理，1.0%）の出現割合は低かった。

総料理数に対する出現割合が高い料理（主材料等に基づくカテゴリー）上位 10 位は、牛乳（13.6%）、無糖飲料（11.3%）、和干菓子類（8.4%）、ビスケット類（8.0%）、生の果物（7.7%）、加糖飲料（7.2%）、スナック類（5.8%）、飴・ラムネ・マシュマロ（5.2%）、ケーキ・ペストリー類（4.4%）、チョコレート類（4.1%）であった。

料理区分合計料理数に対する主材料等に基づくカテゴリーに該当する料理の割合を保育状況別に比較すると、牛乳・乳製品、菓子、飲料で有意な群間差が認められた。菓子のうち、和生菓子・和半生菓子、和干菓子類、ケーキ・ペストリー類、ビスケット類は保育

園児で有意に摂取割合が高く、スナック類、飴・ラムネ・マシュマロ、チョコレート類は保育園児で割合が有意に低かった。

料理区分別の料理の出現割合（総料理数に対する出現数の割合）は、保育状況で有意差が見られ、保育園児は主食、副菜、牛乳・乳製品の割合が有意に高く、幼稚園児は菓子と飲料、その他の児は果物と飲料の割合が有意に高かった（表 3-6）。また、間食の種類別にみると、全体では補食は 632 料理、嗜好品は 707 料理と、嗜好品の方がやや多かった。保育状況で有意差が見られ、保育園児で補食の割合が、幼稚園児とその他の児で嗜好品の割合が、それぞれ有意に高かった（表 3-6）。

5. 属性別による間食の種類および組み合わせの比較

属性別間食の種類および組み合わせの結果を表 3-7 に示した。個人単位でみると補食ありの者は 356 名、嗜好品ありの者は 372 名、両者を組み合わせて食べる物は 294 名だった。補食の有無では、保育状況で有意な差が見られ、補食を食べている者は保育園児で、食べていないものは幼稚園児とその他の児で有意に割合が高かった。嗜好品の有無では、有意な差が見られる属性はなかった。補食と嗜好品を組み合わせた 3 群間では、保育状況で有意な差が見られ、嗜好品のみは幼稚園児とその他の児で、補食＋嗜好品は保育園児で有意に割合が高かった。性別、年齢、体格では、いずれも有意な差が見られなかった。

D. 考察

平成 30 年および令和元年の国民健康・栄

養調査に参加した 1～6 歳幼児の栄養素摂取状況調査（食物摂取状況調査）データを再解析し、以下の結果を得た。研究 1 において各食品の摂取者数を年齢別に集計したところ、摂取者数の上位食品は、各食品群で年齢に関わらずほぼ固定されていた。ソーセージやハム類は 3 歳以上の約 4 人に 1 人が摂取していた一方で、野菜はレタスと漬物のみ摂取人数が年齢とともに増加し、果物はバナナが減少した。研究 2 において幼児の栄養素等摂取量への寄与率を検討したところ、全ての年齢でエネルギー寄与率・炭水化物寄与率は主食、たんぱく質寄与率・脂質寄与率・食塩相当量寄与率は主菜、カルシウム寄与率は牛乳・乳製品が最も高かった。研究 3 において幼児が朝食で食べている料理及び料理パターンを検討したところ、大半の幼児は 1 料理以上の主食料理を食べていた。間食で食べている料理及び料理パターンを検討したところ、補食も嗜好品も食べている者がそれぞれ 8 割以上いること、また補食と嗜好品を組み合わせて食べている者が全体の約 7 割近くいることが明らかとなった。また、保育園児は幼稚園児やその他の児に比べて、補食となる料理を食べている者が多かった。

【研究 1】

昨年度報告した調理方法別の解析では、年齢と共に揚げ物料理が増加していた¹⁾。小麦粉、パン粉類、植物油の摂取者が増加したのは、調理法の変化に起因していると考えられる。年齢の上昇と主に、多様な食品が摂取できるようになると考えられたが、摂取者数の上位食品は、年齢に関わらずほぼ固定されている食品群が多く、野菜はにんじん、たまねぎ、果物はうんしゅうみかん、

バナナ、りんご、魚介類は水産練り製品、さけ、肉類は豚ひき肉、ソーセージなどが上位を占めた。ソーセージやハム類は3歳以上の約4人に1人が摂取していた。一方で、野菜はレタスと漬物のみ摂取人数が年齢とともに増加し、果物はバナナが減少した。離乳食完了期が過ぎても、子どもの口腔機能の発達は未熟であり、子どもの口腔機能や食べる機能の発達を促すため、また様々な食べ物を食べる楽しさを味わうため、色々な種類の食べ物や料理を味わう体験を積み重ねられる支援を行うことが重要となる¹¹⁾。本研究では、食材の切り方、大きさ、固さなどは把握できていないが、口腔機能の発達に合わせた食の進め方などを調理担当者に啓発するためには、摂取形態の把握も検討する必要があると考えられる。

【研究2】

今回の解析において、幼児が1日摂取した食事において、料理区分毎のエネルギーや栄養素の寄与率を算出した。全ての年齢で料理区分1において、エネルギー寄与率・炭水化物寄与率は主食、たんぱく質寄与率・脂質寄与率・食塩相当量寄与率は主菜、カルシウム寄与率は牛乳・乳製品が最も高かった。料理区分2では、栄養素等の寄与率が高かった料理は、主菜で肉料理や複合料理、副菜では芋料理やきのこ料理、複合料理、菓子（菓子パン含む）では、アイス、和生菓子・和半生菓子、菓子パン、ケーキ・ペストリー類であった。

主食の料理区分2としてインスタントラーメンやカップ麺以外のものとインスタントラーメンやカップ麺の栄養素等の寄与率を算出した。インスタントラーメンやカッ

プ麺を摂取していた者は2歳児で3名、3歳児で2名、4歳児で1名、5歳児で5名、6歳児で4名、計15名のみであった。平成27年度乳幼児栄養調査においても2～6歳児で、インスタントラーメンやカップ麺を週に1回未満もしくは食べていないと回答した者の割合は88.5%であった¹²⁾。幼児ではインスタントラーメンやカップ麺を摂取する者は少ないが、摂取した者は脂質や食塩相当量、カルシウムへのインスタントラーメンやカップ麺の寄与率が高かった。また、副菜において、芋料理は副菜の中で野菜料理、複合料理に次いで多く食べられている料理であり、炭水化物寄与率が高かった。菓子（菓子パン含む）において、アイス、和生菓子・和半生菓子、菓子パン、ケーキ・ペストリー類等が栄養素等に高く寄与していた。国民健康・栄養調査は11月の特定の1日に実施されることから、アイスの摂取量については季節変動を考慮する必要があるが、11月であっても脂質やカルシウム摂取量に高く寄与していた。インスタントラーメンやカップ麺や菓子パンやケーキ・ペストリー類については、提供料理数は多くはなかったが、摂取することで幼児の栄養素等摂取量に大きく寄与することが明らかになった。

今回、複合料理は主菜では「主菜の主材料に加えて、副菜の主材料が含まれるが、主菜の主材料の方が多い又は同量の料理」と定義し、副菜では「副菜の主材料に加えて、主菜の主材料が含まれるが、副菜の主材料の方が多い料理」と定義した。主菜において、平成27年乳幼児栄養調査の質問項目では、肉、魚、大豆・大豆製品、卵、副菜においては野菜の摂取頻度のみ尋ねられていた。し

かし、全ての年齢で最も多く提供されていた主菜料理は複合料理であった。また、エネルギーへの寄与率も複合料理が高かった。また、副菜においては全ての年齢で野菜料理に次いで複合料理の提供料理数が多かった。さらに複合料理のエネルギーやたんぱく質、脂質、カルシウムへの寄与率が高かった。我が国の料理の形態では、単品の食品のみの料理よりも複数の食品が混ざった料理が提供されることが多い。そのため、子どもの食事状況を評価するためには、主菜及び副菜における複合料理の摂取状況について把握する必要性が示唆された。

幼児の食事を評価したり、教育したりする際には、評価したいと考えるエネルギーや特定の栄養素への寄与率が高い料理も考慮して質問項目を決定することが必要であると考えられた。

【研究 3】

1. 幼児が朝食で食べている料理及び料理パタンの実際

主食料理の出現数は 441 料理と他の料理区分と比べて最も多かった。料理パターンで見ても、主食を含む料理パターンに分類された児は 476 名中 419 名（「主食なし」以外）であったことから、88%と大半の幼児は 1 料理以上の主食料理を食べていることが明らかとなった。また、主食のみ食べていた幼児は 67 名（14.1%）と少なく、主食に加えて、主菜、副菜、果物、牛乳・乳製品のいずれか 1 種以上を組み合わせている幼児が多かった。特に主食に次いで出現数が多かった料理は、主菜と牛乳・乳製品であり、表 2 の料理パタンの詳細でも、主食＋主菜（10.1%）、主食＋牛乳・乳製品（11.1%）の

組み合わせは主食のみに次いで多かったことから、主菜と牛乳・乳製品は主食と組み合わせられて食べられることが多いと考えられる。一方で、副菜と果物は、主菜や牛乳・乳製品と比べると出現頻度が少なかった。

本研究では 2 つの料理パターンを用いて、朝食における栄養素等摂取量との関連を検討した。パターン A、パターン B 共に、最も望ましいと考えられる「主食＋主菜＋副菜」又は「主食＋2 種以上」の組み合わせで朝食を食べている幼児が最もエネルギー摂取量が多く、たんぱく質、炭水化物、食物繊維の他、摂取量の多いビタミン・ミネラルが多かった。逆に、「主食」群や「主食のみ」群に該当する幼児は、「主食なし」群の幼児と比較しても摂取量が少ない栄養素が多く、炭水化物エネルギー比率のみが高かった。

パターン A の結果より、主食・主菜・副菜の揃った朝食を食べることが、栄養素摂取から見てバランスがよいと言える。一方で、パターン B の結果より、主食・主菜・副菜も含めて、主食＋2 種以上の料理を組み合わせさせて食べた場合も、パターン A と結果に大きな違いは見られなかった。むしろ、パターン A よりもパターン B の方が他の 3 群と有意な差が見られた栄養素が多かった。以上のことをふまえると、朝食において主食に加えて 2 種以上の料理を組み合わせることが、栄養素摂取の面からみて望ましいと考えられる。

2. 幼児が間食で食べている料理及び料理パタンの実際

幼児は間食として補食も嗜好品も食べている者がそれぞれ 8 割以上いること、また補食と嗜好品を組み合わせで食べている者が全体の約 7 割近くいることが明らかとな

った。具体的な内容としては、牛乳が最も多く、菓子類や飲料類が上位 10 位の多くを占めた。

属性による比較では、性別、年齢、体格による間食内容の違いは見られず、保育状況による違いが見られた。保育園児は幼稚園児やその他の児に比べて、補食となる料理を食べている者が多かった。保育園に管理栄養士・栄養士の必置義務はなく、また幼稚園でも給食を提供する施設はあるものの、保育園に通う子どもが食べている間食は、補食となるものが多く提供されている傾向があることが確認された。一方幼児園児で菓子や飲料、その中でもスナック菓子、飴、チョコレート類、加糖飲料の出現数が多かった。幼稚園児の場合、家庭で間食を食べる児が多いことが予想されるため、家庭における間食の提供についてさらなる支援が必要であることが示唆された。

3. 質問紙における項目案

本研究の結果をふまえた質問紙で朝食の内容を把握するとして、まず「朝食で主食を食べるか」を尋ねた上で、「主食と一緒によく食べる料理」を尋ね、「主菜、副菜、果物、牛乳・乳製品、その他、主食以外の料理は食べない」の中から選択してもらう方法を提案する。ある日の朝食（例：調査日の朝食）の内容を尋ねるのか、普段よく食べる料理の組み合わせを尋ねるのかについては、今後検討が必要である。

E. 結論

平成 30 年および令和元年の国民健康・栄養調査に参加した 1～6 歳幼児の栄養素摂取状況調査（食物摂取状況調査）データを再

解析し、以下の結果を得た。研究 1 において各食品の摂取者数を年齢別に集計したところ、摂取者数の上位食品は、各食品群で年齢に関わらずほぼ固定されていた。ソーセージやハム類は 3 歳以上の約 4 人に 1 人が摂取していた一方で、野菜はレタスと漬物のみ摂取人数が年齢とともに増加し、果物はバナナが減少した。研究 2 において幼児の栄養素等摂取量への寄与率を検討したところ、全ての年齢でエネルギー寄与率・炭水化物寄与率は主食、たんぱく質寄与率・脂質寄与率・食塩相当量寄与率は主菜、カルシウム寄与率は牛乳・乳製品が最も高かった。研究 3 において幼児が朝食で食べている料理及び料理パターンを検討したところ、大半の幼児は 1 料理以上の主食料理を食べていた。間食で食べている料理及び料理パターンを検討したところ、補食も嗜好品も食べている者がそれぞれ 8 割以上いること、また補食と嗜好品を組み合わせで食べている者が全体の約 7 割近くいることが明らかとなった。また、保育園児は幼稚園児やその他の児に比べて、補食となる料理を食べている者が多かった。今後は幼児の年齢や属性、体格等と料理等摂取状況の関連について、更に検討するとともに、乳幼児栄養調査の質問票によって簡易的に食事摂取状況を把握するための質問項目について検討する必要がある。

参考文献

- 1) 令和 4 年度厚生労働行政推進調査事業費補助金成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業（健やか次世代育成総合研究事業）「乳幼児の栄養方法等の実態把握等に関する研究」令和 4 年度

- 総括・分担研究報告書: 幼児の食事内容の分析～国民健康・栄養調査を用いた解析～, pp. 98-120 (2023)
- 2) 酒井 亜月, 由田 克士, 高橋 孝子, 他: 保育所に通う幼児における習慣的なエネルギー及び栄養素摂取量の評価, 日本栄養・食糧学会誌, **76**, 33-41 (2023)
 - 3) Murakami K., Okubo H., Livingstone M. B. E., 他: Adequacy of Usual Intake of Japanese Children Aged 3-5 Years: A Nationwide Study, *Nutrients*, **10** (2018)
 - 4) 高橋孝子, 笠原賀子, 佐藤ゆき: 保育所給食のある日とない日の幼児の栄養素等摂取量の比較, 神戸女子大学家政学部紀要, **48**, 27-34 (2015)
 - 5) 高橋孝子, 笠原賀子, 佐藤ゆき: 保育所幼児の食事区分別栄養素等摂取状況の評価, 神戸女子大学家政学部紀要, **49**, 1-9 (2016)
 - 6) 公益社団法人日本栄養士会監修: 「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル (2018) 第一出版, 東京
 - 7) 医歯薬出版編: 日本食品成分表 2023 八訂 (2022) 医歯薬出版, 東京
 - 8) 川嶋 愛, 衛藤 久美, 中西 明美, 他: 朝食を毎日食べる児童の朝食パターンと習慣的な食物摂取状況との関連, 女子栄養大学栄養科学研究所年報 = *Annals of the Institute of Nutrition Sciences Kagawa Nutrition University*, 57-65 (2018)
 - 9) 多田 由紀, 古川 千晴, 三浦 理緒, 他: 小学校低学年児童における夕食の野菜摂取量と間食および外遊び状況の関連, 日本食育学会誌, **11**, 13-23 (2017)
 - 10) 横山徹爾 加藤則子, 瀧本秀美, 多田裕, 横谷進, 田中敏章, 板橋家頭夫, 田中政信, 松田義雄, 山縣然太郎: 乳幼児身体発育評価マニュアル, 厚生労働科学研究費補助金成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業「乳幼児身体発育調査の統計学的解析とその手法及び活用に関する研究」(研究代表者:横山徹爾.H23-次世代-指定-005)平成 23 年度 研究 報告 書, <http://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/hatsuiku/> (閲覧日 2024 年 4 月 7 日) (2012)
 - 11) 厚生労働科学研究費補助金(成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業)「幼児期の健やかな発育のための栄養・食生活支援にむけた効果的な展開のための研究」(20DA2002) 研究班: 幼児期の健やかな発育のための栄養・食生活支援ガイド【確定版】 (2022)
 - 12) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課: 平成 27 年度乳幼児栄養調査結果の概要, <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukateikyoku/0000134460.pdf> (閲覧日 2024 年 4 月 7 日) (2016)

F. 健康危機情報

なし

G. 研究発表

1. 論文発表

なし

栄養調査の二次利用解析，第 21 回日本小
児栄養研究会，2024 年 3 月 9 日，奈良県

2. 学会発表

多田由紀，衛藤久美，小林知未，松本麻衣，
瀧本秀美，日本人幼児における料理分類方
法および料理別摂取状況の検討：国民健康・

H. 知的財産権の出願・登録状況

なし

表1-1. 各食品摂取者数の年齢別順位（穀類）

	全体 (n=480)		1歳 (n=74)		2歳 (n=94)		3歳 (n=76)		4歳 (n=86)		5歳 (n=92)		6歳 (n=58)							
めし	472	(98.3)	めし	72	(97.3)	めし	93	(98.9)	めし	73	(96.1)	めし	86	(100.0)	めし	91	(98.9)	めし	57	(98.3)
小麦粉類	208	(43.3)	食パン	26	(35.1)	食パン	32	(34.0)	小麦粉類	32	(42.1)	小麦粉類	42	(48.8)	小麦粉類	46	(50.0)	小麦粉類	32	(55.2)
食パン	162	(33.8)	小麦粉類	25	(33.8)	小麦粉類	31	(33.0)	食パン	23	(30.3)	パン粉	30	(34.9)	食パン	37	(40.2)	食パン	18	(31.0)
パン粉	122	(25.4)	パン粉	14	(18.9)	うどん	19	(20.2)	パン粉	20	(26.3)	食パン	26	(30.2)	パン粉	28	(30.4)	パン粉	17	(29.3)
うどん	63	(13.1)	ロールパン	12	(16.2)	雑穀	14	(14.9)	マカロニ ・スパゲッティ	15	(19.7)	マカロニ ・スパゲッティ	12	(14.0)	焼きふ	13	(14.1)	マカロニ ・スパゲッティ	8	(13.8)
マカロニ ・スパゲッティ	62	(12.9)	うどん	11	(14.9)	パン粉	13	(13.8)	ロールパン	12	(15.8)	コッペパン	11	(12.8)	小麦その他（ぎょう ざの皮等）	12	(13.0)	ロールパン	7	(12.1)
ロールパン	50	(10.4)	マカロニ ・スパゲッティ	10	(13.5)	マカロニ ・スパゲッティ	7	(7.4)	うどん	10	(13.2)	ロールパン	10	(11.6)	うどん	11	(12.0)	小麦その他（ぎょう ざの皮等）	7	(12.1)
小麦その他（ぎょう ざの皮等）	45	(9.4)	クロワッサン	7	(9.5)	焼きふ	7	(7.4)	小麦その他（ぎょう ざの皮等）	7	(9.2)	小麦その他（ぎょう ざの皮等）	10	(11.6)	マカロニ ・スパゲッティ	10	(10.9)	うるち米製品	6	(10.3)
雑穀	43	(9.0)	小麦その他（ぎょう ざの皮等）	6	(8.1)	コーンフレーク	6	(6.4)	クロワッサン	7	(9.2)	中華めん	9	(10.5)	クロワッサン	8	(8.7)	即席めん類	5	(8.6)
焼きふ	36	(7.5)	雑穀	6	(8.1)	中華めん	5	(5.3)	雑穀	6	(7.9)	うどん	8	(9.3)	ロールパン	6	(6.5)	うどん	4	(6.9)
クロワッサン	33	(6.9)	焼きふ	6	(8.1)	クロワッサン	4	(4.3)	焼きふ	4	(5.3)	雑穀	7	(8.1)	雑穀	6	(6.5)	雑穀	4	(6.9)
うるち米製品	27	(5.6)	コッペパン	4	(5.4)	即席めん類	4	(4.3)	うるち米製品	4	(5.3)	うるち米製品	7	(8.1)	うるち米製品	6	(6.5)	コーンフレーク	4	(6.9)
コッペパン	25	(5.2)	半～七分つき米	4	(5.4)	ぶどうパン	4	(4.3)	コーンフレーク	3	(3.9)	コーンフレーク	6	(7.0)	コッペパン	5	(5.4)	中華めん	3	(5.2)
コーンフレーク	24	(5.0)	うるち米製品	3	(4.1)	ロールパン	3	(3.2)	中華めん	3	(3.9)	焼きふ	5	(5.8)	即席めん類	5	(5.4)	玄米	3	(5.2)
中華めん	24	(5.0)	コーンフレーク	2	(2.7)	小麦その他（ぎょう ざの皮等）	3	(3.2)	即席めん類	2	(2.6)	クロワッサン	5	(5.8)	コーンフレーク	3	(3.3)	もち米	3	(5.2)
即席めん類	17	(3.5)	玄米	2	(2.7)	コッペパン	2	(2.1)	玄米	2	(2.6)	半～七分つき米	2	(2.3)	中華めん	3	(3.3)	クロワッサン	2	(3.4)
半～七分つき米	13	(2.7)	もち米製品	2	(2.7)	半～七分つき米	2	(2.1)	そうめん	2	(2.6)	玄米	2	(2.3)	半～七分つき米	3	(3.3)	コッペパン	2	(3.4)
玄米	12	(2.5)	中華めん	1	(1.4)	もち米製品	2	(2.1)	コッペパン	1	(1.3)	ぶどうパン	2	(2.3)	玄米	2	(2.2)	焼きふ	1	(1.7)
もち米製品	9	(1.9)	ポップコーン	1	(1.4)	もち米	2	(2.1)	半～七分つき米	1	(1.3)	即席めん類	1	(1.2)	もち米製品	2	(2.2)	半～七分つき米	1	(1.7)
もち米	8	(1.7)	ナン	1	(1.4)	そうめん	2	(2.1)	もち米製品	1	(1.3)	もち米製品	1	(1.2)	そば	2	(2.2)	もち米製品	1	(1.7)
ぶどうパン	7	(1.5)	ライ麦パン	1	(1.4)	うるち米製品	1	(1.1)	もち米	1	(1.3)	もち米	1	(1.2)	もち米	1	(1.1)	ぶどうパン	1	(1.7)
そうめん	4	(0.8)			玄米	1	(1.1)					ポップコーン	1	(1.2)	ポップコーン	1	(1.1)	フランスパン	1	(1.7)
ポップコーン	3	(0.6)			ナン	1	(1.1)			ライ麦パン	1	(1.2)	とうもろこしその他	1	(1.1)					
そば	2	(0.4)																		
ナン	2	(0.4)																		
ライ麦パン	2	(0.4)																		
とうもろこしその他	1	(0.2)																		
フランスパン	1	(0.2)																		

表中の値は人数（%）

表1-2. 各食品摂取者数の年齢別順位 (いも・でんぷん類, 砂糖・甘味料類, 豆類, 種実類)

全体 (n=480)		1歳 (n=74)		2歳 (n=94)		3歳 (n=76)		4歳 (n=86)		5歳 (n=92)		6歳 (n=58)	
いも・でんぷん類													
じゃがいも	227 (47.3)	じゃがいも	34 (45.9)	じゃがいも	42 (44.7)	じゃがいも	40 (52.6)	じゃがいも	47 (54.7)	じゃがいも	38 (41.3)	じゃがいも	26 (44.8)
でん粉類	183 (38.1)	でん粉類	27 (36.5)	でん粉類	27 (28.7)	でん粉類	31 (40.8)	でん粉類	36 (41.9)	でん粉類	38 (41.3)	でん粉類	24 (41.4)
さつまいも	110 (22.9)	さつまいも	16 (21.6)	さつまいも	18 (19.1)	さつまいも	13 (17.1)	さつまいも	20 (23.3)	さつまいも	29 (31.5)	さつまいも	14 (24.1)
こんにやく	57 (11.9)	こんにやく	10 (13.5)	しらたき	12 (12.8)	さといも	9 (11.8)	こんにやく	8 (9.3)	こんにやく	16 (17.4)	しらたき	8 (13.8)
しらたき	46 (9.6)	さといも	7 (9.5)	さといも	11 (11.7)	こんにやく	7 (9.2)	しらたき	7 (8.1)	しらたき	8 (8.7)	こんにやく	6 (10.3)
さといも	45 (9.4)	しらたき	5 (6.8)	こんにやく	10 (10.6)	しらたき	6 (7.9)	でん粉製品 (はるさめ等)	7 (8.1)	さといも	7 (7.6)	さといも	5 (8.6)
でん粉製品 (はるさめ等)	28 (5.8)	でん粉製品 (はるさめ等)	2 (2.7)	ながいも	6 (6.4)	でん粉製品 (はるさめ等)	4 (5.3)	さといも	6 (7.0)	でん粉製品 (はるさめ等)	7 (7.6)	でん粉製品 (はるさめ等)	3 (5.2)
ながいも	11 (2.3)			でん粉製品 (はるさめ等)	5 (5.3)	ながいも	1 (1.3)	ながいも	3 (3.5)			ながいも	1 (1.7)
砂糖・甘味料類													
砂糖類	380 (79.2)	砂糖類	53 (71.6)	砂糖類	71 (75.5)	砂糖類	61 (80.3)	砂糖類	68 (79.1)	砂糖類	76 (82.6)	砂糖類	51 (87.9)
はちみつ	27 (5.6)	甘味料	2 (2.7)	はちみつ	2 (2.1)	はちみつ	6 (7.9)	はちみつ	5 (5.8)	はちみつ	6 (6.5)	はちみつ	7 (12.1)
シロップ・水あめ	6 (1.3)	はちみつ	1 (1.4)	シロップ・水あめ	1 (1.1)	シロップ・水あめ	0 (0.0)	シロップ・水あめ	3 (3.5)	シロップ・水あめ	1 (1.1)	シロップ・水あめ	1 (1.7)
甘味料	2 (0.4)												(0.0)
豆類													
豆腐	225 (46.9)	豆腐	35 (47.3)	豆腐	42 (44.7)	豆腐	38 (50.0)	豆腐	42 (48.8)	豆腐	41 (44.6)	豆腐	27 (46.6)
油揚げ類	148 (30.8)	油揚げ類	21 (28.4)	納豆類	27 (28.7)	油揚げ類	18 (23.7)	油揚げ類	32 (37.2)	油揚げ類	29 (31.5)	油揚げ類	22 (37.9)
納豆類	107 (22.3)	納豆類	20 (27.0)	油揚げ類	26 (27.7)	納豆類	18 (23.7)	納豆類	17 (19.8)	納豆類	15 (16.3)	納豆類	10 (17.2)
だいず (全粒)	36 (7.5)	だいず (全粒)	10 (13.5)	きな粉	9 (9.6)	だいず (全粒)	8 (10.5)	だいず (全粒)	6 (7.0)	だいず (全粒)	5 (5.4)	豆乳	4 (6.9)
きな粉	28 (5.8)	きな粉	5 (6.8)	豆乳	8 (8.5)	きな粉	4 (5.3)	きな粉	4 (4.7)	豆乳	5 (5.4)	きな粉	2 (3.4)
豆乳	27 (5.6)	豆乳	3 (4.1)	だいず (全粒)	6 (6.4)	豆乳	4 (5.3)	豆乳	3 (3.5)	きな粉	4 (4.3)	いんげんまめ	2 (3.4)
凍り豆腐	8 (1.7)	凍り豆腐	2 (2.7)	あずき・ささげ	3 (3.2)	いんげんまめ	3 (3.9)	凍り豆腐	2 (2.3)	凍り豆腐	1 (1.1)	だいず (全粒)	1 (1.7)
いんげんまめ	7 (1.5)	いんげんまめ	1 (1.4)	凍り豆腐	1 (1.1)	凍り豆腐	1 (1.3)	ひよこまめ	2 (2.3)	あずき・ささげ	1 (1.1)	凍り豆腐	1 (1.7)
あずき・ささげ	6 (1.3)	あずき・ささげ	1 (1.4)	いんげんまめ	1 (1.1)	おから	1 (1.3)	おから	1 (1.2)	ひよこまめ	1 (1.1)	あずき・ささげ	1 (1.7)
おから	3 (0.6)	おから	1 (1.4)					えんどうまめ	1 (1.2)	えんどうまめ	1 (1.1)		
ひよこまめ	3 (0.6)												
えんどうまめ	2 (0.4)												
種実類													
ごま	127 (26.5)	ごま	12 (16.2)	ごま	29 (30.9)	ごま	14 (18.4)	ごま	32 (37.2)	ごま	23 (25.0)	ごま	17 (29.3)
アーモンド・らっかせい・くるみ等	15 (3.1)	アーモンド・らっかせい・くるみ等	3 (4.1)	くり	2 (2.1)	アーモンド・らっかせい・くるみ等	2 (2.6)	ココナッツ	4 (4.7)	アーモンド・らっかせい・くるみ等	4 (4.3)	アーモンド・らっかせい・くるみ等	3 (5.2)
くり	11 (2.3)	ココナッツ	1 (1.4)	アーモンド・らっかせい・くるみ等	1 (1.1)	くり	1 (1.3)	アーモンド・らっかせい・くるみ等	2 (2.3)	くり	3 (3.3)	くり	3 (5.2)
ココナッツ	7 (1.5)			ぎんなん	1 (1.1)	ぎんなん	1 (1.3)	くり	2 (2.3)	ココナッツ	1 (1.1)	ココナッツ	1 (1.7)
ぎんなん	3 (0.6)												

表中の値は人数 (%)

表1-3. 各食品摂取者数の年齢別順位 (野菜類)

全体 (n=480)		1歳 (n=74)		2歳 (n=94)		3歳 (n=76)		4歳 (n=86)		5歳 (n=92)		6歳 (n=58)	
にんじん	390 (81.3)	にんじん	63 (85.1)	にんじん	70 (74.5)	たまねぎ	61 (80.3)	たまねぎ	78 (90.7)	にんじん	79 (85.9)	にんじん	49 (84.5)
たまねぎ	368 (76.7)	たまねぎ	59 (79.7)	たまねぎ	58 (61.7)	にんじん	59 (77.6)	にんじん	70 (81.4)	たまねぎ	72 (78.3)	たまねぎ	40 (69.0)
ねぎ	214 (44.6)	だいこん (根)	33 (44.6)	ねぎ	41 (43.6)	ねぎ	41 (53.9)	キャベツ	40 (46.5)	ねぎ	45 (48.9)	だいこん (根)	26 (44.8)
キャベツ	198 (41.3)	ねぎ	28 (37.8)	だいこん (根)	35 (37.2)	キャベツ	35 (46.1)	ねぎ	37 (43.0)	キャベツ	43 (46.7)	きゅうり	24 (41.4)
だいこん (根)	185 (38.5)	キャベツ	28 (37.8)	きゅうり	34 (36.2)	きゅうり	28 (36.8)	きゅうり	35 (40.7)	だいこん (根)	35 (38.0)	キャベツ	23 (39.7)
きゅうり	169 (35.2)	トマト類	25 (33.8)	キャベツ	29 (30.9)	だいこん (根)	25 (32.9)	とうもろこし	34 (39.5)	きゅうり	31 (33.7)	ねぎ	22 (37.9)
トマト類	146 (30.4)	とうもろこし	19 (25.7)	とうもろこし	26 (27.7)	トマト類	23 (30.3)	だいこん (根)	31 (36.0)	とうもろこし	28 (30.4)	トマト類	21 (36.2)
とうもろこし	143 (29.8)	ほうれんそう	19 (25.7)	トマト類	25 (26.6)	はくさい	22 (28.9)	トマト類	27 (31.4)	はくさい	26 (28.3)	とうもろこし	19 (32.8)
はくさい	134 (27.9)	はくさい	18 (24.3)	はくさい	25 (26.6)	とうもろこし	17 (22.4)	はくさい	25 (29.1)	トマト類	25 (27.2)	はくさい	18 (31.0)
ほうれんそう	112 (23.3)	ピーマン	18 (24.3)	ピーマン	21 (22.3)	もやし	17 (22.4)	ほうれんそう	24 (27.9)	ブロッコリー	25 (27.2)	ほうれんそう	15 (25.9)
ピーマン	101 (21.0)	ブロッコリー	18 (24.3)	ほうれんそう	20 (21.3)	ほうれんそう	16 (21.1)	ピーマン	22 (25.6)	しょうが	23 (25.0)	ブロッコリー	15 (25.9)
ブロッコリー	98 (20.4)	きゅうり	17 (23.0)	ごぼう	18 (19.1)	ブロッコリー	14 (18.4)	しょうが	21 (24.4)	レタス類	23 (25.0)	レタス類	15 (25.9)
もやし	92 (19.2)	ごぼう	15 (20.3)	にんにく	17 (18.1)	レタス類	12 (15.8)	もやし	20 (23.3)	ピーマン	21 (22.8)	もやし	12 (20.7)
しょうが	91 (19.0)	もやし	12 (16.2)	もやし	14 (14.9)	しょうが	11 (14.5)	レタス類	17 (19.8)	ごぼう	20 (21.7)	しょうが	11 (19.0)
レタス類	89 (18.5)	かぼちゃ	12 (16.2)	しょうが	14 (14.9)	こまつな	11 (14.5)	ブロッコリー	16 (18.6)	ほうれんそう	18 (19.6)	ごぼう	10 (17.2)
ごぼう	79 (16.5)	しょうが	11 (14.9)	レタス類	14 (14.9)	ピーマン	10 (13.2)	こまつな	13 (15.1)	もやし	17 (18.5)	こまつな	10 (17.2)
こまつな	68 (14.2)	こまつな	11 (14.9)	ブロッコリー	10 (10.6)	ごぼう	10 (13.2)	にんにく	12 (14.0)	こまつな	15 (16.3)	ピーマン	9 (15.5)
にんにく	64 (13.3)	レタス類	8 (10.8)	れんこん	9 (9.6)	グリーンピース	9 (11.8)	グリーンピース	11 (12.8)	れんこん	12 (13.0)	にんにく	9 (15.5)
かぼちゃ	44 (9.2)	さやいんげん	8 (10.8)	こまつな	8 (8.5)	にんにく	8 (10.5)	たけのこ	8 (9.3)	にんにく	11 (12.0)	漬物	7 (12.1)
グリーンピース	41 (8.5)	にんにく	7 (9.5)	かぼちゃ	8 (8.5)	チンゲンサイ	7 (9.2)	ごぼう	6 (7.0)	にら	11 (12.0)	にら	6 (10.3)
にら	41 (8.5)	にら	7 (9.5)	さやいんげん	7 (7.4)	かぼちゃ	6 (7.9)	にら	6 (7.0)	かぼちゃ	9 (9.8)	グリーンピース	5 (8.6)
さやいんげん	38 (7.9)	たけのこ	7 (9.5)	漬物	7 (7.4)	にら	6 (7.9)	チンゲンサイ	6 (7.0)	さやいんげん	9 (9.8)	さやいんげん	5 (8.6)
れんこん	38 (7.9)	れんこん	6 (8.1)	えだまめ	6 (6.4)	切り干し大根	6 (7.9)	かぼちゃ	5 (5.8)	たけのこ	8 (8.7)	かぼちゃ	4 (6.9)
たけのこ	32 (6.7)	チンゲンサイ	5 (6.8)	グリーンピース	5 (5.3)	みずな	5 (6.6)	さやいんげん	5 (5.8)	グリーンピース	7 (7.6)	たけのこ	4 (6.9)
チンゲンサイ	29 (6.0)	なす	5 (6.8)	にら	5 (5.3)	さやいんげん	4 (5.3)	れんこん	5 (5.8)	チンゲンサイ	5 (5.4)	れんこん	3 (5.2)
漬物	28 (5.8)	グリーンピース	4 (5.4)	チンゲンサイ	4 (4.3)	たけのこ	4 (5.3)	漬物	5 (5.8)	漬物	5 (5.4)	チンゲンサイ	2 (3.4)
えだまめ	19 (4.0)	かぶ (根)	4 (5.4)	みずな	4 (4.3)	漬物	4 (5.3)	えだまめ	4 (4.7)	えだまめ	4 (4.3)	みずな	2 (3.4)
みずな	19 (4.0)	パセリ	4 (5.4)	なす	4 (4.3)	しそ葉	4 (5.3)	パセリ	4 (4.7)	みずな	4 (4.3)	かぶ (根)	2 (3.4)
なす	17 (3.5)	だいこん葉	3 (4.1)	かぶ (根)	3 (3.2)	れんこん	3 (3.9)	切り干し大根	3 (3.5)	切り干し大根	4 (4.3)	パセリ	2 (3.4)
切り干し大根	17 (3.5)	みずな	2 (2.7)	セロリ	3 (3.2)	えだまめ	3 (3.9)	さやえんどう	3 (3.5)	なす	3 (3.3)	さやえんどう	2 (3.4)
かぶ (根)	16 (3.3)	切り干し大根	2 (2.7)	切り干し大根	2 (2.1)	なす	3 (3.9)	みずな	2 (2.3)	かぶ (根)	3 (3.3)	スナップエンドウ	2 (3.4)
パセリ	14 (2.9)	しそ葉	2 (2.7)	しそ葉	2 (2.1)	かぶ (根)	3 (3.9)	オクラ	2 (2.3)	ミックスベジタブル	3 (3.3)	えだまめ	1 (1.7)
しそ葉	11 (2.3)	オクラ	2 (2.7)	アロエ	2 (2.1)	パセリ	3 (3.9)	カリフラワー	2 (2.3)	みつば	3 (3.3)	なす	1 (1.7)
さやえんどう	9 (1.9)	あさつき	2 (2.7)	たけのこ	1 (1.1)	ミックスベジタブル	3 (3.9)	だいこん葉	2 (2.3)	しそ葉	2 (2.2)	オクラ	1 (1.7)
オクラ	8 (1.7)	トウモヨウ	2 (2.7)	パセリ	1 (1.1)	オクラ	2 (2.6)	ぜんまい	2 (2.3)	セロリ	2 (2.2)	カリフラワー	1 (1.7)
ミックスベジタブル	8 (1.7)	えだまめ	1 (1.4)	さやえんどう	1 (1.1)	あさつき	2 (2.6)	なす	1 (1.2)	かぶ (葉)	2 (2.2)	みつば	1 (1.7)
カリフラワー	7 (1.5)	さやえんどう	1 (1.4)	ミックスベジタブル	1 (1.1)	アボカド	2 (2.6)	かぶ (根)	1 (1.2)	しゅんぎく	2 (2.2)	かんぴょう	1 (1.7)
だいこん葉	7 (1.5)	カリフラワー	1 (1.4)	カリフラワー	1 (1.1)	さやえんどう	1 (1.3)	しそ葉	1 (1.2)	さやえんどう	1 (1.1)	ぜんまい	1 (1.7)
みつば	7 (1.5)	セロリ	1 (1.4)	だいこん葉	1 (1.1)	カリフラワー	1 (1.3)	ミックスベジタブル	1 (1.2)	オクラ	1 (1.1)		
あさつき	6 (1.3)	かぶ (葉)	1 (1.4)	みつば	1 (1.1)	みつば	1 (1.3)	みつば	1 (1.2)	カリフラワー	1 (1.1)		

(continued)

(continued)

全体 (n=480)		1歳 (n=74)		2歳 (n=94)		3歳 (n=76)		4歳 (n=86)		5歳 (n=92)		6歳 (n=58)					
セロリ	6	(1.3)	かんぴょう	1	(1.4)	あさつき	1	(1.1)	トウモヨウ	1	(1.3)	しゅんぎく	1	(1.2)	だいこん葉	1	(1.1)
かぶ (葉)	4	(0.8)	タアサイ	1	(1.4)	かぶ (葉)	1	(1.1)	アスバラガス	1	(1.3)	トウモヨウ	1	(1.2)	あさつき	1	(1.1)
かんぴょう	4	(0.8)	つまみな	1	(1.4)	かんぴょう	1	(1.1)	タアサイ	1	(1.3)	アボカド	1	(1.2)	かんぴょう	1	(1.1)
しゅんぎく	4	(0.8)	ズッキーニ	1	(1.4)	しゅんぎく	1	(1.1)	わけぎ	1	(1.3)	アスバラガス	1	(1.2)	スナツプエンドウ	1	(1.1)
スナツプエンドウ	4	(0.8)				スナツプエンドウ	1	(1.1)				つまみな	1	(1.2)	ぜんまい	1	(1.1)
ぜんまい	4	(0.8)				アボカド	1	(1.1)				うり	1	(1.2)	アロエ	1	(1.1)
トウモヨウ	4	(0.8)				モロヘイヤ	1	(1.1)				おかひじき	1	(1.2)	とうがらし	1	(1.1)
アボカド	4	(0.8)										かいわれだいこん	1	(1.2)			
アロエ	3	(0.6)										ケール	1	(1.2)			
アスバラガス	2	(0.4)										ルッコラ	1	(1.2)			
タアサイ	2	(0.4)															
つまみな	2	(0.4)															
うり	1	(0.2)															
おかひじき	1	(0.2)															
かいわれだいこん	1	(0.2)															
ケール	1	(0.2)															
ズッキーニ	1	(0.2)															
とうがらし	1	(0.2)															
モロヘイヤ	1	(0.2)															
ルッコラ	1	(0.2)															
わけぎ	1	(0.2)															

表中の値は人数 (%)

表1-4. 各食品摂取者数の年齢別順位（果物、きのこ類）

全体 (n=480)			1歳 (n=74)			2歳 (n=94)			3歳 (n=76)			4歳 (n=86)			5歳 (n=92)			6歳 (n=58)		
果物																				
うんしゅうみかん	131	(27.3)	バナナ	30	(40.5)	うんしゅうみかん	26	(27.7)	うんしゅうみかん	24	(31.6)	うんしゅうみかん	25	(29.1)	うんしゅうみかん	23	(25.0)	うんしゅうみかん	17	(29.3)
バナナ	115	(24.0)	うんしゅうみかん	16	(21.6)	りんご	28	(29.8)	バナナ	16	(21.1)	りんご	17	(19.8)	りんご	24	(26.1)	バナナ	11	(19.0)
りんご	107	(22.3)	りんご	12	(16.2)	バナナ	25	(26.6)	りんご	16	(21.1)	バナナ	16	(18.6)	バナナ	17	(18.5)	りんご	10	(17.2)
ジャム類	57	(11.9)	ジャム類	11	(14.9)	ジャム類	13	(13.8)	柿	10	(13.2)	ジャム類	10	(11.6)	柿	12	(13.0)	ジャム類	7	(12.1)
柿	47	(9.8)	柿	6	(8.1)	柿	7	(7.4)	ジャム類	7	(9.2)	もも	7	(8.1)	ジャム類	9	(9.8)	柿	7	(12.1)
もも	25	(5.2)	パインアップル	4	(5.4)	ドライフルーツ	7	(7.4)	ぶどう	4	(5.3)	パインアップル	7	(8.1)	もも	8	(8.7)	レモン	5	(8.6)
パインアップル	22	(4.6)	ぶどう	4	(5.4)	なし	6	(6.4)	パインアップル	3	(3.9)	柿	5	(5.8)	レモン	8	(8.7)	もも	4	(6.9)
レモン	22	(4.6)	もも	3	(4.1)	ぶどう	5	(5.3)	ドライフルーツ	3	(3.9)	キウイフルーツ	5	(5.8)	オレンジ	4	(4.3)	ぶどう	4	(6.9)
ぶどう	21	(4.4)	キウイフルーツ	3	(4.1)	キウイフルーツ	4	(4.3)	なし	3	(3.9)	オレンジ	5	(5.8)	キウイフルーツ	3	(3.3)	パインアップル	3	(5.2)
ドライフルーツ	19	(4.0)	なし	3	(4.1)	パインアップル	3	(3.2)	グレープフルーツ	3	(3.9)	レモン	4	(4.7)	パインアップル	2	(2.2)	ドライフルーツ	2	(3.4)
キウイフルーツ	18	(3.8)	ドライフルーツ	2	(2.7)	梅干し	3	(3.2)	もも	2	(2.6)	ドライフルーツ	3	(3.5)	ぶどう	2	(2.2)	キウイフルーツ	2	(3.4)
オレンジ	16	(3.3)	グレープフルーツ	2	(2.7)	ブルーベリー	3	(3.2)	レモン	2	(2.6)	ぶどう	2	(2.3)	ドライフルーツ	2	(2.2)	オレンジ	2	(3.4)
なし	15	(3.1)	いちご	2	(2.7)	レモン	2	(2.1)	オレンジ	2	(2.6)	グレープフルーツ	2	(2.3)	なし	2	(2.2)	梅干し	2	(3.4)
梅干し	10	(2.1)	レモン	1	(1.4)	オレンジ	2	(2.1)	梅干し	2	(2.6)	なし	1	(1.2)	梅干し	2	(2.2)	いちご	1	(1.7)
グレープフルーツ	9	(1.9)	オレンジ	1	(1.4)	もも	1	(1.1)	キウイフルーツ	1	(1.3)	いちご	1	(1.2)	グレープフルーツ	2	(2.2)			
いちご	8	(1.7)	梅干し	1	(1.4)	いちご	1	(1.1)	いちご	1	(1.3)				いちご	2	(2.2)			
ブルーベリー	6	(1.3)	ブルーベリー	1	(1.4)	メロン	1	(1.1)	メロン	1	(1.3)				ブルーベリー	2	(2.2)			
メロン	4	(0.8)													メロン	2	(2.2)			
きのこ類																				
しめじ	131	(27.3)	しいたけ	20	(27.0)	しめじ	25	(26.6)	しめじ	22	(28.9)	しめじ	23	(26.7)	えのきたけ	27	(29.3)	しめじ	22	(37.9)
えのきたけ	104	(21.7)	しめじ	13	(17.6)	えのきたけ	16	(17.0)	えのきたけ	18	(23.7)	しいたけ	19	(22.1)	しめじ	26	(28.3)	しいたけ	16	(27.6)
しいたけ	99	(20.6)	えのきたけ	11	(14.9)	しいたけ	15	(16.0)	しいたけ	10	(13.2)	えのきたけ	18	(20.9)	しいたけ	19	(20.7)	えのきたけ	14	(24.1)
なめこ	21	(4.4)	きくらげ	4	(5.4)	まいたけ	4	(4.3)	なめこ	7	(9.2)	マッシュルーム	7	(8.1)	なめこ	5	(5.4)	マッシュルーム	5	(8.6)
マッシュルーム	19	(4.0)	エリンギ	2	(2.7)	なめこ	3	(3.2)	エリンギ	3	(3.9)	エリンギ	5	(5.8)	エリンギ	4	(4.3)	まいたけ	3	(5.2)
エリンギ	16	(3.3)	なめこ	1	(1.4)	エリンギ	2	(2.1)	マッシュルーム	2	(2.6)	なめこ	4	(4.7)	マッシュルーム	3	(3.3)	なめこ	1	(1.7)
きくらげ	10	(2.1)	マッシュルーム	1	(1.4)	マッシュルーム	1	(1.1)	きくらげ	1	(1.3)	きくらげ	4	(4.7)	きくらげ	1	(1.1)			
まいたけ	9	(1.9)				まいたけ	1	(1.3)	ひらたけ	1	(1.3)	ひらたけ	1	(1.2)	まいたけ	1	(1.1)			
ひらたけ	2	(0.4)				ひらたけ	1	(1.3)												
表中の値は人数 (%)																				

表中の値は人数 (%)

表1-5. 各食品摂取者数の年齢別順位（藻類）

全体 (n=480)		1歳 (n=74)		2歳 (n=94)		3歳 (n=76)		4歳 (n=86)		5歳 (n=92)		6歳 (n=58)					
わかめ	183	(38.1)	わかめ	22	(29.7)	わかめ	44	(46.8)	わかめ	33	(38.4)	わかめ	35	(38.0)	わかめ	23	(39.7)
あまのり	74	(15.4)	こんぶ	9	(12.2)	あまのり	14	(14.9)	あまのり	16	(18.6)	あまのり	16	(17.4)	あまのり	10	(17.2)
こんぶ	40	(8.3)	ひじき	7	(9.5)	ひじき	6	(6.4)	こんぶ	8	(10.5)	ひじき	6	(7.0)	こんぶ	5	(8.6)
ひじき	38	(7.9)	あまのり	6	(8.1)	こんぶ	4	(4.3)	ひじき	8	(10.5)	こんぶ	5	(5.8)	ひじき	6	(6.5)
あおのり	25	(5.2)	あおのり	2	(2.7)	あおのり	3	(3.2)	あおのり	4	(5.3)	あおのり	5	(5.8)	あおのり	6	(6.5)
寒天	12	(2.5)	あらめ	1	(1.4)	寒天	2	(2.1)	寒天	3	(3.9)	寒天	2	(2.3)	寒天	4	(4.3)
もずく	6	(1.3)			もずく	1	(1.1)	もずく	3	(3.9)	あらめ	1	(1.2)	もずく	2	(2.2)	あらめ
あらめ	3	(0.6)						とさかのり	1	(1.3)			ひとえぐさ	1	(1.1)	とさかのり	1
とさかのり	2	(0.4)															
ひとえぐさ	1	(0.2)															

表中の値は人数 (%)

表1-6. 各食品摂取者数の年齢別順位（魚介類）

全体 (n=480)			1歳 (n=74)			2歳 (n=94)			3歳 (n=76)			4歳 (n=86)			5歳 (n=92)			6歳 (n=58)		
水産練り製品	110	(22.9)	水産練り製品	11	(14.9)	水産練り製品	21	(22.3)	水産練り製品	21	(27.6)	水産練り製品	22	(25.6)	水産練り製品	21	(22.8)	さけ	15	(25.9)
さけ	78	(16.3)	さけ	7	(9.5)	かつお節	10	(10.6)	さけ	12	(15.8)	さけ	21	(24.4)	さけ	15	(16.3)	水産練り製品	14	(24.1)
かつお節	57	(11.9)	しらす	7	(9.5)	まぐろ	10	(10.6)	かつお節	10	(13.2)	かつお節	12	(14.0)	かつお節	12	(13.0)	かつお節	7	(12.1)
まぐろ	52	(10.8)	かつお節	6	(8.1)	さけ	8	(8.5)	まぐろ	7	(9.2)	まぐろ	12	(14.0)	まぐろ	12	(13.0)	まぐろ	6	(10.3)
えび	37	(7.7)	まぐろ	5	(6.8)	いか	8	(8.5)	いか	6	(7.9)	えび	10	(11.6)	かたくちいわし煮干し	9	(9.8)	さば	6	(10.3)
いか	32	(6.7)	えび	5	(6.8)	しらす	7	(7.4)	しらす	6	(7.9)	いか	7	(8.1)	えび	7	(7.6)	えび	5	(8.6)
しらす	32	(6.7)	いか	4	(5.4)	えび	5	(5.3)	えび	5	(6.6)	さば	6	(7.0)	いか	5	(5.4)	いか	2	(3.4)
さば	27	(5.6)	かたくちいわし煮干し	4	(5.4)	さば	4	(4.3)	さば	5	(6.6)	しらす	5	(5.8)	しらす	5	(5.4)	しらす	2	(3.4)
かたくちいわし煮干し	24	(5.0)	たら	4	(5.4)	ぶり	4	(4.3)	ししゃも	4	(5.3)	かたくちいわし煮干し	3	(3.5)	さんま	5	(5.4)	かたくちいわし煮干し	2	(3.4)
さんま	16	(3.3)	たい	3	(4.1)	かたくちいわし煮干し	3	(3.2)	かたくちいわし煮干し	3	(3.9)	さんま	3	(3.5)	さば	4	(4.3)	ぶり	2	(3.4)
たら	13	(2.7)	さば	2	(2.7)	さわら	3	(3.2)	さんま	3	(3.9)	ぶり	3	(3.5)	たら	4	(4.3)	いわし	2	(3.4)
ぶり	13	(2.7)	さんま	2	(2.7)	たらこ	3	(3.2)	ぶり	2	(2.6)	たい	3	(3.5)	さわら	3	(3.3)	メルルーサ	2	(3.4)
さわら	12	(2.5)	さわら	2	(2.7)	ほたてがい	3	(3.2)	たい	2	(2.6)	あじ	3	(3.5)	あさり	3	(3.3)	さんま	1	(1.7)
あさり	9	(1.9)	あさり	2	(2.7)	さんま	2	(2.1)	あじ	2	(2.6)	たこ	3	(3.5)	かに	3	(3.3)	たら	1	(1.7)
ししゃも	9	(1.9)	ししゃも	2	(2.7)	あさり	2	(2.1)	たら	1	(1.3)	たら	2	(2.3)	たらこ	2	(2.2)	さわら	1	(1.7)
たい	9	(1.9)	かに	2	(2.7)	いわし	2	(2.1)	さわら	1	(1.3)	さわら	2	(2.3)	かれい	2	(2.2)	あさり	1	(1.7)
たらこ	8	(1.7)	ぶり	1	(1.4)	かれい	2	(2.1)	あさり	1	(1.3)	ほたてがい	2	(2.3)	たこ	2	(2.2)	ししゃも	1	(1.7)
あじ	7	(1.5)	たらこ	1	(1.4)	ほっけ	2	(2.1)	たらこ	1	(1.3)	かつお	2	(2.3)	ぶり	1	(1.1)	あじ	1	(1.7)
いわし	7	(1.5)	いわし	1	(1.4)	たら	1	(1.1)	かれい	1	(1.3)	メルルーサ	2	(2.3)	ししゃも	1	(1.1)	かれい	1	(1.7)
かれい	7	(1.5)	ほっけ	1	(1.4)	ししゃも	1	(1.1)	たこ	1	(1.3)	はまち	2	(2.3)	あじ	1	(1.1)	ほたてがい	1	(1.7)
たこ	7	(1.5)	かつお	1	(1.4)	たい	1	(1.1)	ほたてがい	1	(1.3)	たらこ	1	(1.2)	いわし	1	(1.1)	はまち	1	(1.7)
ほたてがい	7	(1.5)	ぎんだら	1	(1.4)	たこ	1	(1.1)	ほっけ	1	(1.3)	いわし	1	(1.2)	ほっけ	1	(1.1)	めかじき	1	(1.7)
かに	6	(1.3)	めかじき	1	(1.4)	メルルーサ	1	(1.1)	かつお	1	(1.3)	かれい	1	(1.2)	かつお	1	(1.1)	うなぎ	1	(1.7)
ほっけ	6	(1.3)	したびらめ	1	(1.4)	はまち	1	(1.1)	めかじき	1	(1.3)	かに	1	(1.2)	ぎんだら	1	(1.1)			
かつお	5	(1.0)				かます	1	(1.1)	いさき	1	(1.3)	ほっけ	1	(1.2)	したびらめ	1	(1.1)			
メルルーサ	5	(1.0)				たちうお	1	(1.1)	いのしし	1	(1.3)	ぎんだら	1	(1.2)	ホキ	1	(1.1)			
はまち	4	(0.8)				めばる	1	(1.1)	かき	1	(1.3)	ホキ	1	(1.2)	ほうぼう	1	(1.1)			
ぎんだら	3	(0.6)										しじみ	1	(1.2)						
めかじき	3	(0.6)										ます	1	(1.2)						
したびらめ	2	(0.4)																		
ホキ	2	(0.4)																		
いさき	1	(0.2)																		
いのしし	1	(0.2)																		
うなぎ	1	(0.2)																		
かき	1	(0.2)																		
かます	1	(0.2)																		
しじみ	1	(0.2)																		
たちうお	1	(0.2)																		
ほうぼう	1	(0.2)																		
ます	1	(0.2)																		
めばる	1	(0.2)																		

表中の値は人数 (%)

表1-7. 年齢別摂取者数上位食品（肉類）

全体 (n=480)		1歳 (n=74)		2歳 (n=94)		3歳 (n=76)		4歳 (n=86)		5歳 (n=92)		6歳 (n=58)					
豚ひき肉	154	(32.1)	豚ひき肉	21	(28.4)	ソーセージ	22	(23.4)	豚ひき肉	33	(38.4)	ソーセージ	37	(40.2)	豚ひき肉	19	(32.8)
ソーセージ	128	(26.7)	鶏もも皮つき	14	(18.9)	鶏もも皮つき	21	(22.3)	鶏もも皮つき	24	(31.6)	ソーセージ	32	(34.8)	鶏もも皮つき	16	(27.6)
鶏もも皮つき	117	(24.4)	鶏ひき肉	14	(18.9)	豚ひき肉	20	(21.3)	ソーセージ	21	(27.6)	ハム類	23	(26.7)	ハム類	15	(25.9)
ハム類	101	(21.0)	ベーコン類	11	(14.9)	ベーコン類	16	(17.0)	ハム類	18	(23.7)	鶏もも皮つき	22	(25.6)	鶏もも皮つき	20	(21.7)
ベーコン類	72	(15.0)	ソーセージ	10	(13.5)	豚肩・肩ロース脂身つき	16	(17.0)	牛ひき肉	12	(15.8)	ベーコン類	21	(24.4)	牛ひき肉	12	(13.0)
牛ひき肉	64	(13.3)	牛ひき肉	10	(13.5)	ハム類	15	(16.0)	豚ばら脂身つき	11	(14.5)	牛ひき肉	16	(18.6)	豚ばら脂身つき	12	(13.0)
豚ばら脂身つき	64	(13.3)	豚肩・肩ロース脂身つき	9	(12.2)	豚ばら脂身つき	12	(12.8)	鶏ひき肉	10	(13.2)	鶏ひき肉	13	(15.1)	鶏ひき肉	11	(12.0)
鶏ひき肉	63	(13.1)	豚ばら脂身つき	8	(10.8)	鶏ひき肉	11	(11.7)	豚もも皮下脂肪なし	9	(11.8)	豚ばら脂身つき	12	(14.0)	ベーコン類	10	(10.9)
豚肩・肩ロース脂身つき	55	(11.5)	鶏むね皮つき	8	(10.8)	牛ひき肉	9	(9.6)	豚肩・肩ロース脂身つき	7	(9.2)	豚ロース脂身つき	12	(14.0)	豚もも皮下脂肪なし	10	(10.9)
豚もも皮下脂肪なし	50	(10.4)	ハム類	7	(9.5)	豚ロース脂身つき	9	(9.6)	ベーコン類	6	(7.9)	豚肩・肩ロース脂身つき	9	(10.5)	豚ロース脂身つき	10	(10.9)
豚ロース脂身つき	47	(9.8)	豚もも皮下脂肪なし	4	(5.4)	豚もも皮下脂肪なし	8	(8.5)	豚ロース脂身つき	5	(6.6)	豚もも皮下脂肪なし	9	(10.5)	豚肩・肩ロース脂身つき	8	(8.7)
鶏むね皮つき	26	(5.4)	鶏もも皮なし	4	(5.4)	鶏その他	4	(4.3)	鶏その他	4	(5.3)	鶏むね皮つき	8	(9.3)	鶏もも皮なし	6	(6.5)
鶏もも皮なし	22	(4.6)	豚ロース脂身つき	3	(4.1)	鶏もも皮なし	3	(3.2)	鶏むね皮なし	4	(5.3)	鶏もも皮なし	6	(7.0)	鶏むね皮つき	5	(5.4)
牛肩・肩ロース脂身つき	17	(3.5)	牛もも脂身つき	3	(4.1)	鶏手羽もと・手羽先	3	(3.2)	鶏手羽もと・手羽先	3	(3.9)	牛肩・肩ロース脂身つき	4	(4.7)	牛肩・肩ロース脂身つき	4	(4.3)
鶏その他	14	(2.9)	鶏むね皮なし	2	(2.7)	牛肩・肩ロース脂身つき	2	(2.1)	鶏ささみ	3	(3.9)	牛肩・肩ロース皮下脂肪なし	3	(3.5)	牛ばら脂身つき	4	(4.3)
鶏むね皮なし	14	(2.9)	牛肩・肩ロース脂身つき	1	(1.4)	牛ばら脂身つき	2	(2.1)	鶏もも皮なし	2	(2.6)	豚その他	3	(3.5)	鶏むね皮なし	3	(3.3)
牛ばら脂身つき	13	(2.7)	鶏その他	1	(1.4)	牛かた赤肉	2	(2.1)	牛肩・肩ロース脂身つき	2	(2.6)	鶏その他	2	(2.3)	牛もも脂身つき	3	(3.3)
鶏手羽もと・手羽先	11	(2.3)	牛ばら脂身つき	1	(1.4)	牛肩・肩ロース皮下脂肪なし	2	(2.1)	牛ばら脂身つき	2	(2.6)	豚ヒレ赤肉	2	(2.3)	鶏その他	2	(2.2)
牛かた赤肉	10	(2.1)	鶏手羽もと・手羽先	1	(1.4)	豚ロース皮下脂肪なし	2	(2.1)	豚ヒレ赤肉	2	(2.6)	鶏ささみ	2	(2.3)	鶏手羽もと・手羽先	2	(2.2)
牛もも脂身つき	9	(1.9)	牛かた赤肉	1	(1.4)	鶏副品目	2	(2.1)	鶏むね皮つき	1	(1.3)	豚肩・肩ロース皮下脂肪なし	2	(2.3)	牛かた赤肉	2	(2.2)
豚ヒレ赤肉	9	(1.9)	豚ヒレ赤肉	1	(1.4)	鶏むね皮つき	1	(1.1)	牛かた赤肉	1	(1.3)	鶏むね皮なし	1	(1.2)	豚肩・肩ロース皮下脂肪なし	2	(2.2)
鶏ささみ	7	(1.5)	豚ロース皮下脂肪なし	1	(1.4)	鶏むね皮なし	1	(1.1)	牛もも脂身つき	1	(1.3)	牛ばら脂身つき	1	(1.2)	牛副生物	2	(2.2)
牛肩・肩ロース皮下脂肪なし	6	(1.3)	牛サーロイン脂身つき	1	(1.4)	牛もも脂身つき	1	(1.1)	豚その他	1	(1.3)	鶏手羽もと・手羽先	1	(1.2)	豚ヒレ赤肉	1	(1.1)
豚その他	6	(1.3)	豚肩・肩ロース脂身	1	(1.4)	豚ヒレ赤肉	1	(1.1)	牛サーロイン脂身つき	1	(1.3)	牛かた赤肉	1	(1.2)	牛肩・肩ロース皮下脂肪なし	1	(1.1)
豚肩・肩ロース皮下脂肪なし	5	(1.0)	鶏ささみ	1	(1.1)	牛もも脂身	1	(1.1)	鶏副品目	1	(1.3)	鶏副品目	1	(1.2)	豚ロース皮下脂肪なし	1	(1.1)

(continued)

(continued)											
全体 (n=480)			1歳 (n=74)			2歳 (n=94)			3歳 (n=76)		
									4歳 (n=86)		
									5歳 (n=92)		
									6歳 (n=58)		
豚ロース皮下脂肪なし	4	(0.8)				豚その他	1	(1.1)	牛もも皮下脂肪なし	1	(1.3)
牛副生物	3	(0.6)				牛副生物	1	(1.1)	豚ロース脂身	1	(1.2)
鶏副品目	3	(0.6)				豚もも脂身	1	(1.1)	豚肩・肩ロース脂身	1	(1.1)
牛サーロイン脂身つき	2	(0.4)							豚もも赤肉	1	(1.1)
牛もも脂身	2	(0.4)							豚副生物	1	(1.1)
牛もも皮下脂肪なし	2	(0.4)									
豚肩・肩ロース脂身	2	(0.4)									
豚もも脂身	1	(0.2)									
豚もも赤肉	1	(0.2)									
豚ロース脂身	1	(0.2)									
豚副生物	1	(0.2)									
表中の値は人数 (%)											

表1-8. 各食品摂取者数の年齢別順位（卵類、牛乳・乳製品、油脂類）

全体 (n=480)			1歳 (n=74)			2歳 (n=94)			3歳 (n=76)			4歳 (n=86)			5歳 (n=92)			6歳 (n=58)			
卵類																					
鶏卵	324	(67.5)	鶏卵	35	(47.3)	鶏卵	61	(64.9)	鶏卵	54	(71.1)	鶏卵	70	(81.4)	鶏卵	66	(71.7)	鶏卵	38	(65.5)	
うずら卵	8	(1.7)	うずら卵	2	(2.7)	うずら卵	1	(1.1)	うずら卵	2	(2.6)	うずら卵	1	(1.2)	うずら卵	2	(2.2)	うずら卵	0	(0.0)	
牛乳・乳製品																					
普通牛乳	322	(67.1)	普通牛乳	46	(62.2)	普通牛乳	63	(67.0)	普通牛乳	52	(68.4)	普通牛乳	63	(73.3)	普通牛乳	67	(72.8)	普通牛乳	31	(53.4)	
ヨーグルト	138	(28.8)	ヨーグルト	24	(32.4)	ヨーグルト	30	(31.9)	ヨーグルト	19	(25.0)	ヨーグルト	27	(31.4)	ヨーグルト	25	(27.2)	ヨーグルト	13	(22.4)	
プロセスチーズ	106	(22.1)	粉乳	20	(27.0)	プロセスチーズ	23	(24.5)	プロセスチーズ	14	(18.4)	プロセスチーズ	22	(25.6)	プロセスチーズ	24	(26.1)	プロセスチーズ	8	(13.8)	
粉乳	72	(15.0)	プロセスチーズ	15	(20.3)	粉乳	11	(11.7)	粉乳	14	(18.4)	クリーム（生クリーム、ホイップクリーム等）	9	(10.5)	粉乳	14	(15.2)	粉乳	7	(12.1)	
クリーム（生クリーム、ホイップクリーム等）	30	(6.3)	クリームチーズ	4	(5.4)	クリーム（生クリーム、ホイップクリーム等）	7	(7.4)	ヨーグルトドリンク	4	(5.3)	粉乳	6	(7.0)	クリーム（生クリーム、ホイップクリーム等）	5	(5.4)	クリーム（生クリーム、ホイップクリーム等）	6	(10.3)	
クリームチーズ	21	(4.4)	パルメザンチーズ	2	(2.7)	ヨーグルトドリンク	5	(5.3)	パルメザンチーズ	4	(5.3)	ヨーグルトドリンク	5	(5.8)	クリームチーズ	5	(5.4)	ヨーグルトドリンク	3	(5.2)	
ヨーグルトドリンク	20	(4.2)	人乳	2	(2.7)	加工乳低脂肪	4	(4.3)	クリームチーズ	3	(3.9)	加工乳低脂肪	5	(5.8)	ヨーグルトドリンク	3	(3.3)	加工乳低脂肪	3	(5.2)	
加工乳低脂肪	16	(3.3)	クリーム（生クリーム、ホイップクリーム等）	1	(1.4)	クリームチーズ	3	(3.2)	加糖練乳	3	(3.9)	クリームチーズ	4	(4.7)	加工乳低脂肪	2	(2.2)	パルメザンチーズ	3	(5.2)	
パルメザンチーズ	14	(2.9)	加工乳低脂肪	1	(1.4)	パルメザンチーズ	1	(1.1)	クリーム（生クリーム、ホイップクリーム等）	2	(2.6)	ゴーダチーズ	4	(4.7)	パルメザンチーズ	1	(1.1)	クリームチーズ	2	(3.4)	
加糖練乳	7	(1.5)	加糖練乳	1	(1.4)	ゴーダチーズ	1	(1.1)	加工乳低脂肪	1	(1.3)	パルメザンチーズ	3	(3.5)	チェダーチーズ	1	(1.1)	加糖練乳	2	(3.4)	
ゴーダチーズ	5	(1.0)	カテージチーズ	1	(1.4)	モッツァレラチーズ	1	(1.1)				チェダーチーズ	3	(3.5)			チェダーチーズ	1	(1.7)		
チェダーチーズ	5	(1.0)										カマンベールチーズ	3	(3.5)							
カマンベールチーズ	3	(0.6)										加糖練乳	1	(1.2)							
カテージチーズ	2	(0.4)										カテージチーズ	1	(1.2)							
モッツァレラチーズ	2	(0.4)										モッツァレラチーズ	1	(1.2)							
人乳	2	(0.4)																			
油脂類																					
植物油	426	(88.8)	植物油	59	(79.7)	植物油	80	(85.1)	植物油	66	(86.8)	植物油	83	(96.5)	植物油	85	(92.4)	植物油	53	(91.4)	
バター	120	(25.0)	バター	18	(24.3)	バター	20	(21.3)	バター	23	(30.3)	バター	20	(23.3)	バター	24	(26.1)	バター	15	(25.9)	
マーガリン類	52	(10.8)	マーガリン類	4	(5.4)	マーガリン類	6	(6.4)	マーガリン類	9	(11.8)	マーガリン類	15	(17.4)	マーガリン類	9	(9.8)	マーガリン類	9	(15.5)	
動物油脂	26	(5.4)	動物油脂	2	(2.7)	動物油脂	2	(2.1)	動物油脂	9	(11.8)	動物油脂	7	(8.1)	動物油脂	4	(4.3)	動物油脂	2	(3.4)	
ショートニング	6	(1.3)	ショートニング	1	(1.3)	ショートニング	1	(1.1)	ショートニング	1	(1.3)			ショートニング	3	(3.3)	ショートニング	1	(1.7)		

表中の値は人数（%）

表1-9. 各食品摂取者数の年齢別順位（菓子類）

全体 (n=480)			1歳 (n=74)			2歳 (n=94)			3歳 (n=76)			4歳 (n=86)			5歳 (n=92)			6歳 (n=58)		
ミルクチョココレート	79	(16.5)	ソフトビスケット	10	(13.5)	ミルクチョココレート	17	(18.1)	ミルクチョココレート	10	(13.2)	ミルクチョココレート	16	(18.6)	ミルクチョココレート	18	(19.6)	ミルクチョココレート	17	(29.3)
アイスクリーム・ラクトアイス等	49	(10.2)	ゼリー	7	(9.5)	しょうゆせんべい	11	(11.7)	アイスクリーム・ラクトアイス等	10	(13.2)	ポテトチップス	14	(16.3)	カバーリングチョココレート	13	(14.1)	アイスクリーム・ラクトアイス等	12	(20.7)
ゼリー	43	(9.0)	しょうゆせんべい	7	(9.5)	ポテトチップス	11	(11.7)	しょうゆせんべい	8	(10.5)	ゼリー	8	(9.3)	アイスクリーム・ラクトアイス等	11	(12.0)	カバーリングチョココレート	6	(10.3)
しょうゆせんべい	42	(8.8)	ボーロ	7	(9.5)	ゼリー	9	(9.6)	ゼリー	6	(7.9)	ゼリーキャンデー	8	(9.3)	しょうゆせんべい	10	(10.9)	ゼリー	4	(6.9)
ポテトチップス	40	(8.3)	ラムネ	3	(4.1)	ソフトビスケット	9	(9.6)	ソフトビスケット	6	(7.9)	アイスクリーム・ラクトアイス等	6	(7.0)	ゼリー	9	(9.8)	ポテトチップス	4	(6.9)
ソフトビスケット	36	(7.5)	小麦粉あられ	3	(4.1)	アイスクリーム・ラクトアイス等	8	(8.5)	カバーリングチョココレート	5	(6.6)	ソフトビスケット	6	(7.0)	ゼリーキャンデー	9	(9.8)	ハードビスケット	4	(6.9)
カバーリングチョココレート	32	(6.7)	ウエハース	3	(4.1)	小麦粉あられ	6	(6.4)	コーンスナック	5	(6.6)	あめ玉	6	(7.0)	ポテトチップス	7	(7.6)	オイルスプレーク ラッカー	4	(6.9)
ゼリーキャンデー	24	(5.0)	ホットケーキ	3	(4.1)	ハードビスケット	5	(5.3)	揚げせんべい	5	(6.6)	しょうゆせんべい	5	(5.8)	コーンスナック	5	(5.4)	コーンスナック	3	(5.2)
コーンスナック	20	(4.2)	アイスクリーム・ラクトアイス等	2	(2.7)	ラムネ	5	(5.3)	ゼリーキャンデー	4	(5.3)	コーンスナック	5	(5.8)	甘辛せんべい	5	(5.4)	あめ玉	3	(5.2)
ハードビスケット	20	(4.2)	カバーリングチョココレート	2	(2.7)	バターケーキ	5	(5.3)	ハードビスケット	4	(5.3)	ラムネ	5	(5.8)	ソフトビスケット	4	(4.3)	ドーナッツ	3	(5.2)
あめ玉	18	(3.8)	ハードビスケット	2	(2.7)	揚げせんべい	4	(4.3)	あめ玉	4	(5.3)	カバーリングチョココレート	4	(4.7)	ハードビスケット	4	(4.3)	カスタードプリン	3	(5.2)
ラムネ	18	(3.8)	揚げせんべい	2	(2.7)	甘辛せんべい	4	(4.3)	ウエハース	4	(5.3)	オイルスプレーク ラッカー	4	(4.7)	揚げせんべい	4	(4.3)	マシュマロ	3	(5.2)
揚げせんべい	18	(3.8)	あられ	2	(2.7)	あられ	4	(4.3)	あられ	4	(5.3)	リーフパイ	3	(3.5)	まんじゅう	4	(4.3)	カステラ	3	(5.2)
小麦粉あられ	17	(3.5)	カスタードプリン	2	(2.7)	あめ玉	3	(3.2)	メロンパン	4	(5.3)	揚げせんべい	2	(2.3)	ラムネ	3	(3.3)	小麦粉あられ	2	(3.4)
ウエハース	15	(3.1)	ミルクチョココレート	1	(1.4)	ボーロ	3	(3.2)	ポテトチップス	3	(3.9)	小麦粉あられ	2	(2.3)	小麦粉あられ	3	(3.3)	まんじゅう	2	(3.4)
ボーロ	12	(2.5)	ポテトチップス	1	(1.4)	ドーナッツ	3	(3.2)	ホットケーキ	3	(3.9)	ウエハース	2	(2.3)	ウエハース	3	(3.3)	しょうゆせんべい	1	(1.7)
甘辛せんべい	12	(2.5)	コーンスナック	1	(1.4)	デニッシュペストリー	3	(3.2)	牛乳寒天	3	(3.9)	甘辛せんべい	2	(2.3)	あめ玉	2	(2.2)	ソフトビスケット	1	(1.7)
あられ	11	(2.3)	甘辛せんべい	1	(1.4)	カバーリングチョココレート	2	(2.1)	カスタードプリン	2	(2.6)	ホットケーキ	2	(2.3)	オイルスプレーク ラッカー	2	(2.2)	ゼリーキャンデー	1	(1.7)
オイルスプレーク ラッカー	11	(2.3)	ドーナッツ	1	(1.4)	ゼリーキャンデー	2	(2.1)	あんパン	2	(2.6)	マシュマロ	2	(2.3)	ドーナッツ	2	(2.2)	ラムネ	1	(1.7)
ドーナッツ	11	(2.3)	マシュマロ	1	(1.4)	ウエハース	2	(2.1)	クリームパン	2	(2.6)	ハードビスケット	1	(1.2)	バターケーキ	2	(2.2)	揚げせんべい	1	(1.7)
ホットケーキ	11	(2.3)	リーフパイ	1	(1.4)	ホットケーキ	2	(2.1)	ゼリービーンズ	2	(2.6)	ボーロ	1	(1.2)	リーフパイ	2	(2.2)	ウエハース	1	(1.7)

(continued)

(continued)

全体 (n=480)			1歳 (n=74)			2歳 (n=94)			3歳 (n=76)			4歳 (n=86)			5歳 (n=92)			6歳 (n=58)		
カスタードプリン	9	(1.9)	ショートケーキ	1	(1.4)	カスタードプリン	2	(2.1)	パイ皮	2	(2.6)	ドーナッツ	1	(1.2)	クリームパン	2	(2.2)	あられ	1	(1.7)
バターケーキ	9	(1.9)	小麦粉せんべい	1	(1.4)	あんパン	2	(2.1)	ラムネ	1	(1.3)	バターケーキ	1	(1.2)	ショートケーキ	2	(2.2)	ホットケーキ	1	(1.7)
マシュマロ	7	(1.5)	ビスケット類	1	(1.4)	チョコパン	2	(2.1)	小麦粉あられ	1	(1.3)	カステラ	1	(1.2)	チョコパン	2	(2.2)	スポンジケーキ	1	(1.7)
まんじゅう	7	(1.5)	かりんとう	1	(1.4)	コーンスナック	1	(1.1)	ポーロ	1	(1.3)	あんパン	1	(1.2)	ワッフル	2	(2.2)	ゼリービーンズ	1	(1.7)
リーフパイ	7	(1.5)	ソーダクラッカー	1	(1.4)	オイルスブレック ラッカー	1	(1.1)	ドーナッツ	1	(1.3)	ショートケーキ	1	(1.2)	デニッシュペスト リー	1	(1.1)	パイ皮	1	(1.7)
カステラ	6	(1.3)	ババロア	1	(1.4)	マシュマロ	1	(1.1)	バターケーキ	1	(1.3)	チョコパン	1	(1.2)	牛乳寒天	1	(1.1)	ワッフル	1	(1.7)
あんパン	5	(1.0)	ひなあられ	1	(1.4)	まんじゅう	1	(1.1)	カステラ	1	(1.3)	牛乳寒天	1	(1.2)	スポンジケーキ	1	(1.1)	ドロップ	1	(1.7)
クリームパン	5	(1.0)	揚げパン	1	(1.4)	リーフパイ	1	(1.1)	ショートケーキ	1	(1.3)	スポンジケーキ	1	(1.2)	ゼリービーンズ	1	(1.1)	キャラメル	1	(1.7)
ショートケーキ	5	(1.0)				カステラ	1	(1.1)	デニッシュペスト リー	1	(1.3)	ワッフル	1	(1.2)	パイ皮	1	(1.1)	ホワイトチョコレー ト	1	(1.7)
チョコパン	5	(1.0)				クリームパン	1	(1.1)	小麦粉せんべい	1	(1.3)	小麦粉せんべい	1	(1.2)	小麦粉せんべい	1	(1.1)	ジャムパン	1	(1.7)
デニッシュペスト リー	5	(1.0)				メロンパン	1	(1.1)	シュークリーム	1	(1.3)	アーモンドチョコ レート	1	(1.2)	アーモンドチョコ レート	1	(1.1)	チョココロネ	1	(1.7)
メロンパン	5	(1.0)				スポンジケーキ	1	(1.1)	ドロップ	1	(1.3)	シュークリーム	1	(1.2)	シュークリーム	1	(1.1)			
牛乳寒天	5	(1.0)				アーモンドチョコ レート	1	(1.1)	ビスケット類	1	(1.3)	ビスケット類	1	(1.2)	あずきあん	1	(1.1)			
スポンジケーキ	4	(0.8)				ドロップ	1	(1.1)	プレッツェル	1	(1.3)	プレッツェル	1	(1.2)	キャラメル	1	(1.1)			
ゼリービーンズ	4	(0.8)				プレッツェル	1	(1.1)	ソーダクラッカー	1	(1.3)	サブレ	1	(1.2)	ようかん	1	(1.1)			
パイ皮	4	(0.8)				あずきあん	1	(1.1)	ホワイトチョコレー ト	1	(1.3)	ゆべし	1	(1.2)	かわり玉	1	(1.1)			
ワッフル	4	(0.8)				かりんとう	1	(1.1)	くし団子	1	(1.3)				タルト	1	(1.1)			
小麦粉せんべい	4	(0.8)				ようかん	1	(1.1)	チーズケーキ	1	(1.3)				マロングラッセ	1	(1.1)			
アーモンドチョコ レート	3	(0.6)				カスタードクリーム	1	(1.1)	大福もち	1	(1.3)				甘納豆	1	(1.1)			
シュークリーム	3	(0.6)				風船ガム	1	(1.1)												
ドロップ	3	(0.6)																		
ビスケット類	3	(0.6)																		
プレッツェル	3	(0.6)																		
あずきあん	2	(0.4)																		
かりんとう	2	(0.4)																		
キャラメル	2	(0.4)																		
ソーダクラッカー	2	(0.4)																		
ホワイトチョコレー ト	2	(0.4)																		
ようかん	2	(0.4)																		
カスタードクリーム	1	(0.2)																		
かわり玉	1	(0.2)																		
くし団子	1	(0.2)																		
サブレ	1	(0.2)																		
ジャムパン	1	(0.2)																		
タルト	1	(0.2)																		

(continued)

(continued)

全体 (n=480)		1歳 (n=74)		2歳 (n=94)		3歳 (n=76)		4歳 (n=86)		5歳 (n=92)		6歳 (n=58)	
チーズケーキ	1	(0.2)											
チョココロネ	1	(0.2)											
ババロア	1	(0.2)											
ひなあられ	1	(0.2)											
マロングラッセ	1	(0.2)											
ゆべし	1	(0.2)											
甘納豆	1	(0.2)											
大福もち	1	(0.2)											
風船ガム	1	(0.2)											
揚げパン	1	(0.2)											

表中の値は人数 (%)

表1-10. 各食品摂取者数の年齢別順位（飲料類）

全体 (n=480)		1歳 (n=74)		2歳 (n=94)		3歳 (n=76)		4歳 (n=86)		5歳 (n=92)		6歳 (n=58)	
麦茶	311 (64.8)	麦茶	51 (68.9)	麦茶	60 (63.8)	麦茶	54 (71.1)	麦茶	58 (67.4)	麦茶	57 (62.0)	麦茶	31 (53.4)
果汁飲料	82 (17.1)	果汁飲料	8 (10.8)	果汁飲料	18 (19.1)	果汁飲料	16 (21.1)	果汁飲料	19 (22.1)	果汁飲料	15 (16.3)	乳酸菌飲料	9 (15.5)
乳酸菌飲料	70 (14.6)	乳酸菌飲料	8 (10.8)	乳酸菌飲料	12 (12.8)	乳酸菌飲料	16 (21.1)	乳酸菌飲料	13 (15.1)	乳酸菌飲料	12 (13.0)	せん茶	9 (15.5)
せん茶	33 (6.9)	野菜ジュース	6 (8.1)	せん茶	7 (7.4)	野菜ジュース	9 (11.8)	せん茶	6 (7.0)	ほうじ茶	6 (6.5)	果汁飲料	6 (10.3)
野菜ジュース	30 (6.3)	ほうじ茶	4 (5.4)	野菜ジュース	7 (7.4)	せん茶	6 (7.9)	ほうじ茶	6 (7.0)	ココア	5 (5.4)	ココア	4 (6.9)
ココア	25 (5.2)	番茶	2 (2.7)	ココア	6 (6.4)	ココア	5 (6.6)	ココア	5 (5.8)	炭酸飲料類（加糖）	5 (5.4)	玄米茶	3 (5.2)
ほうじ茶	22 (4.6)	青汁	2 (2.7)	炭酸飲料類（加糖）	4 (4.3)	ほうじ茶	2 (2.6)	野菜ジュース	3 (3.5)	せん茶	4 (4.3)	紅茶	2 (3.4)
炭酸飲料類（加糖）	14 (2.9)	せん茶	1 (1.4)	コーヒー	4 (4.3)	炭酸飲料類（加糖）	2 (2.6)	炭酸飲料類（加糖）	2 (2.3)	野菜ジュース	4 (4.3)	野菜ジュース	1 (1.7)
番茶	10 (2.1)	スポーツドリンク	1 (1.4)	ほうじ茶	3 (3.2)	番茶	2 (2.6)	番茶	2 (2.3)	紅茶	4 (4.3)	ほうじ茶	1 (1.7)
紅茶	8 (1.7)	乳飲料	1 (1.4)	番茶	2 (2.1)	紅茶	1 (1.3)	コーヒー	2 (2.3)	番茶	2 (2.2)	炭酸飲料類（加糖）	1 (1.7)
スポーツドリンク	7 (1.5)			昆布茶	2 (2.1)	スポーツドリンク	1 (1.3)	乳飲料	2 (2.3)	スポーツドリンク	2 (2.2)	スポーツドリンク	1 (1.7)
コーヒー	6 (1.3)			紅茶	1 (1.1)	玄米茶	1 (1.3)	スポーツドリンク	1 (1.2)	乳飲料	2 (2.2)	乳飲料	1 (1.7)
乳飲料	6 (1.3)			スポーツドリンク	1 (1.1)			昆布茶	1 (1.2)	ウーロン茶	2 (2.2)	ウーロン茶	1 (1.7)
玄米茶	5 (1.0)			玄米茶	1 (1.1)			甘酒	1 (1.2)			甘酒	1 (1.7)
ウーロン茶	4 (0.8)			ウーロン茶	1 (1.1)								
昆布茶	3 (0.6)			青汁	1 (1.1)								
青汁	3 (0.6)												
甘酒	2 (0.4)												

表中の値は人数（%）

表1-11. 各食品摂取者数の年齢別順位（調味料類）

全体 (n=480)		1歳 (n=74)		2歳 (n=94)		3歳 (n=76)		4歳 (n=86)		5歳 (n=92)		6歳 (n=58)	
しょうゆ	406 (84.6)	しょうゆ	58 (78.4)	しょうゆ	77 (81.9)	しょうゆ	64 (84.2)	食塩	76 (88.4)	しょうゆ	82 (89.1)	しょうゆ	52 (89.7)
食塩	389 (81.0)	食塩	53 (71.6)	食塩	74 (78.7)	食塩	63 (82.9)	しょうゆ	73 (84.9)	食塩	78 (84.8)	食塩	45 (77.6)
みそ	293 (61.0)	みそ	39 (52.7)	みそ	58 (61.7)	みそ	45 (59.2)	みそ	58 (67.4)	みそ	58 (63.0)	顆粒だし	36 (62.1)
顆粒だし	268 (55.8)	顆粒だし	32 (43.2)	顆粒だし	51 (54.3)	顆粒だし	41 (53.9)	顆粒だし	52 (60.5)	顆粒だし	56 (60.9)	みそ	35 (60.3)
料理酒	233 (48.5)	料理酒	30 (40.5)	みりん	47 (50.0)	料理酒	39 (51.3)	料理酒	40 (46.5)	料理酒	50 (54.3)	料理酒	34 (58.6)
みりん	211 (44.0)	みりん	26 (35.1)	料理酒	40 (42.6)	めんつゆ	34 (44.7)	みりん	36 (41.9)	みりん	44 (47.8)	みりん	28 (48.3)
めんつゆ	170 (35.4)	めんつゆ	26 (35.1)	めんつゆ	38 (40.4)	みりん	30 (39.5)	トマトケチャップ	36 (41.9)	めんつゆ	32 (34.8)	マヨネーズ	23 (39.7)
マヨネーズ	153 (31.9)	固形ブイヨン	21 (28.4)	トマトケチャップ	26 (27.7)	マヨネーズ	28 (36.8)	マヨネーズ	33 (38.4)	マヨネーズ	30 (32.6)	食酢	19 (32.8)
トマトケチャップ	141 (29.4)	マヨネーズ	16 (21.6)	食酢	24 (25.5)	トマトケチャップ	23 (30.3)	固形ブイヨン	29 (33.7)	トマトケチャップ	24 (26.1)	めんつゆ	16 (27.6)
食酢	119 (24.8)	トマトケチャップ	16 (21.6)	マヨネーズ	23 (24.5)	固形ブイヨン	22 (28.9)	めんつゆ	24 (27.9)	食酢	21 (22.8)	トマトケチャップ	16 (27.6)
固形ブイヨン	112 (23.3)	食酢	16 (21.6)	固形ブイヨン	16 (17.0)	食酢	17 (22.4)	ウスターソース	24 (27.9)	だし	20 (21.7)	液状ドレッシング	10 (17.2)
液状ドレッシング	86 (17.9)	液状ドレッシング	8 (10.8)	液状ドレッシング	16 (17.0)	液状ドレッシング	15 (19.7)	食酢	22 (25.6)	液状ドレッシング	18 (19.6)	固形ブイヨン	8 (13.8)
ウスターソース	83 (17.3)	カレー粉	7 (9.5)	ウスターソース	13 (13.8)	ウスターソース	15 (19.7)	液状ドレッシング	19 (22.1)	ウスターソース	17 (18.5)	ウスターソース	8 (13.8)
だし	65 (13.5)	ウスターソース	6 (8.1)	カレー粉	13 (13.8)	だし	12 (15.8)	ふりかけ	17 (19.8)	固形ブイヨン	16 (17.4)	ふりかけ	8 (13.8)
ふりかけ	64 (13.3)	ふりかけ	6 (8.1)	こしょう	13 (13.8)	ふりかけ	9 (11.8)	こしょう	12 (14.0)	ふりかけ	15 (16.3)	調味料その他	8 (13.8)
カレー粉	51 (10.6)	カレー粉	5 (6.8)	だし	12 (12.8)	こしょう	8 (10.5)	だし	10 (11.6)	ぼん酢	10 (10.9)	だし	7 (12.1)
こしょう	45 (9.4)	だし	4 (5.4)	ふりかけ	9 (9.6)	カレー粉	7 (9.2)	カレー粉	8 (9.3)	カレー粉	9 (9.8)	カレー粉	7 (12.1)
調味料その他	30 (6.3)	こしょう	4 (5.4)	調味料その他	6 (6.4)	にんにく	6 (7.9)	にんにく	6 (7.0)	焼き肉のたれ	7 (7.6)	焼き肉のたれ	6 (10.3)
焼き肉のたれ	29 (6.0)	トマトピューレー・ペースト	4 (5.4)	焼き肉のたれ	5 (5.3)	調味料その他	5 (6.6)	カレー粉	6 (7.0)	調味料その他	6 (6.5)	ぼん酢	4 (6.9)
にんにく	26 (5.4)	にんにく	2 (2.7)	にんにく	5 (5.3)	焼き肉のたれ	5 (6.6)	焼き肉のたれ	5 (5.8)	にんにく	6 (6.5)	こしょう	3 (5.2)
ぼん酢	26 (5.4)	トウバンジャン・ラー油	2 (2.7)	ぼん酢	5 (5.3)	ぼん酢	5 (6.6)	調味料その他	4 (4.7)	こしょう	5 (5.4)	お好み焼きソース	2 (3.4)
カレー粉	20 (4.2)	ミートソース	2 (2.7)	しょうが	5 (5.3)	トマトピューレー・ペースト	4 (5.3)	お好み焼きソース	4 (4.7)	しょうが	5 (5.4)	トウバンジャン・ラー油	2 (3.4)
しょうが	17 (3.5)	調味料その他	1 (1.4)	トウバンジャン・ラー油	4 (4.3)	カレー粉	3 (3.9)	しょうが	3 (3.5)	お好み焼きソース	3 (3.3)	からし	2 (3.4)
お好み焼きソース	15 (3.1)	焼き肉のたれ	1 (1.4)	カレー粉	3 (3.2)	しょうが	3 (3.9)	からし	2 (2.3)	トマトピューレー・ペースト	3 (3.3)	オイスターソース	2 (3.4)
トウバンジャン・ラー油	13 (2.7)	ぼん酢	1 (1.4)	からし	3 (3.2)	お好み焼きソース	3 (3.9)	オイスターソース	2 (2.3)	ハヤシルウ	3 (3.3)	ハヤシルウ	2 (3.4)
トマトピューレー・ペースト	12 (2.5)	しょうが	1 (1.4)	オイスターソース	3 (3.2)	パセリ	3 (3.9)	パセリ	2 (2.3)	トマトソース	3 (3.3)	ホワイトソース	2 (3.4)
からし	11 (2.3)	お好み焼きソース	1 (1.4)	マーボー豆腐の素	3 (3.2)	トウバンジャン・ラー油	2 (2.6)	ホワイトソース	2 (2.3)	カレー粉	2 (2.2)	にんにく	1 (1.7)
オイスターソース	10 (2.1)	からし	1 (1.4)	お好み焼きソース	2 (2.1)	からし	2 (2.6)	ミートソース	2 (2.3)	トウバンジャン・ラー油	2 (2.2)	カレー粉	1 (1.7)

(continued)

(continued)

(continued)																											
全体 (n=480)				1歳 (n=74)				2歳 (n=94)				3歳 (n=76)				4歳 (n=86)				5歳 (n=92)				6歳 (n=58)			
パセリ	9	(1.9)	オイスターソース	1	(1.4)	デミグラスソース	2	(2.1)	オイスターソース	2	(2.6)	ナツメグ・シナモン	2	(2.3)	パセリ	2	(2.2)	パセリ	1	(1.7)							
ハヤシルウ	9	(1.9)	パセリ	1	(1.4)	トマトピューレー・ペースト	1	(1.1)	ミートソース	2	(2.6)	ぼん酢	1	(1.2)	ホワイトソース	2	(2.2)	マーボー豆腐の素	1	(1.7)							
ホワイトソース	7	(1.5)	ハヤシルウ	1	(1.4)	ハヤシルウ	1	(1.1)	デミグラスソース	2	(2.6)	トウバンジャン・ラー油	1	(1.2)	マーボー豆腐の素	2	(2.2)	デミグラスソース	1	(1.7)							
マーボー豆腐の素	7	(1.5)	ナツメグ・シナモン	1	(1.4)	ミートソース	1	(1.1)	トマトソース	2	(2.6)	ハヤシルウ	1	(1.2)	からし	1	(1.1)										
ミートソース	7	(1.5)				テンメンジャン	1	(1.1)	ハヤシルウ	1	(1.3)	マーボー豆腐の素	1	(1.2)													
デミグラスソース	5	(1.0)							ホワイトソース	1	(1.3)	テンメンジャン	1	(1.2)													
トマトソース	5	(1.0)										わさび	1	(1.2)													
ナツメグ・シナモン	3	(0.6)																									
テンメンジャン	2	(0.4)																									
わさび	1	(0.2)																									

表中の値は人数 (%)

表2-1. 年齢別エネルギー産生栄養素バランス

	1歳(n=74)			2歳(n=94)			3歳(n=76)			4歳(n=86)			5歳(n=92)			6歳(n=58)			P 値 [†]
	中央値	25%ile	75%ile	中央値	25%ile	75%ile	中央値	25%ile	75%ile	中央値	25%ile	75%ile	中央値	25%ile	75%ile	中央値	25%ile	75%ile	
たんぱく質エネルギー比率(%)	12.1	10.4	13.5	12.7	10.9	15.1	12.6	10.9	14.7	13.2	11.8	15.0	12.8	11.5	14.4	12.7	10.4	14.6	0.108
脂質エネルギー比率(%)	25.0	20.0	30.1	26.9	22.9	32.3	28.1	22.6	34.0	29.1	26.2	33.3	28.9	24.6	33.5	29.1	24.1	33.8	0.001
炭水化物エネルギー比率(%)	62.9	56.8	68.8	60.4	54.3	65.1	59.3	53.9	64.2	57.6	52.9	62.1	58.3	53.9	63.1	58.2	53.1	62.9	<.001

† : Kruskal Wallis 検定

表2-2. 1歳児における料理区分別栄養素等寄与率

料理区分1	料理区分2	エネルギー寄与率 [†]					料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	たんぱく質寄与率 [†]					料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	脂質寄与率 [†]					料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	炭水化物寄与率 [†]					料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	食塩相当量寄与率 [†]					料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	カルシウム寄与率 [†]					料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]
		n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]			n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]			n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]			n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]			n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]			n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]		
主食		238	11.8	8.8	16.8	1,2,3, 4,5,6,7		238	6.8	4.6	11.4	1,2,3, 4,5		238	1.5	0.6	6.6	1,2,3,4		238	15.8	11.5	22.3	1,2,3, 4,5,6,7		238	4.0	0.0	12.8	1,2,3,4		238	1.6	0.7	3.7	1,2,3,4							
	インスタントラーメンやカップ麺以外のもの	238	11.8	8.8	16.8	-		238	6.8	4.6	11.4	-		238	1.5	0.6	6.6	-		238	15.8	11.5	22.3	-		238	4.0	0.0	12.8	-		238	1.6	0.7	3.7	-							
	インスタントラーメンやカップ麺	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-							
主菜		135	6.3	3.7	9.3	1,8,9		135	13.3	8.1	19.3	2,6,7, 8,9,10		135	11.1	6.9	21.5	1,5,6, 7,8		135	1.5	0.8	2.5	1,8,9, 10,11		135	10.8	4.3	18.1	1,5,6, 7,8		135	4.2	1.6	9.0	1,5,6, 7,8							
	肉料理	21	8.2	5.8	13.0		a	21	15.8	6.6	24.4			21	17.8	10.6	28.2		a	21	1.1	0.5	2.2			21	11.6	6.2	16.2			21	0.7	0.3	1.5		a,b,c,d						
	魚料理	21	6.8	3.4	10.3			21	17.5	9.3	23.1		a	21	10.4	6.5	20.3			21	1.3	0.6	2.7			21	6.7	2.2	13.2			21	3.3	1.5	9.0		a						
	大豆・大豆製品料理	39	4.3	2.4	5.9	<0.001	a,b	39	11.9	5.9	13.8		0.005	a,b	39	8.6	3.8	9.7	<0.001	a,b	39	1.3	0.8	2.2	0.006	a	39	9.4	1.9	19.4	0.017		39	6.6	3.6	10.8	<0.001	b					
	卵料理	9	5.1	3.5	7.1			9	9.7	8.1	14.0			9	10.5	6.9	17.1			9	0.8	0.7	1.7			9	3.3	2.5	11.1			9	5.0	3.7	6.8		c						
	複合料理	45	8.2	4.2	10.0		b	45	15.5	10.9	19.6		b	45	14.6	7.8	23.5		b	45	2.3	1.3	3.6		a	45	14.2	9.2	19.7			45	6.0	2.7	12.3		d						
副菜		213	3.4	1.4	6.7	2,8, 10,11		213	3.5	1.4	8.7	3,6,11, 12,13		213	3.5	0.4	12.0	5,9, 10,11		213	2.2	1.1	4.5	3,12, 13,14		213	9.8	3.8	17.2	2,9,10, 11,12		213	4.1	2.0	8.6	2,9,10, 11,12,13							
	野菜料理	110	2.1	0.9	4.1		c,d	110	2.1	0.8	4.4		c	110	1.3	0.2	4.6		c	110	1.4	0.8	3.3		b,c	110	7.7	1.8	15.3		a,b	110	3.8	1.9	8.0		e,f						
	芋料理	17	5.0	4.2	6.5		c,e	17	2.2	1.4	3.8		d	17	2.1	0.1	10.3		d	17	5.2	2.8	9.8		b,d	17	2.0	0.0	8.1		c,d	17	1.6	0.5	3.4		e,g						
	きのこ料理	5	3.4	2.8	11.0	<0.001		5	5.2	4.5	11.1	<0.001		5	2.7	2.3	3.6	<0.001		5	2.7	2.3	13.5	<0.001		5	17.5	15.2	42.4	<0.001	a,c	5	5.4	2.6	6.4	<0.001							
	海藻料理	3	0.4	0.3	-		e,f	3	0.6	0.2	-			3	0.4	0.1	-		e	3	0.3	0.2	-		d	3	7.5	3.0	-			3	1.7	0.7	-								
	複合料理	78	6.0	3.3	12.1		d,f	78	8.7	4.3	17.1		c,d	78	12.0	5.0	22.4		c,d,e	78	3.0	1.5	5.6		c	78	11.3	7.1	25.2		b,d	78	6.6	3.0	12.1		f,g						
牛乳・乳製品		115	6.3	4.2	10.6	3,10,12		115	9.7	5.9	12.4	11,14, 15,16		115	11.1	5.7	18.9	2,9,12, 13,14		115	4.2	2.3	7.3	3,8,15		115	2.7	2.0	5.0	5,9, 13,14		115	22.1	16.2	30.4	3,5,9, 13,14,15							
果物		86	4.3	2.1	7.9	4,12,13		86	1.1	0.4	2.3	3,7,12, 14,17		86	0.1	0.0	0.3	3,6,10, 12,15,16		86	6.9	3.4	11.7	5,9, 12,16		86	0.0	0.0	0.0	3,6,10, 13,15,16		86	1.4	0.8	3.4	6,10,13							
菓子(菓子パン含む)		87	5.4	2.6	9.2	5,14		87	2.1	0.8	5.9	4,8, 15,18		87	3.6	0.3	11.2	7,13, 15,17		87	6.1	3.5	9.0	5,10, 13,17		87	2.3	0.3	4.5	7,11, 15,17		87	1.0	0.4	5.0	7,11,14							
飲料	アイス	2	8.1	1.5	-			2	5.6	2.5	-			2	23.1	2.0	-			2	4.4	1.1	-			2	2.8	0.6	-			2	12.7	3.8	-								
	和生菓子・和半生菓子	3	13.4	11.2	-			3	9.3	7.2	-		e	3	4.3	4.3	-			3	17.4	16.3	-			3	8.1	3.8	-			3	4.9	4.9	-								
	和干菓子類	28	3.2	2.0	6.0			28	0.7	0.5	2.1		f	28	0.5	0.2	1.5		f,g	28	5.2	3.1	7.6			28	1.3	0.2	3.8			28	0.3	0.1	0.6		h,i,j						
	ケーキ・ペストリー類	7	7.4	6.7	13.5			7	6.1	4.4	8.6		f,g	7	10.4	4.5	11.8		h	7	9.0	6.4	17.4			7	3.1	2.3	7.5			7	5.2	3.8	29.8		h						
	ビスケット類	19	6.2	3.1	10.4			19	1.9	1.3	4.5			19	7.9	5.3	17.6		f,i	19	4.6	3.2	9.2			19	3.3	1.6	4.1			19	0.7	0.4	1.9								
	菓子パン類	5	12.9	5.0	17.1	0.003		5	7.8	1.4	15.0	<0.001		5	8.8	1.1	21.6	<0.001		5	15.8	8.0	16.8	0.037		5	5.4	0.4	16.5	<0.001		5	9.1	4.1	20.4	<0.001	i						
	スナック類	5	9.2	6.4	9.6			5	4.4	2.4	5.3			5	15.9	13.4	19.4		g,j	5	7.7	3.8	9.4			5	8.8	3.4	14.5		e,f	5	1.1	0.7	3.1								
	飴・ラムネ・マシュマロ	5	1.9	1.4	5.2			5	0.0	0.0	1.0		e,g	5	0.1	0.0	0.3		h,I,j	5	3.7	2.1	7.9			5	0.1	0.0	0.7		e	5	1.4	0.4	3.5								
	ゼリー類	10	4.8	2.5	9.6			10	3.2	1.6	7.6			10	0.8	0.2	6.9			10	5.9	3.6	7.6			10	0.1	0.0	1.6		f	10	3.4	1.7	12.2		j						
	チョコレート類	2	6.3	6.3	6.3			2	3.4	3.4	3.4			2	13.3	13.3	13.3			2	4.8	4.8	4.8			2	1.1	1.1	1.1			2	15.2	15.2	15.2								
	その他	1	6.4	6.4	6.4			1	19.3	19.3	19.3			1	14.0	14.0	14.0			1	1.1	1.1	1.1			1	9.0	9.0	9.0			1	41.3	41.3	41.3								
飲料		151	0.1	0.1	0.2	6,9,11, 13,14		151	0.0	0.0	0.0	5,9,13, 17,18		151	0.0	0.0	0.0	4,8,11, 14,16		151	0.3	0.2	0.5	6,11,14, 15,16,17		151	0.0	0.0	0.0	4,8,12, 14,17,18		151	0.8	0.4	1.8	4,8, 12,15							
	お茶など甘くない飲料	123	0.1	0.1	0.2		<0.001	123	0.0	0.0	0.0		<0.001	123	0.0	0.0	0.0		<0.001	123	0.2	0.1	0.4		<0.001	123	0.0	0.0	0.0		<0.001	123	0.6	0.4	1.1		<0.001						
	果汁など甘味飲料	28	4.8	2.0	7.6			28	1.4	0.3	2.2			28	0.0	0.0	0.0			28	7.6	2.7	10.2			28	0.0	0.0	0.0			28	3.7	1.3	10.6								
その他		5	2.4	1.2	2.5	7		5	1.5	1.1	2.9	10		5	2.6	0.9	4.6	17		5	1.8	0.9	2.8	7		5	10.6	5.3	12.2	16,18		5	2.3	1.2	7.6								

†：栄養素等毎に料理区分1別寄与率の比較を行い、全ての栄養素等でP<0.001(Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同数字間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

‡：栄養素等毎に料理区分2別寄与率の比較を行った(Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同符号間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

n：料理の出現数

表2-3. 2歳児における料理区分別栄養素等寄与率

料理区分1	料理区分2	エネルギー寄与率 [†]				料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]	たんぱく質寄与率 [†]					料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]	脂質寄与率 [†]					料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]	炭水化物寄与率 [†]					料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]	食塩相当量寄与率 [†]				料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]	カルシウム寄与率 [†]					料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]	
		n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile	n			中央値	25%ile	75%ile	n	中央値		25%ile	75%ile	n	中央値	25%ile	75%ile	n	中央値	25%ile	75%ile	n	中央値	25%ile	75%ile								
主食		289	11.9	8.6	17.1	1,2,3,4,5,6,7		289	6.3	4.0	10.7	1,2,3,4,5,6			289	1.1	0.5	8.1	1,2,3,4			289	17.7	12.4	22.3	1,2,3,4,5,6,7			289	0.0	0.0	13.4	1,2,3,4,5			289	1.6	0.6	4.2	1,2,3,4		
	インスタントラーメンやカップ麺以外のもの	286	11.9	8.6	17.1		-	286	6.3	4.0	10.6		-	286	1.0	0.5	7.8		-		286	17.7	12.4	22.4		-	286	0.0	0.0	13.2		-	286	1.6	0.6	4.0		-				
	インスタントラーメンやカップ麺	3	13.1	9.2	.			3	9.6	8.2	.			3	14.7	8.7	.				3	13.1	9.5	.			3	37.6	35.2	.			3	45.6	23.9	.						
主菜		211	5.4	3.3	9.3	1,8,9,10,11		211	12.1	6.4	19.3	2,6,7,8,9,10			211	10.8	5.2	18.6	1,5,6,7,8,9			211	1.5	0.8	2.7	1,8,9,10,11			211	9.3	5.5	17.4	1,6,7,8,9,10			211	3.6	1.4	9.2	1,5,6,7,8		
	肉料理	44	6.5	4.1	11.3		a	44	12.2	5.0	17.0			44	14.8	9.3	25.4				44	1.2	0.4	2.9		a,b	44	10.2	6.0	18.5			44	0.6	0.3	2.2		a,b,c,d				
	魚料理	33	5.4	2.0	8.9			33	15.5	6.3	24.3		a	33	7.0	1.2	16.6				33	1.4	0.7	3.0		a,c	33	8.5	5.6	16.3			33	3.5	1.1	6.5		a,e				
	大豆・大豆製品料理	49	3.4	1.9	5.4		<0.001	a,b	49	7.3	4.5	12.0		<0.001	a,b	49	6.0	2.8	8.5		<0.001	49	1.3	0.6	1.9		<0.001	b,d	49	7.4	4.5	18.7		0.224	49	7.0	3.7	11.3		<0.001	b	
	卵料理	20	5.0	3.4	8.6			20	8.2	6.6	20.5			20	10.1	6.2	18.3				20	1.4	0.8	2.3			20	7.0	4.2	18.9			20	4.3	2.5	11.7		c				
	複合料理	65	7.6	4.7	13.0		b	65	16.9	9.7	23.1		b	65	14.3	9.5	25.4				65	2.2	1.3	3.7		c,d	65	9.9	6.5	20.8			65	4.0	1.9	10.7		d,e				
副菜		272	2.5	1.2	5.8	2,8,12,13,14		272	2.7	1.2	6.2	2,7,12,13,14			272	2.8	0.4	8.9	5,10,11,12			272	1.8	0.8	3.8	2,12,13,14,15			272	7.1	2.6	13.6	2,6,11,12,13,14			272	3.3	1.6	7.5	3,9,10,11,12		
	野菜料理	133	1.6	0.7	2.6		c,d	133	1.4	0.7	3.2		c	133	0.9	0.1	3.0				133	1.2	0.6	2.3		e	133	5.9	1.9	11.5			a	133	3.1	1.2	6.2		f			
	芋料理	26	4.1	3.1	6.3		c,e	26	2.5	1.5	6.0		d	26	3.6	0.4	11.1				26	4.3	3.4	6.2		f	26	7.9	0.0	18.8				26	2.4	0.9	4.6		g			
	きのこ料理	6	2.0	1.7	3.0		<0.001		6	3.4	2.9	5.7		<0.001		6	2.2	2.0	3.9		<0.001	6	1.3	0.9	1.9		<0.001	6	14.0	11.8	21.5		0.001	6	4.7	2.1	5.5		0.004			
	海藻料理	10	1.3	0.8	3.1		e,f	10	2.1	0.9	4.4		e	10	1.5	0.2	3.9				10	0.6	0.2	1.8		g	10	9.8	1.4	27.6				10	4.7	2.3	14.1					
	複合料理	97	5.9	2.4	9.9		d,f	97	5.8	3.0	12.3		c,d,e	97	8.7	3.4	18.8				97	3.2	1.2	5.1		e,f,g	97	8.0	4.9	18.4		a	97	4.6	2.2	10.8		f,g				
牛乳・乳製品		131	5.5	3.9	7.7	3,12,15,16,17		131	8.6	6.2	12.3	12,15,16,17,18			131	8.0	3.6	12.5	2,10,13,14,15			131	3.5	2.3	5.7	3,8,12,16,17,18			131	2.8	1.8	5.3	7,11,15,16,17			131	24.2	16.5	35.4	3,5,9,13,14,15,16		
果物		104	3.0	1.9	5.2	4,9,15,18,19		104	0.5	0.2	1.2	3,8,13,15,19			104	0.0	0.0	0.2	3,6,11,13,16,17			104	5.1	3.3	8.3	4,9,13,19,20			104	0.0	0.0	0.0	3,8,12,15,18,19			104	1.2	0.5	2.7	6,10,13		
菓子(菓子パン含む)		156	4.8	3.0	10.4	5,13,18,20,21		156	2.1	1.0	4.9	4,9,16,19,20			156	4.3	0.3	13.1	7,18			156	5.6	3.7	10.1	5,10,14,16,21,22			156	1.5	0.5	3.7	9,13,18,20,21			156	1.7	0.4	6.3	7,11,14		
	アイス	9	10.4	5.4	15.0		g	9	4.3	2.0	8.2		f	9	10.0	2.2	22.3				9	10.5	6.4	16.9			9	1.3	0.0	3.8				9	12.4	6.7	21.9		h,i			
	和生菓子・和半生菓子	8	6.2	4.2	15.3		g	8	2.1	1.2	10.6		g	8	3.7	1.9	14.5				8	7.6	5.8	17.5			8	6.6	2.2	12.0		b,c,d	8	4.2	2.0	19.7		h,j,k				
	和干菓子類	31	3.0	2.1	4.0		h,i	31	1.4	0.7	2.0		h	31	0.3	0.2	3.6				31	4.0	3.3	5.4		g	31	2.1	1.1	4.1		e	31	0.2	0.1	0.3		j,l,m,n,o,p				
	ケーキ・ペストリー類	17	14.8	7.4	21.4		h,j,k,l	17	8.2	4.4	17.2		h,i,j,k	17	17.0	9.3	30.2				17	15.9	5.9	21.1		g,h,i,j	17	3.8	1.9	9.6		f,g,h	17	4.8	2.2	9.5		l,q				
	ビスケット類	23	4.4	3.3	6.8		j	23	1.5	1.2	3.9		i,l	23	5.6	2.9	10.4				23	5.4	3.1	6.9		h	23	1.4	1.0	3.1		i	23	1.6	0.4	5.5		m				
	菓子パン類	9	7.5	5.2	21.2		<0.001	l,m	9	4.3	2.9	10.4		<0.001	m	9	12.5	3.7	20.5		<0.001	9	10.9	5.3	19.2		<0.001	9	2.2	1.4	4.4		<0.001	j	9	3.7	2.7	10.1		<0.001	n,r	
	スナック類	18	5.0	3.0	14.1			18	2.8	1.5	5.0		n	18	7.7	4.3	23.2				18	4.0	2.9	9.8		i	18	2.8	1.4	4.8		k,l	18	1.5	0.5	2.9						
	飴・ラムネ・マシュマロ	13	2.1	1.3	5.3		k,m	13	0.0	0.0	0.0	ممازق	13	0.0	0.0	0.1				13	4.6	2.3	9.1			13	0.0	0.0	0.1		b,e,f,l,j,k	13	0.7	0.0	1.0		i,k,q,rs					
	ゼリー類	12	4.3	2.2	9.1		l	12	2.6	0.3	7.0		o	12	0.2	0.1	0.4				12	6.6	4.6	9.2			12	0.0	0.0	2.3		c,g,l	12	2.0	0.9	6.9		o				
	チョコレート類	15	5.3	2.9	9.2			15	1.8	1.0	3.8		k,p	15	9.4	5.0	18.6				15	4.7	1.8	6.8		j	15	0.7	0.2	1.2		d,h	15	9.0	2.0	11.0		p,s				
	その他	1	4.0	4.0	4.0			1	0.0	0.0	0.0			1	0.0	0.0	0.0				1	7.7	7.7	7.7			1	0.0	0.0	0.0			1	0.0	0.0	0.0						
飲料		193	0.1	0.1	1.8	6,10,14,16,19,20		193	0.0	0.0	0.3	5,10,14,17,20			193	0.0	0.0	0.0	4,8,12,14,18,19			193	0.3	0.2	2.4	6,11,15,17,19,21			193	0.0	0.0	0.0	4,10,14,16,20,22			193	0.9	0.5	2.5	4,8,12,15		
	お茶など甘くない飲料	140	0.1	0.1	0.2		<0.001	140	0.0	0.0	0.0		<0.001	140	0.0	0.0	0.0		<0.001		140	0.2	0.1	0.3		<0.001	140	0.0	0.0	0.0		<0.001	140	0.7	0.4	1.2		<0.001				
	果汁など甘味飲料	53	4.0	2.8	6.8			53	1.1	0.4	2.0			53	0.2	0.0	0.8				53	5.9	4.2	8.7			53	0.0	0.0	0.0			53	2.9	2.0	6.7						
その他		17	1.4	0.7	1.9	7,11,17,21		17	1.5	0.7	3.0	6,11,18			17	1.2	0.2	2.9	9,15,17,19			17	0.8	0.4	1.3	7,18,20,22			17	9.3	5.9	21.7	5,17,19,22			17	2.1	0.7	4.6	16		

†：栄養素等毎に料理区分1別寄与率の比較を行い、全ての栄養素等でP<0.001(Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同数字間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

‡：栄養素等毎に料理区分2別寄与率の比較を行った(Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同符号間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

n：料理の出現数

表2-4. 3歳児における料理区分別栄養素等寄与率

料理区分1	料理区分2	エネルギー寄与率 [†]				料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]	たんぱく質寄与率 [†]				料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]	脂質寄与率 [†]				料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]	炭水化物寄与率 [†]				料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]	食塩相当量寄与率 [†]				料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]	カルシウム寄与率 [†]				料理区分1 <i>P</i> 値 [‡]	料理区分2 <i>P</i> 値 [‡]
		n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile		
主食		228	11.7	9.2	15.3	1,2,3,4,5,6,7		228	6.2	4.2	9.1	1,2,3,4,5,6		228	1.0	0.5	8.1	1,2,3,4		228	17.0	12.1	21.9	1,2,3,4,5,6,7		228	1.2	0.0	11.6	1,2,3,4		228	1.4	0.7	3.9	1,2,3	
	インスタントラーメンやカップ麺以外のもの	226	11.7	9.2	15.3			226	6.2	4.3	9.0			226	0.9	0.5	7.8			226	17.0	12.2	21.9			226	1.0	0.0	11.6			226	1.3	0.7	3.8		
	インスタントラーメンやカップ麺	2	12.6	2.2	.			2	9.5	1.6	.			2	15.6	3.1	.			2	12.2	1.9	.			2	31.7	6.4	.			2	10.8	7.9	.		
主菜		191	5.6	3.0	9.2	1,8,9,10,11		191	11.0	6.5	19.2	2,6,7,8,9,10		191	9.2	4.0	18.4	1,5,6,7,8		191	1.5	0.8	2.8	1,8,9,10		191	9.5	4.5	14.6	1,5,6,7,8		191	3.4	1.5	7.3	1,4,5,6	
	肉料理	31	7.4	4.0	9.8		a	31	9.2	4.6	17.5			31	13.6	8.5	19.0		a,b	31	0.8	0.4	3.3		a	31	8.4	5.6	14.2			31	0.5	0.2	2.3		a,b,c,d
	魚料理	41	4.0	2.5	8.5		b	41	12.7	6.5	25.0		a	41	3.8	1.8	11.2		a,c,d	41	1.4	0.8	2.7			41	6.6	4.2	12.7			41	3.1	1.2	8.3		a,e
	大豆・大豆製品料理	39	2.8	1.7	4.6	<0.001	a,c,d	39	6.5	3.6	9.3	<0.001	a,b,c	39	3.8	2.8	6.8	<0.001	b,e,f	39	1.3	0.7	2.2	<0.001	b	39	10.2	4.5	17.3	0.364		39	6.3	3.5	9.1	<0.001	b,e,f
	卵料理	20	6.0	3.9	8.3		c	20	11.3	7.9	15.2		b	20	12.1	7.6	20.2		c,e	20	1.4	0.9	2.3			20	10.0	5.4	20.0			20	5.0	3.4	11.5		c
	複合料理	60	8.2	5.4	11.7		b,d	60	14.9	9.4	24.7		c	60	15.4	8.4	23.9		d,f	60	2.4	1.4	4.1		a,b	60	10.8	4.9	16.2			60	2.8	1.6	6.9		d,f
副菜		243	2.7	1.3	6.1	2,8,12,13,14		243	2.9	1.2	6.3	2,7,12,13,14		243	2.8	0.4	9.4	5,9,10,11		243	1.8	0.9	3.4	2,11,12,13,14		243	8.3	2.7	16.2	2,9,10,11,12		243	4.2	1.6	7.6	2,7,8,9,10	
	野菜料理	115	1.6	0.7	2.9		e,f	115	1.5	0.7	3.7		d	115	1.0	0.1	4.1		g	115	1.1	0.6	1.9		c,d	115	5.6	1.2	14.7		a,b	115	3.4	1.5	6.2		g
	芋料理	23	4.0	2.2	7.6		e	23	2.4	0.7	4.5		e	23	1.4	0.3	3.9		h	23	4.9	1.6	9.8		c,e,f	23	3.7	0.0	12.6		c,d	23	4.7	0.4	7.2		
	きのこ料理	6	1.7	1.4	3.8	<0.001		6	3.3	2.1	8.4	<0.001		6	4.0	0.9	7.6	<0.001		6	1.0	0.5	1.7	<0.001	e	6	15.5	11.9	27.6	<0.001	a,c	6	2.5	0.4	8.3	0.013	
	海藻料理	6	1.4	0.5	2.5		g	6	3.4	0.9	6.2			6	0.5	0.1	2.7		i	6	1.0	0.3	1.8		f	6	16.2	7.4	29.1			6	4.3	1.9	11.1		
	複合料理	93	5.9	3.0	9.4		f,g	93	6.1	2.9	13.8		d,e	93	9.3	2.9	17.1		g,h,i	93	3.0	1.6	5.6		d	93	10.3	5.5	17.5		b,d	93	5.4	2.8	9.1		g
牛乳・乳製品		99	5.4	4.2	8.0	3,12,15,16,17		99	8.2	6.0	11.2	12,15,16,17,18		99	7.3	4.6	12.7	2,9,12,13		99	4.2	2.5	5.5	3,8,11,15,16,17		99	2.7	1.7	4.0	5,9,13,14		99	25.7	18.0	36.3	3,4,7,11,12,13,14	
果物		83	3.0	1.8	4.4	4,9,15,18,19		83	0.6	0.3	1.1	3,8,13,15,19		83	0.0	0.0	0.1	3,6,10,12,14,15		83	5.0	2.7	7.2	4,9,12,18,19		83	0.0	0.0	0.0	3,6,10,13,15,16		83	1.1	0.4	3.6	5,8,11	
菓子(菓子パン含む)		123	6.9	3.4	10.6	5,13,18,20,21		123	2.8	1.1	5.8	4,9,16,19,20		123	5.0	0.4	12.8	7,14,16		123	7.7	4.3	12.0	5,10,13,15,20,21		123	2.3	0.5	4.9	7,11,15,17		123	2.1	0.5	6.4	9,12	
	アイス	10	10.2	7.3	17.1		h	10	3.7	2.2	10.3		f	10	15.5	9.4	26.8		j,k,l	10	10.2	5.7	15.7			10	3.3	1.0	5.3		e	10	14.3	5.6	40.7		h,i
	和生菓子・和半生菓子	10	8.7	5.5	10.9		i	10	4.1	1.4	6.3		g	10	1.8	0.5	9.9			10	12.0	8.4	14.4			10	1.3	0.7	6.0			10	3.5	2.5	6.7		j,k
	和干菓子類	20	3.6	2.6	6.2		j	20	1.7	1.0	2.9		h,i	20	0.5	0.2	2.7		j,m,n,o,p	20	4.8	3.0	8.3		h	20	2.6	1.4	5.0		f,g	20	0.3	0.1	0.5		h,i,l,m,n,o
	ケーキ・ペストリー類	11	9.1	6.8	20.4		k	11	6.0	4.7	14.4		h,j,k	11	10.3	5.5	17.4		m,q,r	11	10.6	5.7	20.4			11	4.2	2.1	8.3		h,i	11	5.2	3.1	10.4		l,p
	ビスケット類	21	5.8	4.2	9.6			21	2.8	2.0	4.4		l	21	9.0	4.6	13.9		n,s,t	21	7.2	3.9	11.6			21	2.4	1.4	3.7		j,k	21	3.6	0.9	6.9		m,q
	菓子パン類	12	13.6	8.9	21.9	<0.001	j,l,m	12	7.6	5.3	21.9	<0.001	i,m,n	12	12.4	5.5	16.8	<0.001	o,u,v	12	13.8	9.0	25.7	<0.001	h,i,j	12	5.9	3.6	25.7	<0.001	l,m	12	3.0	2.3	7.9	<0.001	n,r
	スナック類	9	9.4	4.5	13.4			9	3.3	1.7	13.4			9	13.2	8.4	3.8		p,w,x	9	8.7	4.6	11.9		i	9	4.3	4.0	11.9		n,o	9	1.6	1.3	7.6		
	飴・ラムネ・マシュマロ	11	2.2	0.7	4.1		h,i,k,l	11	0.0	0.0	4.1		f,g,j,l,m	11	0.0	0.0	0.0		k,q,s,u,w,y	11	4.1	1.5	6.7		j	11	0.0	0.0	6.7		e,f,h,j,l,n	11	0.1	0.0	0.0		i,k,p,q,r,s
	ゼリー類	14	3.8	1.3	7.2		m	14	0.7	0.0	4.0		k,n	14	0.3	0.0	4.0		l,r,t,u,x	14	6.2	2.3	10.1			14	0.0	0.0	10.1		g,i,j,m	14	1.7	0.8	0.4		o,s
	チョコレート類	4	9.5	6.3	11.7			4	3.4	2.0	5.3			4	11.7	10.4	5.3		y	4	8.3	5.2	12.3			4	1.0	0.7	12.3			4	11.0	6.5	1.4		
	その他	1	2.5	2.5	2.5			1	0.2	0.2	0.2			1	1.6	1.6	1.6			1	4.1	4.1	0.2			1	3.0	3.0	0.2			1	0.1	0.1	4.1		
飲料		175	0.2	0.1	2.9	6,10,14,16,19,20		175	0.0	0.0	0.6	5,10,14,17,20		175	0.0	0.0	0.0	4,8,11,13,16,17		175	0.3	0.2	4.4	6,14,16,18		175	0.0	0.0	0.0	4,8,12,14,17		175	1.1	0.6	2.1	6,10,13	
	お茶など甘くない飲料	120	0.1	0.1	0.2		<0.001	120	0.0	0.0	0.0		<0.001	120	0.0	0.0	0.0		<0.001	120	0.2	0.2	0.3		<0.001	120	0.0	0.0	0.0		<0.001	120	0.8	0.5	1.3		<0.001
	果汁など甘味飲料	55	3.7	2.9	5.3			55	1.0	0.6	1.9		<0.001	55	0.0	0.0	0.1			55	6.6	4.4	8.5		<0.001	55	0.0	0.0	0.0		<0.001	55	3.1	1.4	7.0		
その他		11	0.8	0.3	3.0	7,11,17,21		11	1.3	0.2	2.3	6,11,18		11	1.1	0.6	7.3	15,17		11	0.4	0.1	1.1	7,17,19,21		11	3.1	1.8	6.2	16,18		11	1.6	0.4	5.3	14.0	

†：栄養素等毎に料理区分1別寄与率の比較を行い、全ての栄養素等でP<0.001(Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同数字間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

‡：栄養素等毎に料理区分2別寄与率の比較を行った(Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同符号間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

n：料理の出現数

表2-5. 4歳児における料理区分別栄養素等寄与率

料理区分1	料理区分2	エネルギー寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	たんぱく質寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	脂質寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	炭水化物寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	食塩相当量寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	カルシウム寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]
		n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile		
主食		277	12.0	8.4	15.4	1,2,3,4,5,6,7		277	5.8	4.0	10.7	1,2,3,4,5,6		277	1.1	0.5	8.2	1,2,3,4		277	17.7	12.5	21.8	1,2,3,4,5,6,7		277	3.2	0.0	12.9	1,2,3,4		277	1.6	0.7	4.3	1,2,3,4	
	インスタントラーメンやカップ麺以外のもの	276	12.0	8.4	15.3		-	276	5.8	4.0	10.7		-	276	1.1	0.5	8.0		-	276	17.7	12.5	21.9		-	276	3.1	0.0	12.7		-	276	1.6	0.7	4.2		-
	インスタントラーメンやカップ麺	1	17.0	17.0	17.0			1	10.4	10.4	10.4			1	22.3	22.3	22.3			1	16.2	16.2	16.2			1	30.6	30.6	30.6			1	76.2	76.2	76.2		
主菜		228	5.7	3.4	9.1	1,8,9,10,11		228	12.2	5.8	18.8	2,6,7,8,9,10		228	9.7	5.0	17.6	1,5,6,7,8,9		228	1.5	0.8	2.8	1,8,9,10,11		228	8.9	5.0	15.7	1,5,6,7,8,9		228	2.9	1.2	6.8	1,5,6,7	
	肉料理	47	6.7	3.6	9.9		a	47	8.3	4.6	16.4		a	47	14.5	7.7	22.5			47	0.7	0.4	2.0		a,b	47	8.0	5.6	12.5			47	0.7	0.3	2.6		a,b,c,d
	魚料理	49	6.0	1.6	9.5		b	49	13.8	4.7	23.1			49	7.7	1.4	16.0			49	1.6	0.9	2.9		a,c	49	7.2	4.2	16.4			49	2.1	0.8	5.5		a,e
	大豆・大豆製品料理	33	3.6	2.3	5.0		<0.001 c	33	8.1	5.8	13.2		<0.001 b	33	5.1	3.1	8.0		<0.001	33	1.3	0.8	1.7		<0.001 d	33	10.8	4.5	20.2		0.060	33	8.6	5.6	15.0		<0.001 c
	卵料理	32	4.6	2.4	7.1		d	32	7.6	5.3	14.0			32	9.3	4.3	12.8			32	1.1	0.6	1.8		e	32	8.2	4.3	13.6			32	4.7	2.4	6.7		d,f
	複合料理	67	8.8	4.9	12.2		a,b,c,d	67	15.2	8.9	22.9		a,b	67	15.8	8.3	24.3			67	2.7	1.6	4.4		b,c,d,e	67	10.9	7.6	18.6			67	2.3	1.4	5.9		d,f
副菜		292	2.5	1.2	5.4	2,8,12,13,14		292	2.5	1.1	5.4	2,7,12,13,14		292	2.8	0.5	7.6	5,10,11,12		292	1.7	0.7	3.3	1,12,13,14,15		292	7.2	3.2	13.6	2,5,10,11,12,13		292	3.3	1.5	7.2	2,8,9,10,11	
	野菜料理	141	1.6	0.7	2.7		e,f	141	1.5	0.7	3.6		d	141	1.8	0.1	3.7			141	1.0	0.5	2.0		f,g	141	6.9	2.4	14.9			141	2.9	1.3	6.1		g
	芋料理	35	3.7	2.7	6.5		e,g	35	1.9	1.2	3.8		e	35	2.1	0.5	4.7			35	3.7	2.5	9.6		f,h,i	35	4.3	0.0	14.2			35	2.8	0.9	6.0		
	きのこ料理	4	2.0	1.3	0.0		<0.001	4	2.6	1.2	0.0		<0.001	4	2.9	1.1	0.0		<0.001	4	1.4	0.7	0.0		<0.001	4	9.7	7.8	0.0		0.037	4	2.1	0.5	0.0		0.012
	海藻料理	7	0.4	0.3	0.7		g,h	7	1.0	0.4	1.9		f	7	0.1	0.1	0.4			7	0.3	0.1	0.5		h,j	7	2.0	1.2	6.9			7	1.6	1.5	4.2		
	複合料理	105	4.2	2.6	7.7		f,h	105	5.1	2.7	10.4		d,e,f	105	7.7	3.1	12.2			105	2.4	1.2	4.6		g,i,j	105	8.4	4.8	12.4			105	4.5	2.1	8.4		g
牛乳・乳製品		120	5.0	3.8	7.5	3,12,15,16		120	7.9	6.2	10.6	12,15,16,17,18		120	8.0	2.3	12.3	2,10,13,14		120	3.9	2.5	5.2	3,8,12,16,17		120	2.7	1.7	3.7	6,10,14,15		120	23.6	15.8	34.4	3,5,8,12,13,14,15	
果物		83	2.5	1.5	3.6	4,9,15,17,18		83	0.5	0.2	0.9	3,8,13,15,19		83	0.0	0.0	0.1	3,6,11,13,15,16		83	4.0	2.7	6.0	4,9,13,18		83	0.0	0.0	0.0	3,7,11,14,16,17		83	1.2	0.5	2.8	6,9,12	
菓子(菓子パン含む)		134	5.4	2.9	10.6	5,13,17,19,20		134	2.0	0.7	4.5	4,9,16,19,20		134	6.1	0.3	13.8	7,15,17		134	6.6	4.1	9.7	5,10,14,16,19,20		134	1.6	0.2	4.2	8,12,16,18		134	1.6	0.4	6.4	10,14	
	アイス	9	8.5	5.5	15.1		i,j	9	5.2	2.4	7.7		g	9	9.9	5.5	24.3			9	8.0	5.6	12.5			9	2.6	0.6	3.7			9	16.6	9.0	20.2		h,i,j
	和生菓子・和半生菓子	2	19.7	18.8	-			2	7.6	0.0	-			2	9.9	4.4	-			2	24.7	22.0	-			2	8.9	6.6	-		a,b	2	34.1	28.2	-		k,l
	和干菓子類	14	3.7	2.9	4.7		k,l	14	1.6	1.1	2.6		h	14	0.9	0.3	3.5			14	5.0	3.9	6.3		k	14	2.2	1.0	3.1		c,d	14	0.2	0.1	0.9		h,m,n,o
	ケーキ・ペストリー類	17	10.1	6.9	13.9		k,m,n	17	4.9	4.0	8.5		i,j	17	11.2	6.7	20.2			17	9.3	7.2	15.2		l,m	17	4.2	1.5	5.7		e,f	17	7.2	3.3	15.4		p,q,r
	ビスケット類	17	5.5	3.2	9.5			17	2.5	0.9	3.7		k	17	5.9	3.2	13.1			17	6.8	2.9	10.4			17	1.5	0.4	3.2		g,h	17	2.3	0.3	3.6		
	菓子パン類	9	14.2	10.3	20.2		<0.001 l,o,p,q	9	7.3	6.1	11.0		<0.001 l,m	9	21.1	10.3	28.7		<0.001	9	14.8	8.7	19.5		<0.001 k,n,o,p	9	7.3	2.9	11.3		<0.001 i,j,k	9	5.5	4.4	10.3		<0.001 s
	スナック類	22	7.7	5.3	12.2		r,s	22	2.3	1.3	4.2		n	22	11.4	8.4	21.5			22	7.4	4.3	9.6			22	4.3	2.3	5.3		l,m,n	22	1.2	0.9	2.1		p
	飴・ラムネ・マシュマロ	18	2.7	1.5	4.0		i,m,o,r	18	0.0	0.0	0.0		g,h,i,k,l,n	18	0.0	0.0	0.0			18	4.7	2.7	6.9		l,n	18	0.0	0.0	0.1		a,c,e,g,i,l	18	0.2	0.0	0.7		i,l,q,s,t
	ゼリー類	15	2.6	1.3	4.3		j,n,p,s	15	0.9	0.2	2.3		j,m	15	0.1	0.0	1.4			15	4.2	2.1	6.8		m,o	15	0.0	0.0	0.3		b,d,f,h,j,m	15	1.0	0.4	2.5		j,r
	チョコレート類	11	3.2	1.4	10.0		q	11	1.4	0.5	4.3			11	5.0	2.5	12.4			11	2.9	1.1	7.5		p	11	0.3	0.1	1.5		k,n	11	2.5	1.5	10.3		t
	その他	-	-	-	-			-	-	-	-			-	-	-	-			-	-	-	-			-	-	-	-		-	-	-	-			
飲料		187	0.1	0.1	0.5	6,10,14,16,18,19		187	0.0	0.0	0.2	5,10,14,17,20		187	0.0	0.0	0.0	4,8,12,14,17,18		187	0.3	0.2	1.0	6,11,15,17,18,19		187	0.0	0.0	0.0	4,9,13,15,18,19		187	0.9	0.5	2.0	4,7,11,14	
	お茶など甘くない飲料	144	0.1	0.1	0.2		<0.001	144	0.0	0.0	0.0		<0.001	144	0.0	0.0	0.0		<0.001	144	0.2	0.2	0.4		<0.001	144	0.0	0.0	0.0		<0.001	144	0.8	0.4	1.5		<0.001
	果汁など甘味飲料	43	4.1	3.4	6.3			43	1.1	0.3	1.7			43	0.1	0.0	0.5			43	6.5	4.3	8.3			43	0.0	0.0	0.0			43	3.4	1.4	10.0		
その他		13	1.4	0.7	3.6	7,11,20		13	1.3	1.1	2.8	6,11,18		13	2.0	1.0	3.3	9,16,18		13	0.7	0.4	4.5	7,20		13	4.5	3.2	15.6	17,19		13	1.7	0.8	7.6	15	

†：栄養素等毎に料理区分1別寄与率の比較を行い、全ての栄養素等でP<0.001(Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同数字間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

‡：栄養素等毎に料理区分2別寄与率の比較を行った(Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同符号間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

n：料理の出現数

表2-6. 5歳児における料理区分別栄養素等寄与率

料理区分1	料理区分2	エネルギー寄与率 [†]				料理区分1	たんぱく質寄与率 [†]				料理区分1	脂質寄与率 [†]				料理区分1	炭水化物寄与率 [†]				料理区分1	食塩相当量寄与率 [†]				料理区分1	カルシウム寄与率 [†]				料理区分1				
		n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]	n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]	n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]	n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]	n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]	n	中央値	25%ile	75%ile	P値 [‡]				
主食		296	12.1	9.3	15.2	1,2,3,4,5,6,7	296	5.9	4.3	9.2	1,2,3,4,5,6,7	296	0.8	0.5	6.6	1,2,3,4	296	17.3	12.2	22.4	1,2,3,4,5,6,7	296	0.0	0.0	10.6	1,2,3,4	296	1.3	0.7	4.4	1,2,3,4,5				
	インスタントラーメンやカップ麺以外のもの	291	12.1	9.2	15.2		291	5.9	4.3	9.2		291	0.8	0.5	5.6		291	17.3	12.3	22.4		291	0.0	0.0	10.3		291	1.3	0.7	4.0					
	インスタントラーメンやカップ麺	5	11.8	8.2	22.2	-	5	7.9	5.3	12.7	-	5	12.7	8.2	24.5	-	5	12.1	8.5	23.6	-	5	29.7	20.8	39.3	-	5	27.5	24.7	33.1	-				
主菜		245	5.5	3.0	9.0	1,8,9,10	245	10.7	6.1	17.9	2,6,7,8,9,10	245	10.3	5.5	17.9	1,5,6,7,8	245	1.5	0.6	2.7	1,8,9,10,11	245	8.4	4.7	13.9	1,5,6,7,8	245	3.0	1.2	6.6	1,6,7,8,9				
	肉料理	51	5.5	4.3	12.3		a	51	10.3	5.0	20.2		51	14.8	9.1	24.9		a	51	0.9	0.3	3.9		a,b	51	8.7	4.7	13.8		a,b,c,d					
	魚料理	45	5.1	1.6	7.5		b	45	11.9	5.7	18.3		45	7.4	0.9	14.6		b	45	1.7	0.5	2.6		a,c	45	7.4	2.8	13.6		a,e					
	大豆・大豆製品料理	36	3.0	2.0	4.9	<0.001	a,c	36	6.7	4.3	11.2	<0.001	36	4.9	2.4	7.7	<0.001	a,b,c	36	1.4	0.6	1.9	<0.001	b,d,e	36	11.6	4.8	17.6	0.186	36	6.5	4.3	8.5	<0.001	b,e,f
	卵料理	35	5.0	2.8	6.7		d	35	8.6	6.3	13.4		35	9.7	5.9	16.9			35	1.2	0.7	1.8		d	35	8.2	3.9	12.0		35	4.7	2.9	6.4	c	
	複合料理	78	7.1	4.9	11.4		b,c,d	78	13.4	8.5	21.3		78	14.9	9.1	20.5		c	78	2.3	1.3	4.0		c,e	78	8.5	5.9	12.9		78	2.8	1.2	7.3	d,f	
副菜		329	2.5	1.1	6.1	2,8,11,12,13	329	2.8	1.1	6.6	2,8,13,14,15,16	329	2.6	0.3	9.3	5,9,10,11	329	1.7	0.7	4.3	2,12,13,14,15	329	7.3	2.6	15.7	2,9,10,11,12	329	3.7	1.8	7.4	2,10,11,12,13				
	野菜料理	163	1.4	0.6	2.5		e,f	163	1.5	0.6	3.1		163	1.3	0.1	2.9		d	163	1.0	0.4	1.9		f	163	5.1	1.1	12.4		a	163	3.1	1.5	5.6	g
	芋料理	31	4.5	3.2	6.2		e,g	31	2.5	1.3	7.2		31	4.8	0.1	9.4		e	31	4.7	3.4	6.9		g	31	6.5	0.1	16.0			31	3.9	0.7	5.6	
	きのこ料理	6	1.7	0.8	0.0	<0.001	h	6	2.6	1.3	0.0	<0.001	6	0.9	0.4	0.0	<0.001		6	1.3	0.8	0.0	<0.001	h	6	12.8	8.7	0.0	<0.001	6	2.5	1.1	0.0	<0.001	
	海藻料理	11	0.7	0.2	2.4		g,i	11	1.1	0.9	4.0		11	0.1	0.1	3.7		f	11	0.4	0.1	1.3		i	11	2.7	0.4	17.5			11	1.2	0.4	5.7	h

†: 栄養素等毎に料理区分1別寄与率の比較を行い、全ての栄養素等で $P<0.001$ (Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同数字間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

‡: 栄養素等毎に料理区分2別寄与率の比較を行った(Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同符号間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

n : 料理の出現数

表2-7. 6歳児における料理区分別栄養素等寄与率

料理区分1	料理区分2	エネルギー寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	たんぱく質寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	脂質寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	炭水化物寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	食塩相当量寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]	カルシウム寄与率 [†]				料理区分1 P値 [‡]	料理区分2 P値 [‡]
		n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile			n	中央値	25%ile	75%ile		
主食		182	12.6	9.5	16.7	1,2,3,4,5,6,7		182	6.5	4.4	13.4	1,2,3,4,5,6		182	1.1	0.5	9.8	1,2,3		182	18.5	12.9	24.4	1,2,3,4,5,6,7		182	3.3	0.0	16.2	1,2,3,4		182	1.9	0.8	5.7	1,2,3	
	インスタントラーメンやカップ麺以外のもの	178	12.4	9.5	16.2		-	178	6.5	4.4	12.2		-	178	1.0	0.5	9.1		-	178	18.5	12.9	24.0		-	178	2.4	0.0	15.6		-	178	1.9	0.8	4.9		-
	インスタントラーメンやカップ麺	4	25.1	8.8	29.6			4	19.0	5.2	23.1			4	20.1	7.8	34.0			4	28.2	10.0	29.7			4	61.5	30.9	65.8			4	20.5	13.8	75.4		
主菜		191	6.2	3.4	10.1	1,8,9,10,11		137	12.4	6.5	19.6	2,6,7,8,9,10		137	11.9	5.8	21.0	1,4,5,6,7,8		137	1.6	0.8	2.9	1,8,9,10,11		137	9.5	4.9	15.8	1,5,6,7,8		137	3.5	1.2	8.1	4,5,6	
	肉料理	27	9.6	4.7	11.0		a	27	9.7	5.7	20.1		a	27	19.5	11.3	28.0		a,b,c	27	1.0	0.3	1.8		a	27	12.1	5.3	17.9			27	0.6	0.5	2.6		a,b,c,d
	魚料理	31	6.0	2.0	10.6			31	11.9	5.6	19.2		b	31	7.7	1.7	21.4		a,e	31	2.1	0.8	3.1			31	7.9	3.1	11.1			31	3.1	1.0	8.3		a,e
	大豆・大豆製品料理	23	3.4	1.5	5.5	<0.001	a,b	23	7.1	4.8	12.5	<0.001	c	23	5.0	2.3	9.5	<0.001	b,f	23	1.6	0.5	2.1	<0.001	b	23	9.5	3.4	13.4	0.025		23	7.5	5.3	12.1	<0.001	b,e
	卵料理	21	4.6	2.7	7.4		c	21	9.1	6.0	14.6		d	21	7.8	5.5	17.3		c	21	1.1	0.6	1.7		c	21	5.6	4.3	12.7			21	5.2	2.3	8.7		c
	複合料理	35	8.6	6.0	13.4		b,c	35	18.9	13.4	28.9		a,b,c,d	35	17.7	9.5	25.9		a,b,c	35	2.9	1.6	4.5		a,b,c	35	10.6	7.9	18.9			35	3.0	1.8	9.9		d
副菜		209	2.2	1.1	5.5	2,8,12,13,14		209	2.5	1.0	4.9	2,7,12,13,14		209	2.2	0.2	7.1	4,9,10,11		209	1.7	0.7	3.7	2,12,13,14,15		209	6.5	2.0	13.7	2,9,10,11		209	3.6	1.7	7.5	1,7,8,9	
	野菜料理	111	1.6	0.6	2.6		d,e	111	1.4	0.7	3.0		e	111	1.2	0.1	3.5		g	111	1.1	0.5	1.9		d,e	111	4.0	0.7	9.8		a,b	111	3.6	1.5	6.5		
	芋料理	23	5.3	1.9	11.5		d,f	23	2.5	1.6	3.5		f	23	0.6	0.2	9.5		h	23	5.3	2.6	9.3		d,f,g	23	4.1	1.9	12.9			23	3.1	1.7	4.9		
	きのこ料理	5	1.3	1.1	0.0	<0.001		5	3.4	2.7	0.0	<0.001		5	1.1	0.8	0.0	<0.001		5	0.8	0.6	0.0	<0.001	f	5	19.1	13.4	0.0	<0.001	a	5	2.9	2.1	0.0	0.061	
	海藻料理	8	0.5	0.2	0.7		f,g	8	1.4	0.6	1.7		g	8	0.1	0.0	0.6		i	8	0.3	0.1	0.6		g,h	8	11.6	0.7	13.1			8	1.6	1.2	3.9		
	複合料理	62	6.3	3.0	9.9		e,g	62	6.5	3.7	16.3		e,f,g	62	11.4	4.0	17.0		g,h,i	62	3.2	1.7	5.4		e,h	62	9.2	5.6	17.8		b	62	4.0	2.1	12.1		
牛乳・乳製品		51	5.1	3.5	6.8	3,12,15,16,17		51	7.2	5.6	10.8	12,15,16,17,18		51	7.4	4.0	12.5	12,13		51	3.4	2.5	5.3	3,8,12,16		51	2.4	1.7	3.7	5,12,13		51	25.6	18.3	39.1	2,4,7,10,11,12,13	
果物		57	2.3	1.4	3.9	4,9,15,18,19		57	0.4	0.2	1.0	3,8,13,15,19		57	0.0	0.0	0.1	2,5,10,12,14		57	3.9	2.2	6.3	4,9,13,17		57	0.0	0.0	0.0	6,9,14,15		57	1.3	0.4	3.0	5,8,10,14	
菓子(菓子パン含む)		85	6.5	3.4	10.8	5,13,18,20,21		85	2.7	1.2	6.3	4,9,16,19,20		85	7.0	2.8	13.7	6,10,14,15		85	6.7	4.0	11.5	5,10,14,18,19		85	1.7	0.6	3.9	7,10,14,16		85	4.9	1.4	13.3	3,11,14,15	
	アイス	12	11.9	5.6	15.8		h	12	6.2	2.1	10.8		h	12	13.8	8.7	27.3		j,k	12	10.3	5.2	13.7		i	12	2.2	1.3	4.4		c	12	26.9	9.9	37.0		f,g,h
	和生菓子・和半生菓子	8	8.1	4.0	10.9			8	3.7	1.1	8.0			8	5.5	3.4	9.3			8	10.2	5.0	17.0		j	8	2.8	0.8	3.3		d	8	4.6	1.9	14.3		
	和干菓子類	4	3.6	2.9	7.3			4	1.8	1.5	3.5			4	2.7	0.4	11.0			4	4.4	3.4	6.5			4	2.0	0.4	3.5			4	0.3	0.2	1.7		f
	ケーキ・ペストリー類	13	9.2	6.4	15.3		i	13	5.6	4.1	9.2		i	13	11.5	5.5	20.6		l	13	10.1	7.6	13.8		k	13	1.7	1.0	4.8		e	13	6.5	2.8	17.9		i
	ビスケット類	11	5.6	2.9	8.0			11	2.7	1.2	3.5			11	6.7	2.2	11.5			11	5.8	2.7	7.7			11	2.1	1.0	4.0		f	11	4.3	1.5	6.9		
	菓子パン類	4	14.9	11.2	20.9	<0.001	j,k	4	11.3	5.3	20.9	<0.001	j	4	15.1	7.2	16.1	<0.001	m	4	13.3	12.7	25.6	<0.001	l	4	5.8	1.7	25.6	<0.001	g	4	11.1	4.5	9.1	<0.001	j
	スナック類	8	8.1	4.4	9.4			8	2.5	1.1	9.4			8	12.0	6.9	4.3		n	8	6.0	3.6	9.3			8	3.8	1.8	9.3		h	8	2.6	0.7	5.3		
	飴・ラムネ・マシュマロ	9	1.5	1.1	2.0		h,i,j	9	0.0	0.0	2.0		h,i,j	9	0.0	0.0	0.0		j,l,m,n,o	9	2.5	1.9	3.5		i,j,k,l	9	0.0	0.0	3.5	c,d,e,f,g,h		9	0.0	0.0	0.0		g
	ゼリー類	8	3.9	1.6	5.2		k	8	2.4	0.3	8.5			8	0.2	0.0	8.5		k	8	4.5	2.9	5.9			8	0.7	0.1	5.9			8	3.0	1.3	2.2		h,i,j,k
	チョコレート類	8	6.3	4.3	10.3			8	2.5	1.7	5.0			8	9.3	5.3	5.0		o	8	5.7	4.4	8.0			8	0.8	0.6	8.0			8	10.8	8.3	1.0		k
	その他	-	-	-	-			-	-	-	-			-	-	-	-			-	-	-	-			-	-	-	-			0	0.0	0.0	-		
飲料		108	0.1	0.1	2.0	6,10,14,16,19,20		108	0.0	0.0	0.9	5,10,14,17,20		108	0.0	0.0	0.0	3,7,11,13,15,16		108	0.3	0.2	1.7	6,11,15,16,17,18		108	0.0	0.0	0.0	4,8,11,13,16,17		108	1.3	0.7	2.9	6,9,12,15	
	お茶など甘くない飲料	80	0.1	0.1	0.2		<0.001	80	0.0	0.0	0.0		<0.001	80	0.0	0.0	0.0		<0.001	80	0.2	0.2	0.3		<0.001	80	0.0	0.0	0.0		<0.001	80	0.9	0.5	1.7		<0.001
	果汁など甘味飲料	28	4.5	3.3	5.7			28	1.3	0.9	4.9			28	0.1	0.0	1.0			28	6.8	4.3	8.5		<0.001	28	0.0	0.0	1.6		<0.001	28	5.7	2.6	8.5		
その他		13	0.6	0.4	4.2	7,11,17,21		13	0.8	0.5	3.1	6,11,18		13	0.7	0.4	3.5	8,16		13	0.4	0.3	4.6	7,19		13	2.4	1.7	13.8	15,17		13	2.5	1.0	5.3	13	

†：栄養素等毎に料理区分1別寄与率の比較を行い、全ての栄養素等でP<0.001(Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同数字間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

‡：栄養素等毎に料理区分2別寄与率の比較を行った(Kruskal-Wallis検定)。栄養素等毎に同符号間に有意差あり(Dunn-Bonferroni法による多重比較)。

n：料理の出現数

表3-1 朝食の料理パターン分類

料理の組合せ	n	%	パターンA	パターンB
主食＋主菜＋副菜＋牛乳・乳製品＋果物	7	1.5%	主食＋主菜＋副菜	主食＋2種以上
主食＋主菜＋副菜＋牛乳・乳製品	28	5.9%		
主食＋主菜＋副菜＋果物	11	2.3%		
主食＋主菜＋副菜	45	9.5%		
主食＋主菜＋牛乳・乳製品＋果物	15	3.2%	主食＋主菜/副菜	主食＋1種
主食＋主菜＋牛乳・乳製品	30	6.3%		
主食＋主菜＋果物	9	1.9%		
主食＋主菜	48	10.1%		主食＋2種以上
主食＋副菜＋牛乳・乳製品＋果物	6	1.3%		
主食＋副菜＋牛乳・乳製品	11	2.3%		
主食＋副菜＋果物	12	2.5%		
主食＋副菜	19	4.0%	主食	主食＋1種
主食＋牛乳・乳製品＋果物	34	7.1%		主食＋2種以上
主食＋牛乳・乳製品	53	11.1%		主食＋1種
主食＋果物	24	5.0%		主食のみ
主食	67	14.1%		
主菜＋副菜＋牛乳・乳製品＋果物	1	0.2%	主食なし	主食なし
主菜＋牛乳・乳製品	2	0.4%		
主菜＋副菜＋果物	1	0.2%		
主菜＋副菜	1	0.2%		
主菜＋牛乳・乳製品＋果物	1	0.2%		
主菜＋果物	2	0.4%		
主菜	6	1.3%		
副菜＋牛乳・乳製品	2	0.4%		
副菜＋果物	1	0.2%		
副菜	1	0.2%		
牛乳・乳製品＋果物	8	1.7%		
牛乳・乳製品	18	3.8%		
果物	5	1.1%		
菓子、飲料、その他のみ	8	1.7%		

a 料理パターンA: 表1に示した料理区分のうち、対象者ごとに朝食の主食、主菜、副菜の中の組み合わせを示した。主食、主菜、副菜以外の料理区分についてはカウントに含めていない。そのため、主食、主菜、副菜以外の料理区分の料理のみを食べた・飲んだ場合は「主食なし」に含めた。

b 料理パターンB: 表1に示した料理区分のうち、対象者ごとに朝食の主食に加えて、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物のうち何種類の料理を食べたかで組み合わせを示した(同一料理区分で複数料理が出現した場合も、「1種類」でカウント)。菓子、飲料、その他についてはカウントに含めていない。

表3-2 属性別 朝食の料理パタン

		合計 (n=476)	朝食の料理パタンA ^a								朝食の料理パタンB ^b								<i>P</i>			
			主食＋主菜＋副菜 (n=91)		主食＋主菜/副菜 (n=150)		主食 (n=178)		主食なし (n=57)		主食＋2種以上 (n=208)		主食＋1種 (n=144)		主食のみ (n=67)		主食なし (n=57)					
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%				
性別	男児	210	38	41.8%	59	39.3%	87	48.9%	26	45.6%	0.350	86	41.3%	66	45.8%	32	47.8%	26	45.6%	0.745		
	女児	266	53	58.2%	91	60.7%	91	51.1%	31	54.4%		122	58.7%	78	54.2%	35	52.2%	31	54.4%			
年齢	1歳	74	9	9.9%	32	21.3%	24	13.5%	9	15.8%	0.486	31	14.9%	30	20.8%	4	6.0%	9	15.8%	0.175		
	2歳	92	16	17.6%	29	19.3%	36	20.2%	11	19.3%		46	22.1%	25	17.4%	10	14.9%	11	19.3%			
	3歳	74	14	15.4%	23	15.3%	25	14.0%	12	21.1%		34	16.3%	19	13.2%	9	13.4%	12	21.1%			
	4歳	86	21	23.1%	22	14.7%	31	17.4%	12	21.1%		38	18.3%	24	16.7%	12	17.9%	12	21.1%			
	5歳	92	16	17.6%	28	18.7%	38	21.3%	10	17.5%		37	17.8%	26	18.1%	19	28.4%	10	17.5%			
	6歳	58	15	16.5%	16	10.7%	24	13.5%	3	5.3%		22	10.6%	20	13.9%	13	19.4%	3	5.3%			
	2歳以下	166	25	27.5%	61	40.7%	60	33.7%	20	35.1%		0.211	77	37.0%	55	38.2%	14	20.9%	20		35.1%	0.076
	3歳以上	310	66	72.5%	89	59.3%	118	66.3%	37	64.9%			131	63.0%	89	61.8%	53	79.1%	37		64.9%	
保育状況	保育園児	215	42	46.2%	57	38.0%	86	48.3%	30	52.6%	0.361	86	41.3%	64	44.4%	35	52.2%	30	52.6%	0.263		
	幼稚園児	138	28	30.8%	45	30.0%	51	28.7%	14	24.6%		64	30.8%	38	26.4%	22	32.8%	14	24.6%			
	その他	123	21	23.1%	48	32.0%	41	23.0%	13	22.8%		58	27.9%	42	29.2%	10	14.9%	13	22.8%			
体格 ^c	低群	106	20	22.0%	37	24.7%	43	24.2%	6	10.5%	0.010	47	22.6%	36	25.0%	17	25.4%	6	10.5%	0.011		
	中群	257	59	64.8%	74	49.3%	95	53.4%	29	50.9%		120	57.7%	68	47.2%	40	59.7%	29	50.9%			
	高群	113	12	13.2%	39	26.0%	40	22.5%	22	38.6%		41	19.7%	40	27.8%	10	14.9%	22	38.6%			
	中央値	50.9	46.6 ^d		53.5		48.6 ^e		69.6 ^{d,e}			0.006	46.9 ^f		61.8		46.4 ^g		69.6 ^{f,g}		0.001	
	(25%ile, 75%ile)	(27.7, 73.6)	(28.1, 62.8)		(25.0, 78.3)		(26.3, 73.4)		(36.1, 87.8)				(27.7, 70.7)		(23.9, 80.8)		(23.1, 66.1)		(36.1, 87.8)			

a 料理パタンA:表1に示した料理区分のうち、対象者ごとに朝食の主食、主菜、副菜の中の組み合わせを示した。主食、主菜、副菜以外の料理区分についてはカウントに含めていない。そのため、主食、主菜、副菜以外の料理区分の料理のみを食べた・飲んだ場合は「主食なし」に含めた。

b 料理パタンB:表1に示した料理区分のうち、対象者ごとに朝食の主食に加えて、主菜、副菜、牛乳・乳製品、果物のうち何種類の料理を食べたかで組み合わせを示した(同一料理区分で複数料理が出現した場合も、「1種類」でカウント)。菓子、飲料、その他についてはカウントに含めていない。

c BMIパーセンタイル値別(75パーセンタイル値以上を高群、25以上75パーセンタイル値未満を中群、25パーセンタイル値未満を低群に分類)

n: 人数, %は縦罫を100%とした時の割合

群間差の検定(P): 体格の中央値の比較はKruskal-Wallis検定(同一アルファベット間で有意差あり)、それ以外は χ^2 検定

表3-3 朝食の料理パタン別 朝食の栄養素等摂取量(パタンA)

中央値が最も高い

中央値が最も低い

朝食の料理パターン																	
	全体 (n=476)			主食＋主菜＋副菜 (n=91)			主食＋主菜/副菜 (n=150)			主食 (n=178)			主食なし (n=57)			P	
(/day)	中央値	25tile	75tile	中央値	25tile	75tile	中央値	25tile	75tile	中央値	25tile	75tile	中央値	25tile	75tile		
エネルギー (kcal)	243	(172	340)	319 ^{ab}	(203	400)	258 ^c	(198	345)	219 ^{ac}	(160	295)	233 ^b	(151	329)	<0.001	
アミノ酸組成によるたんぱく質 (g)	7.1	(4.6	10.8)	10.9 ^{ab}	(6.2	14.0)	7.9 ^{cd}	(5.4	11.7)	5.7 ^{ac}	(3.5	8.2)	6.0 ^{bd}	(4.1	9.1)	<0.001	
たんぱく質エネルギー比率 (%)	11.7	(9.1	14.6)	13.6 ^{ab}	(10.8	15.5)	12.6 ^{cd}	(10.6	15.3)	10.5 ^{ac}	(8.1	13.2)	10.2 ^{bd}	(7.4	13.4)	<0.001	
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量 (g)	6.4	(2.9	11.2)	8.8 ^a	(4.8	12.8)	6.8 ^b	(3.6	13.3)	5.1 ^{abc}	(2.2	7.7)	9.4 ^c	(2.4	13.5)	<0.001	
脂肪エネルギー比率 (E%)	23.7	(14.0	35.3)	26.6 ^a	(18.7	34.5)	26.2 ^b	(14.5	36.2)	19.9 ^{abc}	(9.7	31.9)	32.2 ^c	(13.9	45.1)	0.001	
利用可能炭水化物 (質量計)(g)	32.4	(22.1	42.9)	36.3 ^{ab}	(26.3	46.2)	34.3	(23.2	44.3)	29.3 ^a	(20.4	41.0)	26.7 ^b	(17.2	38.2)	<0.001	
炭水化物エネルギー比率 (%)	62.8	(50.9	76.2)	58.3 ^a	(50.1	66.6)	60.6 ^b	(48.2	73.6)	68.6 ^{abc}	(56.7	81.2)	56.3 ^c	(45.6	76.1)	<0.001	
食物繊維 (g)	2.1	(1.2	3.0)	3.0 ^{abc}	(1.9	4.3)	2.2 ^{ade}	(1.4	3.2)	1.8 ^{bdf}	(1.0	2.7)	0.9 ^{cef}	(0.4	1.9)	<0.001	
ビタミンA (μ g RE)	47	(11	108)	82 ^a	(27	164)	58 ^b	(19	110)	34 ^{abc}	(3	71)	68 ^c	(16	124)	<0.001	
ビタミンD (μ g)	0.2	(0.0	0.8)	0.5 ^a	(0.2	1.3)	0.3 ^b	(0.1	1.3)	0.1 ^{abc}	(0.0	0.4)	0.3 ^c	(0.1	1.3)	<0.001	
ビタミンE (mg)	0.6	(0.3	1.1)	0.9 ^a	(0.6	1.2)	0.7	(0.3	1.2)	0.4 ^{ab}	(0.2	0.8)	0.9 ^b	(0.4	1.8)	<0.001	
ビタミンK (μ g)	7	(3	18)	32 ^{abc}	(11	127)	10 ^{ade}	(5	26)	3 ^{bdf}	(0	6)	6 ^{cef}	(1	13)	<0.001	
ビタミンB1 (mg)	0.11	(0.06	0.16)	0.14 ^{ab}	(0.10	0.21)	0.12 ^c	(0.07	0.18)	0.08 ^{ac}	(0.05	0.12)	0.09 ^b	(0.05	0.14)	<0.001	
ビタミンB2 (mg)	0.17	(0.08	0.27)	0.22 ^a	(0.11	0.35)	0.17 ^b	(0.09	0.26)	0.14 ^{abc}	(0.06	0.21)	0.21 ^c	(0.10	0.28)	<0.001	
ナイアシン当量 (NEmg)	2.7	(1.8	4.2)	4.3 ^{abc}	(2.9	5.9)	3.4 ^{ade}	(2.3	4.5)	2.1 ^{bd}	(1.5	3.0)	2.3 ^{ce}	(1.5	3.6)	<0.001	
ビタミンB6 (mg)	0.10	(0.06	0.18)	0.15 ^{abc}	(0.10	0.25)	0.11 ^{ad}	(0.07	0.17)	0.07 ^{bd}	(0.04	0.13)	0.09 ^c	(0.05	0.18)	<0.001	
ビタミンB12 (μ g)	0.3	(0.1	0.6)	0.5 ^a	(0.2	1.2)	0.4 ^b	(0.2	0.8)	0.2 ^{ab}	(0.0	0.5)	0.4	(0.1	0.6)	<0.001	
葉酸 (μ g)	28	(16	47)	52 ^{abc}	(26	76)	30 ^{ad}	(18	47)	23 ^{bd}	(14	36)	24 ^c	(12	43)	<0.001	
パントテン酸 (mg)	0.76	(0.47	1.18)	1.04 ^{abc}	(0.66	1.60)	0.79 ^{ad}	(0.50	1.26)	0.62 ^{bd}	(0.38	0.91)	0.82 ^c	(0.47	1.19)	<0.001	
ビタミンC (mg)	6	(1	15)	10 ^{abc}	(5	20)	7 ^{ad}	(2	15)	2 ^{bd}	(1	12)	4 ^c	(0	27)	<0.001	
食塩相当量 (g)	0.8	(0.4	1.4)	1.6 ^{ab}	(0.6	2.4)	1.1 ^{cd}	(0.6	1.6)	0.6 ^{ac}	(0.4	1.0)	0.4 ^{bd}	(0.2	0.7)	<0.001	
ナトリウム (mg)	312	(177	558)	624 ^{ab}	(261	945)	419 ^{cd}	(233	633)	235 ^{ace}	(160	376)	166 ^{bde}	(73	268)	<0.001	
カリウム (mg)	267	(163	419)	369 ^{ab}	(230	591)	248 ^a	(153	436)	219 ^b	(143	346)	260	(196	401)	<0.001	
カルシウム (mg)	87	(31	160)	73	(43	144)	67	(29	165)	95	(26	147)	129	(54	197)	<0.001	
マグネシウム (mg)	26	(17	41)	38 ^{abc}	(26	55)	28 ^{ad}	(18	47)	22 ^{bd}	(14	32)	24 ^c	(16	33)	<0.001	
リン (mg)	140	(80	206)	184 ^a	(117	270)	148 ^b	(91	223)	108 ^{ab}	(55	168)	152	(70	198)	<0.001	
鉄 (mg)	0.6	(0.4	1.1)	1.2 ^{abc}	(0.6	1.7)	0.8 ^{ad}	(0.5	1.2)	0.4 ^{bde}	(0.2	0.7)	0.5 ^{ce}	(0.3	1.0)	<0.001	
亜鉛 (mg)	1.0	(0.6	1.5)	1.6 ^{ab}	(1.0	2.0)	1.1 ^{cd}	(0.9	1.5)	0.7 ^{ac}	(0.4	1.0)	0.8 ^{bd}	(0.5	1.2)	<0.001	
銅 (mg)	0.11	(0.07	0.18)	0.19 ^{abc}	(0.12	0.26)	0.13 ^{ade}	(0.08	0.21)	0.09 ^{bd}	(0.06	0.13)	0.08 ^{ce}	(0.04	0.13)	<0.001	

群間差の検定:Kruskal-Wallis 検定, 同一アルファベット間で有意差あり

表3-4 朝食の料理パタン別 朝食の栄養素等摂取量(パタンB)

朝食の料理パタン																	
	全体 (n=476)			主食+2種以上 (n=208)			主食+1種 (n=144)			主食のみ (n=67)			主食なし (n=57)				
(/day)	中央値	25%ile	75%ile	中央値	25%ile	75%ile	中央値	25%ile	75%ile	中央値	25%ile	75%ile	中央値	25%ile	75%ile		
エネルギー (kcal)	243	(172 340)	303 ^{abc}	(211 378)	219 ^a	(167 273)	214 ^b	(128 306)	233 ^c	(151 329)	<0.001						
アミノ酸組成によるたんぱく質 (g)	7.1	(4.6 10.8)	9.7 ^{abc}	(6.2 13.1)	6.2 ^{ad}	(4.5 8.4)	4.3 ^{bd}	(2.6 7.4)	6.0 ^c	(4.1 9.1)	<0.001						
たんぱく質エネルギー比率 (%)	11.7	(9.1 14.6)	13.0 ^{abc}	(10.7 15.3)	11.9 ^{ad}	(9.2 14.4)	9.1 ^{bd}	(6.5 11.4)	10.2 ^c	(7.4 13.4)	<0.001						
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量 (g)	6.4	(2.9 11.2)	7.8 ^{ab}	(4.6 13.0)	5.7 ^a	(2.2 9.2)	5.0 ^{bc}	(2.1 7.7)	9.4 ^c	(2.4 13.5)	<0.001						
脂肪エネルギー比率(E%)	23.7	(14.0 35.3)	26.5 ^a	(16.2 35.5)	22.1	(10.3 32.9)	17.7 ^{ab}	(9.1 30.9)	32.2 ^b	(13.9 45.1)	0.001						
利用可能炭水化物 (質量計)(g)	32.4	(22.1 42.9)	35.3 ^{abc}	(25.8 46.3)	30.1 ^a	(21.4 39.6)	27.7 ^b	(17.3 41.0)	26.7 ^c	(17.2 38.2)	<0.001						
炭水化物エネルギー比率 (%)	62.8	(50.9 76.2)	60.2 ^a	(49.7 70.9)	65.3	(53.0 78.7)	71.7 ^{ab}	(57.8 81.4)	56.3 ^b	(45.6 76.1)	<0.001						
食物繊維 (g)	2.1	(1.2 3.0)	2.6 ^{abc}	(1.7 3.8)	1.8 ^{ad}	(1.3 2.7)	1.3 ^b	(0.8 2.6)	0.9 ^{cd}	(0.4 1.9)	<0.001						
ビタミンA (μ g RE)	47	(11 108)	66 ^{ab}	(28 137)	39 ^a	(7 84)	6 ^{bc}	(1 52)	68 ^c	(16 124)	<0.001						
ビタミンD (μ g)	0.2	(0.0 0.8)	0.4 ^{ab}	(0.1 1.0)	0.2 ^a	(0.0 0.6)	0.1 ^{bc}	(0.0 0.2)	0.3 ^c	(0.1 1.3)	<0.001						
ビタミンE (mg)	0.6	(0.3 1.1)	0.8 ^{ab}	(0.5 1.3)	0.4 ^{ac}	(0.2 0.8)	0.3 ^{bd}	(0.1 0.7)	0.9 ^{cd}	(0.4 1.8)	<0.001						
ビタミンK (μ g)	7	(3 18)	13 ^{abc}	(4 43)	5 ^{ad}	(2 13)	3 ^{bde}	(0 6)	6 ^{ce}	(1 13)	<0.001						
ビタミンB1 (mg)	0.11	(0.06 0.16)	0.13 ^{abc}	(0.10 0.19)	0.08 ^a	(0.05 0.12)	0.06 ^b	(0.03 0.11)	0.09 ^c	(0.05 0.14)	<0.001						
ビタミンB2 (mg)	0.17	(0.08 0.27)	0.21 ^{ab}	(0.15 0.33)	0.13 ^{acd}	(0.06 0.20)	0.07 ^{bce}	(0.02 0.13)	0.21 ^{de}	(0.10 0.28)	<0.001						
ナイアシン当量 (NEmg)	2.7	(1.8 4.2)	3.7 ^{abc}	(2.5 5.0)	2.4 ^{ad}	(1.6 3.3)	1.8 ^{bd}	(1.1 2.5)	2.3 ^c	(1.5 3.6)	<0.001						
ビタミンB6 (mg)	0.10	(0.06 0.18)	0.15 ^{abc}	(0.09 0.26)	0.07 ^a	(0.05 0.11)	0.06 ^{bd}	(0.03 0.09)	0.09 ^{cd}	(0.05 0.18)	<0.001						
ビタミンB12 (μ g)	0.3	(0.1 0.6)	0.4 ^{ab}	(0.2 0.8)	0.3 ^{ac}	(0.1 0.6)	0.1 ^{bcd}	(0.0 0.4)	0.4 ^d	(0.1 0.6)	<0.001						
葉酸 (μ g)	28	(16 47)	43 ^{abc}	(26 61)	22 ^a	(14 32)	20 ^b	(10 30)	24 ^c	(12 43)	<0.001						
パントテン酸 (mg)	0.76	(0.47 1.18)	1.01 ^{abc}	(0.71 1.45)	0.62 ^{ad}	(0.40 0.85)	0.42 ^{bde}	(0.24 0.67)	0.82 ^{ce}	(0.47 1.19)	<0.001						
ビタミンC (mg)	6	(1 15)	12 ^{abc}	(6 20)	3 ^a	(1 9)	1 ^{bd}	(0 4)	4 ^{cd}	(0 27)	<0.001						
食塩相当量 (g)	0.8	(0.4 1.4)	1.2 ^{abc}	(0.6 1.8)	0.7 ^{ad}	(0.4 1.1)	0.6 ^b	(0.4 1.0)	0.4 ^{cd}	(0.2 0.7)	<0.001						
ナトリウム (mg)	312	(177 558)	469 ^{abc}	(242 705)	276 ^{ad}	(167 418)	227 ^b	(180 417)	166 ^{cd}	(73 268)	<0.001						
カリウム (mg)	267	(163 419)	374 ^{abc}	(242 555)	187 ^{ad}	(132 269)	153 ^{be}	(77 291)	260 ^{cde}	(196 401)	<0.001						
カルシウム (mg)	87	(31 160)	111 ^{ab}	(54 192)	53 ^{acd}	(25 128)	27 ^{bce}	(15 82)	129 ^{de}	(54 197)	<0.001						
マグネシウム (mg)	26	(17 41)	38 ^{abc}	(25 53)	21 ^a	(14 31)	17 ^{bd}	(10 25)	24 ^{cd}	(16 33)	<0.001						
リン (mg)	140	(80 206)	180 ^{abc}	(120 262)	108 ^{ad}	(73 169)	56 ^{bde}	(43 136)	152 ^{ce}	(70 198)	<0.001						
鉄 (mg)	0.6	(0.4 1.1)	0.9 ^{abc}	(0.5 1.5)	0.5 ^a	(0.3 0.8)	0.5 ^b	(0.2 0.7)	0.5 ^c	(0.3 1.0)	<0.001						
亜鉛 (mg)	1.0	(0.6 1.5)	1.3 ^{abc}	(0.9 1.7)	0.9 ^{ad}	(0.6 1.2)	0.5 ^{bd}	(0.3 0.9)	0.8 ^c	(0.5 1.2)	<0.001						
銅 (mg)	0.11	(0.07 0.18)	0.15 ^{abc}	(0.10 0.22)	0.09 ^a	(0.07 0.14)	0.09 ^b	(0.06 0.12)	0.08 ^c	(0.04 0.13)	<0.001						

群間差の検定:Kruskal-Wallis 検定, 同一アルファベット間で有意差あり

表3-5 保育状況別 間食における料理の出現状況

料理区分	主材料/カテゴリー	料理例	間食の種類	全体 (n=434)			保育園児 (n=65)			幼稚園児 (n=81)			その他 (n=71)			P
				出現数	総料理数 に対する割合	料理区分 の合計料理数に対する割合	出現数	総料理数 に対する割合	料理区分 の合計料理数に対する割合	出現数	総料理数 に対する割合	料理区分 の合計料理数に対する割合	出現数	総料理数 に対する割合	料理区分 の合計料理数に対する割合	
主食	米類	おにぎり	補食 ↓	21	1.6%	26.6%	14	1.9%	26.4%	5	1.4%	26.3%	2	0.8%	28.6%	0.599
	パン類	スナックパン、サンドイッチ		42	3.1%	53.2%	29	4.0%	54.7%	10	2.8%	52.6%	3	1.2%	42.9%	
	麺類	焼きちゃんぽん、カップ麺		6	0.4%	7.6%	3	0.4%	5.7%	3	0.8%	15.8%	0	0.0%	0.0%	
	その他	コーンフレーク、お好み焼き		10	0.7%	12.7%	7	1.0%	13.2%	1	0.3%	5.3%	2	0.8%	28.6%	
	合計			79	5.9%	100.0%	53	7.2%	100.0%	19	5.3%	100.0%	7	2.8%	100.0%	
主菜	魚介類	ソーセージ、するめ	補食 ↓	12	0.9%	92.3%	9	1.2%	90.0%	2	0.6%	100.0%	1	0.4%	100.0%	1.000
	複合料理			1	0.1%	7.7%	1	0.1%	10.0%	0	0.0%	0.0%	0	0.0%	0.0%	
	合計			13	1.0%	100.0%	10	1.4%	100.0%	2	0.6%	100.0%	1	0.4%	100.0%	
副菜	野菜類	煮豆、野菜チャウダー	補食 ↓	13	1.0%	31.7%	11	1.5%	37.9%	1	0.3%	12.5%	1	0.4%	25.0%	0.153
	いも類	ふかし芋、焼き芋		22	1.6%	53.7%	14	1.9%	48.3%	5	1.4%	62.5%	3	1.2%	75.0%	
	海藻類	昆布煮		4	0.3%	9.8%	4	0.5%	13.8%	0	0.0%	0.0%	0	0.0%	0.0%	
	複合料理	マカロニ入り野菜チャウダー		2	0.1%	4.9%	0	0.0%	0.0%	2	0.6%	25.0%	0	0.0%	0.0%	
	合計			41	3.1%	100.0%	29	4.0%	100.0%	8	2.2%	100.0%	4	1.6%	100.0%	
牛乳・乳製品	母乳		補食 ↓	1	0.1%	0.4%	0	0.0%	0.0%	0	0.0%	0.0%	1	0.4%	3.6%	0.001
	牛乳			182	13.6%	75.2%	149	20.4%	80.5%	19	5.3%	65.5%	14	5.6%	50.0%	
	低脂肪乳			3	0.2%	1.2%	1	0.1%	0.5%	1	0.3%	3.4%	1	0.4%	3.6%	
	粉乳製品	粉ミルク、フォローアップミルク		17	1.3%	7.0%	9	1.2%	4.9%	2	0.6%	6.9%	6	2.4%	21.4%	
	ヨーグルト	ヨーグルト、飲むヨーグルト		29	2.2%	12.0%	21	2.9%	11.4%	4	1.1%	13.8%	4	1.6%	14.3%	
	チーズ	ベビーチーズ		10	0.7%	4.1%	5	0.7%	2.7%	3	0.8%	10.3%	2	0.8%	7.1%	
	合計			242	18.1%	100.0%	185	25.3%	100.0%	29	8.1%	100.0%	28	11.2%	100.0%	
果物	生	みかん、柿、バナナ、りんご	補食 ↓	103	7.7%	97.2%	48	6.6%	98.0%	27	7.5%	100.0%	28	11.2%	93.3%	0.447
	加熱処理	ブルーーン		3	0.2%	2.8%	1	0.1%	2.0%	0	0.0%	0.0%	2	0.8%	6.7%	
	合計			106	7.9%	100.0%	49	6.7%	100.0%	27	7.5%	100.0%	30	12.0%	100.0%	
菓子	アイス	パニライイス、アイス最中	嗜好品 ↓	43	3.2%	7.0%	18	2.5%	6.0%	17	4.7%	9.0%	8	3.2%	6.7%	<0.001
	和生菓子・和半生菓子	みたらし団子、スイートポテト		25	1.9%	4.1%	21	2.9%	7.0% *	2	0.6%	1.1% **	2	0.8%	1.7%	
	和干菓子類	せんべい、卵ボーロ		113	8.4%	18.5%	70	9.6%	23.2% *	17	4.7%	9.0% **	26	10.4%	21.7%	
	ケーキ・パストリー類	ドーナツ、ホットケーキ		59	4.4%	9.7%	40	5.5%	13.2% *	14	3.9%	7.4%	5	2.0%	4.2% **	
	ビスケット類	クッキー、ビスケット		107	8.0%	17.5%	67	9.2%	22.2% *	24	6.7%	12.7% **	16	6.4%	13.3%	
	菓子パン類	チョコパン、蒸しパン		19	1.4%	3.1%	13	1.8%	4.3%	1	0.3%	0.5% **	5	2.0%	4.2%	
	スナック類	ポテトチップス、ポップコーン		77	5.8%	12.6%	19	2.6%	6.3% **	38	10.6%	20.1% *	20	8.0%	16.7%	
	飴・ラムネ・マシュマロ	あめ、ラムネ、グミ		69	5.2%	11.3%	15	2.0%	5.0% **	35	9.8%	18.5% *	19	7.6%	15.8%	
	ゼリー	オレンジゼリー、プリン		41	3.1%	6.7%	20	2.7%	6.6%	13	3.6%	6.9%	8	3.2%	6.7%	
	チョコレート類	チョコレート菓子		55	4.1%	9.0%	18	2.5%	6.0% **	28	7.8%	14.8% *	9	3.6%	7.5%	
	その他	ガム、アーモンドフィッシュ		3	0.2%	0.5%	1	0.1%	0.3%	0	0.0%	0.0%	2	0.8%	1.7%	
	合計			611	45.6%	100.0%	302	41.3%	100.0%	189	52.8%	100.0%	120	48.2%	100.0%	
飲料	無糖	麦茶、お茶、	補食 ↓	151	11.3%	61.1%	72	9.8%	69.2% *	50	14.0%	59.5% **	29	11.6%	49.2%	0.038
	加糖	りんごジュース、ぶどうジュース		96	7.2%	38.9%	32	4.4%	30.8% **	34	9.5%	40.5% *	30	12.0%	50.8%	
	合計			247	18.4%	100.0%	104	14.2%	100.0%	84	23.5%	100.0%	59	23.7%	100.0%	
総料理数				1339	100.0%	-	732	100.0%	-	358	100.0%	-	249	100.0%	-	-

出現数:食事区分「間食」に出現した延べ料理数

P: 料理区分ごとの料理の出現割合の差の検定。菓子と飲料は χ^2 検定、それ以外はFisherの正確確率検定を用いた

χ^2 検定で有意差があった場合、*:調整済みの標準化残差が1.96以上のセル、**:調整済みの標準化残差が-1.96以下のセル

表3-6 保育状況別 料理区分別および間食の種類からみた料理の出現状況

	全体 (n=434)		保育園児 (n=65)		幼稚園児 (n=81)		その他 (n=71)		P
	出現数	総料理数 に対する 割合	出現数	総料理数 に対する 割合	出現数	総料理数 に対する 割合	出現数	総料理数 に対する 割合	
料理区分別									
主食	79	5.9%	53	7.2% *	19	5.3%	7	2.8% **	<0.001
主菜	13	1.0%	10	1.4%	2	0.6%	1	0.4%	
副菜	41	3.1%	29	4.0% *	8	2.2%	4	1.6%	
牛乳・乳製品	242	18.1%	185	25.3% *	29	8.1% **	28	11.2% **	
果物	106	7.9%	49	6.7%	27	7.5%	30	12.0% *	
菓子	611	45.6%	302	41.3% **	189	52.8% *	120	48.2%	
飲料	247	18.4%	104	14.2% **	84	23.5% *	59	23.7% *	
間食の種類									
補食	632	47.2%	398	54.4% *	135	37.7% **	99	39.8% **	<0.001
嗜好品	707	52.8%	334	45.6% **	223	62.3% *	150	60.2% *	
総料理数	1339	100.0%	104	100.0%	84	100.0%	59	100.0%	

出現数:食事区分「間食」に出現した延べ料理数

P: χ^2 検定 χ^2 検定で有意差があった場合、*:調整済みの標準化残差が1.96以上のセル, **:調整済みの標準化残差が-1.96以下のセル

表3-7 属性別 間食の種類および組み合わせ

		全体 (n=434)		補食あり (n=356)		補食なし (n=78)		P	嗜好品あり (n=372)		嗜好品なし (n=62)		P	補食のみ (n=62)		嗜好品のみ (n=78)		補食+嗜好品 (n=294)		P
		n	%	n	%	n	%		n	%	n	%		n	%	n	%	n	%	
性別	男児	191	44.0%	160	44.9%	31	39.7%	0.402	167	44.9%	24	38.7%	0.364	24	38.7%	31	39.7%	136	46.3%	0.389
	女児	243	56.0%	196	55.1%	47	60.3%		205	55.1%	38	61.3%		38	61.3%	47	60.3%	158	53.7%	
年齢	1歳	65	15.0%	52	14.6%	13	16.7%	0.832	52	14.0%	13	21.0%	0.214	13	21.0%	13	16.7%	39	13.3%	0.440
	2歳	81	18.7%	67	18.8%	14	17.9%		76	20.4%	5	8.1%		5	8.1%	14	17.9%	62	21.1%	
	3歳	71	16.4%	58	16.3%	13	16.7%		58	15.6%	13	21.0%		13	21.0%	13	16.7%	45	15.3%	
	4歳	78	18.0%	68	19.1%	10	12.8%		67	18.0%	11	17.7%		11	17.7%	10	12.8%	57	19.4%	
	5歳	87	20.0%	70	19.7%	17	21.8%		75	20.2%	12	19.4%		12	19.4%	17	21.8%	58	19.7%	
	6歳	52	12.0%	41	11.5%	11	14.1%		44	11.8%	8	12.9%		8	12.9%	11	14.1%	33	11.2%	
	2歳以下	146	33.6%	119	33.4%	27	34.6%	0.841	128	34.4%	18	29.0%	0.407	18	29.0%	27	34.6%	101	34.4%	0.708
	3歳以上	288	66.4%	237	66.6%	51	65.4%		244	65.6%	44	71.0%		44	71.0%	51	65.4%	193	65.6%	
保育状況	保育園児	209	48.2%	194	54.5% *	15	19.2% **	<0.001	180	48.4%	29	46.8%	0.269	29	46.8%	15	19.2% **	165	56.1% *	<0.001
	幼稚園児	124	28.6%	93	26.1% **	31	39.7% *		110	29.6%	14	22.6%		14	22.6%	31	39.7% *	79	26.9%	
	その他	101	23.3%	69	19.4% **	32	41.0% *		82	22.0%	19	30.6%		19	30.6%	32	41.0% *	50	17.0% **	
体格 ^a	低群	96	22.1%	80	22.5%	16	20.5%	0.596	82	22.0%	14	22.6%	0.604	14	22.6%	16	20.5%	66	22.4%	0.785
	中群	240	55.3%	199	55.9%	41	52.6%		203	54.6%	37	59.7%		37	59.7%	41	52.6%	162	55.1%	
	高群	98	22.6%	77	21.6%	21	26.9%		87	23.4%	11	17.7%		11	17.7%	21	26.9%	66	22.4%	
	中央値	50.6		49.6		56.0		0.437	49.5		52.6		0.639	52.6		56.0		48.7		0.701
	(25%ile, 75%ile)	(27.8, 72.9)		(27.6, 71.3)		(28.7, 76.5)			(27.6, 73.4)		(31.0, 70.5)			(31.0, 70.5)		(28.7, 76.5)		(27.1, 72.0)		

n: 人数, %は縦罫を100%とした時の割合

a BMIパーセンタイル値別(75パーセンタイル値以上を高群、25以上75パーセンタイル値未満を中群、25パーセンタイル値未満を低群に分類)

P: 体格の中央値の比較はMann-WhitneyのU検定又はKruskal-Wallis検定、それ以外は χ^2 検定 χ^2 検定で有意差があった場合、*:調整済みの標準化残差が1.96以上のセル、**:調整済みの標準化残差が-1.96以下のセル