

集団給食における材料費の検討

岩 田 利 子

Evaluation of Cost of Material in Mass Feeding

by

Toshiko IWATA

は じ め に

集団給食における給食費値上げの資料の一つとして、消費者物価指数（食品）を一般に参考としているようであるが、集団給食では使用する材料も限られ、また価格の制約も大きい。

そのような状況の中で公的機関の発表する消費者物価の値は、実際の数値より低い感じを受け、給食費値上げの資料としてこれのみでは適正を欠くのではあるまいかとおもわれる。

したがって現状にそくした数値を求め、さらに食材料の種類別による値上がり傾向の検討をこころみた。

方 法

喫食対象：名古屋市内T社，経営形態は直営

労働強度：非常に軽い，男子勤労者

基準栄養量：熱量 2,200Cal. たん白質 70g, カルシウム 0.6g, 鉄 10mg, V. A 2,000l. u
V. B₁ 1.1mg, V. B₂ 1.1mg, V. C 65mg

経費：昼食材料70円

期間：昭和42年～45年

計算：昭和42年10月における1ヶ月の献立を基準として，43年，44年，45年同月に同一，同量献立を作成したと仮定して単価の変動値を算出した。

結果および考察

1) 同一献立における材料費の年次推移

献立No. 1～No. 31 についての単価ならびに値上がり率を示せば（表1）のとおりである。1カ月間の献立に用いた食品の平均上昇率は，43年10%，44年21.8%，45年31.4%と消費者物価指数の示す値より1.5倍または2倍の高騰を示している。したがって献立内容は量的にも質的にも低下せざるをえず，担当者の苦慮するところとなろう。このように公的機関の発表する数値と，特定の集団給食施設における実際の購入金額には差異がみられることがあきらかとなった。したがって食材料の値上がり状況は両面から把握するのが妥当と考えられる。

表1 同一献立における材料費の年次推移

献立		42年		43年		44年		45年	
No.	分類	単価	百分率	単価	百分率	単価	百分率	単価	百分率
1	A ₁	円銭 77.18	% 100	円銭 80.40	% 104.1	円銭 92.19	% 119.4	円銭 94.75	% 122.7
2	B ₁	98.14	100	100.30	101.2	107.34	109.3	129.05	131.4
3	B ₂	49.66	100	56.23	113.2	64.90	130.6	70.01	140.9
4	C ₁	69.67	100	74.20	106.5	79.07	113.4	89.42	128.3
5	B ₃	73.07	100	77.78	110.0	141.26	193.3	128.39	175.7
6	A ₂	88.50	100	91.26	103.1	91.21	103.0	99.76	112.7
7	C ₂	61.33	100	78.65	128.2	86.02	140.2	87.08	141.9
8	A ₃	69.23	100	81.99	118.4	92.74	133.9	101.06	145.9
9	B ₄	67.19	100	64.12	95.4	85.73	127.5	78.11	116.2
10	A ₄	89.51	100	95.85	107.0	98.67	110.2	100.33	112.0
11	A ₅	75.43	100	75.03	99.4	77.28	102.4	97.93	129.8
12	C ₃	70.02	100	76.54	109.3	77.31	110.4	85.31	121.8
13	A ₆	75.06	100	84.37	112.4	87.95	117.1	90.19	120.1
14	B ₅	54.66	100	70.49	128.9	73.18	133.8	79.47	145.3
15	A ₇	69.51	100	74.77	107.5	81.30	116.9	93.11	133.9
16	C ₄	68.88	100	73.83	107.1	80.93	117.4	79.94	116.0
17	B ₆	74.12	100	94.82	127.9	94.41	127.3	90.73	122.4
18	B ₇	59.28	100	62.06	104.6	66.11	111.5	77.69	131.0
19	A ₈	68.01	100	74.22	109.1	76.89	113.0	85.15	125.2
20	C ₅	97.79	100	96.86	99.0	109.54	112.0	118.46	121.1
21	A ₉	67.61	100	70.39	104.1	79.15	117.0	83.59	123.6
22	B ₈	79.10	100	86.71	109.6	140.00	176.9	133.06	168.2
23	C ₆	67.18	100	71.05	105.7	76.23	113.4	79.34	118.1
24	B ₉	72.74	100	76.15	104.6	77.84	107.0	89.50	123.0
25	A ₁₀	63.70	100	64.47	101.2	69.29	108.7	79.88	125.4
26	C ₇	60.21	100	69.08	114.7	69.24	114.9	76.05	126.3
27	A ₁₁	95.21	100	104.91	110.1	109.45	114.9	118.51	124.4
28	B ₁₀	47.14	100	66.44	140.9	65.40	138.7	84.17	178.5
29	C ₈	69.46	100	75.57	108.7	77.67	111.8	92.98	133.8
30	B ₁₁	66.14	100	76.81	116.1	78.22	118.2	87.08	131.6
31	A ₁₂	72.48	100	73.92	101.9	80.87	111.5	90.58	124.9
上昇分計					310.9		675.6		972.1
平均					10.0		21.8		31.4
消費者物価指数					5.6		12.7		22.7

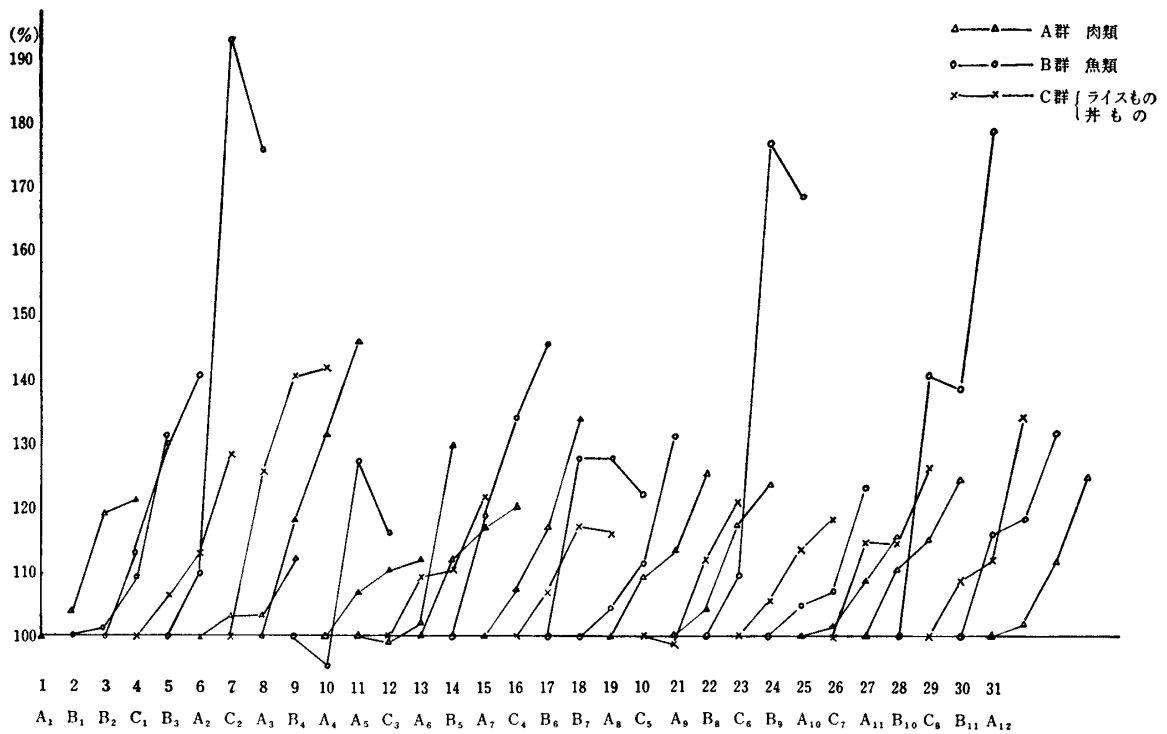


図1 同一献立による材料費の上昇率

さらに年次推移からみた上昇率を（図1）に示した。献立内容別にA群とB群はランチ式で、主要材料A群は肉類、B群は魚類、ライスもの・丼ものはC群に分類して検討した。A群についてみれば上昇率の高い献立と緩やかな上昇を示すものとに分けられるが、これは肉類の中でも牛肉、豚肉使用の場合には前者となり、鶏肉使用の場合は後者となっている。B群においては変動もみられるが高騰の様相を示している。C群はほぼA群と同傾向にある。

次に、献立内容別に上昇率を累加した。（図2）例数が異なるためB群、C群はそれぞれの値上がり率の平均を点線の部分として積み上げた。A群すなわち肉類献立と、C群すなわちライスもの、丼ものは累加の高さにおいてはほぼ同じである。しかし材料の構成の違いによりその刻みはやや異なる。B群すなわち魚類献立は、従来集団給食において動物性たん白源のうちでも安価なものとして用いられてきたが、他のいずれの食品群よりもいちぢるしい上昇がみとめられる。したがって安易な魚類への依存は不可能となり、献立作成上の問題点としてあげられる。

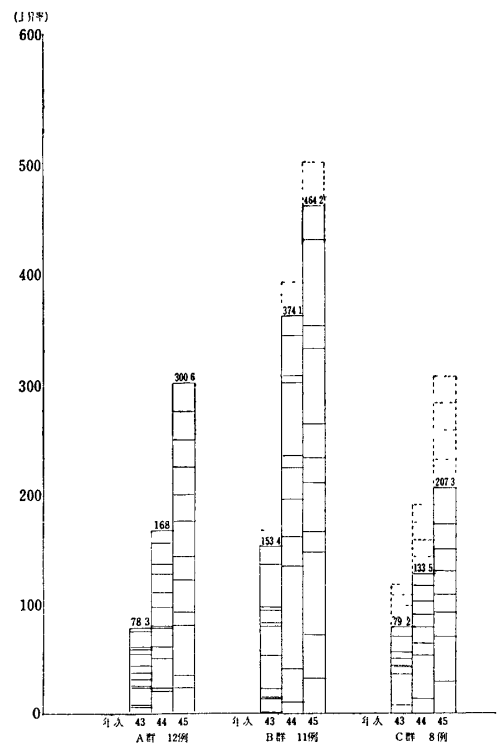


図2 主要材料別累加上昇率

2) 食材料配分別上昇率の変化

表2 消費者物価指数
(名古屋市)

食材料	年次	42年	43年	44年	45年
全食料		100	105.6	112.7	122.7
主食		100	109.3	117.0	119.2
肉類		100	108.2	112.2	113.7
乳卵		100	102.1	107.7	109.3
野菜		100	98.7	106.2	145.7
生鮮魚介		100	108.2	123.9	148.6
塩干魚介		100	101.7	115.2	127.1
乾物		100	107.7	130.6	115.2
加工食品		100	103.5	106.4	123.1
調味料		100	103.5	103.0	107.9
菓子		100	104.9	108.0	112.6
果物		100	103.8	107.8	130.0
酒類		100	104.9	108.0	110.4
飲料		100	103.6	108.2	110.7
外食		100	106.2	121.2	134.9

消費者物価指数(表2)を用いて、肉類、乳卵類、野菜類、生鮮魚介類などの材料別組み合わせによる上昇率の試算をした。(表3-1~表3-3)たとえば乳卵類50%+野菜類50%の献立においては、乳卵類の42年対45年比が9.3%であり、野菜類が45.7%となっている。したがって27.6%の上昇率となる。以下同様の方法をもって算出した。

食材料各50%の組み合わせの場合では、魚類と野菜類の使用において最高の47.2%の上昇率をみた。

食材料30%+70%の組み合わせの場合では、野菜類30%、魚類70%の使用が47.7%となり、次いで魚類30%、野菜類70%が47.5%である。これらの組み合わせ中最も低率を示すのは野菜類30%、乳卵類70%の20.2%であった。

表3-1 食材料50%+50%の組み合わせ

材料名	%	42年=45年 上昇率(%)	上昇率(%)
乳卵類	50	4.7	27.6
野菜類	50	22.9	
肉類	50	6.9	29.8
野菜類	50	22.9	
魚類	50	24.3	47.2
野菜類	50	22.9	

表3-2 食材料30%+70%の組み合わせ

材料名	%	42年=45年 上昇率(%)	上昇率(%)
乳卵類	30	2.8	34.7
野菜類	70	31.9	
肉類	30	4.1	36.0
野菜類	70	31.9	
魚類	30	14.6	46.5
野菜類	70	31.9	
野菜類	30	13.7	20.2
乳卵類	70	6.5	
野菜類	30	13.7	47.7
魚類	70	34.0	
野菜類	30	13.7	23.3
肉類	70	9.6	

食材料50%+30%+20%の組み合わせの場合では魚類50%、野菜類30%、肉類20%の使用が40.7%を示し最も高くなっている。次いで魚類50%、野菜類30%、乳卵類20%が39.9%となっている。最も低い率としては、肉類50%、乳卵類30%、野菜類20%の組み合わせで18.8%であった。

以上の結果より、魚類、野菜類の組み合わせによる上昇率が40%を越えて最も高く、肉類、乳卵類との組み合わせが20%前後で比較的安定していることが明らかになった。したがってこれらを使用した献立の研究が進められるべきであろうが、現実の問題としては、献立作成のう

えから上昇率の低い食材料の組み合わせのみを実施していくことは、献立の変化の点からも、栄養の点からも良策ではないと思われる。したがって集団給食における食費の値上げが必至となってくる。しかし、一般的にみて喫食者の給食費に対する理解は浅く、物価の値上がりに追いつくほどの食費の値上げはなされていない。食費の安定がなされない限りつねに集団給食は変化に乏しいとの評価をまぬがれないものである。これらのことから物価の上昇率にみあう程度の食費値上げは必要であると考えられる。今後、食材料の配分別にみた献立の栄養価についての検討をすすめていきたい。

要 約

集団給食における適正食費を求める目的をもって、名古屋市内T社における実施献立1カ月分を基礎資料として、食材料費の年次推移をみた。

同一献立材料費の年次推移は、消費者物価指数の同年次における上昇率に比し1.5倍～2倍を示した。したがって、公的機関の発表する数値は、全食品の平均値であるため、特定の集団給食施設における食費値上げ資料として、そのみの利用は適正でないとおもわれる。

献立内容の主材料別に累加度から上昇率をみれば、魚類の上昇率がいちぢるしく、肉類と、井ものは同傾向を示し、魚類よりやや緩慢な上昇をみた。

食材料の配分別に上昇率をみれば、野菜類30%+魚類70%の組み合わせによる場合の上昇率が最高を示し、乳卵類50%+肉類30%+野菜20%の組み合わせが最低の上昇率である。

今後の方策としては上昇が低率な食材料の組み合わせによる献立の開発がのぞまれる。なお、献立の変化および栄養の点からもこれら上昇率にみあう食費の値上げが必要となろう。

表3-3 食材料50%+30%+20%の組合わせ

材 料 名	%	42年=45年 上昇率(%)	上昇率(%)
乳 卵 類	50	4.6	28.0
野 菜 類	30	13.7	
魚 類	20	9.7	
乳 卵 類	50	4.6	21.0
野 菜 類	30	13.7	
肉 類	20	2.7	
乳 卵 類	50	4.6	17.8
肉 類	30	4.1	
野 菜 類	20	9.1	
乳 卵 類	50	4.6	28.3
魚 類	30	14.6	
野 菜 類	20	9.1	
肉 類	50	6.9	30.3
野 菜 類	30	13.7	
魚 類	20	9.7	
肉 類	50	6.9	18.8
乳 卵 類	30	2.8	
野 菜 類	20	9.1	
肉 類	50	6.9	30.6
魚 類	30	14.6	
野 菜 類	20	9.1	
肉 類	50	6.9	22.5
野 菜 類	30	13.7	
乳 卵 類	20	1.9	
魚 類	50	24.3	40.7
野 菜 類	30	13.7	
肉 類	20	2.7	
魚 類	50	24.3	39.9
野 菜 類	30	13.7	
乳 卵 類	20	1.9	
魚 類	50	24.3	37.5
肉 類	30	4.1	
野 菜 類	20	9.1	
魚 類	50	24.3	36.2
乳 卵 類	30	2.8	
野 菜 類	20	9.1	