

府 京 東

設 施 善 改 養 榮

回 一 第



10012199

課 生 衛 府 京 東

月 三 年 三 十 和 昭

序

本書は昭和八年度より昭和十二年度に至る東京府栄養改善施設の實施概況を輯録したものである。

附記 本書は年に一回刊行することとし、講演及び種々の調査成績等

昭和十三年三月
日本赤十字社
寄贈

東京府衛生課

LA
1
95



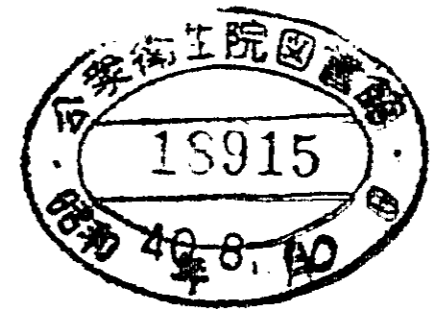
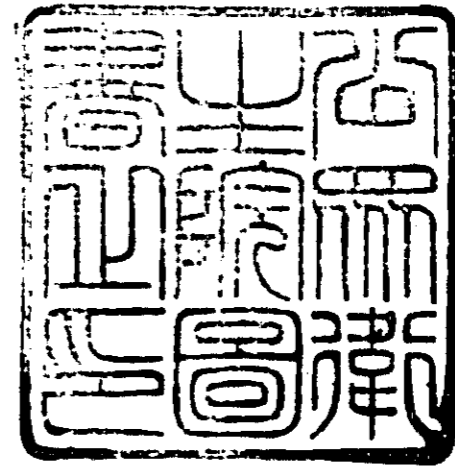
昭和二十年七月十三日三松間院に於ける茶話講習會參加者



昭和二十年八月四日多摩野戸村に於ける茶話講習會食談會

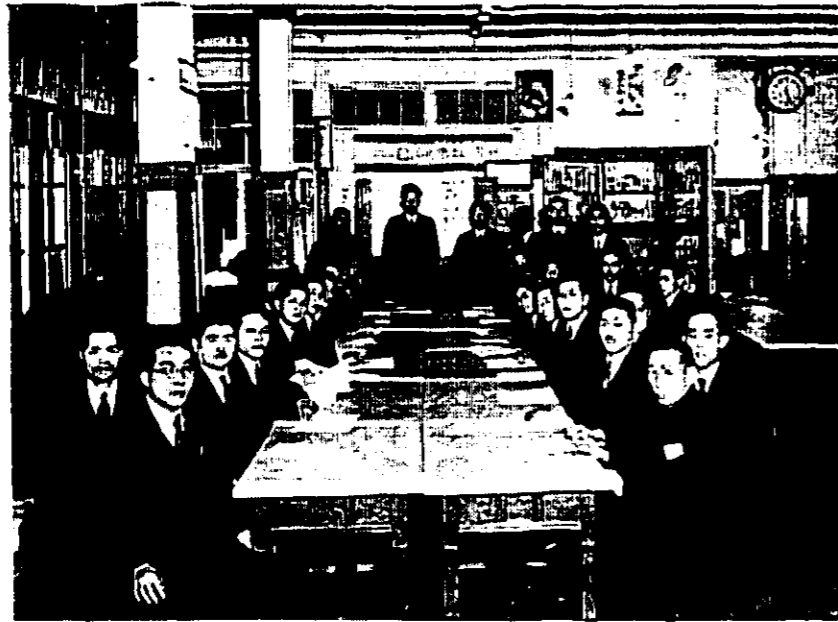


昭和二十年五月五日日落合生婦人會茶話講習會





昭和二二年五月十五日立川小學校に於ける養育講習會



昭和二十二年三月二日市電氣局共濟會本局に於ける養育講習會



昭和二十二年八月二十五日大島賀郷小學校に於ける養育講習會

昭和三十二年三月立川多摩幼稚園に於て
給食開始に際して習得せしめ奉る



三色おにぎり
茶碗むし
玉子焼
砂糖味噌和

各々蛋白約一〇瓦、
温量約一五〇カロリ



そばろかけ
浮身汁
砂糖味噌かけ
香物

各々蛋白約一〇瓦、
温量約一五〇カロリ

目次

緒言.....一

第一章 栄養改善実施方針.....二

第二章 栄養改善実施状況.....三

(一) 栄養調査に関する事項.....三

1 食への合せと食料の實際調査.....四

2 児童の辨當に関する調査.....九

(二) 栄養改善指導に関する事項.....一七

A 栄養知識の普及啓蒙.....一七

B 實地指導.....一八

O 栄養講習會の實況.....一九

自昭和八年度栄養講習講演、映畫會開催經過.....二二

至昭和十二年度栄養講習講演、映畫會開催經過.....二二

年度別栄養講習(講演)會開催回数、日數及延人員調.....二八

自昭和八年度學校給食實施經過.....二九

至昭和十一年度學校給食實施經過.....二九

東京府栄養講習會開催要項.....二九

(三) 學校給食狀況調査……………三〇

 各小學校に於ける實況……………三一

 學校給食の方法……………四〇

(四) 共同炊事狀況……………四二

第三章 本府榮養改善施設の將來……………六三

第四章 東京府主催大講習會に於ける講演集……………六七

 開會の挨拶……………六七

 國民榮養改善特に主食物に就て……………六九

 國民榮養改善特に副食物に就て……………八四

 虛弱兒童養護問題……………一〇二

 調理の理論と實習……………一二二

 衣食住の改善と女子の立場……………一三二

結 言……………一三六

緒 言

文化の發展に伴ひ躍進途上にある我國に於て、乳幼兒の死亡、結核の蔓延は依然として諸外國に比して高率を示し、加ふるに輓近壯丁體位の低劣、且つは地方農山村の疲弊困乏等々、國家興隆上眞に憂慮に堪へないものがある。

而して之が豫防防止、或は解決打破に關しては幾多の對策が逐次計畫實施されつゝあるのであるが、中にも榮養改善問題は最も緊急なる問題であることは疑ふ餘地のない所であつて、思ふに之等は凡て榮養状態の如何と密接缺く可らざる關係を有してゐるために外ならないのである。

即ち榮養改善によつて、多年の因襲に依る非合理的な食物攝取に素因してゐるところの、諸般の缺陷を指導適正して、積極的には體力の向上を期し、消極的には疾病の防止、經濟の合理化、産業能率の増進等を圖ることは、一日も忽にしてはならない所以のものである。

本府に於ては爾來著々と榮養改善指導に當り、昭和十一年十一月より專任の榮養改善指導員一名を設置し、積極的に改善指導に著手してゐるのであるが、日尙淺く見るべき實績は少ないとは云へ、敢へて茲に今日迄に於ける實施成績の概略を發表したのは、將來に於ける榮養改善對策の一參考資料に供せんとするに外ならないのであつて、識者各位の贊助指導を得ば幸甚とする次第である。

第一章 榮養改善實施方針

東京府に於ける榮養改善施設は昭和八年より實施を開始し、第一表(一)(二頁)に見る如く、榮養講習、講演、座談會及び映畫會等を開催して、榮養に関する知識の普及啓發に努め、その傍ら又、第二表(二九頁)の如く、學校給食を指導實施して來たのであるが、昭和十一年よりは「榮養改善費」として豫算を計上し、専任の技術指導員一名、兼務の事務員一名を増員して、左の方針の下に積極的に榮養改善指導に従つてゐる。

榮養改善實施方針

(一) 基礎調査事項

- イ 榮養状態の調査 榮養攝取量、献立及調理法、間食、嗜好品等
- ロ 健康状態の調査 體格検査、寄生蟲検査、疾病調査、生産死産死亡状況調査
- ハ 一般衛生の調査 寮所、便所、肥料使用、農産物洗滌状況等
- ニ 其の他榮養改善上参考となるもの、調査

(二) 榮養改善實施事項

- ホ 榮養知識の普及啓發 講習會、試食會、座談會、講演會、映畫會、展覽會等の開催
パンフレット、リーフレット、ポスター、献立表の刊行 新聞雜誌等への轉載
- ヘ 實地指導 村落の榮養改善(共同炊事) 中、小學校、幼稚園、托兒所の給食、一般家庭(戸別指導)、公衆團體
その他衛生設備の改善、寄生蟲驅除

(三) 統計記録の作成

前章に於て述べたる「榮養改善實施方針」に基き、實施せる事項は左の如くである。

(一) 榮養調査に関する事項

榮養改善實施に當つては先づ精密な實狀調査を試み、改善すべき點、又は要求すべき點を發見して、之を基礎として改善に着手しなければ所期の目的は達せられない。しかも其の調査たるや、短期間の調査、或はただ一回の調査成績をもつてしては全般を通じての精確な狀況は窺知すること困難で、少くとも一年を通じ、或は二回以上交互に調査すべきものであることは論を俟たない。

この様な趣旨のもとに、昨年十一月から左記の事項に就いて調査を開始して居るのであるが、完成したものは逐次其の概要を新聞、雜誌等に轉載し、極力民衆の理解認識に努めてゐるのである。

イ 食べ合せ並に食禁とする食品に就て (四頁参照)

ロ 農村食に就て (主、副食の質的方面第一回完成)

ハ 農村兒童辨當調査 (九頁参照)

ニ 農村婦女子の好嫌調査

ホ 東京府關係の各種病院食調査

ヘ 學校給食狀況調査 (三〇頁参照)

ト 講習會の二、三統計

チ 誠明學園、井ノ頭學校の榮養狀況調査

リ 八丈島住民の榮養狀況調査

此等の概要は其の都度、新聞、雑誌等に掲載發表した。

(1) 食べ合はせと食禁の實際調査と科學的解説

調査の方法

この調査は東京府下の各郡で榮養講習會を行つた時、北多摩郡下二ヶ町村、南多摩郡下三ヶ村、西多摩郡下三ヶ村の八ヶ町村の女子青年團、一般家庭婦人、女教員計五〇七名中一五八名、並に前年度の一一七名、都合二七五名の方より

- 1 從來知つてゐる食べ合はせとする食品の名
- 2 妊娠時に禁じられてゐる食品の名

について、所定の記載表に記入して頂いたものです。

調査の成績

一、食べ合はせ食品

二種以上の食品を同時に、または一定時間をおいて食べ合

成分	餅と梅干	西瓜と天麩羅(まじ)
蛋白質	二八、〇九	〇、四〇
脂肪	一四、一〇	〇、一〇
含水炭素	四、九〇	二、九〇
繊維素	一、〇、六〇	〇、一〇
		一、五〇

せることによつて、下痢、腹痛、嘔吐、皮膚發疹等の症状を起し、甚だしきは死に至るやうな場合を「食べ合はせ」によるものだといはれてゐますが、調査によると食品は次の八二種類に及んでゐます。

鴨肉。數ノ子。昆布。棗。葱。おはぎ。枇杷。小豆。海豚。草餅。赤貝。ツクシ。西瓜。饅頭。鱈。馬鈴薯。熊の胃。餅。菜ツ葉。生妻。牛乳。酢。鯉。猪肉。鮎。油。甘

成分	田螺と蕎麥	薄荷とホテト
蛋白質	一五、九〇	五、〇二
脂肪	〇、七二	一、三五
含水炭素	二、五〇	二、四、一三
繊維素	一、〇、二六	一、九、二二
水分	二、六四	〇、八一
ビタミン	A	B
		A B C
		A B C

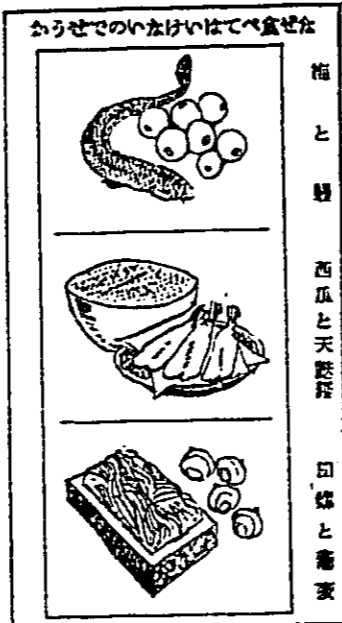
成分	田螺と蕎麥	薄荷とホテト
蛋白質	一五、九〇	五、〇二
脂肪	〇、七二	一、三五
含水炭素	二、五〇	二、四、一三
繊維素	一、〇、二六	一、九、二二
水分	二、六四	〇、八一
ビタミン	A	B
		A B C
		A B C

酒。ワラビ。薄荷。鰯。うどん。仁丹。胡瓜。山芋。アヒル。ところてん。ばな。秋刀魚。かに。氷。牛蒡。柿。茄子。甘藷。唐辛子。せめんえん。さくら。麴辛。茸。雞肉。海老。梅。田螺。黒砂糖。鮎。眞桑瓜。胡麻。桃。鯖。いか。雀。そば。鰻。銀杏。いもがら。南瓜。どちよう。寶丹。兎肉。蜜柑。人参葉。牛肉。菠薐草。蛤。なます。玉蜀黍。菊。鮎。卵。卵。にんにく。とまと。

成分	甘藷と鯉鱈辛	枇杷と小豆
蛋白質	一、一〇	八、二四
脂肪	〇、〇三	一、〇七
含水炭素	二七、七〇	一、〇、三〇
繊維素	〇、七〇	一、〇、一六
水分	〇、七四	二、六、三二
ビタミン	A	A B C
	A	B

唯今日常の使用食品を約四〇〇種とすれば、略五分の一の食品が食べ合せ食品の中にはいつてゐることになります。これ等八十二種の食品の中、食べ合せとなる場合の最も多い食品より順次に列べてみますと、

- 梅(一〇四)西瓜(一〇三)鰻(九〇)海老(八二)かに(五九)田螺(五九)氷(四〇)柿(三七)馬鈴薯(三五)そば(三二)非(三二)
- (一)甘藷(二二)小豆(一九)枇杷(一八)桃(一七)眞桑瓜(一



五(鮎)一〇(鮎)三四(蛤)一六(その他)六五

です。次にどんな食品とどんな食品とが、食べ合せとなるかについての結果を多いものより順に、各成分を調査し、醫學的、營養學的に檢べてみますと、

(イ) 梅と鰻(回答數四〇) 成分表に見るやうに鰻は蛋白質脂肪共に多い。一般に脂肪が多いものは胃の中に入つてゐる時間が非常に長い。殊に鰻は百瓦も食べれば胃内を通過するに四時間以上もかかるのですから、消化のよいものだといへません。

殊に消化機能が弱つてゐますのに、そこへ土用鰻などいつてあまり多く食べますと、梅を食べなくとも下痢を起し易い。一方梅の未熟なものには青酸といふ猛毒があるので、漬梅にしても場合によつては下痢を起すことがあります。

鰻を食べ過ぎ、しかも未熟な梅を食べたとすれば、その中

毒症状の激甚なことは容易に想像することが出来ませう。その他梅と泥鰌、梅と田螺、梅と蛤、梅と蛸などありますが、不消化の點は同様ですから、注意せねばなりません。

(ロ) 西瓜と天麩羅(回答七四) 西瓜は大部分が水で、纖維素も相當にあります。殊に西瓜は冷やして食べるので勢ひ下痢を招き易い性質を持つてゐますが、天麩羅は蛋白質も脂肪も多く、殊に海老の天麩羅は消化が悪い故、同時に食べれば下痢を起すのは當然のことです。水分の多いものと、油ものと一緒に食べれば下痢のもとで、西瓜と肉類、殊に鰻と水と一緒に食べれば下痢を起さないのが不思議な位です。

(ハ) 田螺と蕎麥(回答三〇) 眞桑瓜(回答一六)

田螺と蕎麥と練り合せたものは、盲腸炎の薬(塗布)といつてゐますが、どういふ作用のためか分りませんが、田螺は蛋白質、灰分等が多く、食品としては優良のものであるが、食用に供するのは多くは夏で、時節柄非常に腐敗し易く、長く煮れば固くなり消化も悪くなります。蕎麥は含水炭素多く、ビタミンBもあるので、主食品の代用として適切なものである。しかし多くは汁と一緒に食べるので咀嚼しないところに缺點があります。また一方酸酵作用も割合に大であるので、不消化の田螺と食べ合はせれば、腹痛、下痢を起すことがあり

新に一種の毒物が産生されるといふやうに考へてゐるのは今までの考へ方が間違つてゐたのですから、改めねばならないことせう。

(ホ) 枇杷と小豆(回答二六) 小豆に限らず凡て豆類は良質の蛋白質を豊富に含有し、また白米を主食とする日本人に最も不足し勝な「ビタミンB」も相當にあるので、動物性食品の得難い山村または寒村では魚の代りに用ひて良い位です。

豆類は原形のまゝ用ゆるよりも加工して、例へば黄粉、豆腐、油揚げ等にして用ふれば利用價がずつと高くなるものです。といふのは原形のまゝでは不消化の纖維素が多いからです。故に便秘に傾き易い人にも改良の便通劑になるが、反對に子供等に深山食べさせますと、下痢を起してしまひます。ですからお子様方には黄粉にしてあげるとよろしいのです。枇杷は非常に腐敗し易く、水分も非常に多い故、纖維の多い豆類と一緒に食べれば下痢を起すのは當然のことです。

(ヘ) 甘藷とセメンエン 甘藷は含水炭素に富み、また「ビタミンA」にも富んでゐるので、小兒の間食には最適のもです。しかし何分纖維素が多いために酸酵がさかんですから、従つて食べすぎれば下痢を起します。「セメンエン」は驅蟲劑

ます。眞桑瓜の場合も瓜が不消化物だからです。

(二) 薄荷と馬鈴薯(回答三四) 馬鈴薯は美味で消化もよく、健康者は勿論病人にも、子供にも大いに利用すべきものです。たゞ馬鈴薯の新芽の中に「ソラニン」といふ毒素が含

成分	茸	エビ(重)	トロロゲン	渡穂草と雞肉
蛋白質	一、九〇	六、一〇	〇、〇六	二、二〇
脂肪	〇、三四	〇、二九	〇、〇一	〇、三九
含水炭素	六、二〇	—	〇、七二	二、四〇
纖維素	二、五〇	—	—	—
灰分	〇、八一	〇、五六	〇、〇八	〇、四〇
ビタミン	AB	A	—	—
水分	—	—	九九、〇九	—

成分	桃	鯖	数の子	章魚と柿
蛋白質	〇、六〇	一、六四	二〇、五二	一、七〇
脂肪	〇、〇五	八、四五	一、九五	〇、九七
含水炭素	四、二〇	—	—	〇、四〇
纖維素	一、五〇	—	—	一、五〇
灰分	〇、三〇	一、一〇	〇、六六	一、五八
ビタミン	—	A	AD	—

有されてゐるので、芽を十分除きさへすれば、薄荷と一緒に食べても何等危険はない筈です。薄荷と馬鈴薯と一緒に食べ

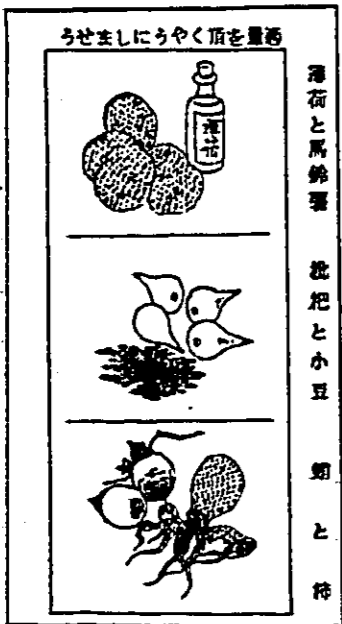
の外に下痢も加つてゐますので、下痢するのは當然です。

(ト) 蛸と柿(回答二二) 蛸も柿も質質が緻密なため消化が悪い。この二者に限らず、不消化なものを深山食べればお腹をこわすのは當然です。

二、妊娠時に食べていけない食品

本調査は受講者が二十五歳以下の婦人が多かつたため、期待した程の成績を挙げ得なかつたうらみがありますが、五〇七名についての結果、食禁とする理由を見れば

- (1) 腹痛下痢を起すので
- (2) 胎兒の發育が悪いので
- (3) 流産早産を起し易いので



(4) 畸型兒(不具兒)を産むので

等々のためだと答へてゐます。今これ等の食品を挙げれば、辛子(二三)油(一六)生姜(一五)柿(一〇)肉(四)

- 足もの丸(九) 鴨(六) 兎(六) 八目鰻(四) ホーレン草(四)
- 蛸(三) 牛蒡(三) 大根卸(三) 鮭(三) 貝類(三) わさ
- び(二) 西瓜(二) 玉蜀黍(二) 氷水(二) 魚(二) 鰻(二)
- 黒鯛(一) 芋類(一) 豆腐(一) 梨(一) 筍(一) 山椒
- (一) 蕎麥(一) 茄子(一) 蟹(一)

等であつて、刺激性のもの、不消化のもの、脂肪の濃厚なもの、或は形、色、臭ひ等に原因してゐるものが多い。刺激性のもの、不消化のもの等を避けてゐるのは寔にいいことであるが、他は何れも單純な迷信的なものに過ぎません。凡てその量を誤らない限りは、特に有害なものといふ程のものはない、日常使用する食品とは稍かけ離れたものが多いやうですが、要はたゞ平素使用してゐる食品を攝取し、殊更に珍奇のもの或は異味異臭のものを避けるやうにすればよいのです。

結 語

以上の「食へ合せ」妊娠時の食禁はなぜさうなのかを總括してみますと、結局次のやうに區別することが出来ます。

- (1) 元來食品が未熟なため、または新芽の殘存等によつて、食品そのものに有害物が含有されてゐるもの。例へば梅、馬鈴薯、桃等。
- (2) 榮養價は豊富だが消化吸収が不良のもの。例へば田螺、

鰻、數ノ子等。

- (3) 甚だ腐敗し易く新に有害物を發生し易きもの。例へば、鯖、果實等。

- (4) 纖維素と水分が極度に多いもの。例へば西瓜、トコロテン、果物等。

であつて、以上のものを一緒に攝取するために輕重様々の症狀を起し易いのであつて、一般に二種以上の食品を食へ合せた結果各々の成分が化合し合つて、新にある種の毒物を作り出すために、中毒症狀を起すかに解釋してゐるのは間違ひであつて、食品を有する成分がこのやうな現象を惹起することは、理論的にも、實驗的にも何等根據のない所で、從來の迷信、傳説、ひいては習慣となつてゐるものが多いやうです。しかし中には醫學的に等閑視されないものもあるが、要はただ、食べる量とその後攝生を十分考慮することであつて、徒らに之を盲信したり、或は反對に何れも一笑に付して、全く顧みないといふことは非常につしまねばならないことでせう。

(本調査は「榮養の日本」第六卷第二號及び「處女の友」昭和十三年二月號に掲載せり)

② 府下三多摩郡下小學校における

兒童の辨當に関する調査

一、緒 言

兒童の成長發育を全からしめ、十分な健康を持續せしめるためには、體育上の問題とか、衛生上の問題とか、其他慎重に考慮されなければならない問題が數多あるが、中にも密接な關係にあるものは日日の食物の攝取法が合理的であるか否かといふことである。兒童の榮養法と大人の榮養法とは非常に其の趣を異にしてゐる。即ち兒童は刻一刻と成長發育して行かなければならないといふ點に特徴がある。従つて大人の食事をそのまま、抄なくしたものでは兒童には完全とはいひ難い、殊に蛋白質においてはなるべく毎回の食事に質、量共に過不足なく攝取するやうにされなければならない。特に兒童の辨當についての配慮が必要であつて、朝は食がすまないと、氣が落付かないとか、時間がなるとか等々のために十分の食事が出来なかつたり、夜は晝間の空腹から食へすぎたり(兒童の消化器病は夜分の食ひ過ぎによる場合が多い)、

或は反對に間食のために食へられなかつたりするやうな場合が多いし、また消化吸収の點も晝間は非常に旺盛であり、一面運動活潑なるため温量發散も多いといふやうなことを考へると、出来ることなら晝食時に最も十分な食事を攝取するやうにした方が好ましいのである。

ここにおいて兒童辨當の實狀調査を行つて、改善すべき、或は新に要求すべき點を發見して、其の合理化を考察することは榮養の改善上、或は學校給食實施上(榮養改善を目的としたもの)最も重要な準備工作であつて、此の度東京府三多摩郡下の十五校を選んで辨當の調査を試みたのも如上の目的から出發したに外ならない。今茲に其の概要を報じて大方諸賢の御高教御指導を得ば幸甚とする次第である。

二、調査方法

辨當の調査は各家庭における辨當調理状態を檢視して、秤量により、また化學分析によつて、しかもそれが同一人に

して一定期間続行されて始めて精確な栄養攝取状態を知ることが出来る。しかし多数の學校について限られた時間内に敢行することは到底不可能なことで、しかも本調査の目的は我が三多摩郡下における小學児童の辨當が栄養上改善を要すべき點あるや否やの考察の資とするものであるため、本回の調査は昭和十二年四月二十六日より五月十七日までの間に於いて下記の十五校に就いて各一回宛檢視しながら所定の調査表に記入する方法によつて實行したのである。従つて本調査が制約を受けてゐる事項として

- 一、調査は午前中にして休憩時間を利用し日によつては二校に及んだやうな時間的の束縛に終始したこと
 - 二、調査成績は調査表に表はれたものであること
 - 三、調査児童数が少いこと
- 等を取上げなければならぬ。
- 調査に當つては、豫め次の如き内容を有する通牒を發して日時を約し出張調査したのである。
1. 目的 本府における栄養改善發展上の参考となすため
 2. 調査時期 毎學期
 3. 學校の選擇 府下全般にわたるやうな各郡農村小學校

表一第 辨當持參率

校別	調査總數	缺席者數	不持參者數	持參者數	持參率(%)
計	五七三	五	一八四	一九二	五二・九〇
市町校	一〇八	一	四六	六〇	五六・〇三
農村校	三九四	四	一三八	一五〇	五〇・〇三

四校宛、市町の小學校三校、計十五校を選擇す

4. 調査 校 本回の調査校を次の通り選擇せり
 西多摩郡 檜原、成木、大久野、福生の四校
 北多摩郡 小平第一、狛江、多摩、大正の四校
 南多摩郡 忠生、恩方第一、稻城(多摩)、陶館の四校
 市、町 八王子第一、立川、浅川の三校

三、調査成績

一、辨當持參状況 辨當の持參率は學校の所在地により非常に差異がある。児童の住宅が學校附近に密集してゐるところでは持參率低く(例へば福生校、八王子校の如く)、反對に遠隔の地にあるところでは持參率高い(例へば成木校、忠生校の如く)。第一表によれば農村の小學校においては持參率は約五〇%、市町の小學校においては五六%の割合にして、市町におけるものが持參者稍も多く、全體では五一・七%即ち約半數の児童は自宅にて攝取してゐる状況である。自宅にて攝

取する者の貧食が栄養上合理的であるか否かは不明であるが、別に準備を要せず、有合せのものにてすむことから考へれば多少は持參者の辨當よりは質の方面において劣りはしないかと考へられる。

表二第 辨當の種類

校別	辨當數	辨當箱使用せる者(%)	同上使用せざる者(%)	其の他の者(%)
計	一八五	九三・三	二五	三
農村校	一八八	九三・〇	三	六
市町校	六〇	九三・三	二五	三

二、辨當の種類 辨當の種類を便宜上 (1)辨當箱を使用せる者、(2)辨當箱を使用せざる者、(3)其の他の者の三種に大別すれば第二表の如くにて、殆んど大部分は辨當箱使用であつて(九三・一二%)辨當箱を使用せざる者及び其の他の者は合せて六%に過ぎない。尙この三種類の内容を細別すれば第三表の如くである。

辨當箱を使用せる者——市町の小學校においては白米の使用が多く、麥だけの使用或は粟、玉蜀黍等の使用は一人もないが、反對に農村の小學校においては白米のみの使用は比較的

表三第 辨當の種類別

校別	辨當數	辨當箱使用(%)					同上不使用(%)					其の他の(%)			
		米飯	麥飯	粟飯	米飯	小豆飯	玉蜀黍飯	粟飯	餅	オハギ	マノキ		ギリ	ジウ	パン
計	一九九	二五九	三・八	二・三	〇・五	五・七	〇・一	〇・二	一・四	〇・一	三・〇	一・七	〇・五	〇・三	〇・二
農村校	一三八	五四・九	五・五	三・三	〇・七	〇・九	〇・二	〇・三	一・八	〇・二	〇・八	二・四	〇・七	〇・三	〇・三
市町校	六〇	四六・八	四・六	〇・六	一・六	〇・八	〇・一	〇・四	八・一	〇・一	二・四	〇・七	〇・九	〇・三	〇・三

少く(恩方校等の例外もある)、麥、粟、玉蜀黍等の使用が多いのは寧ろ當然である。

辨當箱を使用せざる者——この中にはノリマキ、オニギリ、餅、オハギ等あり、特に餅(水餅)だけ及びオニギリは農村小學校に多し。

其の他の者——市・町にはパン、農村には甘蔗、饅頭が多い傾向がある。要するに農村の小學校においては特に麥飯、粟飯、玉蜀黍飯の使用が多く、また餅、オハギ、饅頭、甘蔗等の種々を使用するに反し、市・町の小學校においては米の使用が多く、粟、麥、玉蜀黍等の使用少く、パンを使用する

やうな傾向が見えることは他府縣の調査と同様である。

三、主食品に就て 主食品の種類は第三表に見るやうに、米、麥、粟、玉蜀黍、小豆、饅頭、パン、甘蔗等である。

三多摩郡下においては米を産出しない村があるが、斯の如き村における米の使用の巧拙は經濟上に密接な關係がある。米を産しない村において米を使用してゐるのは「麥飯を満腹しても直ちに空腹を感じて一日の勞働に堪えられない」からといつてゐるが、これは副食物の不合理を裏書してゐるものであつて、改善によつて十分補足することが出来る。辨當にしても決して米でなければいけないといふ譯ではない。米の種類は殆んど白米で(糯米も含む)、營養上にも經濟上にも効果のある七分搗米或は胚芽米は合計一二例に過ぎない。半搗米、玄米の使用者は一人もない。

麥は大部分は押麥で九〇・一一%を占め、挽割麥は一〇%に過ぎない。

粟、玉蜀黍、小豆等單獨の使用は無く、總て米、麥との混合である。しかし此等の使用は極く僅少であつて二一六例に過ぎない。饅頭、パン、甘蔗についてみるに、饅頭は三個、パンは一個、甘蔗は三個(大人の手首大)等で一二例を算した。此等は何れも副食物がなく榮養上著しい偏食である。

豆その他と混合することは米の消費經濟上より考へても榮養成分上(ビタミン、無機質)より考へても非常に有意義な事である。第五表に見る如く米のみの使用は六八・九四%、麥のみの使用は四・三九%を示し、他の二七・三三%において米麥混合食である。今此の混合の割合を見るに、米麥の混合割合が九對一、八對二、七對三の程度のもは全辨當數の約二割(一九・三%)を占め、混合割合が半々となれば前者の三分の一(六・七三%)に減じ、尙麥が増すにつれてずつと減少して一・三六%を示してゐるが、麥のみとなれば却つて少し増加して四・三九%を示してゐる。

四、副食品に就いて 辨當の「オカズ」に用ひられた食品「植物製食品のみ」を便宜上次の如く分類した。

豆及び其の製品類(豆、油揚、豆腐)、葉菜類(ワラビ、白菜、青ネギ)、莖菜類(ラッキョ、筍)、根菜類(蓮根、牛蒡、大根、生麥)、蕨菜類(瓜、茄子)、茸藻類(推茸、海苔、昆布)、果實類(梅、ゴマ)加工品(干瓢、餅、味噌、福神漬)、此の分類によつて次の第六表を得たのである。

植物性食品では根菜類(二七・八六%)最も多く、次いで果・種實類(二四・二九%)、莖菜類(一五・九六%)の順である。以上は主として大根漬、梅干、筍、生麥等の使用が多いため

主食品の量は目測によつたのであるが、各學年の平均と比較して過剰と過少との特に目についたものを記入したのである(過剰の中には大人も及ばないやうなものもあつた)。その

表四第 主食品の量

校 別	辨當數	過 大 量	過 小 量
計	一九三	三人 一・三%	三人 一・〇%
農 村 校	一三八	一人 一・三%	一人 一・五%
市 町 校	六五	二人 一・三%	二人 〇・九%

結果は第四表に示す通りであつて過剰過少は何れも略々一%内外に過ぎないが、過剰のものが過少のものより稍や多いやうである。過剰は後學年に過少は低學年に多い傾向を示してゐる。しかし市町村別、男女別間には差異はない。

總て食品は一品でもつて各榮養素を都合よく完全に含有し

表五第 混合食の割合

校 別	主 食 數	米のみ (%)	米+麥 (%)	米+粟 (%)	米+豆 (%)	米+其他 (%)
計	一七三	六九	一九	六	一	六
農 村 校	一四八	六〇	三	一	一	一
市 町 校	二五	九	一六	五	一	一

てゐるものは無い、殊に主食の場合白米は米の種類中榮養成分上最も缺陷があるものであるから、白米と麥或は白米と小

である。然るに榮養上價值多い豆類及び其の製品(一〇・九四%)、茸藻類(二・一四%)、加工品類(八・八三%)等の使用が少ないことは甚だ遺憾にたえない。

表六第 副食物の種類の使用状況 (イ) 植物性食品 (ロ) 動物性食品

校 別	辨當數	植物性食品 (%)					動物性食品 (%)				
		葉菜	莖菜	根菜	蕨菜	果實	肉類	魚卵	鳥卵	貝類	甲殼類
計	一九三	一〇・九	六・〇	一五・九	三・八	〇・八	一・一	一・一	〇・八	〇・八	
農 村 校	一三八	七・二	五・六	一三・〇	二・三	〇・七	〇・二	〇・二	〇・三	〇・五	
市 町 校	六五	一四・七	七・二	一五・一	三・七	〇・九	一・五	一・一	一・一	一・一	

次に動物性食品においては魚肉卵類(三五・九九%)最も多く、他は何れも僅少で全體で八%に充たない状況である。以上の關係は農村市町の小學校を問はず同様の傾向である。

植物性食品と動物性食品との配合割合は辨當數一九九二例中植物性食品のみの辨當は五六・五三%にして、動物性食品と植物性食品との混合したものは四三・四七%にすぎない。即ち辨當數の半分以上は榮養上蛋白質の質及び量において不足

してあるものと見よ。

一つの辨當に幾種類の材料を用ひてあるかといふに、副食物に使用する材料の種類が多ければ多い程栄養上の効果は多い。第七表によれば動物性又は植物性の食品たる一類を用ひたものは實に五七・四二%にして動植物併せて二種類或は三種類となるにつけ使用回数はずつと減少して一四一・一六%の程度となり、半数以上はただ一種の材料を以つてオカズとし

表七第 食物材料の分類

校別	辨當数	動物性食品(%)			植物性食品(%)		
		一種	二種	以上三種	一種	二種	無きもの
農村校	一三八八	六・五	三三・一	六〇・四	一・四	五・〇	一六・〇
市町村校	六〇四	三三・二	四二・二	二四・六	三・〇	八・八	一五・八
計	一九九二	三三・五	三九・五	二六・九	二・二	一〇・四	一五・四

てゐる状況である。動物性食品を配合したものは全體にて四三・四七%を示してゐるが、此の中三八・九〇%は動物性食品一種類の使用にて二種以上の動物性食品使用は四五・七%にすぎない。

献立についてみるに、農村小學校においては辨當一三八八例中八一六種類(五八・八九%)、市町小學校においては六〇四例中五〇〇種類(八二・七八%)に亘つてゐる。逆に考へれば農村においては約四〇%、市町においては約二〇%にすぎない。

表八第 献立の種類

校別	辨當数	献立の種類(%)	オカズ無きもの(%)	同じ献立(%)
農村校	一三八八	五八・〇	二・八	三九・〇
市町村校	六〇四	八二・〇	〇・八	一七・〇
計	一九九二	七〇・〇	一・八	二八・〇

全然献立のないものがある。例へば甘藷、饅頭、餅等のためにオカズが無いもの、或は醬油をかけたもの及び全然無いもの等を一括すると、農村校においては約三%、市町村校においては約一%の割合を示してゐる。

辨當の調理に當つては廃敗しないやうに、また携帯に便利なやうに、而かも調理方法の範圍も團體工場と異り、家庭においては材料の選擇も、時間も自由であるため廣汎に亘つて行はれ得べきものである。今調理方法を第九表のやうに分類した。註、二種以上の調理方法があるときは主となるもの、調理名をとつた。その結果は多いものより列挙すれば、煮物(四〇・〇%)、漬物(二二・二八%)、酢物(主として梅干一九・四二%)、浸し物(醬油をかけたもの一四・四五%)、焼物(一

表九第 調理法の種類

校別	辨當数	調理法(%)												
		煮物	焼物	蒸物	煎物	炒物	揚物	和(入)物	酢物	漬物	浸し物	鹽物		
農村校	一三八八	四一・五	二二・五	〇・一	〇・一	一・二	〇・五	〇・四	三三・二	二・五	一〇・〇	一・五	三・二	二・二
市町村校	六〇四	三三・二	二二・二	—	〇・二	一・二	一・五	二・一	一〇・一	二・〇	一	〇・六	三・二	二・七
計	一九九二	三九・〇	二二・二	〇・〇	〇・二	一・二	〇・二	二・二	二二・二	二・二	一〇・〇	一・〇	二・二	二・二

一・二九%)、佃煮(四・二二%)、炒り物(三・四六%)、生物(二・四六%)、田麩(二・三〇%)、鹽物(一・〇〇%)、和(入)物(〇・九〇%)、揚物(〇・七〇%)、酢物、蒸物(〇・一%)の順である。市町村別に見れば、市町小學校には概して、煮物、焼物、炒り物、揚げ物、田麩、佃煮等の栄養上効果のあるものが多い

子供の辨當調理上特に念頭におかなければならぬことは、子供は成長發育の途中にあり、従つて一定量の良質の蛋白質を必要とすること。又體重に對する體表面積は大人に比して大であり、なほ運動が活潑なるため温量發散が多く、従つて温量も十分の量を必要とすること等で、即ち一定量の蛋白質と

表十第

校別	不合理のもの(%)	辨當数(%)	学年別				不合理のもの(%)
			三年	四年	五年	六年	
農村校	四二・五	一三八八	四一・一	四三・九	三一・〇	三七・七	
市町村校	二九・一	六〇四	四一・一	四三・九	三一・〇	三七・七	
計	三八・四	一九九二	四一・一	四三・九	三一・〇	三七・七	

のに反して、農村小學校では酢物、漬物、浸し物、鹽物等の單純な調理が多い。

五、辨當の良否に就て 合理的な辨當は質においても量においても各年齢に適應したものでなければならぬ。即ち大人の食事をそのまま、量を抑へただけでは不合理である。子

性別	不合理のもの(%)	性	
		男	女
農村校	四〇・七	二七・九	三九・五
市町村校	四〇・七	二七・九	三九・五
計	四〇・七	二七・九	三九・五

温量とが毎食過不足なく含有され、無機質ビタミンも缺かさないやうに調理せられなければならない。かういふことを兒童栄養の原則として、なほ次の五項目を擧げて辨當の適合性を検討してみた結果が、第十表である。

一、副食物なきもの(餅パン等)

二、副食物の量が少ないもの（焼海苔等）

三、副食物の質が劣るもの（梅、漬物、胡麻、鹽等）

四、主食の量が過剰又は過少のもの

五、主食の質が劣るもの（餛飩、甘藷）

市町村別に見れば農村小學校にありては四二%、市町小學校にありては二九%において不合理な辨當を發見したのである。次に學年別に見れば上級生になるにつれ段々と合理的になつて行く傾向がある。次に男女別においては男女何れも市町より農村に不合理なものが多く、農村の男女別間には大差はないが、市町における男女別間には女に不合理のものが多し。

四、結 語

本調査は東京府三多摩郡下小學校における兒童の辨當が栄養上各適應した状況にあるか否か、若し栄養上不合理な點があるとするれば如何なる點であるかを發見指摘して、今後の辨當改善上の指針を示さんがために行つたものであるが、以上の諸集計から大要次のやうな状況にあることを知つたのである。

一、調査兒童數三八七二人の中辨當持參者は一九九二人にして約五〇%に當り、即ち兒童の約半數は自宅に歸りて

攝取してゐる。

二、辨當は主副揃つたものが勿論大部分であるが、特殊のもの例へば餛飩、パン、甘藷等の持參者は六・八%を示してゐる。

三、御飯は主として白米飯で七分搗米飯又は胚芽米飯の使用は殆んどない。

四、副食物の五七%は一種類の材料で作成されてゐる。

五、動物性食品の使用は辨當數四〇%に過ぎない。

六、栄養不適と認むべきもの例へば白米飯に梅干、麥飯に漬物、餅に醬油或は甘藷、餛飩、オハギ或は過剰のもの過少のもの等が三八%に達してゐる。

七、以上の結果から推察すれば全三多摩郡下小學校兒童の辨當の大半は改善を要する状況にあることが容易に窺はれる。

八、就いては兒童辨當の改善上、凡そ次の事柄の實現、遂行を計ることが目下の最も緊急事とせねばならないものではないか。

イ、父兄の自覺 兒童の辨當は一時の腹塞ぎになればよいといふやうな觀念のもとに調理されてはならない。

安價にして栄養價多い食品を美味に調理して、即ち栄養

養の合理化によつて發育の誘導、疾病の豫防、健康の強化を図るなど一歩進んだ識見に基づいて調理されて行かなければならない。

ロ、學校當局の指導 栄養に關しては時々先生の講義又は説明等によつて兒童を通じて家庭の教育を図る方法は最も効果的のものである。

ハ、學校給食の實施 栄養改善に基いた全校給食の實施

(二) 栄養改善指導に關する事項

A 栄養知識の普及啓發

(イ) 講習會講演會の開催

今日までに實施した講習會は主として役場、學校、團體其の他の申請に基いて開催した場合が多いが、十二年度からは本府主催により積極的に開催することとし、農村に於ける講習會は農閑期を利用し、市内に於ては随時開催することを大體の方針としてゐる。

(ロ) 試食會、座談會の開催

試食及び座談會は講演、講習會の都度併せて開催したが、特に役場吏員、學校職員及び一般有志の參會を願つて、質問批評、感想發表、記念撮影等をなし、翌朝其の状況を成る可く新聞其の他に掲載する様にして、民衆の理解と栄養改善の發展向上を期することに努め、之等講習會を最も効果的ならしめる様にした。

(ハ) 展覽會の開催

蔬菜品評會等に於て栄養部として模型、圖表、寫真等を陳列した。猶ほ學校給食開始に當つては毎常之れを實

であつて、全校兒童（先生も）が同じ食べ物を一緒に食へるといふ事だけで如何に精神上、身體上効果があるか想像にかたくなくない。要は當事者並に民衆の理解と決断とに俟たなければならない。

ニ、栄養研究會の設置、有識者間に郡單位に栄養研究會を組織して栄養に關する諸種の調査研究をなし、その啓蒙指導にあたることである。

（本報告は「學校衛生」第十七卷第十二號に發表せり）

施して相當の効果を擧げた。

(二) 榮養に関する映畫會の開催
之れは成る可く展覽會と同時に開催する様にした。

(ホ) 宣 傳

其の他榮養知識の普及として冊子頒布(榮養讀本一萬部を作成して五月末發送)又は榮養諸調査成績の概略を新聞雜誌に轉轉した。

B 實地 指導

(イ) 講習會に依る實地指導

別項の通りであるから省略する。

(ロ) 學校給食に對する實地指導

本府の實地指導によりて學校給食を開始した小學校は第二表(二九頁)の如く、昭和八年十二月開始の西多摩郡古里小學校外四校である。

學校給食を開始するに當つては、本府は各町村當局と協力一致し、本府學校衛生係りと共に、講演、講習及び展覽會を一定期間開催し、其の間任意に試食座談會及び映畫大會を開き、一般住民に對する理解と榮養知識の普及徹底に努めた。而して給食開始後も一週に一度、續いて一ヶ月に一度の割合にて相當期間指導、相談に當つて居る。

(ハ) 夏季 聚 落

虛弱兒童の夏季(短期)榮養聚落は本府結核豫防事業と相俟つて毎年二ヶ所にて開催して居る。

(ニ) 各病院巡回指導……第一表(二六頁)参照

東京府各代用精神病院の希望に依り、本府指導員をして、前後二回の巡回指導を實施した。

(C) 講習會の實況

(一) 講習 内 容

本府に於ける榮養改善に就いて昭和八年から囑託一名を置いて着々之れが指導に努めて來たが、更に昨年十一月から専任技師一名を新設して、一層積極的改善指導に乗り出すこととなつた。

しかして先づ市、町、村長に對して通牒を以て榮養改善講習會希望市、町、村を募り、同市、町、村からは

一、希望日時及び期間

一、場所

一、參會者の種別及び人數

一、希望條項

等を出出でしめた。右の結果講習申込み夥だしき數に達した様な成績を擧ぐることを得た。

今之等の講習會に就いて實施した内容の二、三を述べれば

(イ) 榮養の理論、主に午前中に行ひ、榮養の必要な理由、榮養知識の一般、獻立の作り方、學校給食等に就いて講義した。

(ロ) 調理實習 主に午後に行ひ、該地に則した材料で五―一〇獻立を作成して(講習期間は二―三日間)調理方法、その他に就いて從來の習慣を捨て、合理的操作をもつて指導に當つた。

(ハ) 試食會、座談會 作成した料理は必ず試食せしめ引續き座談會、質問會を行ひ、或は各家庭に持歸らしめ、殊に榮養に関する誤解を解かしめる等、講習會の目的、効果を全からしむることに努めた。

(ニ) 講習會費用 講習會開催に要した費用は大要左表の如くであるが、農村に於ては材料は各自持ち寄り

とした所もあつた。

講習會に要したる費用 (主催者からの報告による)

受 講 者 別	人 員	期 間	材料費全額 (調理道具購入 費を含まず)
荏原愛國婦人會	三四	一	二〇・七六
代澤國防婦人會	五八	一	二四・六五
吉野村女子青年團	三四	二	七・九八
東秋留青年學校	三〇	三	一四・〇八
七生村第二青年學校	二二	三	二〇・九四
元八王子女子青年團	三六	一	九・八二
昭和村青年團	六〇	二	一四・七五
砂川第二區女子青年團	八一	二	二一・一三
保谷村女子青年團	四一	二	一六・七六

來、且おしく食べられることを深く感じた。

一、右を以て從來、農村に於て料理は無理だ、榮養なんて云つたとて駄目だ、等の考へから脱し、自家産出の蔬菜をよく利用し家庭料理に於て漸次改善せられつゝあるものと信ず。又學校に於ても兒童、生徒の榮養に就て一層留意したい考へです。

一、農村生産物にての調理榮養化について理論實際の御指導を仰ぎ講習生は皆満足してゐる。

二、教化常會にて部落に行くとき村内から話ありて此の種の指導實際の農村向料理(材料の得られるもの)について一層の指導を仰ぐ機会をつくりくれとの聲多くあり。

(二) 講習會開催主催者よりの報告

(1) 世田谷區北澤二丁目班國防婦人會
各自家庭にて講習の結果を應用し、なほ重ねて講習を受けたしとの希望者相常あり。

(2) 西多摩郡東秋留村 青年學校
女子青年團
榮養料理講習が村民に與へた影響

一、農村産出の極く普通の蔬菜が意外にも榮養に富む事を深く認知した。

一、調理の方法により同じものでも中々變つたものが出

三、十二月に御講習を仰ぎて一月の肴に相當盛られたものと主催者は思つてゐる。村内の聲は此の結果から來るものと思ふ。

社 會 へ の 效 果

一、實際家庭に於ける調理數の増加を認む。

一、農産物の使用價値の増進。

一、安價の材料にて榮養分を増加し好ましく食せる事。

一、結局農村にて榮養料理の必要なること。

一、粗食の農民に榮養増加は衛生上家庭經濟上に全く適合せること。

一、將來一家の主婦として女子青年一個人として最も料理知識の向上を計り得る事。

一、團員集合により相互の親睦、團の發展に影響すること。

(5) 北多摩郡保谷村女子青年團

本講習會の社會に及ぼせる影響

一、料理講習の趣味深きこと本講習の爲に得る所大なることを知り今後此種講習會の開催を希望するもの多し。

一、料理殘滓の利用の途廣きを知り啓發せられたる所多し。

一、講習に依て知り得たる料理法を真似るもの漸次現れ來れり。

右五つの感想文は本府指導に依る榮養講習會開催に關する概況調査回答備考欄に記入しありたる原文なり。

(4) 北多摩郡昭和村青年團家政部

年 度	場 所	講 習 生 別	摘 要
昭和十一年度	西多摩郡水川村 水川尋常高等小學校	右 同 計 八〇名	昭和十年八月二十七日より二日間開催 右 同 主催 東京府
同	西多摩郡吉野村 吉野尋常高等小學校	右 同 計 二〇〇名	昭和十一年十一月十五日 榮養改善に學校給食の概念 主催 立正高女内母の會
同	北多摩郡田無町 田無尋常高等小學校	田無女子青年團員 計 二一〇名	昭和十一年十一月七日より七日間開催 内二日間 講演會、展覽會、映畫會 五日間 農村向一般榮養食に就て (特に學校給食に關する點に重點を置く) 主催 役 場
同	南多摩郡川口村 川口尋常高等小學校	女子青年團員 計 六二名	昭和十一年十一月二十九日 農村向一般榮養食に就て 主催 女子青年團
同	南多摩郡忠生村 忠生尋常高等小學校	右 同 計 二三四名	昭和十一年十一月三十一日より三日間開催 右 同 及正月料理 主催 役場、村農會、女子青年團
同	西多摩郡東秋留村 第一回 西多摩郡東秋留村 第二回 東秋留尋常高等小學校 第三回 東秋留青年學校	女子青年團 高等科女生徒、女教員、及 農村女教員、一般主婦 計 一九一名	第一回 昭和十一年十二月三日 農村向一般榮養食に就て 第二回 昭和十一年十二月十二日より二日間開催 正月料理及 右 同 主催 第一回 女子青年團 第二回 女子青年學校
同	西多摩郡吉野村 吉野尋常高等小學校	女子青年團員、愛國婦人會 同校女教員 計 九四名	昭和十一年十二月十日より二日間開催 正月料理及農村向一般榮養食に就て 主催 女子青年團、愛國婦人會
同	北多摩郡久留米村 久留米尋常高等小學校	女子青年團員 計 三三〇名	昭和十一年十二月十四日より三日間開催 農村向一般榮養食に就て及正月料理 主催 役場、女子青年團、青年學校
同	南多摩郡元八王子村 元八王子尋常高等小學校	右同及女教員 計 六二名	昭和十一年十二月十七日より二日間開催 右 同 主催 女子青年團
同	南多摩郡多摩村 多摩尋常高等小學校	女子青年團 計 二二〇名	昭和十二年一月十一日より三日間開催 農村向一般榮養食に就て 主催 役場、村農會、青年學校

(第一表) 一、自昭和八年度 榮養講習講演、映畫會開催經過

年 度	場 所	講 習 生 別	摘 要
昭和八年度	東京市衛生試験所内	一般 計 一二〇名	昭和八年十一月十四日より三日間開催 兒童給食に關する榮養料理 主催 東京府、東京市、東京府社會事業協會
同	西多摩郡古里村 古里尋常高等小學校	女子青年團及隣接村の女子 青年團 一般主婦參觀 計 三三〇名	昭和八年十一月十五日より三日間開催 「農村に於ける榮養食に就て」及び映畫會開催 主催 東京府
同	西多摩郡水川村 水川尋常高等小學校	女子青年團、小學校女教員、 一般主婦 計 八〇名	第一回 昭和九年三月十七日 農村に於ける榮養食に就て 第二回 昭和九年三月二十五日 同 主催 東京府
昭和九年度	西多摩郡三田村 三田尋常高等小學校	女子青年團、小學校女教員、 一般主婦 計 九五名	昭和九年四月十七日より三日間開催 農村に於ける榮養食に就て 主催 東京府
同	西多摩郡水川村 水川尋常高等小學校	右 同 計 一二〇名	第一回 昭和九年九月十八日 同 第二回 昭和十年一月七日より二日間開催 主催 東京府
同	西多摩郡吉野村 吉野尋常高等小學校	右 同 計 二〇〇名	第一回 昭和九年十二月一日より三日間開催 第二回 昭和十年一月廿二日より二日間開催 同 主催 東京府
昭和十年度	西多摩郡戸倉村 戸倉尋常高等小學校	右 同 計 二五〇名	第一回 昭和十年四月二日間開催 第二回 同 (特に學校給食に付重點を置く) 第三回 昭和十年十月三日間開催 第四回 昭和十年十一月三日間開催 同 主催 東京府

同	同	同	同	昭和十二年	同	同	同	同	同
世田谷區島山町一、七九六 鳥山病院	中野區 府立家政女學校	西多摩郡青根町 青根尋常高等小學校	北多摩郡拜島村 拜島尋常高等小學校	北多摩郡多摩村 多摩尋常高等小學校	西多摩郡檜原村 檜原尋常高等小學校	北多摩郡立川町 多摩幼稚園	北多摩郡昭和村 玉川尋常高等小學校	北多摩郡昭利村 共済組合本局	世田谷區松澤町 府立松澤病院
炊事夫 計一六名	女生徒の母姉 計四五名	愛國婦人會員 女子青年團員 計二六〇名	女子青年團員 計七四名	女子青年團員 計七四名	女子青年團員 計五〇名	園児の母 計二六名	女子青年團員 計一二〇名	共済組合各食堂主任 計九〇名	全生病院、府立久留米學園、 府立及委託病院、府立各 種診療所等の炊事係書記看 護婦長並炊事係 計二三〇名
第一回 昭和十二年七月九日、十日 第二回 昭和十二年十月十一日、十二日 巡回指導	昭和十二年七月三日 家庭向、經濟營養調理實習 主催 府立家政女學校	第一回 昭和十二年六月二十五日より二日間 第二回 昭和十二年六月廿七日より二日間 營養一般、食療法、献立の作方、 辨當向、學校給食向、家庭向調理實習 主催 愛國婦人會、青年團	昭和十二年四月十二日より二日間 主催 女子青年團	昭和十二年四月十日より二日間 主催 女子青年團	昭和十二年三月二十九日より二日間 營養の一般と農村料理實習 主催 女子青年團	昭和十二年三月二十五日より二日間 園児用献立作成法及實習 主催 多摩幼稚園母の會	昭和十二年三月七日より二日間開催 農村向一般營養料理 主催 青年團	昭和十二年三月二日より三日間開催 大眾向料理一般 主催 市電氣局共済組合	昭和十二年二月十七日より三日間開催 營養一般及病人食に就て 主催 東京府

同	同	同	同	同	同	同	同	同	昭和十一年度	年 度
北多摩郡立川町 立川尋常高等小學校	花原區戸越町 東京瓦斯株式會社 花原出張所	世田谷區北澤一丁目 代澤尋常小學校	西多摩郡戸倉村 戸倉尋常高等小學校	北多摩郡砂川村 西砂川尋常高等小學校	南多摩郡七生村 洞德尋常高等小學校	北多摩郡小平村 小平尋常高等小學校	南多摩郡加住村 加住尋常高等小學校	北多摩郡保谷村 保谷尋常高等小學校	南多摩郡七生村 小山尋常高等小學校	昭和十一年度
愛國婦人會々員 女子青年團員 計一三〇名	愛國婦人會々員 計六五名	國防婦人會員 計五六名	女子青年團員 計一四〇名	女子青年團員 計一六〇名	青年學校女生徒 計六〇名	右 同 計二二〇名	右 同 計一〇〇名	右 同 計九四名	女子青年團員 小學校女教員 計一八四名	
昭和十二年二月十五日より二日間開催 右同及び折詰料理 主催 愛國婦人會立川町分會、立川女子青年團	昭和十二年二月十三日 一般家庭向營養料理に就て 主催 愛國婦人會花原分會	昭和十二年二月十一日 經濟的献立講習 主催 世田谷區大日本國防婦人會 北澤分會二丁目班	昭和十二年二月八日より三日間開催 農村向一般營養食に就て 主催 女子青年團	昭和十二年二月六日より二日間開催 右同 主催 第二區女子青年團	昭和十二年二月三日より三日間開催 右同 主催 第一青年學校	昭和十二年二月二日より二日間開催 右同 主催 青年學校、女子青年團	昭和十二年一月三十日より二日間開催 農村向一般營養食に就て 主催 女子青年團	昭和十二年一月二十八日より二日間開催 右同(特に正月料理を希望せり) 主催 女子青年團	昭和十二年一月十八日より三日間開催 右同 主催 青年學校	

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
府立誠明學園	八王子市 八王子第四小學校	八王子市 八王子第四小學校	深川區住吉町一ノ九 江江養護館	四谷區旭町四 二葉保育園新宿分園	北多摩郡立川町多摩幼稚園	北多摩郡三鷹村井ノ頭學校 北多摩郡谷保村瀧野川學園 北多摩郡立川町多摩幼稚園	府中尋常高等小學校	西多摩郡青梅町 青梅尋常高等小學校	府立商工獎勵館	八丈島中之郷村 中之郷尋常高等小學校
職員、その家族及炊事夫 計一三名	市町村職員、女子青年團員、 小學校職員各種團體幹部、 その他希望者 計一二二名	市町村職員、女子青年團員、 小學校職員各種團體幹部、 その他希望者 計一二二名	各隣保館、方面館、托兒所、 幼稚園長及保母 計三九名	各隣保館、方面館、托兒所 長及保母 計二三名	町村吏員、小學校教員、女 子青年團員及各種團體幹部、 その他希望者 計一六〇名	町村吏員、小學校教員、女 子青年團員、 一般主婦 計二三九名	市内托兒所々長、保母 計七〇名	町村吏員、小學校教員、女 子青年團員、 一般主婦 計二三九名	市内托兒所々長、保母 計七〇名	郷立村、中之郷村、末吉村、 小學校教員、女子青年團員、 一般主婦 計二三九名
昭和三十二年十一月二十六日より二日間 調理實習 主催 誠明學園	昭和三十二年十一月四日より二日間 内容別項(二九頁) 主催 東京府	昭和三十二年十一月四日より二日間 内容別項(二九頁) 主催 東京府	昭和三十二年十一月二日 講演會 主催 東京府社會事業協會	昭和三十二年十月三十日 講演會 主催 東京府社會事業協會	昭和三十二年十月二十五日より二日間 内容別項(二九頁) 主催 東京府	昭和三十二年十月二十八日より二日間 右同(二九頁) 主催 東京府	昭和三十二年十月二十八日 各學校當局者との座談	昭和三十二年九月三十日 講演會、座談會 時局と榮養、幼兒の榮養、給食献立の作方 主催 東京府社會事業協會	昭和三十二年八月二十七日より二日間 右同 主催 八丈島支廳	昭和三十二年八月二十七日より二日間 右同 主催 八丈島支廳

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	昭和十二年度	年度
大賀郡尋常高等小學校	八丈島大賀郷村	城東區龜戸町九ノ二八七 加命堂病院	下谷區下根岸町五一 根岸病院	瀧ノ川區西ヶ原町八八九 王子脚病院	豐島區西真鴨四ノ四一四 保養院	三 板橋區石神井關町二ノ七二 慈雲堂病院	三 南多摩郡淺川町上長者二七 小林精神病院	八 北多摩郡三鷹村上連雀五四 井ノ頭病院	澁谷區幡ヶ谷原町九〇七 井村病院	世田谷區松原町四ノ三〇〇 青山脚病院	昭和十二年度
大賀郷村及三根村 小學校教員、女子青年團員、 一般主婦 計一六六名	炊事婦 計一六名	炊事婦 計一八名	炊事夫 計一八名	右同 計三四名	炊事夫 計二〇名	右同 計三〇名	炊事夫 計六名	右同 計二六名	炊事夫 計一二名	炊事夫 計三〇名	
昭和三十二年八月二十五日より二日間 榮養案の話し、献立の作方。小兒、妊婦の榮養。學校給食、 共同炊事に就いて。實習 主催 八丈島支廳	第一回 昭和三十二年八月六日、七日 巡回指導	第一回 昭和三十二年八月四日、五日 巡回指導	第一回 昭和三十二年八月四日、五日 巡回指導	第一回 昭和三十二年八月二日、三日、 巡回指導	第一回 昭和三十二年七月廿九日、卅一日 巡回指導	第一回 昭和三十二年七月二十六日、二十七日 巡回指導	第一回 昭和三十二年七月二十三日、二十四日 巡回指導	第一回 昭和三十二年七月二十一日、二十二日 巡回指導	第一回 昭和三十二年七月十九日、二十日 巡回指導	第一回 昭和三十二年七月十五日、十六日 巡回指導	