

二五〇〇g以下のものは二〇名中五名であったが、そのうち男一名
女四名である。

(b) 授乳法。授乳の点では人工一〇名母乳六名混四名であった。

(c) 悪阻について。悪阻の状態を四段階にわけた。すなわち、殆
んどないもの(一)、多少あつたもの(十)、中程度のもの(+)、激し
かつたもの(++)である。その結果は

(二) 七名 (+) 二名 (++) 三名 (++) 八名 計二〇名

比較的母体の悪阻が強かつたものが多い。

(d) 妊娠中の母体の健否と罹患した疾患二〇名中一七名はなんら
疾患におかされることなく健康であり、その他流感一名、たんのう
炎一名、薬物中毒一名であった。

(e) 出産状態。二〇名中正常一五名、異状五名で、そのうち早産
三名、帝王切開一名、仮死一名である。

(f) 齒の崩出時期。二〇名中正常一三名、早期二名、晚期六名、
なお七ヵ月を平均として一ヵ月を正常とした。

(g) 乳幼児期の疾患とその罹患傾向。
炎 四名 麻疹 五名 水痘 二名 猩紅熱 一名
百日咳 二名 ストローフルス 三名 インフルエンザ 四
名 気管支炎 一名 肺炎 二名 自家中毒 一名
皮膚病 一名 喘息 二名

なお一般に度々風邪をひき易いと訴えている。
(h) アレルギー傾向。二〇名中一一名が有していた。
(2) 食生活に関する調査
(a) 食欲については二〇名中一六名が食欲不振を訴えている。
(b) 偏食調査では二〇名中、肉類を好まぬ者四名、魚類を好まぬ
者四名、野菜を好まぬ者五名であった。なおニンジン、ネギ、ハム

とか、一品だけ好まぬというのは偏食に入れなかつた。また半数ち
かくのものが、歯ごたえのあるものを特に嫌がる傾向があつた。こ
れは歯の悪いということに深い関係があると思われる。

(c) 間食については与え方、量、質などについて調査した。その結
果、与え方は殆んどが不規則で、また量は一般に多い。なお質につい
ては殆んど全員がキャンデー類を中心とした甘いものを特に好む。

(3) 発育状態について

身長、体重の測定により一応調査した。その結果、体重が平均値
内にあるものが三名で、平均より低いものが一七名であつた。また
身長は平均値内のものが四名で、平均より低いものが一六名である。
以上の結果から重症禹歎症と発育との間には明らかな関係がある
ように思われる。

(大会抄録5—7頁)

幼児の健康管理に関する研究

(第二報) 幼児と食物

浦和・本間幼稚園 和田桜子

研究目的 この研究は終日保育する保育所を中心として給食とおよ
つをしらべ、更に家庭で食事をとる幼児のそれとを比較検討した。
研究方法と成果

I 幼児の好きな食物と嫌いな食物の調査：調査方法は①直接幼児
から、②保育所、幼稚園を通して家庭から（アンケート用紙によ
る）③、施設の担当者から資料を集めた。七種に分類した食品群中
嫌いな食品は、魚介類二七種、肉類十一種、豆類十八種、野菜類三
〇種、海草類六種、乳類四種、卵類七種でその主なものは野菜類、
魚類。食品としては、人参、ゴボウ、貝、レバー、寒天、チーズ、
粉乳などである。嫌いな理由として、魚…生ぐさい。骨がある。か

みきれない。貝：じゅりじゅりする。かたい。かき：中の黒いものが嫌。ぐにやぐにやしている。レバー：におい。舌ざわり。色と味。ふかふかする。牛豚肉：油こい。かたまり。色と味。納豆：ぬるぬる、べたべたする。香。味。野菜：いやなにおい。かたい。くらいなど。寒天：よくかめない。ぶるぶる、きろきろする。味がない。卵白（生）：ぬるぬるして味がない。卵黄（茹）：パサパサしてのどにつまる。チーズ：しつこい。におい。油が多い。粉乳：味。いやなにおい。あきた。など

年令別に好きな料理と嫌いな調理方法をしらべた結果、幼児全員が殆んど好むと考えられる食品と料理は次の二〇種ほどになる。即ちハム、ソーセージ、骨の少ない焼魚、しらす干、煮豆、湯豆腐、天ぷら、油いため、カレーライス、ハヤシライス、チャーハン、野菜スープ、ボタージュ、豆腐またはわかめの味噌汁、ホーレン草のバタいため、おでんのこんぶ、玉子料理、乳類を加工したもの。

次に好き嫌いのない子について性別、年令別、職業別、幼稚園保育園別、宗教別、家族構成別にみたところ、性、職業、宗教、年令、家族構成と好き嫌いとの間に何ら相関は認められなかつたが、保育園児は幼稚園児より二・七倍偏食しない。

II 幼児の家庭での食物調査：調査方法はアンケート用紙によつて各保育所、幼稚園を通して幼児の家庭から資料を集めた。家庭でよく食べる料理とその理由は農村の煮物を除いて油いためが最も多く、それも“好きだから”が最高位を示すが保育園児の家庭では“手間がはぶける”農家では“材料があるから”が特異である。肉と乳と豆については内屋のない農村ではソーセージの需要が多く、ミルクも山羊乳を使用しているのが目立つ。豆類では何れも豆腐、納豆が多く摺られ、味噌を毎日食べているのは市街地で約九〇%、農村では

一〇〇%である。子どもに間食を与える方法については何れも“親が買つておいたものを与える”が最も多く、保育園児の家庭の特徴としては“お金を与えて好きなものを買わせる家ではあまりおやつを作らない”農村では“特に注意を払っていない”家庭が意外になかつた。

III 施設での食物：埼玉県昭和三五年度の保育所給食目標は三才未満児一熱量四六〇C.c.、蛋白一六g、三才以上一熱量二五〇C.c.、蛋白一五g、給食算出区分は三才未満児の場合朝二五%，一〇時五%，昼三三%，三時一〇%，夕三〇%，三才以上の場合朝三〇%，昼三五%，夕三五%，給食予算以外に脱脂粉乳、小麦粉、リバーアなどの配給があるが、予算内では規定のカロリーがとれないことに問題がある。実際に行なわれている献立は主として児童問題調査会が出している幼児保育用献立ハンドブックを参考として保母が作製する。アンケートによる家庭からの報告に反し、どこの保育所でも、子どものうけいれ状況は非常によく、健康な時は殆んど残さない。

給食の良いと思う点をアンケートからみると、栄養価が高い。好き嫌いがなくなる。家で食べないもの（家で作らないもの、嫌いなもの）もよく食べる。全員が同じ物を明るい気持で食べることが出来る。献立によく注意を払つてもらえる。家では与える方でもうけいれる方でも好きなものだけに片寄るが、給食だと友達につられて食べるから栄養のバランスがとれてよい。経費が安く親の手間がはぶける。時間を定めて食事が出来る。家とちがつたものをとりいれられる。食品の中が広い。など栄養の点、偏食の点、経費と手間の点、食事のしつけの点、家庭での不足を補える点などが強調されてい

IV 幼児の発育：幼稚園児、保育園児、農村の家庭にいる幼児との

間に発育の差があるか否かをしらべたところ、原則として給食やおやつのない幼稚園児よりも保育園児の方がいくらくらか発育はよく、同じ農村でも家庭にある幼児に比して保育園児は発育が非常によい。これは規則正しい生活と施設給食の成果を示すものと考えられる。

対象児は浦和市内の保育園児五十三名幼稚園児七十五名、計一二二八名である。

本研究は文部省科学研究費交付金をうけて行なつた。

食品嗜好の適応性に 関する研究（第三報）

長野県立保育専門学院
矢島千代郎

我々は、さきに食品嗜好の領域にはじめて小坂動態的体質学^①を応用し、体質^{②③④⑤}もまた、嗜好形成の要因として重要な一環をなすものである事を解明^⑥、次いで食品温度が園児の嗜好、健康などに及ぼす影響を調査して、生理機能にもとづく嗜好形成の方向を適応性の在り方を報告^⑦した。この度は豊田地区一五名の乳幼児につき、新生児期から四才迄の食品嗜好傾向の推移（飲食品五五種、一三類別）、栄養摂取状況（規則性、量、温度、色、形、香などの影響）の推移などを調査（八〇項目）し、生活実態（心身発達三八項目）を参考として、乳幼児の食品馴化の様相を観察、

番号	調査項目	栄養方法			新生児期-離乳期			離乳期-断乳期		
		母乳 (71)	混合 (63)	人工 (1)	計 (135)	母乳 (71)	混合 (63)	人工 (1)	計 (135)	
1	いつも規則正しく与えた	29 (40.8)	40 (63.5)	0	69 (48.1)	25 (35.4)	31 (49.2)	0	56 (41.4)	
2	規則正しくしようとしても食欲がむらだった	24 (33.8)	12 (19.0)	1 (100)	38 (28.1)	28 (39.4)	18 (28.6)	1 (100)	47 (34.8)	
3	不規則に与えたため食欲がむらになった	11 (15.6)	7 (11.1)	1 (100)	19 (14.1)	12 (16.9)	10 (15.8)	1 (100)	23 (17.0)	
4	親の都合でどうしても不規則になった	28 (39.4)	13 (20.6)	0	41 (30.4)	21 (29.6)	14 (22.2)	0	35 (26.0)	
5	病気がちなので不規則に与えた	4 (5.6)	2 (3.2)	0	6 (4.4)	4 (5.6)	3 (3.2)	0	7 (5.2)	
6	ねかしつけるために不規則でも与えた	36 (50.7)	21 (33.3)	1 (100)	58 (42.9)	32 (45.1)	19 (33.1)	1 (100)	52 (31.1)	
7	泣くのをだまらせるとき不規則でも与えた	33 (45.1)	26 (41.3)	0	59 (43.7)	28 (39.0)	26 (41.3)	0	54 (40.0)	
8	飲食の分量は標準だったと思う	30 (42.2)	31 (49.2)	1 (100)	62 (45.9)	26 (36.6)	29 (46.0)	1 (100)	56 (41.8)	
9	教えられた分量を与えようとするよく下痢した	4 (5.6)	6 (9.5)	0	10 (7.4)	2 (2.8)	7 (11.1)	0	0 (6.7)	
10	その結果分量を減らして与えたらよかった	4 (5.6)	6 (9.5)	0	10 (7.4)	3 (4.2)	8 (12.6)	0	1 (8.1)	
11	教えられた分量よりよくのんだ	26 (36.6)	23 (36.5)	0	49 (34.8)	25 (35.2)	24 (37.6)	0	49 (36.3)	
12	のみすぎてよく下痢した	2 (2.8)	6 (9.5)	0	8 (5.9)	1 (1.5)	3 (4.8)	0	4 (3.0)	
13	ほしがるままの分量を気まに与えた	48 (67.6)	31 (49.2)	0	79 (58.5)	47 (66.2)	37 (58.7)	0	84 (63.2)	

第1表 新生児期から断乳期までの栄養の与え方の観察（規則性及び分量）

かつまた、体質評定法及びカウブ指数による体型判定法の応用による三類型〔S（やせ）型、M（中間）型、W（肥満）型〕からの観察成績の一部を報告した。すなわち、(1)まず新生児期から離乳期、離乳期から断乳期までの栄養の与え方につき、規則性及び分量等の問題を観察すると（第一表）たゞ規則正しく与えようとしても