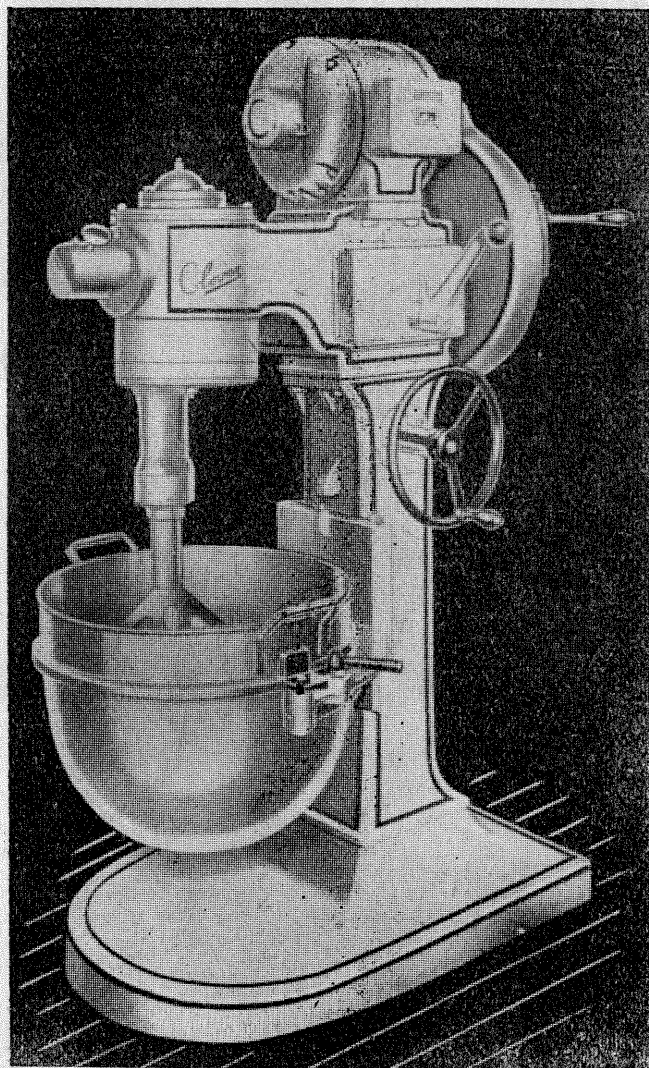
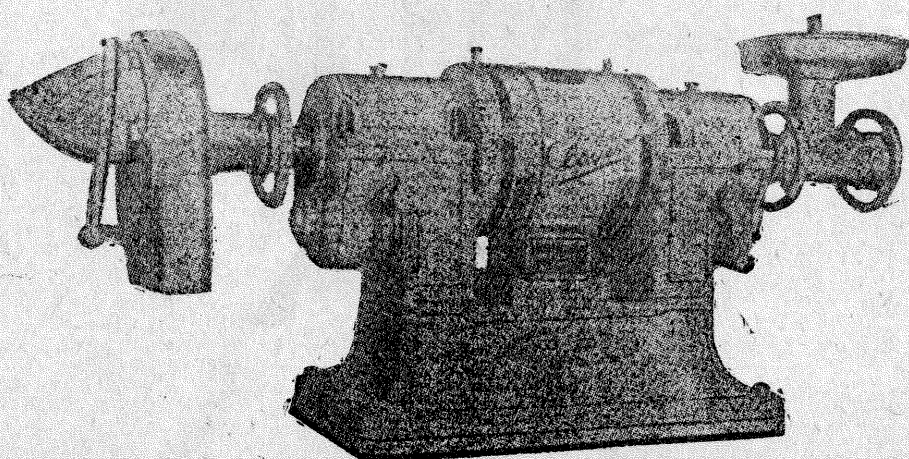


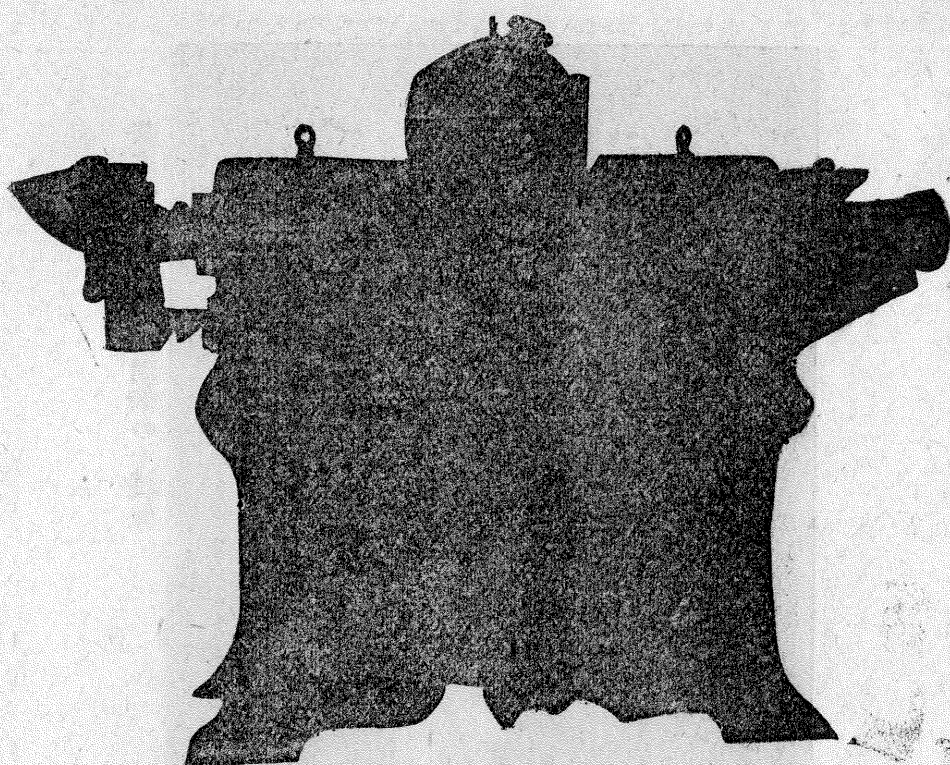


萩式一軸式合成調理機の主機體

萩式二軸式合成調理機の主機體



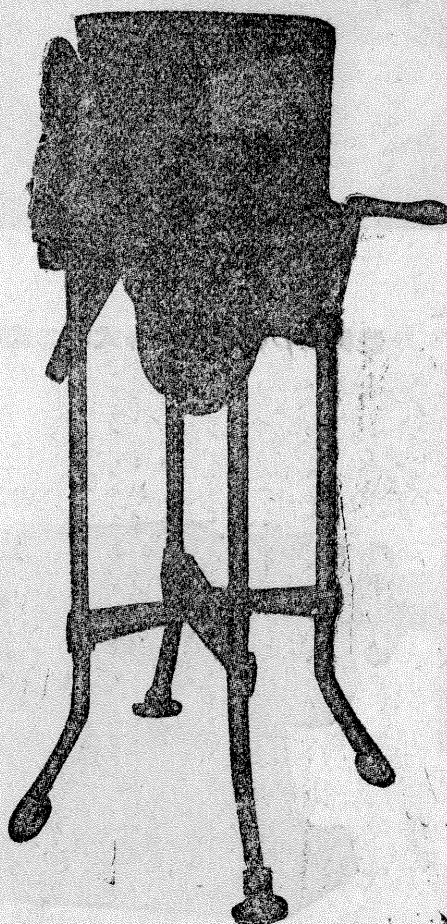
荻式三軸式合成調理機の主機體

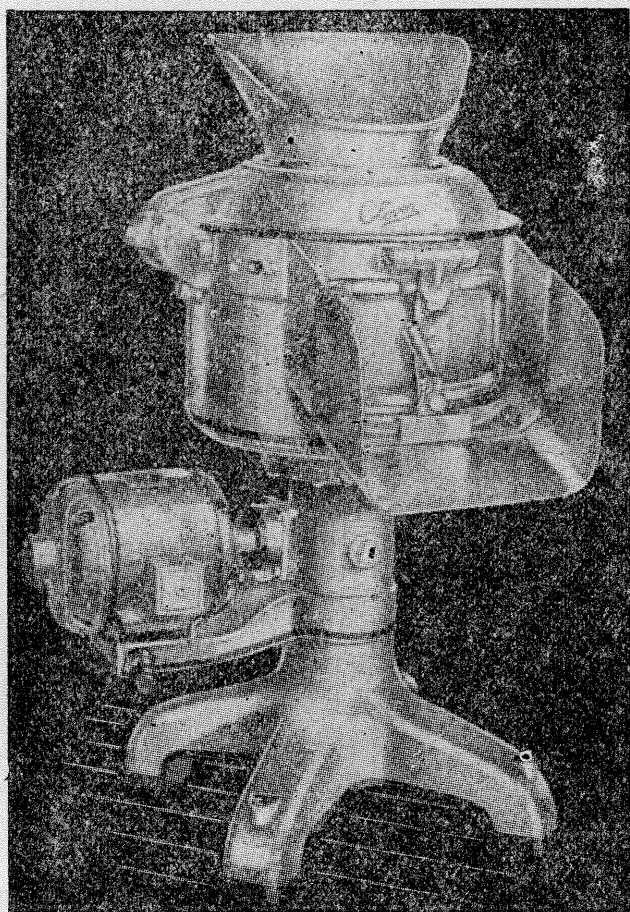


B 野菜皮剥機 主計長主管艦營需品の備品或は貸與品

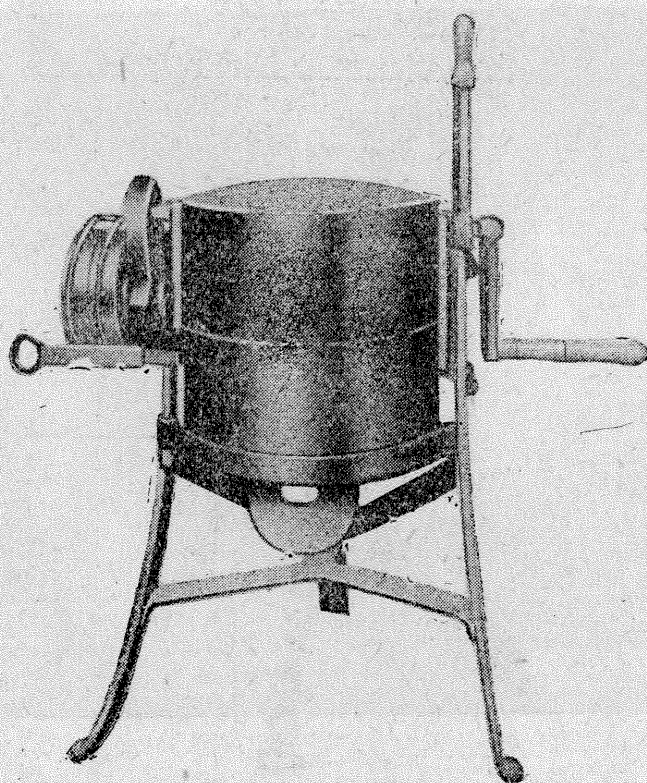
で電力に依るものと人力に依るものがある

野菜皮剥機(手働のもの)





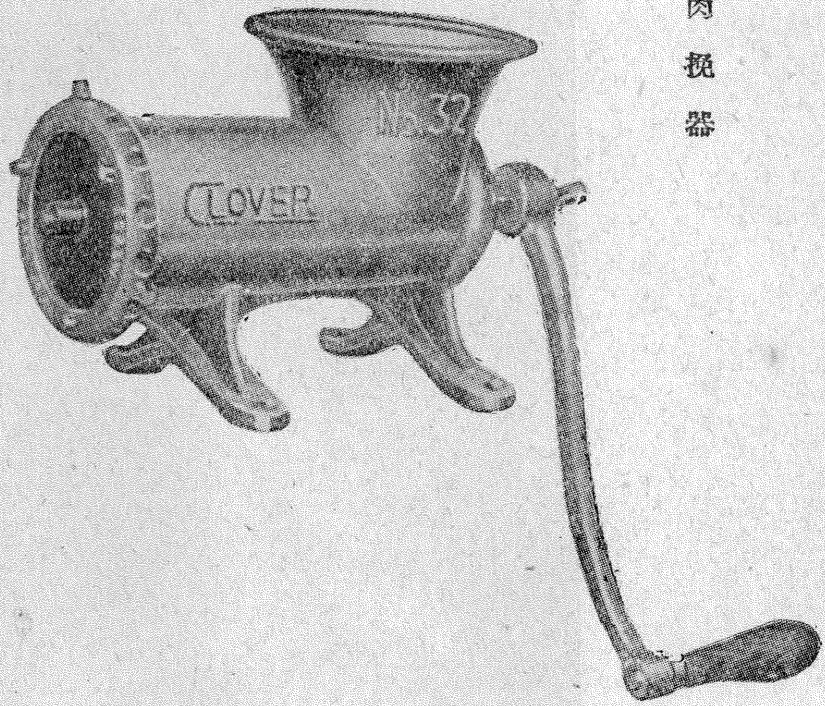
野菜皮剥機（電動のもの）



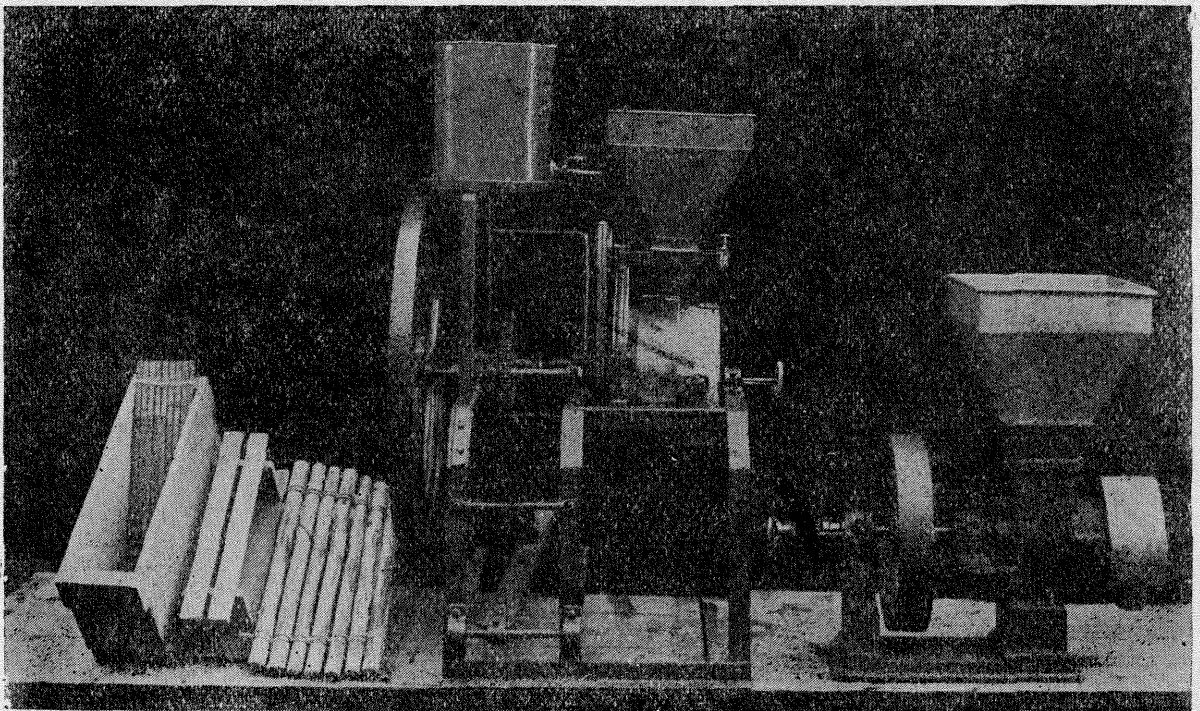
洗米器

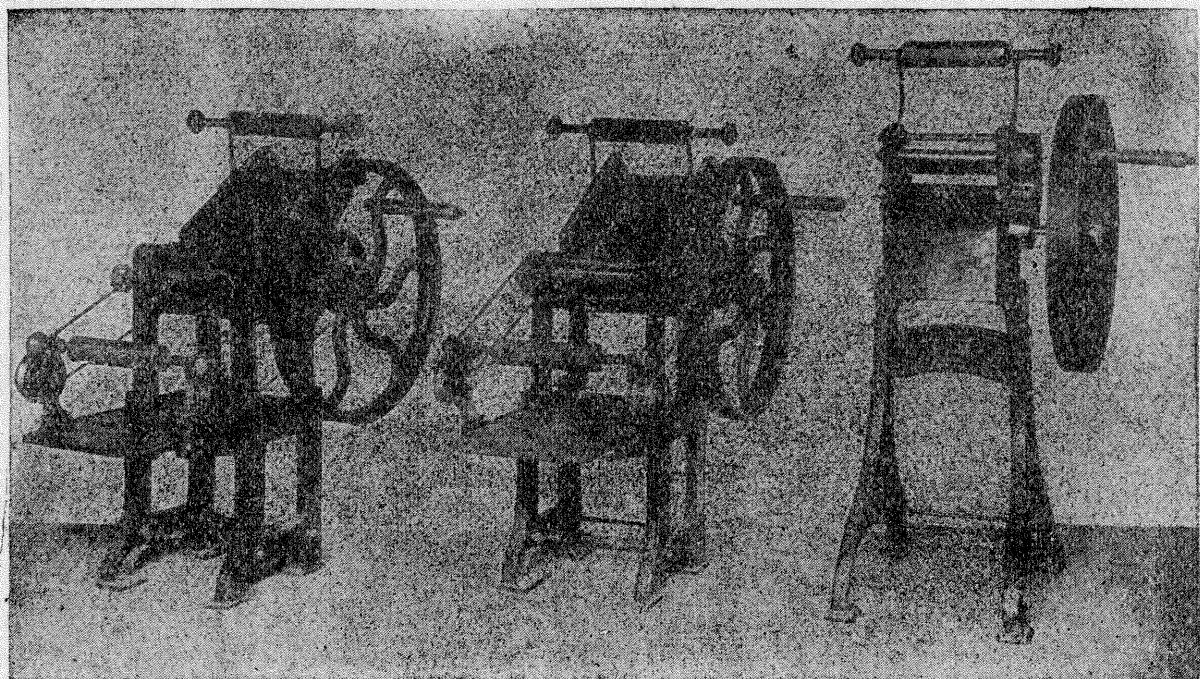
C 洗米器、肉挽器 何れも主計長主管艦營需品の備品
或は貸與品で主として手働のものである

肉挽器



D 豆破砕機 艦内に於て豆腐を製造するに用ひられ豆腐型箱、簾と共に主計長主管艦營需品の貸與品である。豆腐製造に要する消耗品に豆汁絞袋、豆汁受袋、金巾がある





製 麵 機

E 製麵器

艦内に於て饅頭、素麵の製造に用ひられ各種のものがあつたが何れも手働で、主計長主管艦營需品の貸與品である

第五 貯藏槽

A 醬油小出タンク

四〇〇—五〇〇立入で亜鉛鍍鋼板

としアイボライト又はノンラストを内面に塗粧し醬油のために生ずる錆を防ぐ。新造の軍艦、海兵團に裝備され前者は艤裝品、後者は主計長主管艦營需品額外品である

B 湯沸タンク 艦船では艤裝品であるが陸上部隊では主計長主管艦營需品の備品であつて蒸氣に依り湯茶を沸かし之を吐水する様になつて居る

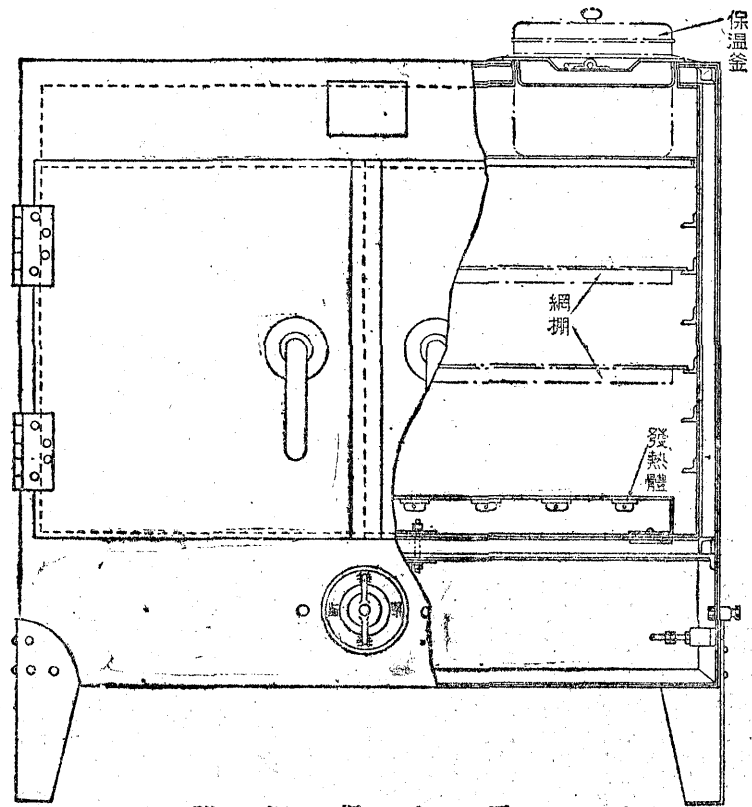
C 貯水罐、水甕

何れも主計長主管艦營需品貸與品で主として陸上演習行軍等の際に用ひられ、水の運搬には同じく貸與品の擔桶、手桶を使用する

第六 冷蔵機、保溫器

A 電氣冷蔵庫、電氣冷凍機

前者は貯藏庫と冷却機とが一體となり、後者は冷却機が貯藏庫の外適當の所に存するものにて新造の軍艦及改造既成の軍艦の食器室又は糧食小出庫に附屬設備せられるものは艤裝品、陸上部隊烹炊室に附屬設備せられるものは主計長主管艦、營需品



電 氣 保 溫 器

額外品である。また艦隊、戦隊の司令部及特別任務に服する艦船には艀装品を貸與せられる。其の機構は既に説明した如くである

B 冷蔵函 冷媒として氷塊を用ひるものであるが艦船のみに用ひられ總て艀装品である

C 保温器 高雄の准士官以上烹炊室に備へられたのが初まりで、新造軍艦の准士官以上烹炊室及食器室に裝備され、調理した食物を冬季に電熱で保温する装置である
なほ兵員配食棚に蒸氣を通じて調理品を保温する装置は艦船部隊に於て見受けるところである

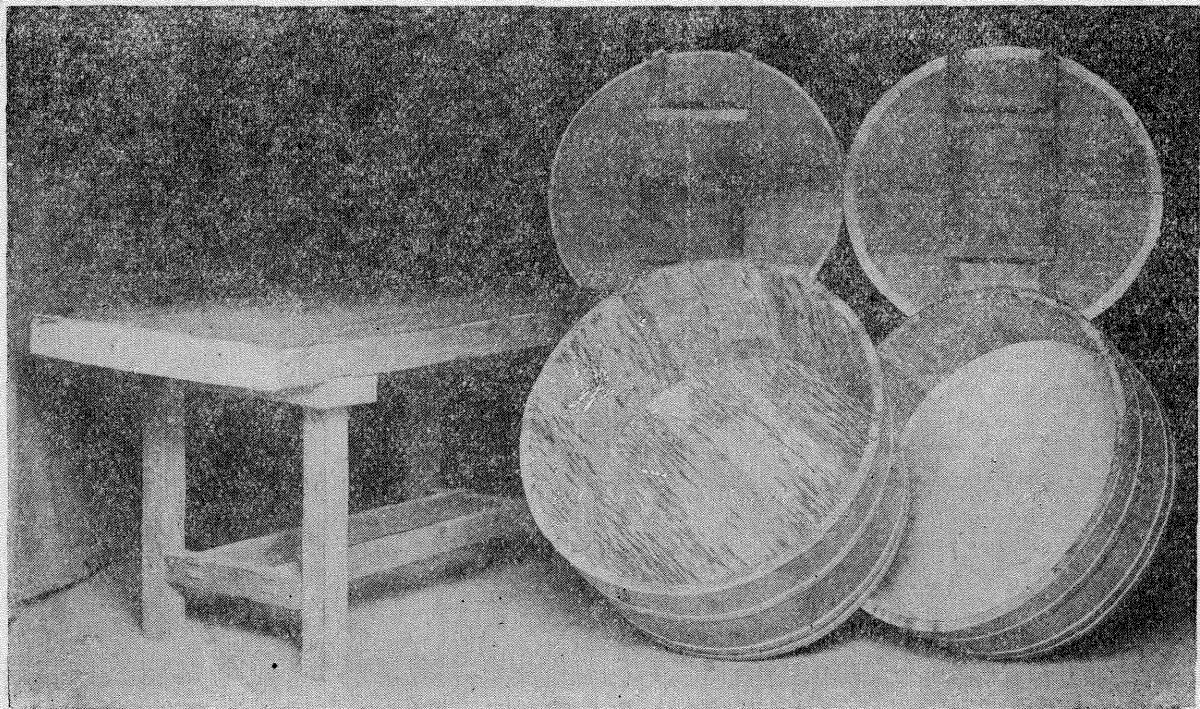
第七 調理要具

艦船部隊に設備されるものは總て主計長主管艦營需品である

A 木製品

品名	主なる用途	會計上の類別
大平桶	清水溜、洗物用	備品
飯桶	飯取上用	同
桶	副食品取上用	備品、貸與品
米洗桶	米麥洗用	同、同
俎		同、同

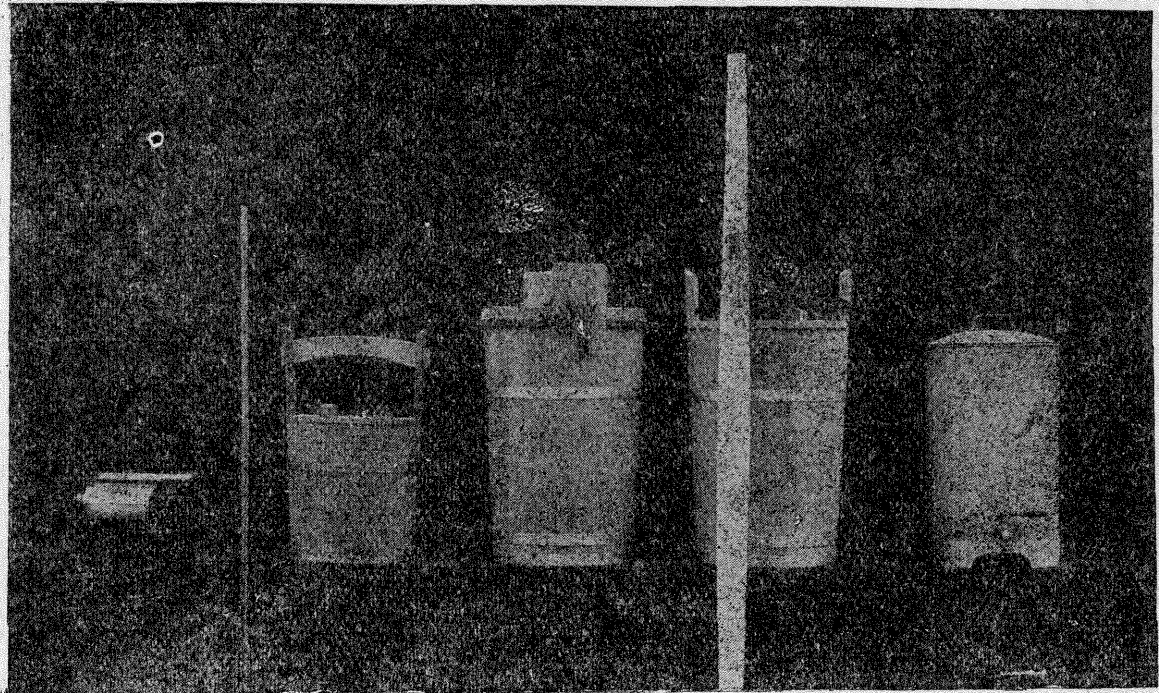
第八章 烹炊設備、要具並食器



俎大

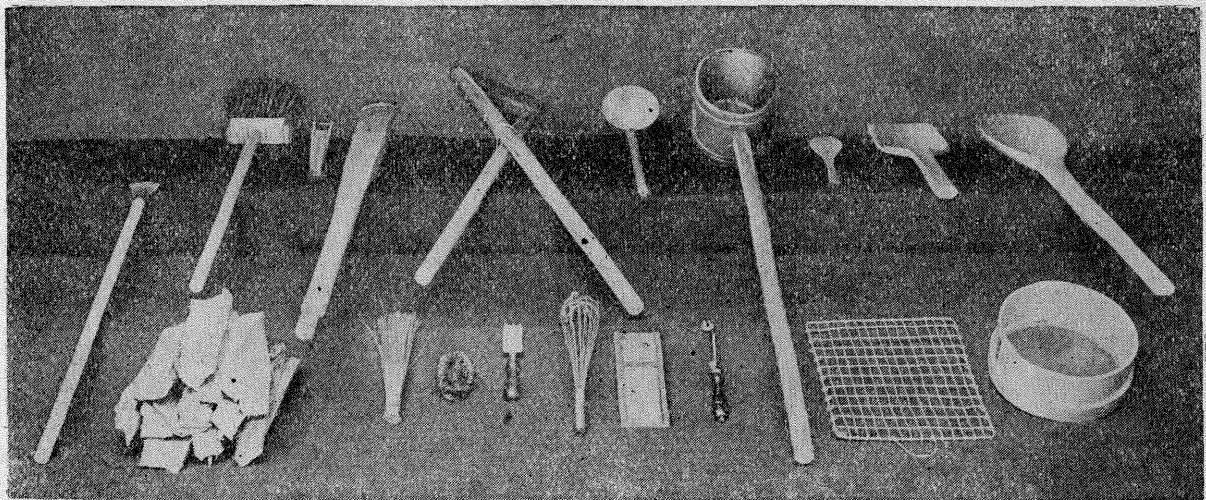
飯桶

大平桶

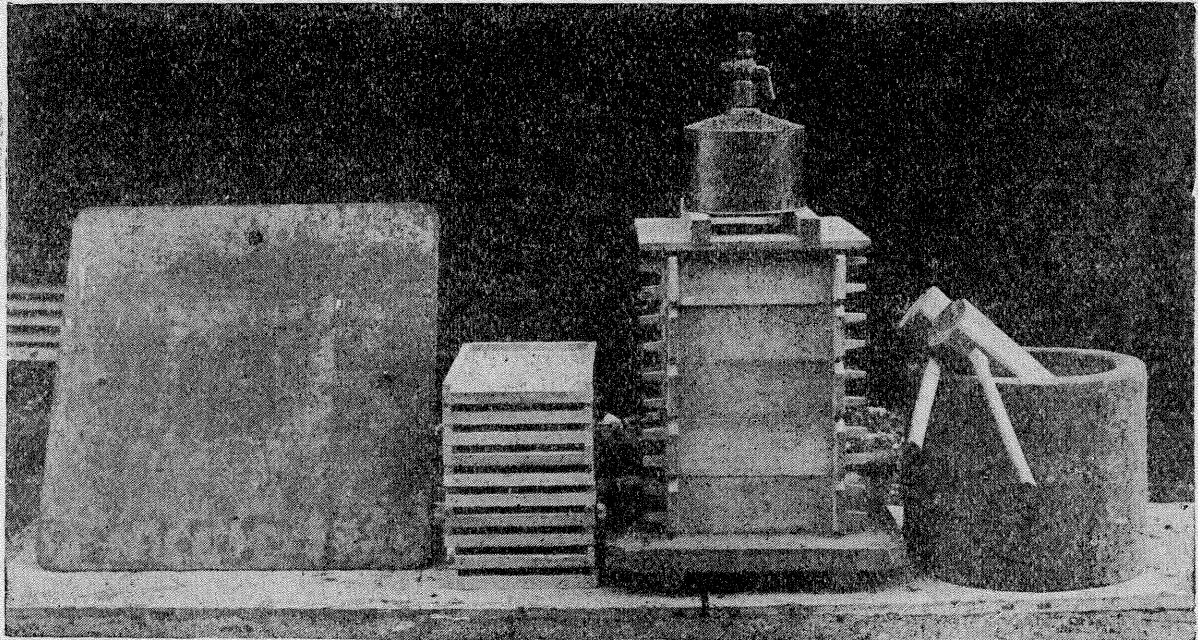


(小)桶洗米 桶 手 桶 擔米
(大・小) 桶 洗 米
(大・中)桶

飯杓子 柄杓 米洗棒 交ゼ棒 皮剝 柄付束子 焦起シ

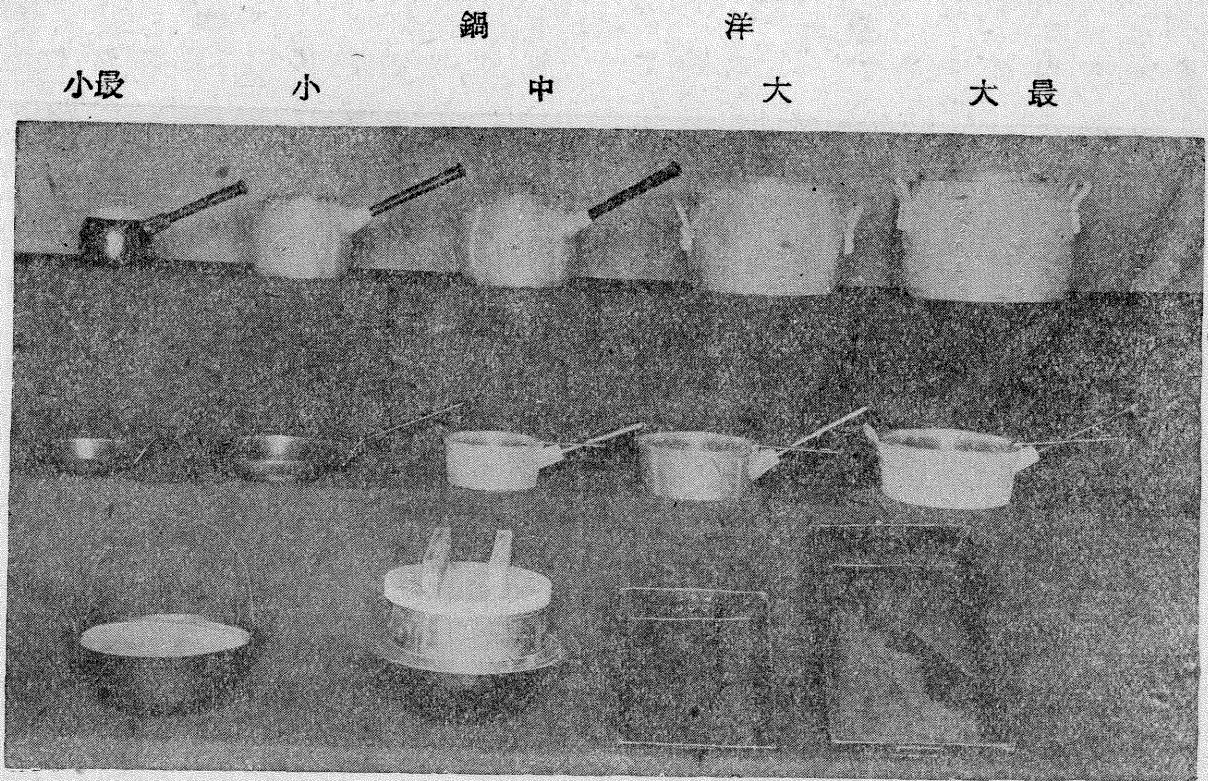


裏漉 魚焼網 罐切 大根突 泡立 鱗取 龜子束子 簞 薪



餅 搗 要 具

B 金屬製品										柄杓	米洗棒	交ぜ棒	餅搗要具	蒸籠
品名	主なる用途	會計上の類別	水酌用	米麥洗用	飯、汁等の攪拌用	餅搗用	強飯、茶碗蒸の調理用	同	同	同	同	同	同	同
肉截刀	獸肉切截用	備品、貸與品												
肉截刀鏝	肉截刀研ぎ用	同、同												
薄刃庖丁	野菜、漬物等の切截用	同、同												
出刃庖丁	魚類切截用	同、同												
刺身庖丁	刺身切截用	同、同												
麵麴焼器	麵麴焼用皿	貸與品												
攪粉器	粉類混攪用鉢	備品												
洋鍋	飯炊、スープ煮出用	同、貸與品												
蒸鍋	煮物、汁物調理用	備品、貸與品												
煎鍋	卵卷、揚物調理用	同、同												
蒸焼鍋	焙焼用	備品												
釜	陸上日本竈に附屬飯炊用	同、貸與品												
鍋	同煮物、汁物調理用	備品、貸與品												
裏漉	同	備品												
魚焼網	同	備品												
罐切	同	備品												
皮剥	同	備品												



小段

小

鍋

中

洋

大

大最

鍋小

煎大

小

鍋

中

蒸

大

段中

鍋

釜

小

鍋

燒

蒸

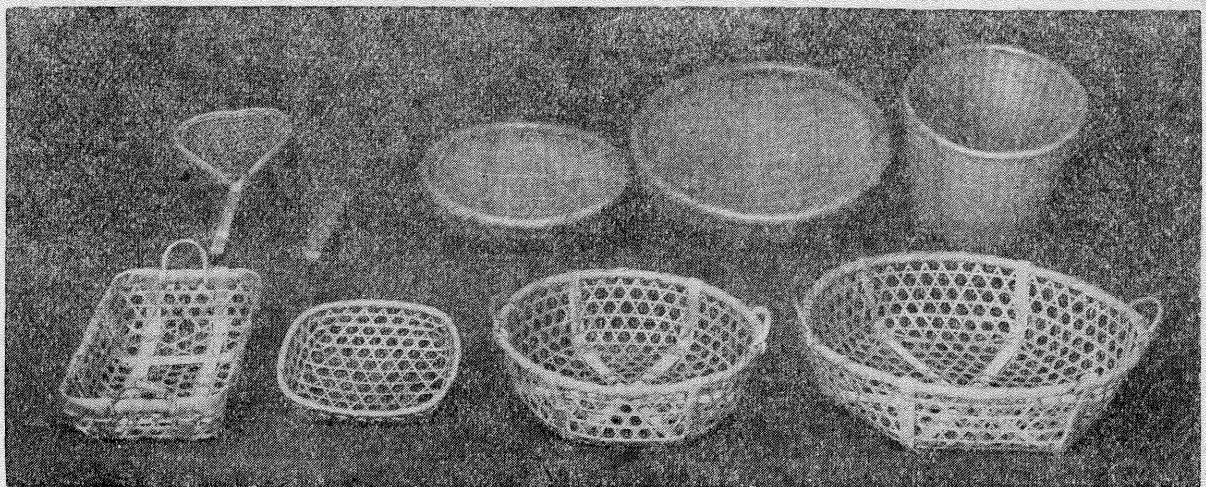
大

段下

玉錫笊

龜甲笊

米揚笊



笊揚煮

大根突
泡立
鱗取
焦起し

C 竹製品

品名 主なる用途
米揚箕 米麥洗上水切用
龜甲箕 野菜類運搬用
煮上箕 魚類煮込用
玉揚箕 すぐひ上げ用
簞

D 其他

品名 主なる用途
柄付束子 烹炊釜掃除用
龜の子束子 一般掃除用

格納、運搬、配食要具

第一 格納、運搬要具

品名 主なる用途
生麵麴籠 生麵麴の運搬格納用
懸釣 重量物釣下げ運搬用
肉掛釣 獸肉釣下げ格納用
火酒函 陸上部隊の食器格納用
食器函
食事運搬函

同 同 同 同

會計上の類別
消耗品

同 同 同 同

會計上の類別
消耗品

同

會計上の類別
備品、貸與品
備品

同 同 同 同

食事點檢函
竹皮
辨當函

第二 配食要具

品名 主なる用途
配食車 會計上の類別 備品
配食棚 同 備品
汁杓子 烹炊室に於て汁物、煮物配食用 備品、貸與品
配食器 飲食品運搬盛付用 同
大皿 漬物、煮物等運搬盛付用 同
食卓匙 食卓に於て汁物、煮物取分用 同
茶瓶 食卓に於て生麵麴取分用 同
麵麴庖丁 牛酪取分用 備品
バナナイフ 烹炊室に於ける飯配食用、食卓に於ける飯取分用 消耗品
飯杓子

食器

艦船部隊に於て使用する食器は總て主計長主管艦營需品で備品、貸與品に類別されて居る。貸與品中接待用特種洋食器は艦隊司令部に限り臨時必要に際し二組、臨時外國派遣の艦隊司令部には三組以内、皇族又は貴賓等艦船に搭乗せられ必要あるときは適宜の數を貸與される。候補生用食

器は候補生が練習のため乗組中の練習艦に所定の數を貸與される。其の他の貸與品は臨時必要の都度必要數を貸與されるのである

特種和食器は將官室用として必要の數を設定され備品のみである。従て臨時必要ある場合には備品貸與の請求手續をして軍需部より借用することとなる

第一 准士官以上用洋食器

准士官以上用洋食器は之を普通洋食器と接待用特種洋食器とに分ち、前者を更に備品、貸與品、候補生用に細別し、之等の用途上該當する各品名を擧ぐれば左の如くである。尙候補生用洋食器及接待用特種洋食器は貸與品のみである。また貸與品中甲類とは備品と制式及品質を同じうするもの、乙類とは異なるものを云ふのである

質 品			品 名		
用 途					
果物盛付用	魚肉盛付用	スープ取分用	品(甲類)	普 通	品 名
		ソップ皿	備品貸與品		
			貸與品		
	魚 皿		品(乙類)		
		ソップ皿	生候補用		
果物皿	魚 皿	ソップ皿	特 待 用 種		

金		器										磁					
魚肉取分用		ソース盛付用	スープ用匙	スープ取分用	スープ盛付用	ソース盛付用	肉類盛付用の野菜盛付用	サラダ盛付用	前菜用	ランチ用	紅茶飲用		前菜、鳥獸魚肉取分用	前菜、鳥獸肉盛付用	コーヒー飲用		菓子盛付用
			(大)								紅茶皿	紅茶碗	洋皿		皿	碗	
魚取分	魚フオーク	ソース匙				ソース鉢	野菜鉢	サラダ鉢		ランチ皿				肉盛皿			
			(大)								紅茶皿	紅茶碗	洋皿				
魚取分		ソース杓子	ソツプ匙	ソツプ杓子	ソツプ鉢	ソース鉢		サラダ鉢	前菜皿		紅茶(皿付)碗		肉皿	肉皿		コーヒー碗(皿付)	菓子皿

一五五

[illegible]

第二 准士官以上用和食器

用途を記述するまでもないから會計上の類別に従ひ品名のみを擧ぐれば左の如くである。

第三 下士官兵用食器

洋食用と和食用との區別なく食器碗、食器皿、食器箸、割箸のみで、前二者は備品と貸與品とに分れるが品質及制式は兩者とも同一で、他は消耗品である

要具 容器の衛生

前述の調理機械、調理器具、格納具、配食具、運搬具、食器を材料に従て分類すると金屬製、磁器製、硝子製、木製、竹製等となる。之等の調理要具及容器は直接吾人の人體に影響を及ぼすことは少いではあるが、日常絶えず使用して食物と接觸する物だけに其の影響を知らず識らずの間に受けるのであるから食物同様細心の注意が肝要である

第一 金屬製品

A 鐵器 庖丁、鍋、釜、煎鍋、蒸焼鍋、肉挽器、野菜皮剝機、洗米機、湯沸タンク、合成調理機等隨分廣く使用せられて居る

鐵は空中で酸化して所謂錆を生ずる缺點を持つて居る。故に表面を常によく磨いて且つ乾燥して置かねばならぬ。また鐵はタンニン酸と化合して黑色のタンニン酸鐵となる。例へば果物の皮を剥ぐとき果物中のタンニン酸と庖丁の鐵分が化合してタンニン酸鐵を生ずるが如きである。故に近來錆びない鋼がナイフ、フォーク等に用ひられるに至つた。錆びない鋼は鋼に一〇—二〇%のクロムを加へた合金で、其の外ニッケル、硅素、マンガン、

タンゲステン、バナヂウム等をも含有し常に光澤があつて錆を生ずることなく清楚な感じを與へる。クロム製器具は人體に有害であると云ふ者があるけれども動物實驗の結果は全然無害であると云ふ

B 琺瑯鐵器 琺瑯鐵器は薄鐵板を所要の形狀に製作し之に釉藥を塗布して高溫度で焼成したものである。海軍で用ひる食器碗及食器皿は之に屬し、之に用ひる釉藥中には鉛の成分を含まないけれども、下等の市販品には鉛、砒素、アンチモニー等有害なる物質を含有するから注意を要する

C アルミニウム器 大皿、配食器、洋鍋、蒸鍋、釜、茶瓶、食卓匙、辨當函の如きはアルミニウム製或は其の合金製である。アルミニウム製の器具は人體に無害であること、錆等を生じて腐蝕せないこと、普通の有機酸即ち食酢などに依て容易に侵されないこと、熱傳導がよく短時間で調理し得られること、重量が輕くて取扱に便なること、價格が比較的低廉なること等の特徴がある。アルミニウム器を研ぎ光を出すにはオリブ油に浸した木綿布で擦ればよい。表面に附着した汚物を落すには揮

發性油中に浸して脂分を去つて後摩り去るがよい

アルミニウム器の上に電氣化學的に處理して酸化皮膜を包被させたものにアルマイト或はエナニウムと稱するものがある。之等の加工品は其の質を堅硬にし、酸に對する抵抗力があるので近來釜、辨當函等に應用せられて居る。我海軍でも配食器函辨當函にアルマイト加工したものを用ひて居る

D 銀器

洋食器には銀又は銀鍍を施したところのナイフ、フォーク、砂糖壺、紅茶コーヒー瓶、匙等がある。

銀器は容易に酸化することなく光澤ある白色を保ち、金屬臭なく食器として優美なものである。魚類を食するとき鋼鐵製ナイフ或はフォークを用ひると、魚類に不快な金屬臭を附するものであるが銀器には此の憂がない

然し鶏卵の黃味の如き硫黃化合物を含有するものを使用するときは、速かに硫化銀を生じて黒褐色を呈するから常によく磨いて使用せねばならぬ。銀器の缺點は斯の如く硫黃を含有する食品に觸れて黒褐色を呈することである。故に甘藍の如き硫黃化合物を含有する野菜を調理したものは銀器に盛らぬがよい

銀器は毛織物で包装せないで柔い綿布或は紙類で包装すべきである。また變色した銀器は炭酸石灰粉末で磨き湯洗すれば殆んど新品の如き光澤を呈するものとなる。炭酸石灰とアルコールとを混合し數滴のアンモニアを加へたものも亦有效な磨劑である

E 銅器

銅は展性、延性に富み加工に便利であるから市販品には各種の調理要具に用ひられて居る。銅は空氣中に於て炭酸、酸素、水分等に作用せられて綠青を生じ之が飲食物に混じて人體に害をなす場合が多々ある。故に銅器の使用に際してはよく其の表面を磨き固有の色澤を出さしめねばならぬ。或は銅器の内面に鉛を含有せない錫鍍を完全に施して用ひねばならぬ

また銅器で飲食物を煮る場合には冷えないうちに他の器に移すがよい。何となれば煮て居る間は沸騰のために生ずる水蒸氣に依て空氣の流通を妨げ銅の酸化するのを防ぎ得るけれども、其の儘冷却するときは空氣に觸れて其の酸化作用に依て銅が飲食物に移行して有害となる場合があるからである

黃銅、洋銀、青銅は何れも銅の合金であるから同様の注

意を要する

F 白鐵器

鉛の人體に有害なことは既に明かなことで鉛のみで造つた食器はないが、鉛を多量に含む合金より成るもの即ち錫と鉛との合金白鐵所謂白目を以て製したる食器、過量に使用したヘンダ附け、銅器の内面に施した錫鍍の如きには注意せねばならぬ。蓋し過量の鉛を含む合金から造つた要具、容器の使用は飲食物中に鉛を移行し従て有害となる。故に法令で錫製の器具は鉛の含量一〇%を超えてはならないと規定されて居る

鉛が飲食物に依て侵される程度は其の種類、溫度、酸化の有無等に依て異なるけれども、一般に酢を含む液は最も溶し易いものである。其の他酒類、食鹽、牛乳等も幾分鉛を溶かす性質を有する

第二 陶磁器

准士官以上用の碗類、皿類、土瓶等には磁器が用ひられ、目下洋皿に硬質陶器を試験品として使用せられて居る陶磁器の釉藥は多く鉛を含むものである。然し其の製造方法が正しければ釉藥も左程危険なものではないが、實際は燒成溫度が低く鉛の含量が多いため飲食物中に鉛分が溶

出して人體に害を與へることが多い

陶磁器で燒き方が適當でなく鉛分移行の疑念がある場合には、之を食酢又は醋酸の約一〇倍水溶液を用ひて二—三時間煮沸すれば、酸に依て溶出する鉛は全部除かれることになる

陶磁器の見別け方として外觀緻密で光澤が萬遍なくあつて手觸りの滑かなものは釉藥が充分にかゝつて居る證據である。之に反して外觀粗で光澤なく手觸りのさら／＼するものは釉藥のかけ方が不充分で食器として不適當なものである

第三 硝子器

バター、藥味入、飲料容器等は硝子製の食器で、弗化水素酸以外のものでは殆んど溶解せず、外觀もよく清潔で人體に有害な成分を含有せないから食器として好適である。唯だ墜したとき或は冷熱に對して破損し易いのが缺點である

第四 木製品

飯櫃、交ぜ棒、米洗棒、飯杓子等は木製品で塗料を施さず素地の儘で用ひられるものであるが、常によく洗ひ乾燥

して使用することが肝要である。割箸には古電柱を材料としたものが尠くないが、電柱として使用當時塗布したところのタールが木の内部に浸潤して居て、之がため中毒を起す場合があるから注意せねばならぬ

第五 竹製品

竹製品には米揚箒、龜甲箒、玉揚箒、煮揚箒、簍等がある。之等も常によく洗滌して汚物を去り乾燥することが肝要である

第六 漆器

サラダ匙、サラダフォーク、膳、食器箸等が塗器であるが、食器としては沸湯、稀釋な有機酸類等によく堪へ好適であるけれども、漆が剝れたものは飲食物を移行して共に嚥下せられることがあるから注意せねばならぬ

第九章 作業

心得

烹炊に従事する主計員即ち烹炊員として心掛くべき事項を擧ぐれば概ね左の如くである。

第一 烹炊員の一般的心得

一、烹炊員は食事の心身に及ぼす影響の重大なるに鑑み、烹炊作業に當つては誠心誠意以て兵員の體力を増進し、食事を樂しましめる様に努力せねばならぬ

二、烹炊員は給與に關する諸法規に通曉し、主計長監督の下に糧食品の出納保管等に就き、毫末も誤謬違法の行爲があつてはならぬ。若し他人より不正行爲を要求せられることがあつたならば斷然之を却け、又不正行爲をなす者があれば敢然之を阻止せねばならぬのである

三、軍人の士氣は旺盛でなければならぬ。旺盛なる士氣は剛健なる身體に須つものが多い。而して體力の消長は榮養と衛生の如何に依ることが多い。烹炊員であつて榮養學上の智識に乏しいため献立の適切を缺き或は調理法が宜しくないならば、其の部隊總員の體力は次第に衰へ軍隊としての任務を完うすることが出来ぬ。又如何程榮養學に通じて居ても献立の作製に兵員の嗜好を顧みず或は調理法に懇切でなかつたならば、兵員の食慾を促すことは出来ない。烹炊員は自己の努力の如何が實に軍隊の士氣に影響するところ大なるを自覺し、苟も烹炊作業を卑下してはならぬは勿論大いに誇としなくてはならない

四、體は用の資である。體が備らねば用を望み得ない。烹炊員は常に糧食品、烹炊要具等の取扱を鄭重にした烹炊設備を完備の状態に在らしめ其の任務遂行上寸毫の支障なき様心掛けねばならぬ

五、兵員の健康を害すべき飲食物と知つたならば斷然配給を中止し主計長に届出で指圖を仰がねばならぬ。若し有害なる飲食物と知りつゝ配給した場合には海軍刑法に規定する罪に觸れることとなる

第二 烹炊長の心得

一、烹炊長は烹炊員の儀表模範となり紀律を維持し之が一致團結を圖り、烹炊員の性行、技能、經歷等を詳知し自ら烹炊作業を督勵すべきである

二、烹炊長は糧食品の受込、又は購買に際しては品質及數量の検査に關し主計長を輔佐する

三、烹炊長は主計長の命を承け献立表を作製する

献立の作製には風土、氣候、兵員の嗜好等に應じ、調理の配合を適當にし食欲を増進することに考慮を拂はねばならぬ

四、烹炊長は非常勞働食、火酒、夜食等基本食以外の供食

の必要があると認めた場合には主計長に指令を仰がねばならぬ

五、烹炊長は厨業に關係ある諸室、倉庫、要具等の整備及之に關する作業に注意せねばならぬ

第三 烹炊長以外の烹炊員の心得

一、糧食品の受拂に關する書類及帳簿の處理を命ぜられた者は給與に關する諸法規を恪守し毫末も誤謬違法の處置なきを期せねばならぬ

二、倉庫員は主計長の命を承け糧食品の受入拂出を掌り其の格納保存を適良ならしめることに注意せねばならぬ。倉庫整備のため人員を要するときは烹炊長を経て主計長に申出でることである

三、倉庫員は在庫品一覽表を作り常に糧食品の在庫品名及其の數量を明にして置くことが肝要である

四、倉庫員は帳簿上の殘高と現品とを對査し、過不足があるときは烹炊長を経て主計長に報告することを怠つてはならぬ。貯藏中の糧食品に腐敗損廢等の異狀のあることを發見したるとき亦同様である

五、目板掛は毎食の供食數を目板に記載し配食上に誤謬が

ないかに注意を拂はねばならぬ

六、目板掛は烹炊室、厨業務室、烹炊要具等の整備、烹炊作業に關する傳令に任ずるのが例である

七、前號以外の烹炊員は調理、配食等の作業に従事する

作業の管理

主計科に於ける諸種の作業も軍艦例規及艦長に依て定められたところの週課日課に基くべきであるが、主計長は艦船職員服務規程第三百八十四條に依り主計科のみに屬する日課及課業の實施の責任を負はれて居るから、烹炊員は其の作業に關し主計長の指揮監督を受けるべきは當然のことである

厨業に關する作業は種々雑多であるが豫定作業に従事せしむべき者に當直員のみを充て非直員は座學を課し或は烹炊以外の作業に従事せしめるところの直割法と、總員を同時に同一作業に従事せしめるところの一齊法と二種の作業割法がある。前者は作業に對し過剰の烹炊員ある場合或は烹炊設備が不充分で總員を充てるに及ばない場合には止むを得ないやり方であるが、成るべく總員をして同一作業に従事せしめるのが能率的であり且公平である

各種の作業を課するに當つては必ず系統ある指揮者及監督者がなくてはならぬ。而して指揮者と監督者は同一人である場合と異なる場合とあるけれども、何れも常に作業が統一されて行はれなければならぬ

作業の開始に當つては必ず作業に従事すべき者を整列せしめ人員を點呼し、献立の内容を説明し或は調理法に關する注意事項を教示し、其の他作業の豫定を説示して作業中誤解或は錯誤を來たし又は能率を害しない様充分理解せしめ連絡を緊密ならしめる様考慮を拂はねばならぬ

作業を豫定し或は指揮監督を適切に行はんには平素より成るべく作業を標準化し之に要する人員、要具、時間、處理法等を研究調査して置くことが最も肝要である。今吳海兵團に於て三宅（伊久治）主計中佐の調査せられた鈴木式蒸氣三重釜（六斗炊）を用ひ米飯釜を炊く場合の標準要領を聞くに左の如くである

（一）準備作業

A 指針を兩方とも内外釜の位置に置き
釜に水を張る

B 排氣バルブを開く

C ドレーンバルブ 二個(内釜、外釜)
を開く

所要時間八分

(ドレーンを充出排出してからバルブを閉ぢないと釜が破裂する虞がある)

D 蒸氣を通じる

E ドレーンバルブを閉ぢる

F 湯が沸騰する

(二) 第一作業

A 釜に米麥を入れる

B 湯が再び沸騰する

C 蒸氣を止める(Bより一分後)

(三) 第二作業

A 蒸氣を止めて一分間其の儘放置

副食品煮炊標準要領

B 内外釜の位置に在る指針を内釜に切

替へ蒸氣を通じ二分間内釜で炊く 同 二分

C 二二分の後蒸氣を止めドレーンバル

ブ二個を開き排氣バルブを閉ぢる 同 一二分

(四) 第三作業

A 指針を停止の位置に切替へる

B 其の儘一五分釜を開けない様にして 同 一五分

蒸らす

計 五四分

また佐世保海兵團に於て關(徳四郎)主計中佐の調査せられた各種作業の標準要領を聞くに左の如くである。釜は今木式又は鈴木式蒸氣釜(四斗炊)を用ひられたものであ

料	理	名	所	要	時	間	備	考
味	噌	汁	一、煎子入れ送氣 二、一五分後味噌油揚を入れる 三、一七分後南瓜を入れる 四、二〇分後モヤシ茄子を入れる				一、出汁の出難きものは本例の如く初めに入るのがよい 二、油揚は早い方がよい 三、汁の實中煮え難いものは初めから入れ置	

料理名「甘煮」が、
肉ジャガです。



材 料 生 野 菜 茄 子、モヤシ 南 瓜、味 噌 煎 子	甘 材 料 生牛肉、蒟蒻、馬 鈴 薯、玉 葱、胡 麻 油、砂糖、醬 油	鰯 材 料 生牛肉、玉 葱 豆 腐、モヤシ 黄 豆、醬 油 胡 麻 油	茄 子 材 料 茄 子、味 噌 胡 麻 油、黄 豆
五、二三分後豆腐を入れる 六、二七分後蒸氣を止む 七、三〇分後餘熱にて蒸す	一、油入れ送氣 二、三分後生牛肉入れ 三、七分後砂糖入れ 四、一〇分後醬油入れ 五、一四分後蒟蒻、馬鈴薯入れ 六、三一分後玉葱入れ 七、三四分後終了	一、油入れ送氣 二、四分後生牛肉入れ 三、一〇分後砂糖入れ 四、一四分後醬油入れ 五、二〇分後玉葱、モヤシ入れ 六、二三分後豆腐入れ 七、三〇分後終了	一、油入れ送氣 二、三分後茄子入れ 三、八分後砂糖入れ 四、一八分後味噌入れ 五、二八分後終了 一、油入れ送氣
くことを可とする場合がある 四、豆腐、葱等は出来上り直前投入するを可とする 五、味噌汁は三〇分かければ充分である	一、醬油を早く入れると醬油臭く味を悪くすることがある 二、計三五分と見積れば充分である		

ハ ヤ シ ラ イ ス	鱈 の オ ボ ロ	ロ 材料 生牛肉、 凝脂ス 、 鹽、 胡椒	胡 瓜 材料 胡瓜、 醬油、 麥粉、 黃、 煮汁 雙掛	ス イ ト ン 材料 生牛肉、 馬鈴薯 、 玉葱、 豆 、 麥粉、 鹽、 胡椒	茄 子 材料 茄子、 油、 雙、 醬油、 胡麻油 煎
一、ベシヤメル延し方並に送氣	一、送氣 二、一分後鱈を入れる 三、二〇分後加味(黃雙、醬油) 四、三〇分後終了	一、凝脂入れ送氣 二、五分後生牛肉入れ、加味(鹽胡椒) 三、三〇分後終了	一、煮汁、醬油、黃雙入れ 二、七分後胡瓜入れ 三、二〇分後水入れ 四、二三分後雙掛 五、二五分後終了	一、スープ入れ送氣 二、一三分後豆、生牛肉入れ 三、二〇分後馬鈴薯入れ 四、三〇分團子入れ 五、四〇分後玉葱入れ 六、四二分後加味(鹽、胡椒) 七、四七分後終了	二、三分後茄子入れ 三、三〇分後加味(醬油、黃雙) 四、三七分後終了
以上の外			以上の外 煮汁製造に釜の使用を必要とする	以上の外 一、スープの製造 二、豆のボイロに釜の使用を必要とする	

材料 生牛肉、玉葱 松茸、筍 鹽、胡椒、麥粉 ラー、ド、ト ケチャツブ 味の素	二、一〇分後野菜入れ方續いて加味 三、二〇分後終了	ベシヤメル作り方スープ取り方に釜を必要とする
チヤンボ 材料 生牛肉、玉葱 乾牛、鮑肉 モヤシ、玉葱 スー、洋胡椒 鹽	一、油入れ送氣 二、三分後生牛肉を入れる 三、一五分後玉葱、鮑肉入れ 四、一八分後モヤシ入れ 五、二〇分後スー入れ 六、二二分後加味 七、二八分後終了	以上の外 鮑肉のボイロ、モヤシの水煮並にスープの製造に釜を必要とする
佃煮 材料 生牛肉、砂糖 醬油、生姜	一、生牛肉入れ送氣(水煮) 二、二五分後砂糖入れ 三、三〇分後醬油入れ 四、三五分後終了	
蒟蒻金比羅 材料 蒟蒻、黃豆 醬油、唐辛子	一、胡麻油入れ送氣 二、五分後蒟蒻入れ 三、一〇分後砂糖入れ 四、一五分後醬油入れ 五、二〇分後唐辛子入れ 六、三〇分後終了	
ハムサラダ 材料 胡瓜、馬鈴薯、 鹽、卵、唐辛子 酢、オリブ油 茄、味の素	一、送氣 二、五分後馬鈴薯入れ 三、一〇分後終了	此の外 マヨネーズ製法に約三〇分を要する

糧食品準備所要時間表

五〇〇人分

品名	種別	數量	所 要 時 間				記 事
			機 械	人 力	人 力	力	
洗米		一二〇、〇〇〇	二	四	二	二	鋤燒用
骨付生牛肉		七五、〇〇〇	四	一八	四	三〇	
冷凍牛肉		七五、〇〇〇	四	二三	四	四三	甘煮用
ハム		四五、〇〇〇			四	三二	サラダ用
ア(冷凍)		九〇、〇〇〇			四	三六	煮肴用
サバ		九〇、〇〇〇			四	二七	煮肴用
甘鯛		九〇、〇〇〇			四	二八	外に還元四分用
鹽魚肉(ヒラメ)		六〇、〇〇〇			四	一八	ボイル用
馬鈴薯		一一〇、〇〇〇	一	二七	四	一四	サラダ用
玉葱		一一〇、〇〇〇			四	一一	鋤燒用
東瓜		一一〇、〇〇〇	四	四一	四	二八	酢物用
茄子		一一〇、〇〇〇			四	二五	甘煮用
蒟蒻		一一〇、〇〇〇			四	一六	キンピラ用
牛蒡		一一〇、〇〇〇			四	一四	同
海素麵		一一〇、〇〇〇			四	六	附合用

五千五百人に對する使用釜數及所要時間と人員一覽表

献立名	使用釜數	所要時間	作業人員	記	事
飯 煮 肴	二	三〇分	三人	所要時間は炊爨に要する時間のみとす (小豆煮方)	
甘 煮 煮	一〇	四五	四人		
汁 粉 込	一四	一〇	一四		
トマトシチュ	二	四五	四人		
味噌汁	二	四〇	二人		
煮 付	二	四〇	三人		
ライスカレ	一〇	五〇	四人		

豆 腐	一〇、〇〇〇					三	七	一〇	附合用
澤庵漬	三〇、〇〇〇					七	八	一五	
白菜漬	三〇、〇〇〇					五	一五	二〇	
奈良漬	二〇、〇〇〇					三	一〇	一三	
紅生姜	二〇、〇〇〇					三	一六	一九	
茗 苳	五五、〇〇〇					三	二五	二八	開 罐

附	ス	ボ	混	味	ハ	佃	キ	鋤
	ー	イ			ム		ン	
	パ	ルド		噌	ラ		ビ	
	イ	ポ			イ			
合	キ	テト	飯	煮	ス	煮	ラ	焼
一〇	一〇	二二	二二	一一	二四	四	六	一〇
三〇	四五	三〇	一二五	五〇	四〇	五〇	五〇	五〇
三	四	三	六	四	四	二	三	四

斯くて適當の等級者、技能者を、最も能率的な員數だけ配するのである。作業中は勞度に應じ適當なる休憩を與へることを忘れてはならぬ。また作業終了の際は作業に従事した者を整列せしめ要すれば講評、訓示を與へた後解散を命すべきである

食品の消毒

第一 傳染病

經口的に來る消化器傳染病は食物を介して傳染する場合が最も多く其の恐るべきものはコレラ、チブス、赤痢等で

ある。之等の病原菌は吾人の排泄する汚物から出で、水に混じ岸に沿ふた水面に於て盛んに繁殖するが、海の沖合や深き水底まで棲息することは甚だ稀である。また魚と最も密接なる關係を有するコレラ菌でも海水中では左程長く生棲するものではない。然し之等の病原菌が魚類に附着すれば其の表面で速かに繁殖し洗つても却々容易に除去せられない

海水中に於けるコレラ及チブス菌の生棲期間は海水の状況、溫度等に依て甚だ不定であり、また學者の調査も區々

であるが、コレラ菌は四—十四日を普通とし時には更に長期間生存するものもあり、チブス菌は三五日間以上と推論せられる

コレラの流行する時に常に病毒傳播の媒介をなすものは生魚で、殊に港灣の内外で漁獲されたものや港灣内の海水或は河口で養殖した魚は甚だ危険視すべきである。而して魚の何れの部分が最も多くコレラ菌に汚染されて居るかを検するに、最も多く発見するのは鰓であつて九二%に及び次は胃腸の中で九〇—八八%、口腔内に約八〇%、排泄腔に七五%の割に證明し、之に反し筋肉、心臓、脾、腎臓等循環系には一も発見されない。之はチブス菌と趣を異にする點である

またコレラ菌が魚に附着した場合に幾日間生存するかと云ふに、魚の表面に菌を附着せしめて毎日検査して菌の生死を見た實驗であるが、室溫に放置した場合には五—一〇日間、低溫では一四—二一日間以上に及んで居る。チブス菌はコレラ菌と異り魚の循環系統に入り易く従て筋肉等にも存在を證明し得る可能性がある。而して一度魚の體内に侵入した菌は其の體內諸臓器中に比較的長く、例へば二四

時間飼養した後清水中に移したもので一八—二六日以上も生存して居たと云ふ。また我邦では未だ市販の牡蠣からはチブス菌の存在を證明されて居ないが、生牡蠣を食したためにチブス病に罹ることのあるのは事實であつて、如何に牡蠣がチブス病發生と密接なる關係に在るかは容易に察せられるのである

吾人はコレラ或はチブスの殺菌には魚貝類の生肉を酢漬にすればよいと考へて居るけれども、通常吾人の用ひる酢の醋酸濃度は約三%であつて、此の程度の醋酸濃度ではコレラ菌は勿論チブス菌も死滅するものではなく、其の他の藥物を以てしても完全に消毒することが出来ないと云ふ實驗成績になつて居る。唯だ煮物或は焼物にした場合のみ安全であると云ふ。蓋し之等の細菌は熱に對しては極めて抵抗力が弱いからである

次に我邦では野菜類の肥料として多く人糞尿を用ひ又野菜の採取後吾人が攝取するまでの徑路に於て汚染せられる機會がある。而も野菜は生食又は漬物として用ひるために消化器系傳染病即ち腸チブス、パラチブス、赤痢等の發生と極めて密接な關係に在ることは周知の事實である

之等の病原菌は我邦獨特の便壺内に於て相當長く生活を持續し、内務省衛生局實驗所の調査に依れば腸チブス菌は夏季二三—二七度、平均二四—二五度に於て九—一一日間春秋一〇—一四度のときは二六—四八日間、冬季五—六度では一八三日の長きに亘つて生存すると云ふ

而して斯る危険なる糞便が肥料として野菜に施肥せられた場合に幾日間生存するかは日光其他天候に依て必ずしも一律ではないが、學者の實驗に依れば白菜は腸チブス菌を四月頃の天候では葉の表裏共に一週間位、六月頃では直接日光に當てれば一日位、裏面に附着したものが二日間位生存すると云ふ

次に漬物に就ては長期間漬けたものでは野菜に附着して居る病原菌は漬物の含有する諸成分の滲透作用並に諸種の醱酵菌、其の他の雑菌の繁殖、醱酵作用、酸の生成等の關係に依て自然に死滅するものである。例へば糠味噌漬の如く比較的酸度が高いものでは六時間乃至二日間でチブス菌が死滅する。然るに鹽漬ではチブス菌は約七日間で死滅し加ふるに鹽漬を食用に供するのは浸漬期間一—三日を以て適當とするが故に鹽漬は最も危険なものと云はねばならぬ

然らば野菜類は如何にして消毒すればよいかと云ふに、
(一) 野菜を水道流水下に於て丁寧に洗滌するときは之に附着する細菌は廣島菜では八〇%以上、大根では九八%を減少する。(二) 熱湯を通すれば病原菌は容易に死滅し低溫でも五五度ならば一五分、六〇度ならば五分で野菜に附着する細菌は完全に死滅する。(三) 消毒劑として漂白粉溶液〇・五を以て野菜を消毒すれば五—一〇分間で附着細菌の九〇%以上は死滅するのである

第二 寄生蟲

食品に依て傳播される主なる寄生蟲は左の如くである

A 無鉤條蟲

此の條蟲は牛肉より傳染し人體内では小腸に寄生する。此の際の症狀は有鉤條蟲の場合よりも自覺症狀早く現はれ普通便の軟化、腹痛、嘔氣、惡心、嘔吐、食慾缺乏等があり、又頭痛、眩暈、頭重、不眠等の神經症狀を呈することがある。食品に對する處置としては牛肉を華氏一一—一五度に六日間以上冷蔵すれば牛肉中の其の條蟲は死滅すると云ふ

B 有鉤條蟲

有鉤條蟲は豚肉を中間宿主として傳播される。即ち此の條蟲の囊蟲は主として豚肉内に存在し人

體內で成蟲となつて小腸に寄生する。本蟲の寄生による症狀は無鉤條蟲の場合と大同小異である

C 廣楯裂頭條蟲 此の條蟲は淡水産の魚殊に鱒から傳染するもので我邦で最も普通に見受けられる條蟲である。其の幼蟲は新鮮な魚肉ばかりでなく煮焼の不完全なもの鹽漬又は燻製としたもの、或は冷凍されたものゝ中にも往々強健な狀態で發見される。然し高温に對しては弱く五〇度に於て數分間で殺されるが幼蟲を包藏する筋肉は少くとも一〇分間以上煮焼せねば安全ではない

D 肝臟デストマ 本蟲は人の肝臟の膽管内に寄生し慢性病となることがある。前者と同様に淡水魚殊にモロコ、ヒガヒ、タナゴ等の皮下筋肉、鱗等に被囊幼蟲となつて散在する。魚體の被囊幼蟲は比較的抵抗力大で食卓に上す程度に炙れば大部分は死滅するが、短時間食酢、醤油等に浸漬した程度では決して死滅せない。肝臟デストマの寄生による症狀は肝臟及脾臟の肥大、腹水、浮腫、消化機能障害、黄疸、貧血及夜盲症等である

E 横川カタゴニムス 本蟲も淡水魚殊に鮎及鮒等を中間宿主とするもので、魚の鱗片、尾、鰭、外皮及皮下組

織に多く筋肉殊に其の深層に多く存在する。鮎に附着する被囊幼蟲は抵抗力頗る大で七〇度で一五分間熱するも死滅せないものがある。又刺身として食酢中に一時間浸漬しても蟲は活潑に運動し醤油中には六時間以上生存する。故に食酢、醤油だけに依る調理では危険である。但し焼けば比較的容易に死滅することは勿論である。本蟲の人體内に寄生する部位は空腸の上部及中部で、小腸下部、十二指腸には稀である。多數に寄生するときは屢々慢性腸カタル又は下痢の原因となる

F 肺臟デストマ 本蟲の被囊幼蟲は淡水産の蟹の主として肝臟内或は鰓に多く發見せられ、人體に入つては肺臟内に寄生するから蟲卵は咯痰と共に排泄せられる。本蟲に依る症狀は常に慢性に移行し軽度の咳嗽の現はれるのが特徴で時には嘶嘎、胸痛を伴ふことがある。豫防法としては中間宿主たる蟹の生食を禁じ又之等の蟹の棲む溪間の水は清流と雖も生のまゝ飲用を避けねばならぬ

G 蛔蟲 人糞を肥料として栽培した野菜に依て蛔蟲が感染することは普く知る通りである。寄生蟲の中で最も廣く全世界に蔓延して居るものである

本蟲の卵は野菜其の他に附着して發育し吾人の消化管内で孵化し内臟器管を経巡り大半は小腸に達して終に發育し成蟲となる。本蟲の症狀としては食欲減退、嘔氣、嘔吐、噎氣、口臭があり、鼓腸、臍部の疼痛其の他腹部の不定疼痛がある

H 十二指腸蟲 本蟲も蛔蟲と同じく野菜より經口的に感染し又仔蟲の浮游せる水中より經皮的に感染する。何れの場合にも一度は肺臟を通過し或る程度の發育を遂げ初めて消化管内に達して成蟲となる

寄生蟲卵は細菌と異り野菜を漂白粉溶液其の他の消毒劑で處理しても之を撲滅することは困難であるが、溫熱に對しては比較的弱く攝氏六〇度の溫度でも數分後には死滅し一〇〇度では即時に死滅する。なほ野菜を水道水で丁寧に洗滌すれば大半蟲卵が洗ひ落される

飲料 水

必要量 水は身體の成分として重要な部分を占め大人に於ては身體の六〇％以上は水分であり、特に血液中に多量に存在し其の七八％は水分である

水は腸壁より吸収せられて血液中に入り各組織に分布せ

られる。水の體內に於ける作用は(一)消化を助成し(二)營養物及排泄物を運搬し(三)體溫の調節をはかり又體內に於て食物が酸化燃焼する場合に必要な缺くべからざるものである

水の一日に於ける必要量は氣溫、濕度、體質、體格、職業等に依て異なるも、吾人日本人が中等度の勞働を營む場合一日に二四〇〇カロリーを必要とすれば二二八五瓦の水を必要とすると云ふ。然し之は氣溫及濕度に依て異り、冬季は尠く夏季は多く、空氣の乾燥せる時には然らざる場合より以上必要とし、又肥滿せるものは瘦せたる者より、巨大なる者は矮小なるものより多量に必要とする

不足竝に過剰 水分の攝取少き場合には體內の水分が一定量より減少し身體に種々なる障害を及ぼすものである。即ち水分が缺乏し呼吸及發汗に依る水分の發散が減少すれば食欲不振となり或は嘔吐を催すに至る。身體内の水分が急激に消失する場合には體液が著しく濃縮され遂に死亡することがある。例へば下劑を多量に用ひるとか或はコレラの場合に下痢、嘔吐をなして水分の缺乏を來して死亡するが如きである。また動物に乾燥食を給與し水分を與へない

場合には血液、筋肉、各臓器、神経及骨に至るまで其の水分の減少を見、また血管及心臓の内膜に炎症の徴候を示し細胞特に内臓の細胞は一般に萎縮する

然しまた反對に一定量以上多量の水分を攝取すれば体内に於ける酸化作用旺盛となり身體を疲勞せしめる。また多量の水分は血液量を増加し血壓を高め或は浮腫となつて現はれることがある。また特殊の疾病例へば腎臓、心臓脚氣等の疾病で浮腫を惹起せる場合に多量の水分を攝することは之等の疾病を益々險惡ならしめるものである。又健康體に於ても過剰の水を飲用すれば胃腸を害し下痢を起す場合が多くある

要するに水は之を多量に飲用することもまた極度に少量に飲用することも共に身體に害を及ぼすものであつて要は渴を覺えない程度に飲用すればよいのである

原水 飲料水の原水には天水、地下水、地表水がある

A 天水 雨水は水蒸氣の凝集して生じたものであるから蒸溜水と同様純粹のものであるが、上層から下降の際に空氣中に存在する硝酸、亞硝酸、亞硫酸、炭酸、アンモニア及塵埃等を含有する。然し其の含量は都市以外で

は比較的少量であるが、空氣中には浮游して居る多量の微生物を含有して居るから極めて腐敗性に富み從て適當な清淨法を講じなければ此の儘では使用し難い

B 地下水 地上に下降せる後地層中に浸入し其の自淨作用を受けて再び現はれたものであるから通常比較的に清潔であるが化學的には純粹でない。即ち土地の性狀に依り或は土地が非常に不潔なるとき又は地底水の極めて上層に在るときは之に混入する物質が屢々水層を汚染することがある

C 地表水 主として河水及湖水で上水道源水として多く使用せられる。河水が人家少き山間を流れる間は比較的清淨であるが村落、都市を流れる時は忽ち汚染せられる。河水も自淨作用に依て淨化される。即ち流下する間によく空氣に曝され酸化作用に依て有機物に分解され或は游離沈澱される。又河中に在る下等動植物が自己の榮養として有機物を攝取し、水中細菌の如きは日光の作用に依り或は又水中微生物に攝取せられることに依て死滅或は其の數を減する。斯く河水も自淨作用が行はれるけれども此の儘飲料に供することは不可で適當な淨化操作

を加へねばならぬ

飲料水として備ふべき性質　飲料水としては大體次の様な性質を具備することが大切である

A　疾病を媒介する虞なきものたること　水中には無害の細菌が多數に含有されて居るが、餘りに多數では如何に無害のものであつても甚だ不潔なることを示し、斯る場合には往々有害細菌も含まれ得るものと考へねばならぬ。故に水棲細菌でも一立方糎中に地下水ならば五〇〇以下、水道上水ならば一〇〇以下を限度として居る

チブス、パラチブス、赤痢、コレラ等の病原菌や寄生蟲卵が存在する水の飲用に堪へないことは勿論である。其の他水質の良否判定として最も有力なのは大腸菌の證明である。大腸菌は人其他動物の糞便中に無數に存在するので、之を水中に證明すれば糞便汚染の證左となるから間接に病原菌等の存在し得ることを考へられるのである

B　化學的成分として有害物質を含有せざること　直接身體に有害なる金屬例へば鉛、砒素、亞鉛、銅及磷酸等を含有してはならないのは勿論である。其の他の物質の含量に就て説明すれば

クロール分—水一立中に三〇珎以上含有されて居ては不可である。但し海岸地方では之よりも多量であつても他の條件さへよければ鹹味を感じない程度即ち一立中一〇〇珎位までは差支ない

アンモニア、亞硝酸—之等はそれ自體では有毒ではないけれども、比較的新しき屎尿汚染の間接的證左となり同時に病原菌存在の可能性があるから飲料水として不適である

硝酸—含量が微量でなければ異常と認むべきであるが單に之のみ存在してアンモニア、亞硝酸が檢出されなければ飲用として差支ない

有機物—成るべく少量なのがよく一立中一〇珎以上含むものは不良とされて居る

鐵分—鐵は比較的多くの水中に含まれるが其の量は一立中〇・三珎以下でなければならぬ

C　硬度の餘り高からざること　水に硬軟の區別があるが之は水中に溶解せるカルシウム及マグネシウムの含量に依るもので、其の含量多き水を硬水と稱し然らざるものを軟水と云ふ。硬水は食品殊に豆類の煮熟を妨げまた

茶、珈琲の味を不味にする。又飲用に慣れぬ者が之を用ふれば往々下痢を起すことがある。其の他洗濯に際し石鹼の消費多く皮膚を荒すことがある

D 無色透明及無臭にして異味を有せないこと

E 適當の溫度を保持し反應は中性に近きこと

清淨法 アンモニア、亞硝酸、有害細菌、有害金屬を含む水は飲用に不適なもので改良の餘地がない。唯單に濁色度、硬度、クロール、鐵分等のために不良な場合には清淨法を講じて飲用に供することが出来る

A 濁濁水を清澄する法 不純物を沈澱するには明礬、

硫酸礬土、過マンガン酸加里等種々の藥品が用ひられるが最も適當なのは硫酸礬土である。硫酸礬土は一名硫酸アルミニウムとも云ひ類白色の結晶であつて、約一〇%の水溶液を作り之を井戸の中に投入するか又は水瓶等の中で用水を混合すれば、水酸化アルミニウムが生成されて之が沈澱するとき水中の細菌體や其の他の浮游物を粘着して沈降するから上澄液を靜に汲取つて使用する次に雨後直ちに濁濁する様な井戸水或は濁濁せる河水を使用する場合には消毒と沈澱とを併用する方が有效であ

る。之には先づ水量一〇石に付き約二〇—三〇瓦の硫酸礬土を豫め水に溶解せしめて投入し、次に之に相當量の漂白粉溶液を注加して攪拌した後、家庭用の濾過器を通過せしむれば容易に清淨なる上水を求め得られる

B 鐵分を除去する法 完全な方法とは云へないが前述の硫酸礬土と漂白粉溶液とを併用すれば沈澱消毒以外に水中の鐵分が大部分除去される様である

C 硬水を軟水となす法 水の硬軟は人體には別に差支はないが煮物をなすには多少の關係がある。如何なる水が硬水であるかは分析の結果を見なければ判らないが概ね井水、泉水は硬水で河水、上水道水、雨水等は軟水である。硬水を軟水となすには之を煮沸すれば硬水中のカルシウムや、マグネシウムの化合物の大部分を沈澱せしめて軟水と化することが出来る

調 理 法

調理の方法は異なるけれども常に其の目的は同じであるから日本料理にせよ西洋料理にせよ、將た支那料理にせよ共通の法則に依るものである。即ち共通の法則とは左の如くである

(一) 糧食品は常に新鮮なること 糧食品は生糧品たる

と貯糧品たるを問はず之を放置すれば、種々の原因により腐敗損廢を來すの傾向にあるものであるから、多少の例外はあるけれども、總て糧食品は新鮮なのが第一の要件である。古いものは衛生上の危險あるのみならず、香味を失ひ吾人の食慾を満足するに不充分である。唯生鳥獸肉は屠殺直後のものは却て硬く味も亦よくない。又未熟の生果物の如きも相當期間の後成熟を必要とするものがあるが之等は寧ろ例外と云ふべきである

(二) 糧食品の配合を適良になすこと 調味は調理の眞

髓である。吾人の食慾の大部分は食物に對する調味加減に支配されることが多い。蓋し食物の美味不味は種々の條件に依て支配されるが絶對的のものではなく人の嗜好に依て異なることは論を俟たない。然し乍ら糧食品中何等の調味を施さずして、吾人の味覺に満足を與ふるものは極めて少い。必ず本味の長短を補ふために食鹽、味噌、砂糖、酢、醬油等の調味及調理用品を用ひ或は胡椒、山椒、芥子等の嗜好品を加へ適當に味付をなすことを必要とする

又食物の眞味は獨り味覺のみによるのではない。視覺、嗅覺、觸覺にもよるものであるから美なる色彩を以て外觀を飾り、或は香料を加へて嗅覺神經を刺激し、又口腔中に入つた後の舌觸りを良くせなければならぬ

(三) 冷却加熱の加減を良くすること 調理法は種々あ

るけれども食物の美味なりや否やは亦火加減によることが多い。如何に進歩した烹炊設備によるも火加減の調節を誤つたならば食品の本味を害し調理の目的を達することが出来ない。或は強火を是とするものがあり或は文火を可とするものがある。水煮をするにも煮汁を目的とするには冷水より煮始め、本味を味ふことを目的とする場合には熱湯中にも入れる方が良い様なことである。尙調理品を供食するにも適當に保温し、加熱し或は冷却し、以て觸覺を良くすることを忘れてはならぬ

第一 洗方

調理に當り、先づ糧食品を洗ふのは、之に附着した有害物、不潔物を除去するのが目的である

A 穀類 白米、壓搾麥の淘洗は榮養分を流出すること

が多いから洗ひ過ぎない様に注意し、胚芽米は單に塵埃

を洗ひ流す程度に止めねばならぬ

い、白米 適量の白米を洗米器に入れて充分清水を注いで後、把手を數回廻轉して汚水を流すこと二―三回で止め米揚箒に取る。但し胚芽米は洗米器に入れ先づ一回だけ注水し四―五回廻轉して塵埃を洗ひ流した後、清水を一二回注ぐ程度に止めるがよい

ろ、壓搾麥 概ね白米と同様であるが殊に壓搾麥は澱

粉質を流失し易いから成るべく淘洗を控えるのがよい

B 生鳥獸肉 生鳥獸肉は之を水洗するときは風味を損する故に通常洗はない方がよいのであるが、血液其の他の汚物を附着して居るときは簡単に洗ふがよい

C 生魚肉 生魚類は内臓、鰓等を取去り充分洗つて血臭を去り、一旦切身とした後は一切水洗せないのがよい。切身を洗ふときは風味を損する

D 生野菜 生野菜は害蟲、不潔物等を附着することが多いから充分洗はねばならぬ。殊に之を生食する場合に於て然りである

白菜、法蓮草、水菜、葱等の葉菜類は特に葉莖の部分に注意し、寄生蟲の卵、其の他不潔物を除去し洗ふた後切

るがよい

根菜類の中大根、人參、牛蒡の如き細長いものは「タワシ」等で土砂を去り、又甘藷、里芋、馬鈴薯の如き丸味を帶びたものは樽或は大平桶等に水と共に入れ、米洗棒等を以て攪拌し一時に多量を洗ふのが便利である

果菜類は比較的清潔なものであるけれども、一度水洗するのがよい

第二 切方

調理に際し糧食品を切るのは次の目的を達せんがためである

A 熱及調味品の浸透を充分に且速かならしめること

B 咀み易くして消化吸収を良存ならしめること

C 形を整へ視覚及觸覺を良くし以て味を良くすること
從て切方は之等の目的を達する如く實施せねばならぬ

(一) 鳥屠殺及捌方 鳥の種類、大小、調理の目的により其の屠殺法及捌方には種々あるが、鶏に就きて述べれば左の如くである

い、屠殺法 凡そ食用動物の屠殺は脱血を良くし、且苦めて殺さないのが最良の方法である。故に雞の屠殺に當

りては先づ其の左右の翼を後方に交叉し、兩脚と尾とを左手で握り、頸を振り或は氣管を挫き首を切り落して逆様に持ち充分脱血する

ろ、毛拔法 次に攝氏八〇度内外の熱湯に三〇秒位浸した後、手で毛を拔去り更に之を新聞紙、藁等で焰の長い火の上にかざして毛焼を行ひたる後一寸水洗する

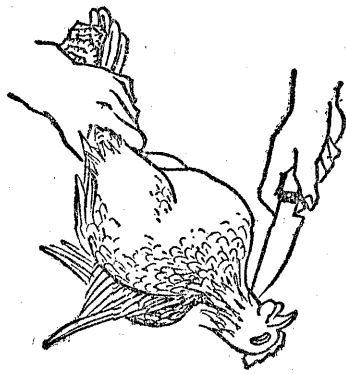
は、捌方 先づ左方股間に庖丁を入れて皮を切り、右手で腹部を壓へ左手で脚を握り、腹背の方向に押し開き骨と骨との接合部（其所に白く見ゆるもの）に庖丁を入れて臑を切放し、次に其の周囲の皮を切り置き脚を體より引き離す。右方の脚も亦同様にして捌く

次に鶏の頭部を手前にし背を上にして置き、左方の肩近くにある骨と骨との接合部に庖丁を入れて切放し、其の部分より背及胸にかけて橢圓形に皮を切り置き肢を體から引き離す。右方も亦同様である。更に兩肩にある骨と肋骨との間に庖丁を入れ肋骨と背及腹部とを引き離すのである。以上で鶏體を五つの部分に分けたから、其の後

は調理の種類に應じ肉を細切して用ひる

(二) 牛肉の捌方 海軍に於て供給せられる牛肉の大きなものは枝肉であるが、半丸より肉を捌く方法を順序に圖示説明すれば左の如くである

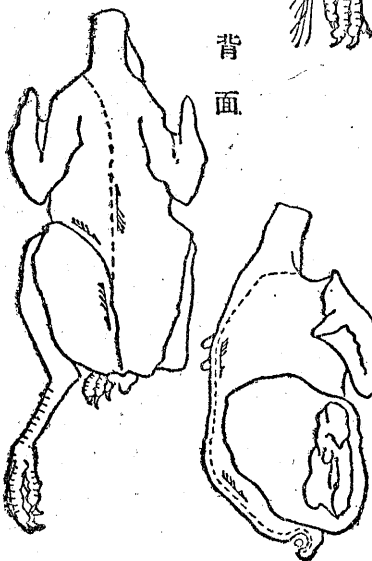
鶏の捌方



左面

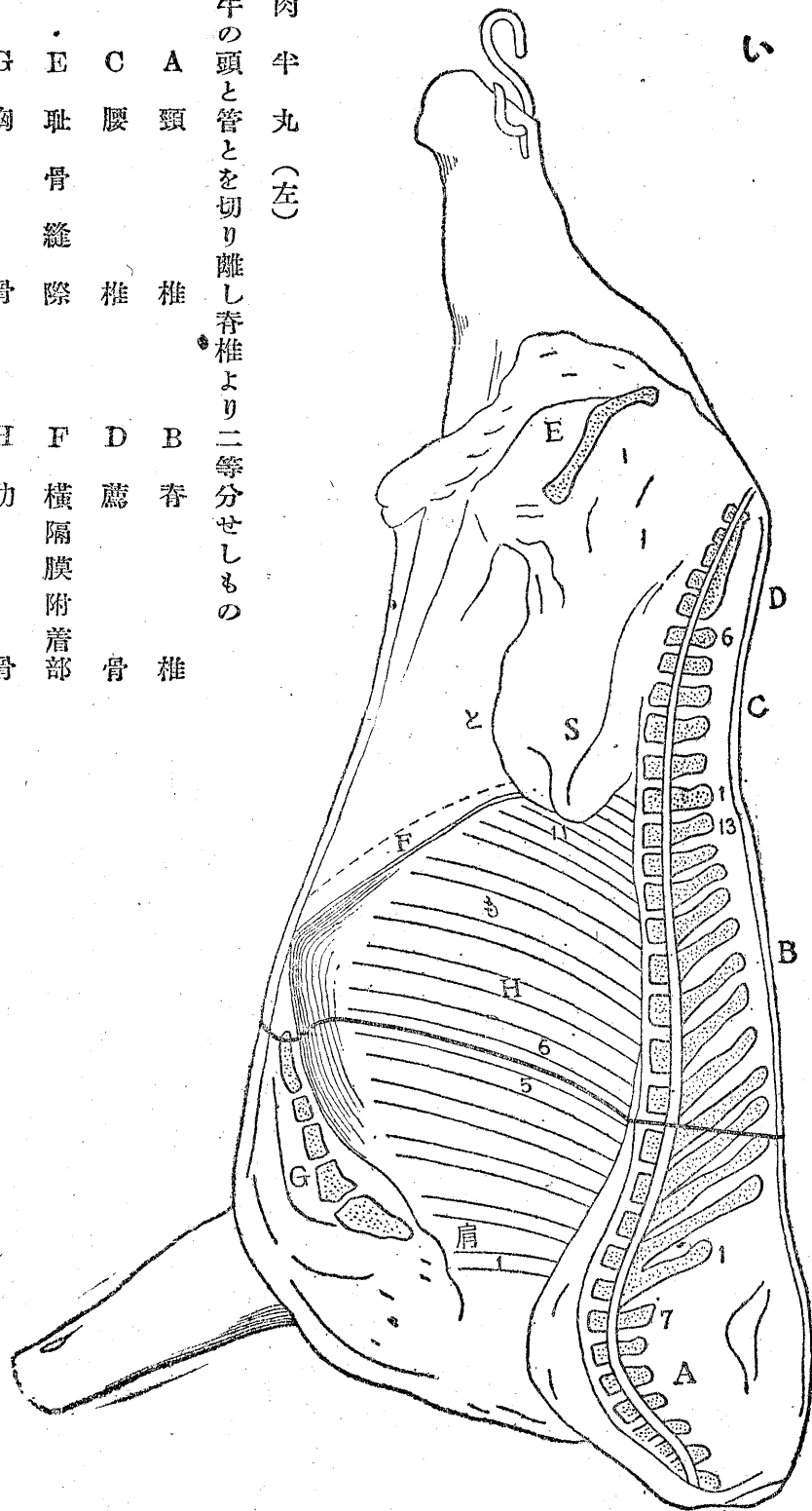


背面



股を離したる左面

最初肋骨の五枚目と六枚目に向つて肉截刀を入れ胸骨及背椎を
鋸で挽く

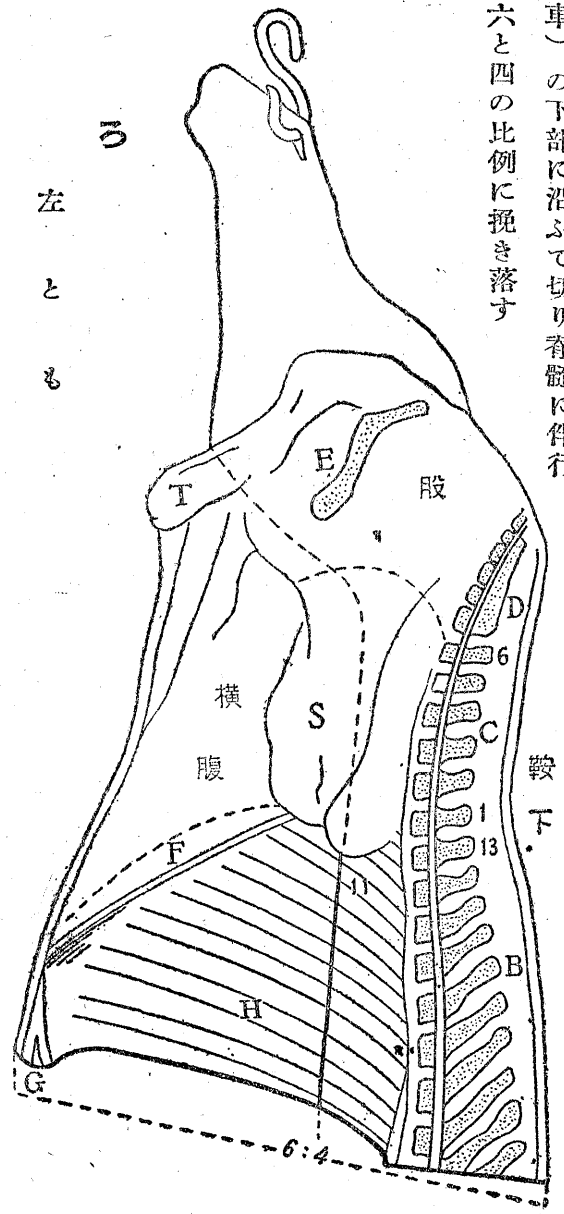


校肉半丸(左)

牛の頭と管とを切り離し脊椎より二等分せしもの

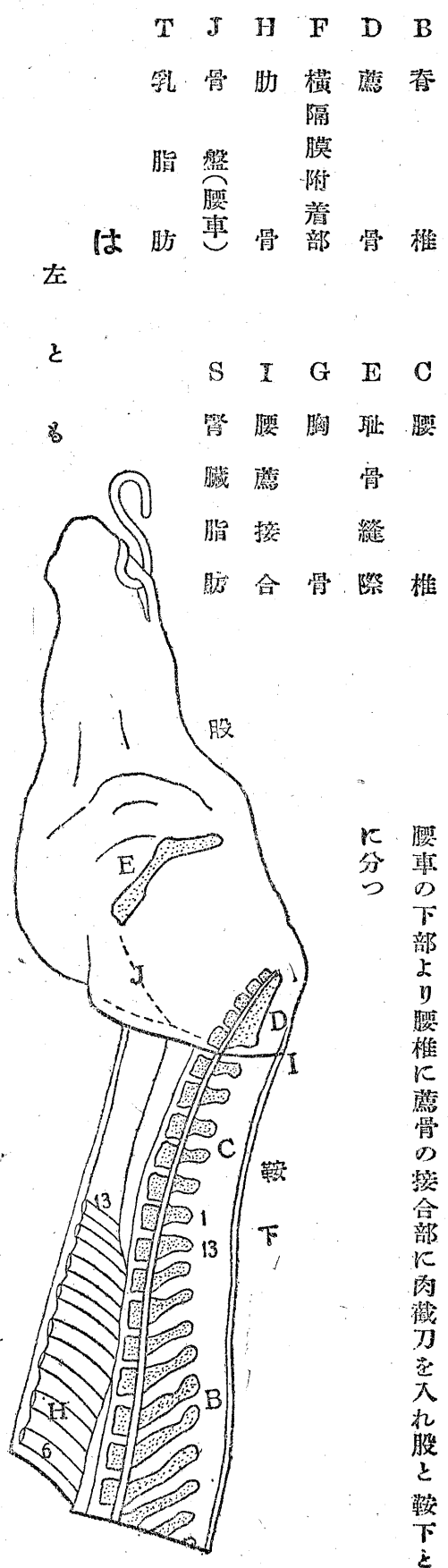
- | | | |
|---|---|-------|
| A | 頸 | 椎 |
| C | 腰 | 椎 |
| E | 耻 | 骨縫隙 |
| G | 胸 | 骨 |
| S | 腎 | 臓脂肪 |
| B | 脊 | 椎 |
| D | 薦 | 骨 |
| F | 横 | 隔膜附着部 |
| H | 肋 | 骨 |

最初腎臓脂肪を根元より去り、乳脂肪及背部の皮下筋附着部より骨盤（腰車）の下部に沿ふて切り脊髓に伴行して肋骨を六と四の比例に挽き落す



左とも

腰車の下部より腰椎に薦骨の接合部に肉截刀を入れ股と鞍下とに分つ



左とも

に

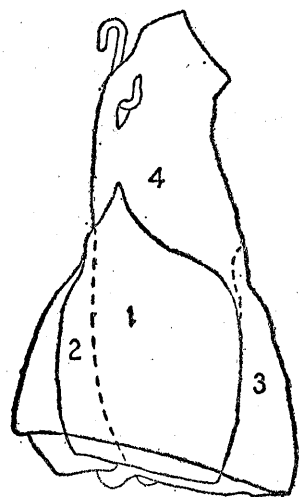
厨業管理

一八二

N M L K J E D
 脛 股 股 膝 骨 耻 薦
 骨 骨 頭 蓋 盤(腰車) 骨 骨
 骨 骨 頭 蓋 盤(腰車) 骨 骨

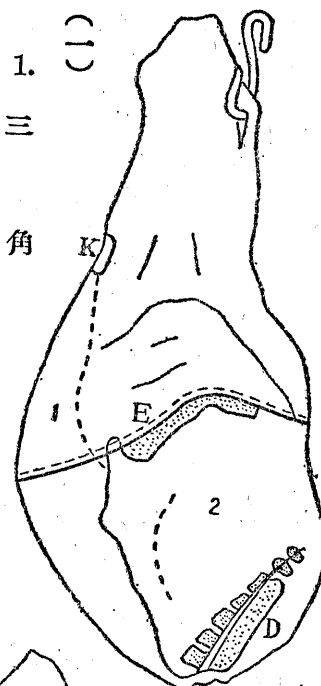
面 外

(1)



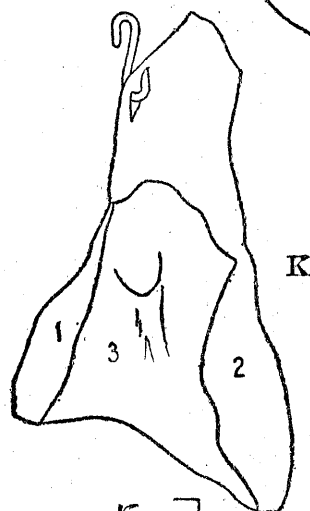
4. はゞき
 3. しんたま
 2. まくら
 1. もゝ肉

(二)



1. 三角
 2. らむいち
 (三角は「しんたま」を包む)
 (耻骨に沿ふて肉截刀を入れ骨の全部を「らむいち」に着け三角を取る)

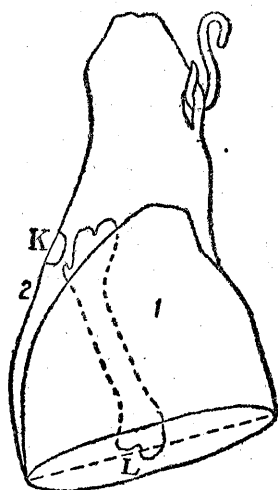
(2) (なか肉を取り去りたるもの)



1. まくら
 2. しんたま
 3. 肉もゝ裏
 「まくら」はもゝ肉と「ぶち」の間にある褪嬰色の三角形の肉塊

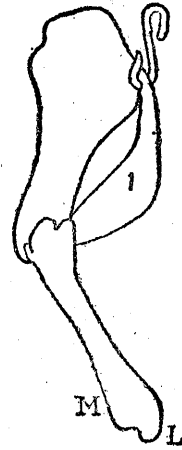
(三)

1. 内もゝ
 2. しんたま
 (内部)
 (三角を取り離したるもの)



(三)

1. はとぎ

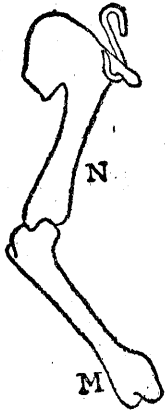


(四)

1. すね
2. ながすね



(五)

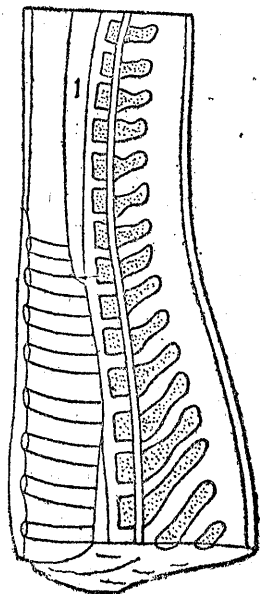


ほ

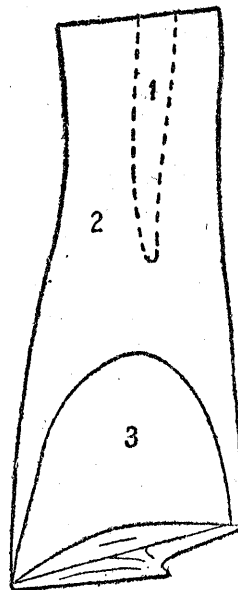
鞍下

1. ロース (ヒレ)
2. 外ロース
3. ロースかぶり

ヒレを取り各脊椎及肋骨に沿ふて浅く肉截刀を入れて骨を外す



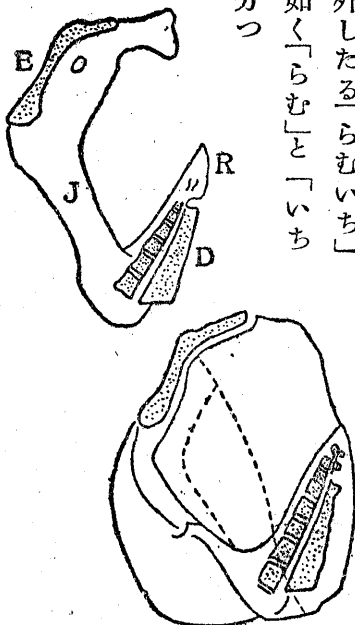
外部



1. らむ
2. いちぼ

股より外したる「らむいち」は圖の如く「らむ」と「いちぼ」に分つ

らむいち

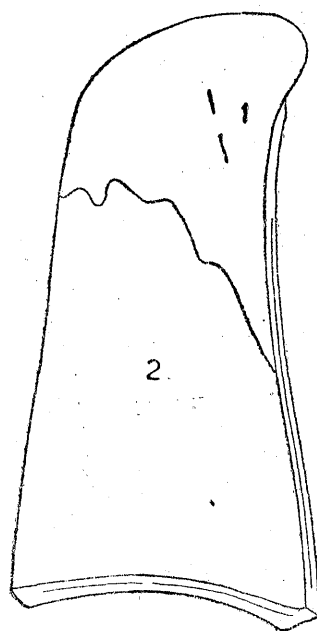


R J E D
尾 骨盤(腰車) 耻 薦 骨 骨
椎

と

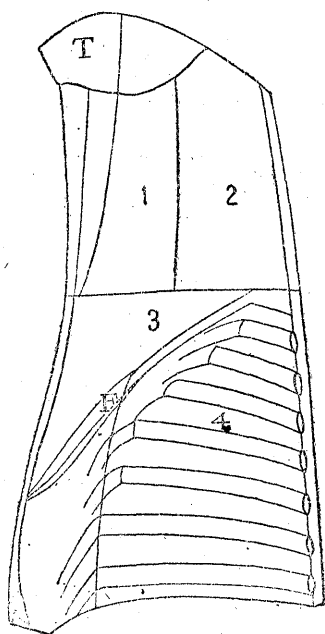
1. 乳脂肪
2. ふらんけん (外部皮下筋)

外面



- 「ふらんけん」は附着部に沿ふて肉截刀を入れ剥ぎ取る
1. F 横隔膜断面
 2. T 乳脂肪
 3. さゝみ
 4. ぶりすけ

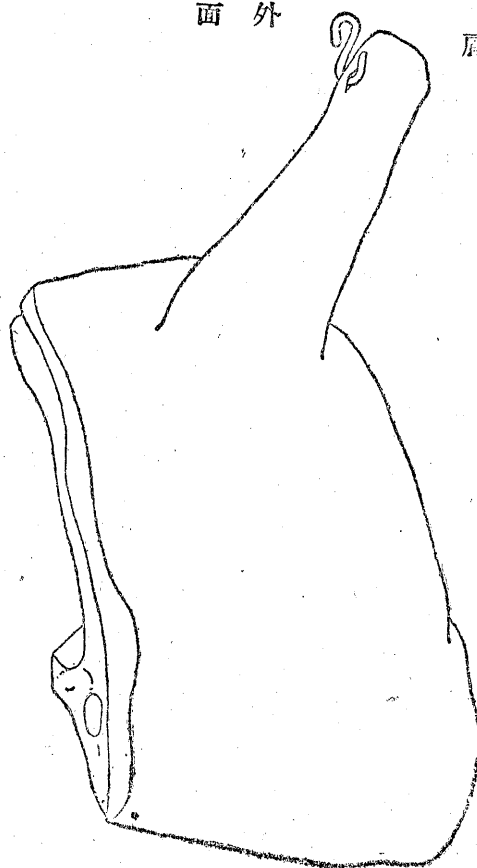
内面



「ばら」の肋骨は肋軟骨(への字形)に沿ふて一々骨を離す

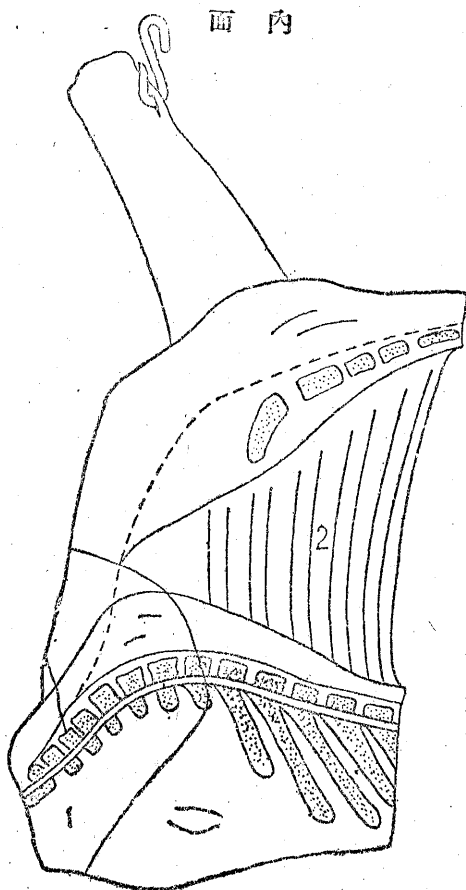
ち 肩

外面

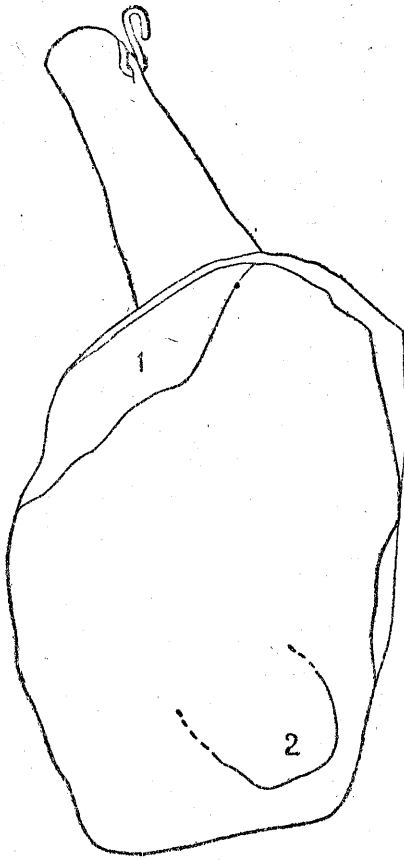


1. 首
 2. 三枚
- 枚 鶴

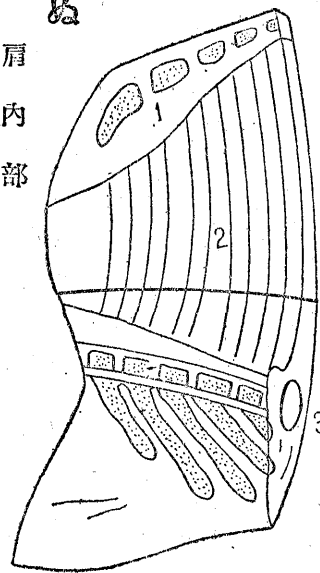
内面



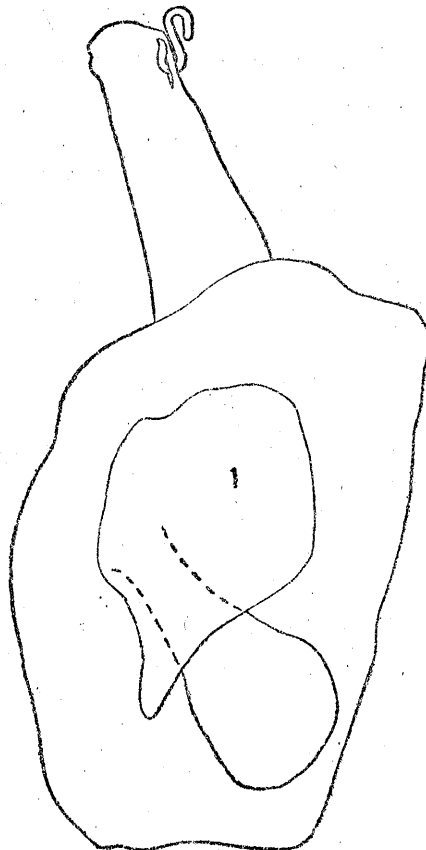
(肩ロース、ばら、ぶりすけ)
1、2の裏は杓子



- ぬ 肩 内部
1. ぶりすけ
 2. 肩胛軟骨(杓子骨)
(更に「ぶりすけ」より筋に沿ふて剥ぐ)

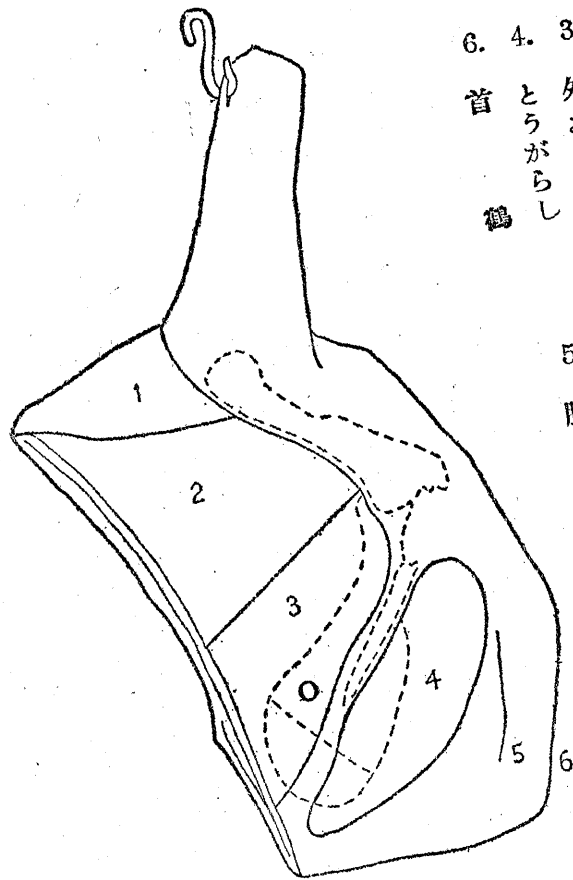


- 肩ロース内面
1. ぶりすけ
 2. 肩ばら
 3. 肩ロース
- 脊椎肋骨は連結して取るものとす



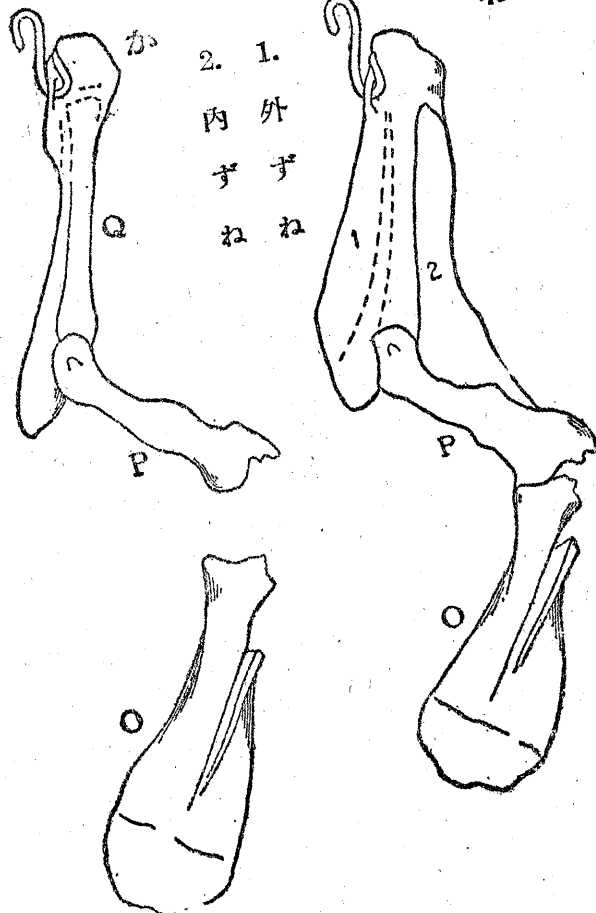
- る 肩 内部
1. 杓子かぶり
(杓子かぶりを去りて關節を表はす)

を



- 6. 首
 - 4. とうがらし
 - 3. 外みすじ
 - 2. 肩三角
 - 1. 小三角
 - 5. 脂肪
 - Q 前膊骨
 - P 上膊骨
 - O 肩胛骨(杓子骨)
- (内みすじは其の内面にあり)

わ



- 1. 外みすじ
- 2. 内みすじ
- Q
- P

(三) 兎の屠殺及捌方

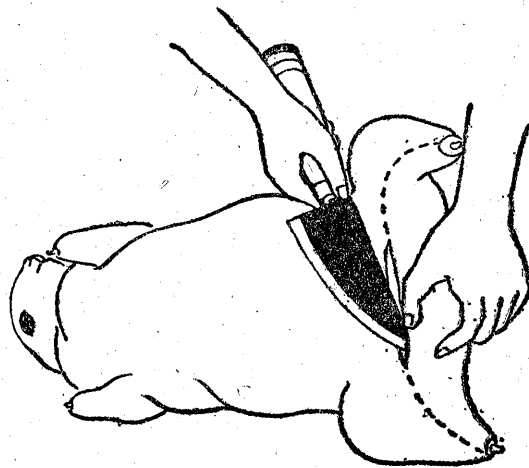
一、屠殺法 先づ兩耳の付け根を強く左手に掴み右手で出刃を持ち、出刃の脊で前額耳の付け根（指で觸れると窪みのある部分）を狙つて強く打つと失神状態となるから、直に後肢の關節を細紐或は麻縄で縛り倒に吊り下げ速かに血拔をする



ろ、血抜き 次に直に左手を以て頭部を持ち顎から咽喉にかけて皮を豎に一寸五分程切り擴げ、内部に見える頸動脈を横に刃を入れて切ると血が完全に抜ける。此の血抜きに注意せぬと勢よく出る爲に衣類に血が附着することが多い。血抜きは屠殺と同時にせぬと血が抜けない。また血抜きを充分せないと肉味が臭くなり、且腐敗を速からしめるものであるから早く放血せねばならぬ



は、皮剥ぎ 二―三分で放血するから肢の細縄を解き臺に載せて、四肢を關節から切斷し仰向けにして陰部の上際から刃を入れ兩肢先へ皮を切開き、腹の皮を摘み上げて肉と皮に傷かぬ様に一寸餘り刃先で切る。次に右手を



尻の方から陰部（毛共）まで一握りにして尾の骨を切り離し兩股の肉と皮とを右手で離す。其の腰を右手で握り

左手は最初から皮を持った儘グット力を入れて引けば状態形に剥げる



に、解體 皮の剥げた後半身を俎の上に載せ其の儘前肢の附根まで前後に力を入れて引く。前肢を引出し更に引いて頭部に至る



次に頭を切取つて胴を仰向け腹肉の皮を摘み揚げて心窩から肛門まで刃を入れ、肛門の周囲の肉を切り除く此の肉塊を棄てず調理する際若し混入すると不快臭が附く。所謂兎肉に悪臭があるのは早く血抜きをせぬためと此の肉を知らずに調理に混する故である。次に横隔膜の下に手を差し入れて胃や膀胱が破れぬ様にして内臓全部を取除き、肝臓と心臓とを食用に残して他は棄てる。但し肝臓に附着してゐる膽嚢を破らぬ様に取去らねばなら

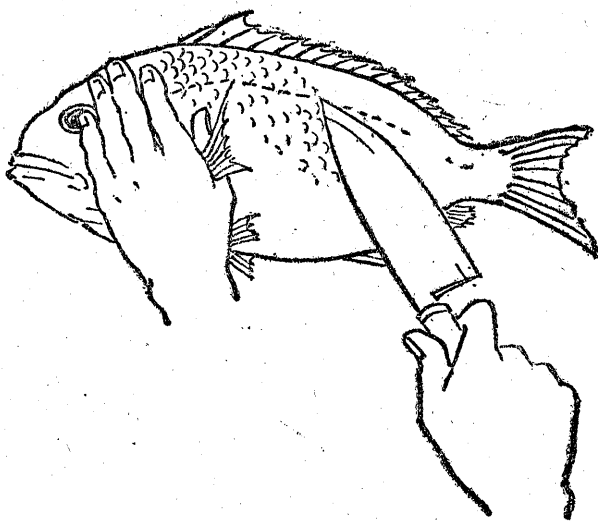
ぬ

以上が内臓抜き骨付肉である。次で骨を放すには脊骨に沿ふて尾骨の尖端まで四筋の刃を入れ、兩後肢を持つて引割き其の後各骨に沿ふて肉を採ればよい

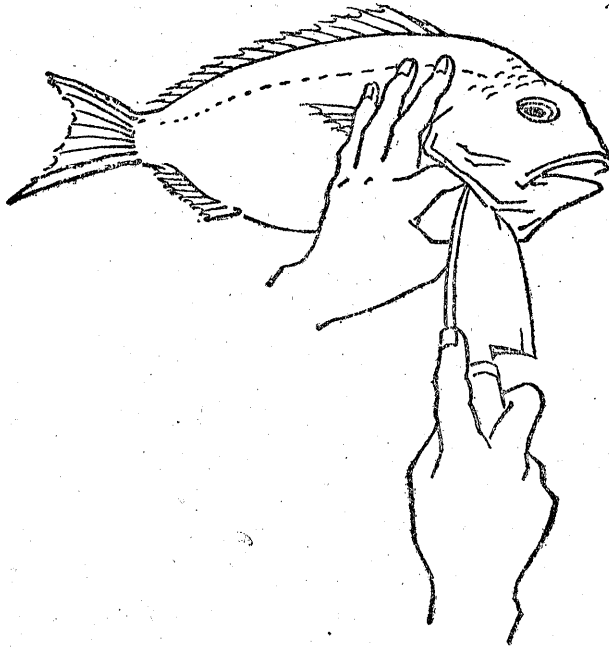
(四) 魚肉の下方 魚を下すには先づ鱗を去り次に鰓と腹とを取出し水洗する。而して頭部を去るものに在つては鱗を取つて後剝ねるのが順序である

い、鱗の取方 左圖の如く頭部を左に腹を手前にし(之

鱗の取方



鰓の抜方



を魚の表と云ふ) 左手で頭部を押へ庖丁の刃先で尾部より頭の方へ逆に軽くこき上げ、次に魚體を其の儘裏返して他面の鱗を去る。鱗取器を用ひる場合には頭を手前にして魚を縦に置き、尾より頭の方へこき上げるのである。鰓の抜方 圖の如く頭を右に腹を手前にし左手で魚を少し起し加減にしながら食指と母指で兩鰓蓋を押し擴げ、大魚ならば庖丁の刃先で鰓の上下の釣を切つて後手で引出し、小魚ならば庖丁を用ひず單に指先で上釣を引出すのである

は、臓腑の出方 臓腑を出すには腹鰭の下部に庖丁を入れて引出すがよい。臓腑を取出したならば清水で能く洗ひ次に適宜の調理を行ふのである

に、頭の取方 頭を取去るには先ず側鰭を切去り鰓の下釣の部分切り、次に鰓蓋に沿ふて頭に庖丁を入れ切去る

ほ、下方 通常行はれる魚の下方は二枚下、三枚下、背開、刎切、筒切等である

二枚下—先づ頭を去り腸を出し頭部を右に腹を手前にし背より軽く庖丁を入れ、背骨に沿ふて切り尾を持ち魚を縦に引上げて庖丁を頭部にさし込み口の邊まで切り離す

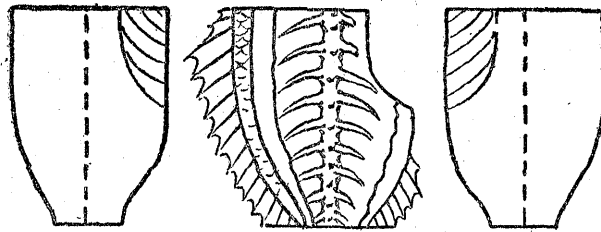
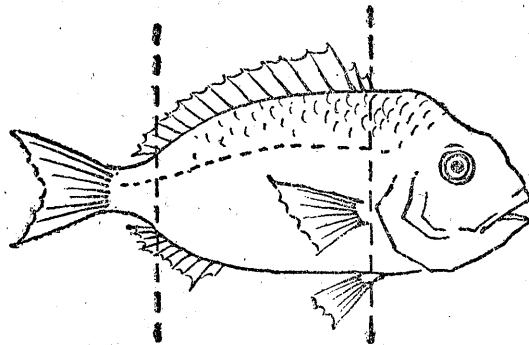
三枚下—最も普通の切方であつて二枚に下したものを更に裏返へして前と同様片身を下し、中骨と身との三にする

背開—頭部を右にして背を手前にして頭の附根背から骨に沿ふて尾まで軽く庖丁を入れ、次に今一度深く庖丁を入れて開き最後に頭部を割る。小魚に多く行ふ

刎切—大なる魚を庖丁を斜に右に寝かし加減となし左方

より順次切取る。鯛、鱒、鮭等に普通行はれる
筒切—先づ頭と腸を除き次に頭の方から木口切にする。

三枚下



小魚は頭、臓腑等を取去ることなく其の儘木口切にすることがある。鯛、鯉等に多く行はれる

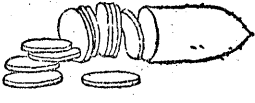
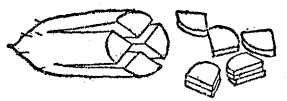
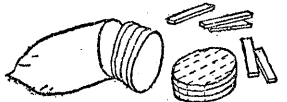
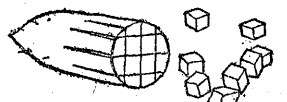
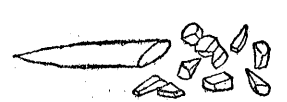
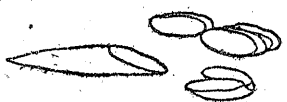
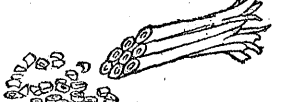
(四) 野菜の切方 野菜の切方には木口切、半月形、銀杏形、短冊形、賽の目形、亂切、斜切、千切、ササガキ、微塵切、柱剥等がある

木口切—大根、人參の如き長形のを木口より適宜の厚さに切る

半月形—大根の如き丸く長いものを先づ縦に二つ割となし、更に木口切とする

銀杏切—大根の如きものを先づ四つ割とし更に木口切とする。或は二邊を少し抉ることがある

短冊切—大根の如きものを先づ横に木口切とし、更に之

	木口切
	半月形
	銀杏形
	短冊形
	賽ノ目
	亂切
	斜切
	千切
	ササガキ
	微塵切
	柱剥

を縦に薄く長方形に短冊の形に切る

賽の目形―賽の如く四角に切る。通常大なるは二・四糧角、小なるは二糧角位である

亂切―廻し切とも稱し材料を左手に持ち廻し乍ら斜に種々の形に亂雜に切る

斜切―牛蒡、人參等を斜に木口切とする

千切―千六本とも稱し大根、人參を細長く切る

ササガキ―牛蒡を左手に持ち、廻し乍ら鉛筆を削る如く薄くそぎ切る

微塵切―葱、生姜等を極めて細かく刻み切る

桂剥―大根、人參、越瓜を長さ三糧位に木口切り庖丁をねせて薄くぐるぐると遂に心まで剥ぎ續け、之を元の如くに巻き薄く木口切になし、水中でさばくときは恰も素麵の如くなる

第三 茹方

糧食品を水の沸騰點即ち攝氏一〇〇度以上で湯煮するを茹ると云ふ。而して糧食品を茹る目的は硬いものを軟にし臭味を去り又は灰汁を脱く等調理の準備作業であるが、時に茹たものも其の儘直に食用に供することがある。例へば、

卵を茹る場合の如きである

然し乍ら糧食品を茹るときは栄養分を損失し手數を増し燃料不經濟となる等の不利があるから、調理に際しては和物其の他特に茹る必要がある場合の外多く用ひないが良い

(一) 生鳥獸魚肉の茹方

牛肉、豚肉、鶏肉―之等を茹る場合には茹汁を他に利用するのでなければ、肉の煮上りと同時に汁の煮詰る様にするのが良い

鶏卵―沸騰した湯の中に入れるのがよい。左様でなければ皮を剥ぐのに困難することがある

蛸―干蛸は米の淘汁中に一夜浸し之に微溫湯を加へて茹で、生蛸は之を鹽水で良く洗ひ大根、里芋等を切り込み共に茹るのが良い。烏賊、鰯は米の淘汁中に約一晝夜浸したる後茹る。生鳥賊は生蛸に同じである

棒鱈―少くも一晝夜水に浸し置きタワシで良く洗ふた後、適宜に切り中火にて軟くなるまで茹る

身缺鯿―米の淘汁又は灰汁中に約一晝夜浸し置きタワシで良く洗ふた後、多量の水を加へ中火で軟くなるまで茹る

魚の切身―沸騰したスープ又は湯に入れて茹るのがよい。冷水より茹るときは不味となる

(二) 生野菜の茹方

青菜 熱湯に投じ蓋をせず直に棒を以て上下に攪き廻し再び沸騰したとき手早く箸に取揚げる。茹揚げた後之を冷水に浸すときは更に充分に灰汁を脱ぎ冷却を速かならしめ調理時間を短縮し出来栄良好であるが、栄養素を流出するの不利があるから成るべく水に浸さない方がよい。總て青菜類を茹るには少量の食鹽を加へ、少量宛數回に茹るときは青色を保ち且出来栄が良い

其の他の生野菜

筍―皮付きのまゝ米糠を入れた微溫湯に投じ四〇分間位茹で縦二つ割となし皮を剥ぐ

里芋、馬鈴薯―材料を覆ふ程の水を強火で茹で稍々硬い程度で取出す

芋莖―先づ皮を剥ぎ適宜に切り水に浸して灰汁を脱ぎ、次に多量の熱湯を入れた釜に投じて瞬時煮沸する。而して其のエガラサを去るには少量の山椒の實を入れて茹るのがよい

大根、人參―微溫湯に投じ約一五分間茹で、其の茹水は其の儘使用するのがよい

牛蒡―適宜に切つて水に浸し灰汁を抜き、次に多量の微溫湯に少量の米糠又は米の淘汁を投じ、弱火で約三〇分間茹で、取揚げる

蓮根―微溫湯に投じ蓋をせず約一五分間茹でて取揚げ、蓮根の色を白く仕上げるには米糠少量を加へるがよい

蕨、紫蕨ゼンマイ乾物―多量の水に浸して開いたとき多量の水と共に茹で、一沸して鍋を下し約三〇分間蒸らした後冷水に浸して灰汁脱きをする。生物に在ては桶に入れ灰を振りかけ、其の上から熱湯を注ぎ暫くして取揚げ、後冷水で再び洗つて灰汁脱きする

干瓢、切乾大根―水に浸し能く洗ひ多量の微溫湯に投じて一沸し、其の茹水を捨てることなく用ひる

豆―新豆は熱湯に投じ約五分間(莢豌豆は約一五分間)茹で、古豆は先づ皮が張る程度まで水又は湯に浸したる後、最初強火にかけ一旦沸騰した後火を弱めて柔くなるまで茹で、其の茹水は捨てずに調理する。而して

茹水は最初は豆を覆ふ程度とし時々差水をするのがよい。斯くするときは外皮を破らずに軟くなるものである又小豆には筍の皮を入れて茹でるときは軟化が早い

第四 煮方

煮方は献立の種類及使用材料品の如何に依て異なる。即ち汁物であるか煮物であるか、又同じく煮物でも多汁性のものであるか否やに注意し、汁物は汁に味を付け、煮物は其の材料に味付するに重きを置き、汁物の材料は軟く形を多少崩して汁を濃厚美味ならしめる場合が多いが、煮物は成るべく汁を少くし形を崩さず外觀を整へ、各個の材料に其の本來の味を保有せしめる様にせねばならぬ

煮物であつて汁物の様に汁が多く且べたべたになり易いのは煮熱に當り材料から水分の出ることを忘れて水を餘分に注入し、又煮沸中屢々杓子を以て掻き廻すに基因するのである

煮方に就き注意すべき諸點は左の如くである

(一) 火加減

A 長時間煮るべき豆類の如きは燃料節約上沸騰するまでは烈火とし、一旦沸騰した後は文火とするか又は火を消

し蒸熟するのがよい

B 焦付き易いもの又は固まり易いもの、例へば砂糖煮、飴煮、葛煮、味噌煮等の如きは文火とせねばならぬ

C シチウ、カレーは初め烈火とし、小麥粉又は澱粉を加へた後は文火とするがよい

(二) 食品の使用順序

A 里芋、大根の如き煮え難いものを最初に入れ、豆腐の如き煮え易いもの又は香味を尊ぶ葱等の如きは最後に入れるべきである

B 味は材料の半ば煮えたとき投入し、煮干の如きダシの出が悪い調味品は最初から入れるべきである

C 食鹽、醬油、味噌の如き調味品は材料に依ては之を固まらす性質はあるから、斯る材料は一度水煮した後入れるのが良い

D 醬油は最初八分を用ひ残り二分は煮熱を終る直前に入れるのがよい。色の濃いのを嫌ふ汁物では食鹽を用ひる必要がある

E 汁を目的とする場合肉は水から煮るべく、肉のみを美味ならしめんと欲すれば沸湯中に入れるがよい。但し豚

肉、羊肉の如き其の悪臭を嫌ふ場合には如何なる目的の調理に於ても少量の葱、生姜と共に先づ空炒するのがよい

(三) 煮熟時間

A 鋼に蓋をせずに煮るときは煮熟に多くの時間を費すから、普通の場合煮物には必ず蓋をすべきであるが、臭氣を去る必要あるもの及色を保たしむるためには蓋をせない方がよい

B 如何に硬い肉も冷水より煮始め二時間以上を経るときは軟くなるものである

第五 蒸方

蒸方は田樂、茶碗蒸、蒸パン又は蒸氣炊飯の如く材料の形を完全に保たしめんとするとき、又は水を加へずして調理し、而も濕氣ある熱を加ふる必要あるとき實施する調理法である

蒸方に就て注意すべき諸點は左の如くである

A 蒸し難いもの又は充分蒸すことを必要とする材料は最下段の容器に入れねばならぬ

B 釜の湯は常に八分目を保たしめ、煮減りしたときは熱湯を以て補足する。冷水を以て補足するときは作業を中絶

せしめることになる虞がある

C 蒸氣は冷い器物に觸れると直に水滴に還元し調理品の上に滴下するから之を嫌ふ調理に在ては布巾等を以て豫め覆ひ置くのがよい

D 強飯の如く水分の不足に依り蒸し難いものに在ては時々打水をするがよい

第六 焼方

焼方とは材料を乾熱で調理することを謂ひ、串又は金網を用ひて焼く直接法と焼竈又は煎鍋等に入れて焼く間接法とがある。何れの方法を問はず黒焦げとならない程度に焼色を付け、材料の心部まで良く火を通じて生焼にならないことが要件で之がため火加減に最も注意を拂はねばならぬ

(一) 直接法

A 火力が強過ぎると材料の表面のみが黒焦げとなり、心部に火の通りが悪くなるから火と材料との間には常に約八厘位の距離を置くことが必要である

B 金網又は鐵架は豫め溫めて後魚を載せ又冷めて後取るのがよい。又金串は時々捻つて焼くときは焼上後材料を

取離すに容易である

C 魚は肉の方から、鳥肉は皮の方から焼き初めるのがよい。之は魚は皮の方に、鳥は肉の方に縮み外觀が悪くなるのを防ぐためである

(二) 間接法

A 間接法に使用する材料は種類を選ばず何でもよいけれども其の煤煙又は惡臭を材料に觸れしめない様注意せねばならぬ

B 卵焼又はビフテキ等の調理には煎鍋又は鐵飯に豫め牛酪又はオリブ油を施し煙の立たない程度に熱くした後、焦付かない様狐色に兩面を文火で焼く

C 鍋の底又は材料の表面は食鹽を振り蓋をして弱火で蒸焼にすることがある

第七 揚方

揚方とは材料を高熱した脂油に投じて調理するものを謂ひ、之に使用する油の量は天麩羅、精進揚の如く深いものとビフテキ、魚空揚等の如く浅いものがある

而して揚方の要點は脂油を攝氏一七〇—二〇〇度に常に保持する様に火加減をすること、及材料の投入に緩急宜し

きを得ることである。脂油は通常攝氏二〇五度以上では炭化し不快の臭氣を發するから、高熱で長く油煮することは不可である。然し脂油の熱度一五〇度以下であると揚方が遅いのみならず衣は剥れ易く揚色が付かないことになる

食品の含有する水分の量は脂油の熱度に關係し、水分の多いものは二〇〇度に近いのがよく、水分の少ないものは一五〇度に近い方がよい

揚方に關する注意すべき諸點は左の如くである

(一) 揚物は總て直火とし材料投入の時機を見るには揚鍋の側面から紫色の煙が立ち昇り、食鹽少量を投入すればデウツと音を立てる熱度を適度とする。又一箇の試験材料を投入して置いて其の揚色に依り判斷するのも一法である。

(二) 揚物調理に際しては揚鍋に引火せない様注意せねばならぬ。若し引火したる際は青菜又は食鹽を投入し又は直に蓋をして消火し決して水を注いではならぬ

(三) 水分を多量に含む食品は成るべく水氣を去つて後揚げるのがよい。之がため牡蠣の如きものは暫時新聞紙の上に列べ水を切つた後揚げるのが普通である

(四) 材料の冷いものを投入するときは脂油の温度は著しく早く低下するものであることに注意せねばならぬ

(五) 揚物中フライ、天麩羅の如く沈むものは浮上つたとき、コロツケーの如き一旦煮熟した材料を使用するものは揚色の付いたとき取出す。又全く浮き上らないものに在ては適宜取出し其の一箇を割つて見るがよい

第八 和方

和方とは二種以上の材料を調味品と共に單に混ぜ合す調理であつて、之に使用する材料は生物を使用すれば栄養素殊にビタミンの損失を防ぎ、勞力燃料共に經濟であるが病原菌混入の虞があるから消毒する必要がある。故に一旦茹でたるものか、又は蒸したるものを使用するが多い

和方に付き注意すべき諸點は左の如くである

(一) 材料の水分を切ること 和物は材料又は調理品に水分を多量に含むときは其の心部迄調味品の浸み難きのみならず、表面に附着し難く又調理後水分が浸出し調味品の味を薄くすることがあるから成るべく材料の水分を切る必要がある。之がため水洗後暫時乾かすか、又は茹でて使用するのが普通である

マカロニーを白ソースに和へる場合に鍋に牛酪を溶し其の中に入れ能く水分を蒸發して後和へるのも此の理によるのである

(二) 材料が冷えた後和へること 材料の溫い内に和へるときは香味(殊に酢の如き)は發散してキキを悪くするのみならず色彩、形態を保持し難い

(三) 材料には豫め薄味を付け置くのが良い 前述の如く和物は材料の心部にまで調味品が浸み難いから、豫めに薄味を付け置くのがよい。但し酢物に在ては下味を付けないのが普通である

第九 味の付方

調味品は他の食品と異り献立に示された分量を其の儘一回に加味すべきものではない。先づ其の八分目を入れ残り二分は味を見つゝ適量を使用すべきものである。是調味品出其のものゝキキの強弱、材料の性状並に量の多少により加減すべきものであるからである。故に献立に示す調味品の分量は單に其の標準を示すに過ぎないから、調理に當つては之を加減し適量を使用することに注意せねばならぬ 又調味品には味を主とするものと香を主とするものとあ

る。味を主とするものは最初から入れ充分煮出し、香を主とするものは水を止める直前に入れるのがよい

醤油を使用する場合其の一部分を食鹽で補ふを有利とする場合が多い。又砂糖を使用する場合少量の食鹽を混ぜれば甘味を増し且味を高尙にすることがある

第一〇 飯の炊方

米麥は炊く前に之に附着する糠、搗粉等を去るため米麥を米洗桶又は洗米器に入れ、之に水を注加して手、米洗棒又は器械で能く磨ぎ、幾回も水を更へ上水の澄むに至つて止める。米麥は之を洗ふために栄養素の幾分を失ふものであつて、洗方が充分なら見事であるけれども栄養分を失ふことが多いといふ不利がある。無砂、搗米殊に胚芽米は搗精に搗粉を用ひないから搗粉を附着せず、又洗米に際しビタミンBの含有量が多いところの胚芽を失ふ虞あるからざつと洗ひ置くのが良い。

良く出来上つた飯は焦付なく、飯粒の表面と其の心部とは同一程度の軟さにふつくりと出来上り光澤があり且炊き殖へが多い。良く出来上つた飯の有すべき量目は米麥の品質、水加減等により差異があるが米麥量の二倍半弱である

米麥を洗つて直に之を飯に炊くときは飯が強くて美味でない。朝炊は前夜、晝炊は午前中に米を洗ひ、夏季は二時間、冬季は三時間之を水に浸して後能く水をきり置くがよい。但し新米を用ひる場合には浸水せないのが良い。

水加減は米麥の品質により差異があるが通常米麥量一八立に對し約二一・五立である。水加減をなすには目分量によることが多いけれども、使用する烹炊釜に適應した水量の定規を作り之を用ひるのがよい

次に飯の炊方は烹炊設備、燃料等の關係により一定し難いが、我海軍に於て通常使用する設備による飯の炊方は概ね左の如くである

(一) 薪、石炭等で炊く場合 薪、石炭等を焚く時は空氣の流通を良くし煙少く焰を上げ火力を強からしめ、以て其の燃料の含む熱量を最も有効に利用せねばならぬ。故に烹炊員は煙突の設備ある場合には常に煙突内の煤を清掃し空氣の吸収を良好ならしめることが肝要である。又、鍋、釜の底と燃料との間には相當の距離を置き、焰が鍋、釜の底を漸く包む程度を可とする。是れ火焰の最も熱の高い部分は其の中心でなく外部であるからである

炊き方は先づ鍋、釜に所要の水を入れ火を焚き沸騰したならば之に米麥を投じ片燃えせない様火廻りを良くし、強火で炊き再び沸騰したとき火力を弱め或は鐵鈷の熱氣の弱い部分に移し、四―五分の後重湯が總て飯の中に引いたとき鍋、釜を卸し、約一五分間其の儘蒸らし置くのである

(二) 蒸氣飯炊釜を用ひて炊く場合 飯を炊くには先づ所要の米麥に定量の水とを釜に入れ蓋をした後、排氣バルブとドレーンバルブを開き置き蒸氣バルブを徐々に開けてドレーンバルブから蒸氣の噴出するまでドレーンを排出させ、次にドレーンバルブを締め排氣バルブは約半廻り乃至一廻りほど開け置く程度まで締めて間斷なく壓力約三〇封度の蒸氣を通じると約一五分で釜と蓋の間から湯氣を吹出すから蒸氣を止め、壓力計の針の零封度以下るのを待つて排氣バルブ及ドレーンバルブを開放して其の儘約二〇分釜の餘熱で蒸して出來上つた飯を取出す三重釜を用ひる場合には壓力三〇封度の蒸氣を徐々に通じると蒸氣は先づ内蒸氣室に入り、室内が三〇封度の壓力になるとスプリングの作用に依り一〇封度程度の蒸氣

が内蒸氣室と内釜底面との間の隙間から外蒸氣室に出で内釜底面に添つて噴出する。即ち三〇封度の蒸氣を通じると内蒸氣室は常に三〇封度で、外蒸氣室は一〇封度程度の蒸氣の熱量で釜を熱することとなる。従て米麥の層の厚い釜の中央部を強く熱し上部周圍の層の薄い箇所は適當に弱く熱せられ煮炊物全體を平均に熱する利點がある

尙蒸氣飯炊釜の使用上の注意事項としては

- A 普通炊飯に要する蒸氣壓力は三〇封度を適度とし限度を四〇封度としてある。これ以上の壓力を通じると安全裝置はあるけれども危險を伴ふから注意を要する
- B 炊飯に要する水の量は米の品質に依り多少の相違はあるが普通米麥一升到付水一升二合の割である
- C 魚類、野菜を煮炊する場合の蒸氣壓力は二〇封度以下で充分である。使用法は前述の飯炊きの場合と同様である
- D 飯炊釜は一週間に一度植物油を塗布して蒸氣を通じ塗布した油を焼き蒸氣の通入を止め水洗手入を施すがよい

(三) 電氣飯炊釜を用ひて炊く場合 一二〇ボルト二六

キロワット容積二〇〇立の電氣飯炊釜に就て説明せんに、適量の水と白米四五疋を釜に入れ、通電時間約四〇分以内で沸騰せしめ、直に接斷器にて電路を遮斷し其の儘餘熱を以て約二〇分間を蒸して取出せば焦付、不煮等の虞なく完全に炊飯することが出来る。必要に應じ熱度調整用電路接斷器により熱度を調整し、下部に近い發熱體を使用する。此の釜は飯炊の外鳥獸魚肉、生野菜等任意の煮物をなすにも使用し得ること鈴木式蒸氣煮炊釜と同様である。

電氣炊釜は其の使用前電路接續板を調査し、汚水栓及活栓の緊締を検し材料を入れて後電路を閉ぢねばならぬ

第一 冷凍品還元法

冷凍品は之を還元したる後に調理せねばならぬ。現在我邦に於て行はれる還元法には左の如き種類がある

A 空氣還元法 冷凍品を其の儘日蔭に置いて自然に溶解せしめる方法で適當なる溫度は華氏七〇—八〇度である。然し此の氣溫の期間は僅少で他の大部分の時候では氣溫の高低定まらず、夏季は冷凍品の中央部が溶ける頃

外部の肉は腐敗に傾き、冬季は夕食に用ひるものを朝食後より還元にかかつてもなほ凍結して居る状態で理想的な方法ではない

B 淡水還元法 井水、水道上水或は川の流れに浸漬して還元する方法であつて、空氣還元法よりも早く溶解するけれども幾分肉類の蛋白質を溶失する虞がある

C 海水還元法 海水の溫度は陸上に於ける水溫よりも一定して居る點に於て便利な方法であるけれども、清淨なる海面に航泊する艦船のみに應用し得られ従て應用の範圍が狭いことになる

D 食鹽水還元法 ボーメ三—四度位の稀薄なる食鹽水の中に冷凍品を浸漬し、要すれば溫湯を加へて調節しつつ水溫華氏七〇—八〇度に於て還元するのである。本法に依れば肉味、光澤を損せずまた蛋白質の溶失する虞が少い

冷凍品還元後の味は冷凍前と大差なく専ら冷凍前に於ける糧食品の鮮度に依る。尙還元後の糧食品は冷凍せざる糧食品に比し幾らか腐敗し易いため速に調理せねばならぬ
フィッシュフリーを還元調理するには肉が崩れ易き故

に特に注意を要する。又冷凍した葉菜類を調理するには還元を必要とせないが、冷凍前既に茹で、であるから成るべく酢物、漬物等とし再び煮沸せずして使用するがよいのである

艦内に於ける食品の製法

第一 豆腐の製法（豆腐の素材料）

準備 準備を要する器具及材料は左の如くである

桶、絞り袋受臺、絞り壓へ棒、型箱、型箱内に敷く綿布
漉袋、漉布、苦汁（一箱分約四―五合）重石（壓搾用）、汁液汲取用杓、庖丁、豆腐の素約一貫匁（普通市場の一箱分）

製法 豆腐の素を容器に入れ約二〇―三〇分間水に浸漬し別に釜に水約二五―三〇升を入れ煮沸し、湯の沸騰したる時前記の水に浸した豆腐の素を杓を以て汲み出し徐々に釜に入れる。此の際沸騰の止む時は暫時待ち再び沸騰を始めた時徐々に萬遍なく入れる。全部入れ終つた後充分煮沸せしめ、臈て湯泡が自然に消失し溶液が渦巻形に沸騰し始めた時に煮沸を止める

次に用意した桶内に漉布を敷き絞り袋受臺を横たへ漉袋に汁液を汲み入れ桶内に絞り込む

絞り込みを終つた時直に苦汁を約二倍に薄め（但し其の儘にても差支ない）數度に徐々に桶内に注ぎ込み凝結を待つ

別に用意した豆腐型箱に綿布を敷き凝結した液を桶内より汲出し型箱に入れた後布を巻き上部に重石を加へ漸次に水を排出する。時々内部を検し布に附着する豆腐を庖丁で剥取り型箱に平均に入れ更に重石をなし約三〇分餘り放置する。適當に固くなつた時に型箱の儘水漕に入れ型箱を抜き取り暫時水に浸して置くのである

第二 豆腐の製法

準備 準備を要する器具及材料は左の如くである

一斗樽、四斗樽、竹、藁、南京袋、蕤、綠豆

製法 製法工程は第一日より第六日迄とする

第一日―鹽氣のない一斗樽に綠豆三―五匁を入れ、豆の外皮を損じないよう赤い水の出なくなるのを限度とし數回水を取り替へて良く洗ふ。水を切り之に夏季は其の儘冬季には微溫湯攝氏二七―三〇度を豆の上二―三寸覆ふ程度に加へ、七―八時間浸して（冬季には樽の上に南京袋或は蕤等を覆ふ）膨脹させる。膨脹の程度は齒で噛ん

シンの無いもの又水より豆が盛り上るのを適度とする

膨脹が適度となれば水氣を切り藁一握り位を束となし豆の上より覆ひ、其の上を竹四本を以て十字型に強く抑へ小樽を傾斜して置く。此の際夏季又は室内溫度攝氏二二—二三度以上の時は其の儘でよいが、其の場合には冷えない様南京袋又は蕙等で密閉する

第二日—先づ樽を水平に起し竹、藁の覆を取除き夏季は清水を、冬季は微溫湯攝氏二三—二五度を豆を覆ふ程度に靜かに注ぎ、夏季は二時間半乃至三時間、冬季は一時間半乃至二時間浸して置くと發芽を始める。發芽後は一斗樽に入りきらないから四斗樽に移すのである。此の場合も靜かに豆の外皮及芽を傷めない様に注意を要する。次に第一日に行つた様に藁で覆ひ其の上から竹で十字型に出来る限り強く抑へ樽を傾斜し南京袋、蕙等で覆ふ

第三日以後—以上の操作を夏季ならば三—四回、冬季ならば二回前述の如く注水を第六日まで繰返すと一週間目には豆萌が出来上る

第三 納豆の製法

準備 準備を要する材料は左の如くである

大豆、納豆菌

製法 大豆は清水を用ひて磨きつつ能く之を洗滌し清水は度々交換して洗水が清澄となるまで良く洗滌し豆の完全に膨脹するまで水に浸漬する。斯くて一夜间豆を水中に浸漬する時は豆の容積は乾燥時の約二倍半に倍加する

豆が充分吸水膨脹したならば之を高壓蒸氣釜に入れ二氣壓（三〇封度）の蒸氣を通じて加熱する。普通の蒸氣釜を用ひる場合には四—七時間煮沸する。斯くて豆が極めて軟くなり舌端で軽く壓して容易に潰れる程度になつたならば之を熱いうちに箱に入れ、水に解いた納豆菌少量を注加して木篋で豆の潰れない様注意しつつよく混和して納豆菌液を悉く豆の表面に附着せしめる。之を攝氏四五度の保溫室内に入れ溫度に高低なき様注意しつつ貯へるときは約一二時間で納豆が出来上る

調理機の取扱手法

A 電氣萬能烹炊器 本器の用法は前章に於て述べたる通りである。本器使用上の注意事項としては（一）本器を空燒のまゝ放置してはならぬこと（二）發熱體を検するには底面覆又は前後側面覆を適宜取外して内部を嚴密

に調査し必要に応じて補用發熱體を換裝すること(三)

本器は前方にのみ約七〇度回轉し得るものであつてそれ以上回轉させると齒車裝置を破損し又軸承内の口出線を嚙斷するから注意を要すること等である

B 電氣烹炊器 本器の使用電壓は二二〇ボルトの直流で容量二〇キロワット、發熱體の數は左の如くである

焙燒區劃用	二キロワット	二個
飯炊用	八キロワット	一個
上部熱盤	二キロワット	一個
右同	三キロワット	二個

本器は飯炊器を使用せない場合には換蓋を裝着して熱盤として使用するのであるが、過熱の虞があるから接斷器の段階を必らず中又は弱の位置として副食物を調理せねばならぬ。熱盤の熱度を調節するには前面に裝備した接斷器の強、中、弱の段階に依り電力を加減するのである。熱盤の使用溫度が攝氏約三五度より上昇するときには接斷器を中の段階に加減すればよい

焙燒區劃内には網付燒皿用棚承三段を設け獸魚肉又は生麵麩或は菓子等の調理をすることが出来る。此の區劃の熱度を調整するには接斷器を強、中、弱の段階で加減す

る

本器取扱上の注意事項としては(一)焙燒區劃發熱體を手入、修理又は補用品と換裝するには發熱體棒を取出し入念に取換へ靜かに挿入すべきこと(二)熱盤發熱體を換裝するには烹炊器上面熱盤接續部蓋を取外し、端子の口出線を外し熱盤を取出し發熱素體を補用品と換裝し入念に緊締すること(三)總て修理及換裝をなすには電源用電路接斷器を開いた後行ふべきこと等である

C 電氣揚燒器 本器の使用電壓は直流一〇〇ボルト、容量五キロワットで附屬品として左記の如き要具がある

發熱體(電線及接栓付、天麩羅鍋用)	一個
接續座(脱鎖裝置轉換器付)	一個
天麩羅鍋(蓋載網及粕漉網付)	一組
飯炊角釜(蓋及受枠付)	一組
魚燒皿及燒網	六組
抄網	二個

本器の用法を述べんに

天麩羅揚——天麩羅揚として使用するには上部蓋を取外して約一〇立の油を充した鍋を上部より嵌入する。天麩羅鍋は二重底であつて内底には發熱體を取付け遊動線

は接栓により單獨に電線接續座(聯鎖裝置付)より給電する

使用の際は油面溫度攝氏約一八〇—二〇〇度に上昇せしめた後野菜又は魚肉等を揚げ始めるのがよい。天麩羅鍋は揚網付蓋を蝶番で取付け、使用の際は蓋を開倒し調理済の天麩羅を載せ得る様な構造になつて居る

魚焼—魚燒器として使用するには上、中、下段の發熱體を使用し網付燒皿を燒棚に挿入して任意の魚肉を載せ適當の調理をする

飯炊—飯炊に使用するには上段發熱體を下段に、下段發熱體を中下段の中間接續部に挿入し、適量の米麥と水とを入れた後、飯炊器を受皿に載せて中段發熱體上部に挿入し前扉を閉じた後接斷器に依り通電する

本器取扱上の注意事項としては(一)上部蓋を取外したときは下面に附屬した發熱體は水滴に浸されない様に注意し器體側の接續部覆の閉鎖を忘れないこと(二)上部蓋を器體に嵌入するときは蓋の三ヶ所に裝備したガイドピンを嵌合せ、接栓及接續部に無理のかゝらぬ様靜に挿入すること(三)本器の接續座は接栓を挿入

せなければ接斷器を「接」とすることが出來ず、又接斷器を「斷」にせなければ接栓を脱し得ない様な聯鎖裝置の構造であること(四)本電路は電源用接續座一個に對し揚燒器又天麩羅鍋に夫々接栓を裝備してあるけれども同時に二個の接栓を使用することが出來ないこと(五)天麩羅鍋の内部を掃除する場合には發熱體を取外して行はねばならぬ。本發熱體は油又は水の中で使用するものであつて空燒は破損の虞があるから絶對に行はないこと(六)補用品を換裝する際は必ず電路接斷器を開いた後發熱體枠を取外し、發熱體を入念に取替へて枠の接栓と器體接續部の中心點を老慮し靜に挿入すること等である

D 電氣保温器 保温用釜はアルミニウム製であつてスロップ、汗等流動物の保温に使用する。此の釜を取外した場合には保温裝置を施した換蓋をするのである。網棚は取外式であるから内容物の大きさに依り其の位置を上方又は下方に挿し換へ、内容物を入れた皿又は其の他の容器を此の上に配列して保温するのである

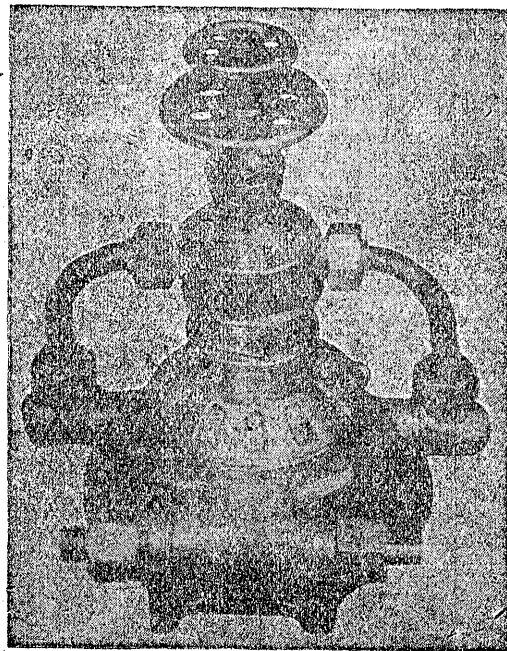
本器取扱上の注意事項としては(一)總て手入、修理及

補用品の換装をする場合には電源用電路接斷器を開いた後に行ふこと(二)發熱體を修理又は補用品と換装する場合には前部端子を取外し發熱體を取出し然る後入念に作業すべきこと等である

E 重油竈 重油竈に點火するには先づ點火用石油ランプに點火して置いて電動機に電流を通じ、送風機を回轉して重油燃燒機の蝶捻子を外し、本機を開き空氣調節把手を左廻しに三回轉して空氣の吹出狀態の良好なるを確認した後、本機を舊狀態に閉し蝶捻子を締付け、次に重油槽の嘴を開き重油を燃燒機に導き、點火口の扉を開いて點火し、重油調節用把手を左轉して重油の燃燒を計り、竈の視窓より點火狀態の良好なるを確認した上で點火用石油ランプを取除く。其の後は燃燒狀態に應じて二次空氣加減弁を適度に廻轉して二次空氣を入れ完全燃燒する様に空氣と重油との調節を計らねばならぬ

重油竈使用上の注意事項としては燃燒中突然消火したときは速に重油調節用把手を右へ回轉し重油の流出を止め、竈内の瓦斯の排出するのを待て更めて點火すること、重油口の閉止の場合は空氣調節用把手の背に在るナット

機 燒 燃 油 重

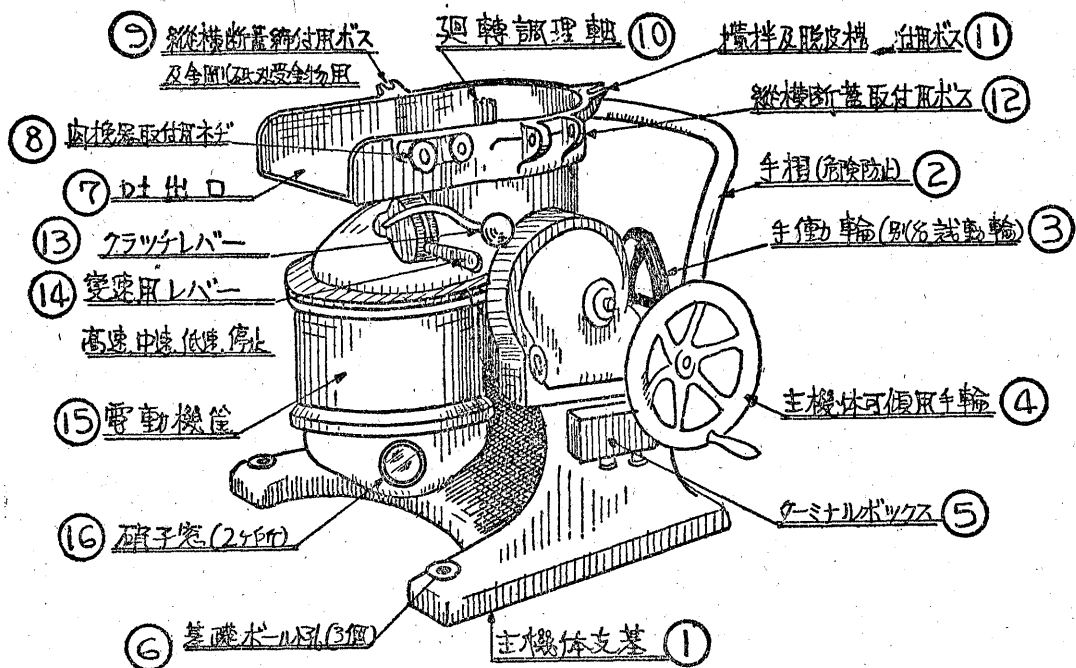


を左へ廻轉しつゝ、重油調節用把手を左へ廻轉して同把手を除去して内部の掃除をすること等である

F 熊野式ユニバーサルZ型(一九三四年型) 前述の如く合成調理機には多數の種類が用ひられて居るが、今本機を一例として其の用法及手入法等を述べよう

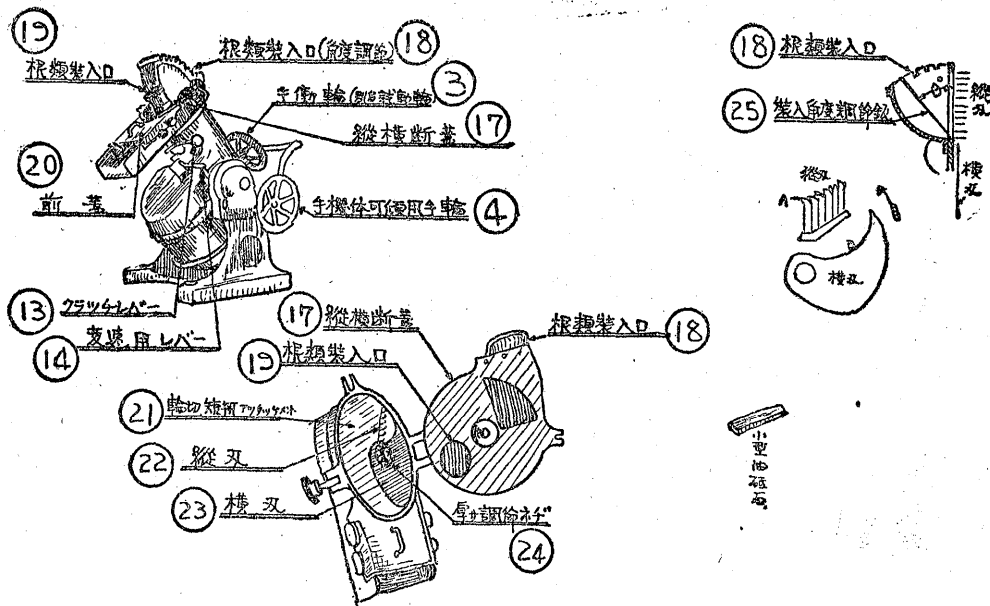
本機は調理機主機體(電動機を含む)と各種のアッタッチメントに分れ、所要のアッタッチメントを主機體に取付けることに依り單獨にも或は數種同時にでも各種の調理をすることが出来る機構を有するのである。また根菜類の縦横斷には主機體を傾斜して使用することが出来る

水平位置に於ける調理機之主機體



動作の其と稱名の部要主

調理機之主機體 (分づく動に直垂平水)										主機體之支基 (分づくか動)						符號
⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	名稱
硝子窓	電動機筐	變速用レバー	レクラツチ	縦横断蓋取付ボス	攪拌及脱皮槽	廻轉調理軸	縦横断蓋取付ボス	肉挽器取付用ネジ	吐出口	基礎ボルト	ボツミナル	主機體可傾用手輪	手働輪	手摺	主機體支基	摘
電動機の發火状態を検する視窓	内部に電動機を裝備してゐる	要の廻轉に依つて上下するものにて、高速、中速、低速、停止の四階程に作用す	速度を換へる場合第一工程として必ず押へるもの	縦横断蓋の蝶番部を嵌合する部	攪拌槽と脱皮槽を外れない様ネジ以て締付す	主軸	縦横断蓋及砥石受金取付用	四個のネジを有し肉挽器及前蓋を取付けるものとす	調理されたものゝ出る口（縦横断の場合は前蓋を⑧に取付く）	直徑 $\frac{3}{4}$ のボルト三個使用す	電源に至る電線を接續する筐（なるべく地中線を可とす）	主機體を水平より垂直迄適宜の位置に傾けるに使用す	アツタツチメント等を取付けたる場合、其の廻轉に支障のあるや否を試験する場合に使用す	危険防止用として裝備す	甲板又はコンクリート床上に据付く實際の使用上には單に据置くのみでも差支ない	要



A 根類縦横斷部の使用法

使用の順序

1. 先づ可傾手輪④を廻して上圖の如く主機體を傾斜する。垂直にしても良いが傾斜にすれば本機獨得の自働的調理をする事が出来、又根類の喰込が良好となる
2. 縦横斷蓋⑭を取付け。製品の逸出を前蓋⑮を取付けて防ぐ
3. 能率がよく切殊がよいから廻轉は凡て高速度を使用す。但し左記アツタツチメントを取付け縦横斷蓋⑭を締めてからクラツチレバー⑬及變速レバー⑭⑮に依つて始動する

I

短冊切りの場合——根類を幅一〇耗に於て厚さを一耗から二〇耗迄自由に調節する。アツタツチメント⑮を調理軸⑩に嵌め厚さ調節ネジ⑭を廻して所要の厚さに定め蓋⑭を締め然る後クラツチレバー⑬を押へて變速用レバー⑭を高速に置いて廻轉を開始し目的を達す

短冊切りは根類の繊維の方向に切る事を味覺の上に理想とするから上圖裝入角度調節飯⑮は根類の太さに於てθを出来る丈け狭くするを可とす
縦刃の刃先Aは横刃の切れ刃B部に對し上圖の方向に裝填するものとす
縦横刃の研磨——時々天然色油砥石に油を着け軽く刃先を研磨す

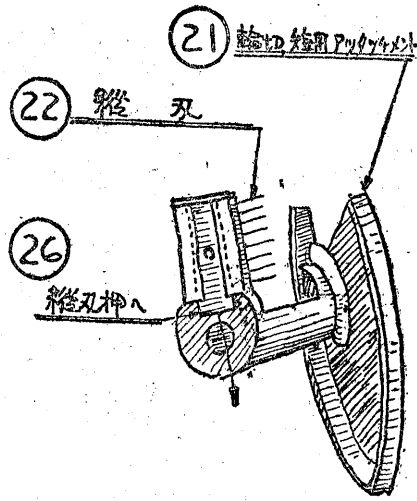
II

輪切の場合——根類、球根類、果實、キャベツ等を一耗から二〇耗迄の厚さに輪切す

1. 短冊切りに於て縦刃②を去除くのみにて他の工程は短冊と同様である
2. 輪切は根類の繊維を直角に切るを本則とする故角度調節飯⑮のθは最大とするがよい。又裝入口⑮は一層理想的截斷をする
3. 球根類は上部より數個宛投込めば自働的に切斷出来る
4. キャベツは裝入口から入る程度に數個に切り置くを可とす、豫め芯を取去

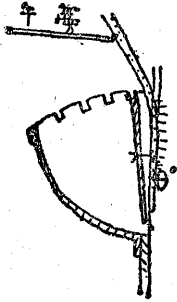
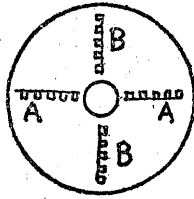
縦刃の抜方

縦刃押へ②⑥を矢印の方向に引抜けば縦刃は抜ける



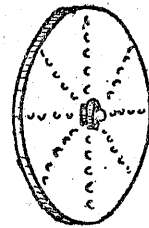
注意

牛蒡削りの刃物はA刃とB刃の二種類を二枚宛相對して置いてあるから刃を外した場合圖の如く取付ける事を誤らぬこと



5. 胡瓜の如きは數個宛押込む時は薄膜清淨なナマス材料となる

Ⅲ 糸切の場合——大目と細目を有し大根、人蔘類に使用す



上圖の絲切器を調理軸⑩に取付ける事前項同斷

Ⅲ 卸の場合——大根卸

1. 本方法も前項と同様の方法とす
2. 角度調節板②の角度θは大きくす
3. 太根は皮を残さぬ様にするため廻しながら、押込むを可とす
4. 短くなると危険であるから次の大根で前の大根を押込み決して刃先に指を觸れてはならない



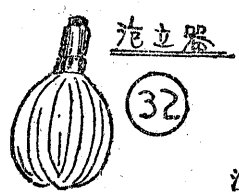
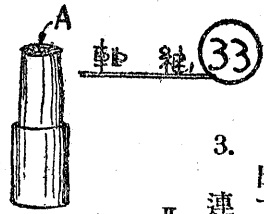
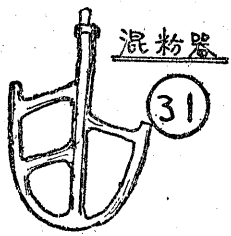
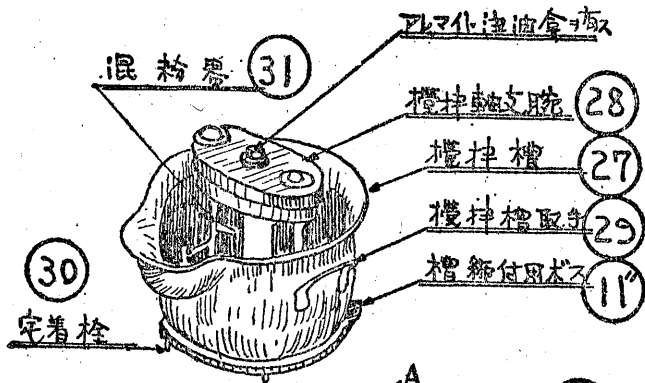
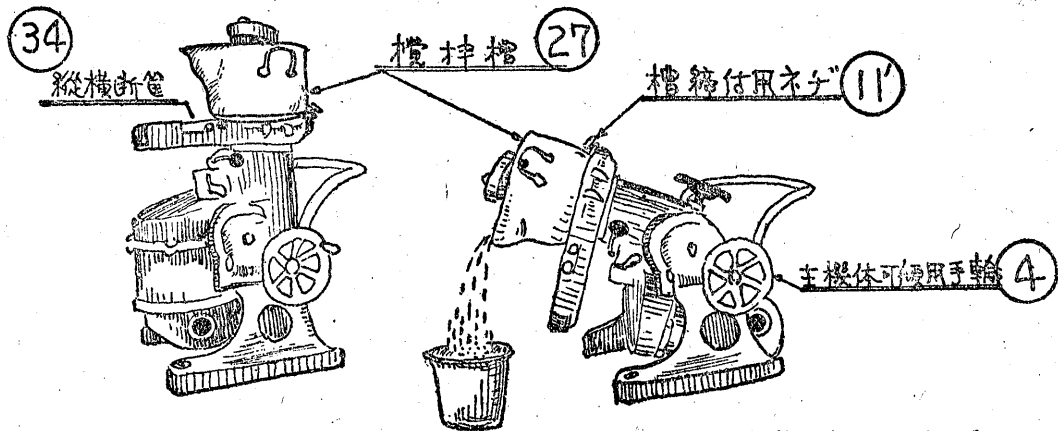
圖の如く常にくるく

Ⅴ 牛蒡削りの場合

1. 角度調節板②の角度θは最少とす（出来るだけ細長く削ることを理想とするため）
2. 成るべく牛蒡は上圖の如く牛蒡が刃に沿ふ如く裝入する事
3. 切れ味をよくするには牛蒡の皮を剥いてから入れるを最良とする。剥がないと皮が刃に溜まり切れ味が甚だしく悪くなり能率も亦減ずる
3. 調理した牛蒡は直ぐアクが出るから水に入れるがよい
4. 大根、人蔘を之で削つても變つた形狀の絲切になる

攪拌する時の状態
水平位置

攪拌液を取出す時



B 攪拌部の使用法

使用の順序—注意 (攪拌支腕②の抜ける式は最後に支腕を嵌めてもよい)

1. 先づ可傾手輪④を廻して上圖 (左端) の如き水平位置に主機體を置く
2. 軸繼③を調理軸⑩に嵌める (調理軸に嵌める部は徑の大的方とす)
3. 攪拌槽②の軸を此の軸繼③のA孔に嵌める
4. 槽の下面にある三個の定着栓③〇を縦横斷管③④の孔に嵌めて槽を安定す
5. 傾けて槽の抜け出ない爲めに槽締付用ネジ⑪を締める

I 混粉の場合—粉類の攪拌、菓子、調理原液の攪拌等

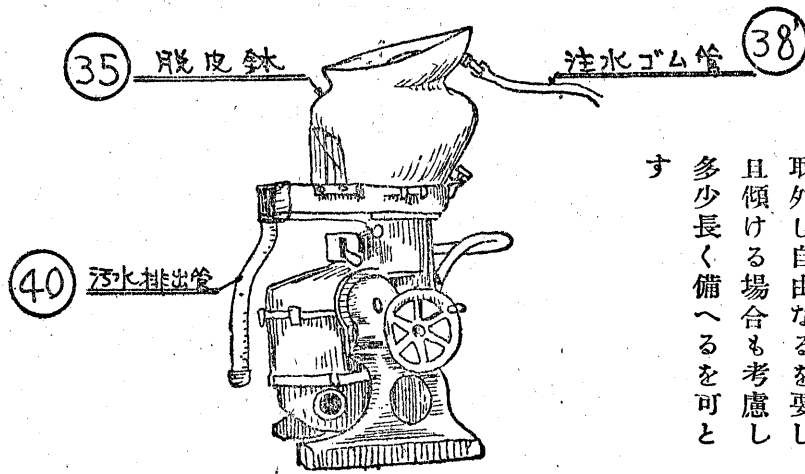
1. 廻轉は材料の飛び出さない限度に於て成るべく高速を可とするも最初低速より始めて次第に中速、高速とするを最良とす
2. 攪拌完了後は可傾用手輪④を廻して上右圖の如く取出す。此の際攪拌を繼續しながら行ふも差支へない
3. 連續作業が出来る

II 泡立の場合—卵類

1. 凡て混粉の場合と同様である
2. 攪拌物の僅少の場合は槽を傾けて攪拌すれば充分目的を達す

注油—眞軸には注油裝置としてアルマイトを裝備して居るからグリースガンに依てグリースを注入する

置 位 平 水



注 意

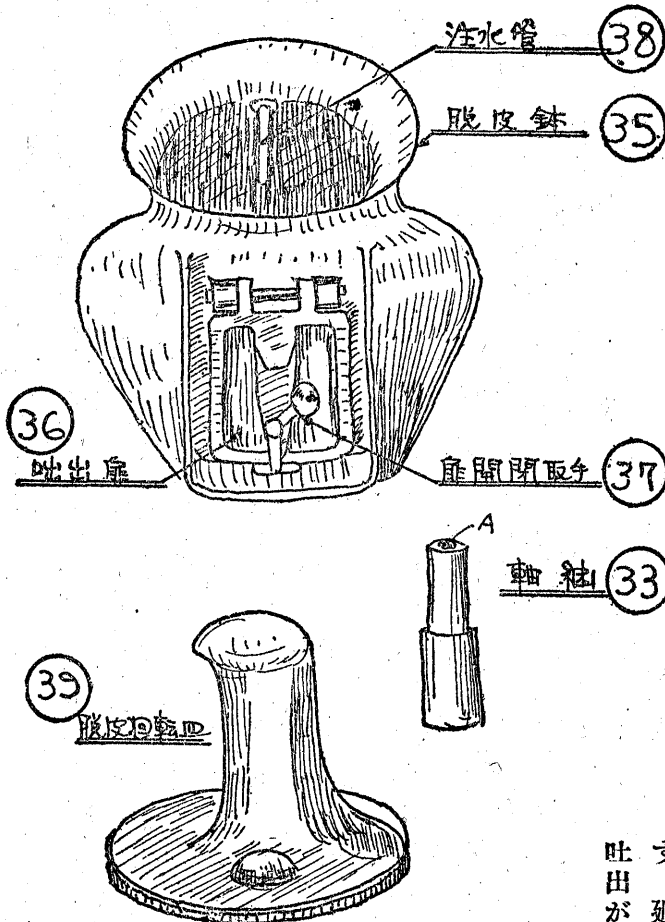
1. 鉢及廻轉皿は金剛砥を定着した壁になつて居るから成るべく強い衝撃を與へない様にする
2. 金剛壁の洗滌は水を使用し高温度の湯を使用しないこと
3. 注水ゴム管(38)は取付

取外し自由なるを要し且傾ける場合も考慮し多少長く備へるを可とす

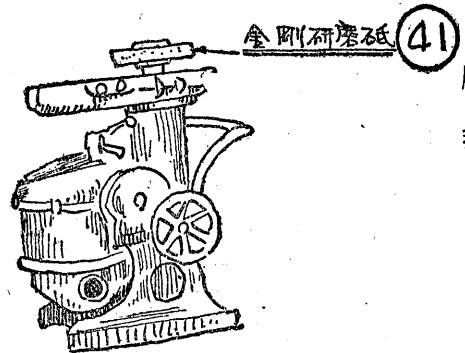
D 諸箱脱皮部の使用法

使用の順序

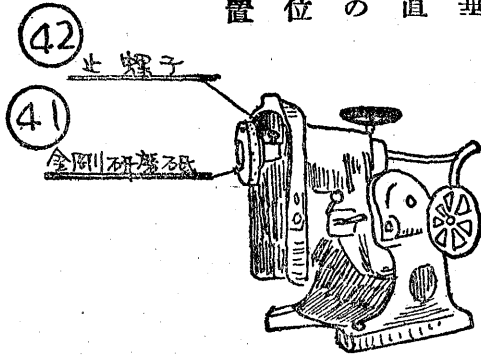
1. 先づ主機體を上圖の如く水平の位置に置く
2. 軸繼(33)を調理軸(10)に嵌める(攪拌部と同斷)
3. 脱皮廻轉皿(39)を此の軸繼(33)のA孔に嵌める
4. 脱皮鉢(35)を調理筐(34)の定着栓孔に嵌め締付ネジ(11)にて締付くこと凡て攪拌部と同斷
5. 中速又は高速廻轉にて脱皮廻轉皿(39)に廻轉を始む
6. 諸類を約二〇分以内に入 注水管(38)より注水す。水はよく剝離した皮と共に汚水排出管(40)より排泄す。約二—三分間にて完全に皮剥の目的を達す。吐出は排出管(40)を取外し吐出扉を開きて取出すものとす。廻轉中に取出す方吐出が良い



水位の平置



垂直の位置

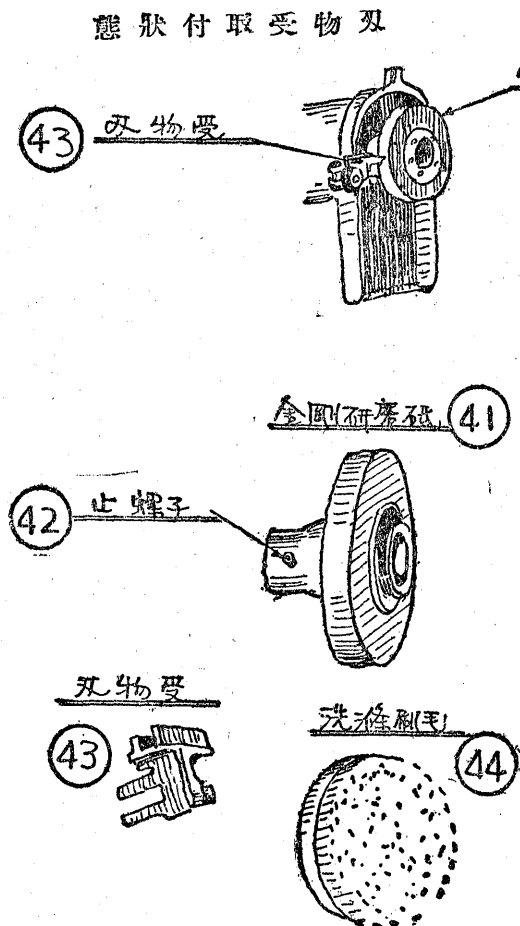


E 研磨洗滌部の使用法

I 研磨の場合—庖丁類の研磨又は小道具類の手直し

1. 庖丁類の修正又は研磨に應用して其の便益を計るために設置したのである。其の場合は全剛研磨砥(41)を調理軸(10)に嵌めて使用する。
2. 研磨の場合磨擦に依つて庖丁の焼が戻るから極めて軽くあてるか又は常に水に庖丁を浸さねばならぬ。

II 洗滌の場合

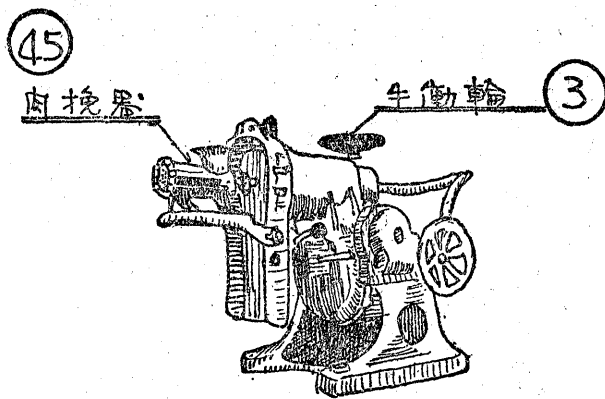


洗滌刷毛(44)を取着け水、石粉等を附着せしめて食器類の洗滌に利用するがよい

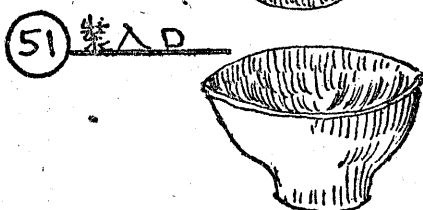
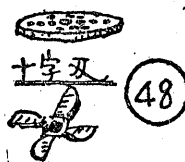
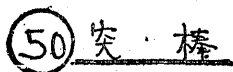
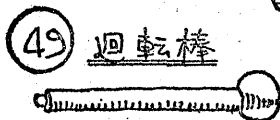
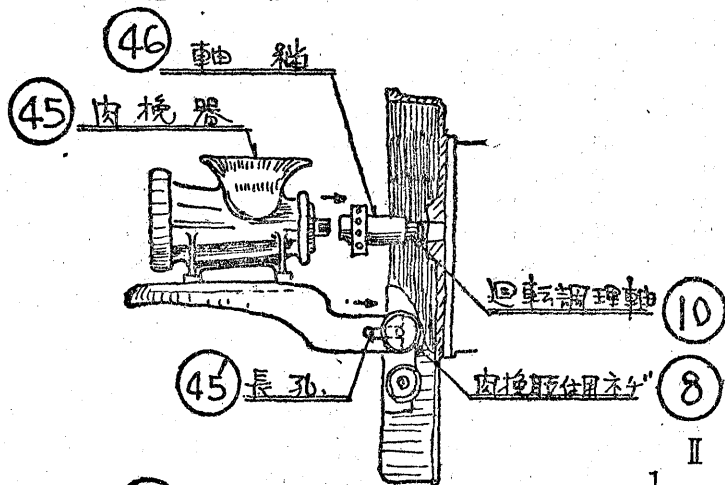
注意

1. 肉挽器は非常に力を要するから肉類は必ず低速にすること
2. 最初から一分目を使用すること
3. 肉挽器の壽命を甚だしく損ずるから大目から二段にすること
4. 鶏肉の首類の如きは成る可く避けること
5. 大量挿入の便の爲め裝入口を附けてある
5. 廻轉棒④は萬一逆回轉等の必要ある場合軸繼④の孔に差込み手にて廻すものとす

置位の直垂



肉挽器を嵌む状態



F 肉挽部の使用法

肉類の截斷、挽肉、葉菜類、根菜類の截斷等用

1. 機體を垂直の位置にする
 2. 左圖の如く肉挽器④の臺の長孔の先端をネジ⑧に懸ける（長孔の奥まで深く嵌め込むと軸が合はない）
 3. 軸孔の状態を見て手働輪③を手で廻して孔を定め軸と長孔を同時に押込みネジ⑧を締める
- I 肉類のコマ切り
1. 比較的細長く準備した肉片を肉挽器に入れる。廻轉は肉類は必ず低速にせねばならぬ。此の場合目釘は六分目を使用する
 2. 手で押込むと頗る危険であるから突棒か又は大根の様な長い軟かいものを用ゐる（金屬類は嚴禁）

II 挽肉の場合

1. 機械に無理をするから最初六分目釘で切つたものを一分目で再び切る

III

葉菜及根菜類の場合
中速でも差支ない

手入法

I 防錆

1. 常に水に浸される機械であるから、一般の機械に比較して一層手入を要する。機械の壽命は錆が主要なる原因である
2. 常に乾いた布で隅々まで拭ふことが肝要である

II 注油

1. 注油は機械の糧と云ふべく糧の切れた機械は能力を失ひ破壊を伴ふ
2. グリースカップは時々右に廻して油を浸入せしめる
3. 所々の油孔にはマシン油を入れるがよい。植物性の油は固つて却て焼付く恐がある
4. 攪拌支腕の軸にはアルマイト加工がしてあるから時々ガンでグリースを注入する
5. 變速機には大量の油が既に入れてあつて、其の油の中を齒車が廻つて居るが半年位使つたら更に種油を入れる。小さいプラグが捻込んである所から入れるのである

III 研磨

1. 刃物類は刃を常に研ぐことが最も大切である
2. 切れ味の悪い刃物を使用すると能率が悪いと同時に切れた面が非常に汚ない
3. 刃物（縦横斷の各アツタツチメント）は金剛砥で研ぐのではなく、必ず小さい油砥石を準備して之を手握り油を付け乍ら刃先を軽く平に摺る。此の程度にすれば刃の壽命は長い

4. 肉挽の目鋸と十字刃も研げばよく切れるが之は専門家に依頼するがよい

糧食品搭載作業

受込搭載量の算定 艦船部隊で必要とする糧食品の受込

搭載量は其の所轄の行動、任務、供食員數、倉庫の容量等により一定せないが概ね左の標準で算定するのがよい

A 陸上部隊、豫備艦船 貯糧品は供食員數に對し向ふ

一ヶ月分を一ヶ月一回に、生糧品は翌日分を毎日受込搭載するのが例である

B 在役艦船 貯糧品は供食員數に對し向ふ三ヶ月分を

普通一回に受込搭載し、成るべく約一ヶ月分を在庫せしめるのが例である。但し遠洋航海、測量任務等のため長期間補給を受ける途のない艦船にては倉庫の許す限り多量を受込搭載する必要がある。生糧品は倉庫の容量を考慮し保存に堪へ得る期間を受込搭載する

尙此の外に患者食、増加食、嗜好食、非常準備食等を適量に受込搭載する必要がある

貯糧品は概ね容器、容量が一定せられて居るから之等の糧食品を請求するには成るべく其の容量を單位とし端數を

生ぜない様注意せねばならぬ

搭載法 糧食品を受込まんとするには其の數日前に規定の手續により軍需部、商人等へ請求或は購買の契約をなし、多量を搭載する場合には數日前に副長に所要人員、カツター、通船等の請求をなし、要すれば港務部へ運貨船、曳船を、或は軍需部へ貨物自動車、の貸與方を請求し置くがよい

参考のため糧食品の容積及重量と短艇の重量物搭載量とを掲ぐれば左の如くである

糧食の容積及重量表 (昭和八年富士調査)

品名	單位	容積(立方米)			摘要
		重量(斤)	縱(米)	横(米)	
ローストビーフ	一箱	一〇・八	〇・三	〇・三	九六食分
コンドビーフ	一箱	九・〇	〇・二	〇・四	九六食分
罐詰(鮭、鰯、鯖)	一箱	一〇・八	〇・三	〇・五	九六食分
同(鰯)	一箱	九・〇	〇・二	〇・四	九六食分
同(鶏肉、牛肉)	一箱	一〇・八	〇・三	〇・三	一〇八食分
貝大和煮、佃煮	一箱	一八・〇	〇・三	〇・三	一八〇食分

乾麵	一箱	一五・〇	〇・三	〇・五	〇・三	一罐入	八三食分
白米	一袋	二五・〇	〇・二	〇・五	〇・三		一四〇食分
壓搾麥	一袋	一八・〇	〇・二	〇・五	〇・三		三三〇食分
豆	一袋	二〇・〇	〇・二	〇・五	〇・三		三三〇食分
乾物	一箱	一八・〇	〇・五	〇・六	〇・三	一呔	五〇〇食分
白砂糖	一俵	六〇・〇	〇・五	〇・五	〇・四		一七〇〇食分
黃雙	一俵	六〇・〇	〇・五	〇・五	〇・四		二〇〇食分
罐詰牛乳	一箱	一八・〇	〇・三	〇・五	〇・一七		五〇〇食分
醬油	一樽	一八・〇	〇・三	〇・三	〇・三	一六立	二〇〇食分
味噌(大)	一樽	六〇・〇	〇・三	〇・五	〇・六		八〇〇食分
味噌(小)	一樽	一五・〇	〇・三	〇・三	〇・三		二〇〇食分
漬物(大)	一樽	一五・〇	〇・三	〇・三	〇・三		七五〇食分
漬物(小)	一樽	一五・〇	〇・三	〇・三	〇・三		二五〇食分
鹽	一呔	三〇・〇	〇・四	〇・五	〇・一八		六〇〇食分
茶	一俵	一八・〇	〇・四	〇・六	〇・四		二二〇食分
火酒	一箱	一七・〇	〇・三	〇・四	〇・二	二本	四〇〇食分
生野菜	一俵	四五・〇	〇・六	〇・七	〇・三		二〇〇食分
生牛肉	一個	四五・〇	〇・七	〇・八	〇・二		三〇〇食分
生魚肉	一個	三〇・〇	〇・四	〇・八	〇・一六		一五〇食分

乾魚肉	鹽魚肉	燻肉	鶏卵	罐詰野菜	清涼飲料
一個一八〇	一個三〇〇	一個六〇〇	一箱一五〇	一箱一三〇	一箱四〇〇
〇・四〇	〇・四〇	〇・五〇	〇・二五	〇・三五	〇・四〇
〇・五三	〇・八七	〇・八〇	〇・五〇	〇・四五	〇・六三
〇・三〇三四個人	〇・一六	〇・四五	〇・三五	〇・三五	〇・二八四八本
二三〇食分	二七〇食分	六六〇食分	二三〇食分	一三〇食分	患者四八人分

短艇重量物搭載諸表 (富士實驗に依る)

(イ) 吃水の増加のみに依る數

艇種	平均吃水 (米)	吃水の増大限 (米)	毎時浮沈數	搭載し得る重量噸	搭載し得る人員
水雷艇	一・〇四〇六	〇・三〇四八	〇・九二	一三・〇九	二〇九
汽艇	〇・八〇三八	〇・二〇三三	〇・四〇	三・二〇	五一
ランチ	〇・五五八八	〇・三八〇	〇・八九	一三・三〇	二二四
カッター	〇・三三八〇	〇・二五四〇	〇・四八五	四・八五	七八
通船	〇・三〇四八	〇・二三八六	〇・二五	二・二五	三六

(ロ) 容積に依る數

艇種	長 (米)	幅 (米)	深 (米)	乗艇し得る人員數	概算式に依る人員數
水雷艇	一七・〇六八八	三・〇四八	一・六七六四	一一	二二八
汽艇	九・一四四	一・九八二	一・三九七〇	三	一〇四
ランチ	二・八〇二六	三・三五二八	一・八〇三四		六四
カッター	九・一四四	二・四六三八	〇・八二五五		
通船	七・九二四八	一・八五四三	〇・八〇三八	三九	

(註) 水雷艇は比叡に於ける實例

(ハ) 海上平穩なる時の實驗

艇種	平均員數	實驗員數	實驗船艀の沈度 (米)	適當なる人員搭載使用撓數
水雷艇	一六〇	一四七	〇・二二七	八〇
汽艇	四〇	二〇六	〇・四五七三	三〇
ランチ	二二四	二〇六	〇・四三三八	一四〇
カッター	六四	六五	〇・二五九四	七〇
通船	三六	三四	〇・二六六七	二五

搭載前には格納に充つる倉庫又は格納所の掃除、手入、換氣を行ひ在庫品は積替整頓し、冷蔵庫は物品入庫後規定温度を保ち得る様豫め冷却して置かねばならぬ

受込搭載の當日には主計兵曹及運貨船の廻漕を命ぜられた者は糧食品受渡所又は港務部へ出頭し糧食品授受の準備をする。運貨船は搭載前必ず其の船底、船側等に溜水、漏水の箇所なきや繋船用索の有無を検し又其の保安上要すれば搭載量を制限せなければならぬ。雨天、荒天等のため糧食品を水に濡らす虞ある場合、或は炎暑の候日光に晒すことを避くるの必要ある場合には覆を用意することを忘れてはならぬ

糧食品の授受に際しては必ず現品の數量と請求書類の數字とを對査し、且糧食品の鮮否を鑑別し以て後日紛争を醸すが如きことなき様授受の確實を期せねばならぬ。受込糧食品を運貨船等に搭載するには倉庫に口積すべきもの、包

裝堅固のものを下積となし、然らざるものを上積とするのが便である。運貨船等自己の所轄に到着したならば直に倉庫、格納所に運搬し整然と積載格納する

總て糧食品の搭載、庫出、其の他取扱に際しては徒に作業の迅速にのみ拘泥せず、取扱を鄭重にし貴重なる糧食品が無益に廢棄せられない様に心掛けねばならぬ

整備作業

烹炊員は烹炊作業に關係ある諸設備、要具の構造、性能、用法、效力を知悉し、又保存手入を行ひ常に整備し之が使用を有効適切ならしめねばならぬ。今注意すべき事項を列記すれば左の如くである

A 厨業事務室、烹炊室、糧食庫、冷蔵庫、格納所及諸管
電路線等は正規の色合に塗り、眞鍮等の研磨を要する金具は毎日手入をなし常に光澤あらしめねばならぬ。今主計科と關係ある諸管の塗色を述べれば左の如くである

管	種	着	色	別	記	事
眞水	管	群	青	1000		
飲料水	管	綠、群青、綠	1000 600 2000		飲料水、蒸溜水管	

海水管	淡水	紅	消防、注水其の他海水管
濃鹽水管	赤、淡紅、赤		
空、氣管	白		通風一般空氣拔、測艙管
特種空氣拔管	赤		彈火藥庫、燃料油庫、二次電池用
壓搾空氣管	赤、白、赤		
蒸氣管	綠		蒸氣排出、蒸氣疏水管
蒸氣排出管	綠、白、綠、白、綠		
ビール管	黒、黄、黒		疏水ビール汚物管
傳聲管	銅		

また塗粧計劃標準は凡そ次の如くである

普通塗具一疋塗粧面積

一〇、〇平方米

C 通風、疏水及照明の諸裝置は常に有效ならしめねばな

油 拭

二一、五三平方米

らぬ

兵一人一時間油拭塗粧面積

一〇、〇平方米(内外舷)

D 糧食品を倉庫に格納するには左の事項に注意を要する

一六、五平方米

(イ) 餘地あらば庫出、手入等を便にするため相當の通

(大砲の如き平滑面)

路を存すること

四、〇平方米(檣桁)

(ロ) 品種を異にする糧食品を同一場所に格納するには

筆及刷毛の數量は作業員の約三分一を標準とする

區分を明にすること

B 防水扉、防水蓋等の開閉繫止を完全確實にし、不慮の

(ハ) 保存期限短きもの、腐敗損廢の虞あるものは庫

出、發見等に使ならしめるため口積とすること

(ニ) 出港前には艦船の動搖による轉落、轉倒等を防ぐため動搖止を確實にすること

(ホ) 通風、照明裝置を遮つてはならぬ。又艦底入口を塞いではならぬ

E 蒸氣飯炊釜は毎年一回水壓試驗を行ひ、其の施行年月及試驗水壓力を記錄して置くがよい

F 電動機及電路は水で濡れない様に工夫し、努めて清淨乾燥の狀態に在らしめねばならぬ

G 電流計、電壓計、熱度調整器、電路接斷器、壓力計、安全辨等の計器は時々作動検査を行ひ常に有效正確ならしめねばならぬ

H 烹炊要具は之を破損せざる様取扱使用を丁寧にし、使用後は充分に手入をなし常に清淨ならしめまた其の用途を違ふてはならぬ

野外烹炊作業

野外烹炊作業は陸上行軍演習、陸戰隊駐軍等をなす場合、陸上に於てするところの烹炊作業であつて、概ね設備不完全なるに拘らず急速に調理配食することを必要とすること

が多い

輸送の手續と費用とを避くるため糧食品は成るべく其の地方に於て軍需部の契約するところの供給請負人より受込み或は主計長が適當と認めた者より直接購買するのが便利であるが、情況に依ては軍隊自ら携行することを必要とする場合がある。今糧食品を除き野外烹炊作業に必要な器具及消耗品を舉ぐれば左の如くである

演習釜及同附屬品、槌、鶴嘴、スコップ、天幕及同附屬品、俎、肉截刀及同鑊、薄刃庖丁、出刃庖丁、龜甲箸、玉揚箸、米洗棒、汁杓子（大小）、飯杓子（大小）、桶、砥石、配食器、食器碗、茶瓶、竹箒、簾、タワシ、繩、薪、木炭、木綿、柄杓、竹の皮、割箸、七島筵、洋角燈、マッチ、蠟燭等

烹炊所の選定は其の隊の任務、戰況、地形等により異なるけれども選定に當り考慮すべき事項は概ね左の如くである

A 隊員への供食に便利なる地點であること

B 敵のため地上及上空より所在を認識され難い場所であること

C 用水に便であつて且水量が豊富であること

D 附近に傳染病患者なく、衛生狀況の良好なること

E 糧食品は供給豊富なる土地又は運搬に便ある土地であること

F 烹炊設備をなすに充分の餘地あり、且糧食品を格納するに適當な場所があること

野外烹炊所を撤去するに當つては消火を嚴にし使用したる場所は完全に舊態に復して置かねばならぬ

第十章 饗應

饗應は歡迎會、送別會、懇親會、慰勞會等に於て食事を共にする催を云ふ。饗應に従事する者は、主催者の意圖に従ひ饗應の目的に應じ接待の方法、献立、其の他設備に細心の注意を拂ひ準備に遺憾なきを期せねばならぬ

饗應の方式等は所により、又人によりて一様でないけれども通則と認められる事項

和文招待狀例

に就いて其の概要を述べれば左の如くである

準備

招待狀 招待すべき者が定つたならば數日前に招待狀を發し成るべく出席の有無を確めて置き供食の準備に便ならしめねばならぬ



拜啓來 月 日（日曜）午 時

分ヨリ同 時 分迄軍艦

ニ於テ「アットホーム」相催候ニ

付御來臨被下度此段御案内申上候

敬具

昭和 年 月 日

職 氏 名

例 狀 待 招 文 歐



*Le Vice-Amiral Yeisuke Yamamoto
et les Officiers de
la Division Ecole du Japon,
"at home"*

*à bord _____
le _____
de _____ à _____ heures.*

*Des embarcations attendront
au quai de _____ à _____*

*Prière de présenter
cette carte en entrant.*



*Vice-Admiral Nobujiro Imamura
and the Officers of
the Imperial Japanese Training Squadron
At Home*

*on Board H. I. J. M. S. " _____ "
on _____, 1932
from _____ to _____ p. m.*

*Boats will be in attendance
at _____
from _____ to _____*

*Please present this Card to
the officer in charge.*

献立の作製 饗應の目的、豫算額、供食數、食器の都合等を考慮して献立を作製するのである。今供食順序に説明すれば、

A 前菜 オールド・ブール 前菜は次のスープと同様に食欲を促す意味

で供せられるもので、之に用ひられるものは主に生牡蠣、メロン、カビヤ、イクラ、サーデン、カラスミ、魚の燻製品、野菜の鹽漬或は酢漬のもの等のうち數種である

B スープ

C 魚料理 比較的味の淡白なのがよい

D アントレ料理 之は献立中最も美味なる料理で材料としては蛋白質及脂肪多き牛肉、鶏肉、豚肉、羊肉、犢肉等のうち數種を用ひて調理し之に適當した野菜を添へる

E 凍酒 フローズン 凍酒は水を主材とし例へばアイスクリームの如くに調理したものの中に、香料及リキウ酒を混入し淡泊に作つたものである。蓋し前述のアントレ料理に依て疲れた胃を休め、次に供せられる燐焼料理に對する食欲を更新せんがための意味で供せられるのである。けれども此の料理は省略せられることが多い

F 燐焼料理 ロースト 概ね食鹽のみを用ひて味附けしたところ

の燐焼した鳥獸肉で、之に酢油で和へたところの新鮮な生野菜 サラダ を添へて供するのである

G 生菓子 フレッシュ 主としてブツチング類を供する

H 氷菓子 アイスクリームを供する

I 雜菓果 果物としては林檎、バナナ、柿、蜜柑、ネ

ーブル、無花果、クルミ等菓子としてはボン／＼の類等其の時季に適切なもの數種を供し會食者の選擇に委せる

J 珈琲、リキウ酒、番茶

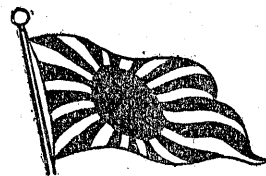
今献立表に記載する主なる料理名を日英佛の各國語で示せば左の如くである

佛 蘭 西 語	料 理 名	英 語	邦 語
Pommes de Terre bouille	Boiled potatoes	馬 鈴 薯 湯 煮	
Pommes de Terre frit	Fried potatoes	馬 鈴 薯 油 揚	
Langouste froid	Cold lobster	伊 勢 海 老 冷 製	
Poulet à la française	Chicken french style	若 鷄 燂 煮 佛 國 風	
Côte de Veau braise	Braised veal chop	犢 背 肉 煮 込	
Aloyau de Boeuf rôti	Roast siroloin of beef	牛 背 肉 燂 燒 (鞍 下 肉)	
Langue de boeuf sale	Corned of tongue	鹽 漬 牛 舌 肉	
Salade de Crabe	Crab salad	蟹 サ ラ ド	
Saumon fumé	Smoked salmon	鮭 燻 製	
Poussin frit	Fried spring chicken	雛 鷄 油 揚	
Entrecôte	Sirloin steak	牛 背 肉 炙 燒 (ビーフステーキ)	
Pommes de Terre vapeur	Steamed potatoes	蒸 馬 鈴 薯	
Crème d' Asperges	Cream of asparagus	洋 獨 活 乳 羹	
Pommes de Terre purée	Mashed potatoes	裏 漉 馬 鈴 薯	
Fricassée de Poulet au Riz	Chicken fricassée with rice	若 鷄 湯 煮 米 飯 添	
Viand froid	Cold meat	冷 牛 鷄 豚 犢 肉	
Gigot d'Agneau bouille	Boiled leg of lamb	小 羊 腿 肉 湯 煮	
Crème de Maïs	Cream of corn	玉 蜀 黍 乳 羹	
Chapon rôti au Cresson	Roast capon water cress	軍 鷄 燂 燒 水 芹 添	
Blanchailles frits	Fried White-baits	白 魚 油 揚	
Concombre à la Crème	Cucumber in cream	胡 瓜 乳 酪 和	
Jambon à la Gelée	Cold ham with jelly	燻 腿 冷 製	
Chou rouge braise	Braised red cabbage	赤 甘 藍 煮 込	
Supreme de Volaille alexandra	Supreme of chicken	若 鷄 野 菜 被 燒	
Saucisse de Lyon	Lyon sausage	豚 腸 詰 リヨン風	
Marrons à la Chantilly	Chestnuts à la chantilly	栗 冷 菓	
Salade de Celeri et Tomato	Celery and Tomatoes salad	薰 芹 蕃 茄 サラド	
Œufs brouillés	Scrambled eggs	燂 鷄 卵	
Chateaubriand aux garais	Tenderloin steak with garnish	牛 纖 肉 炙 燒	
Œufs pochés	Poached eggs	鷄 卵 湯 煮	
Anchois frais marinés	Pickled fresh anchovy	アンチョビー 油 漬	
Anchois aux Poivron	Anchovy aux Poivrons	アンチョビー 洋 唐 芥 子 漬	
Caneton rôti	Roast duck	相 鴨 燂 燒	
Glace aux Fraises	Strawberry ice cream	莓 氷 菓	
Epinards au Beurre	Spinach in butter	菠 薐 草 牛 酪 和	
Côte de boeuf rôti	Roast rib of beef	牛 背 肉 燂 燒	

Poulet grillé
Beignets de Banane
Consommé en tasse
Côtelette de Mouton
Asperges verts
Café
Sauce au Beurre
Salade de Laitue
Salade de Betterave
Tomates étuvé
Chon bouille
Ris de Veau à la Josephine
Artichauts à la Grecque
Boeuf fumé de Hambourg
Goujons à la Russe
Tartelettes de Thon
Queue de boeuf provençale
Saumon et Crevette
froid-moyonnaise
Ragoût de Boeuf
Ragoût de Mouton
Choufleurs au Beurre
Huitres Frits au Citron
Omelette
Pouding aux Pommes
Aubergines au Gratin
Sarcelle rôti
Canard sauvage rôti
Champignons à la Crème
Cervelle villeroy
Choucroute
Chonx de Bruxelles
Citronnade
Dindonneau rôti

Grilled chicken
Banana fritters
Consommé in cup
Mutton cutlet
Green asparagus
Coffe
Butter sauce
Lettuce salad
Beetroot salad
Stewed tomatoes
Boiled cabbage
Sweet bread à la Josephine
Artichoke à la Grecque
Smoked beef of Hamburg
Gudgeon russia style
Tartlet of tunny
Stewed oxtail provençale
Cold Salmon and prawn
moyonnaise
Beef stew
Mutton stew
Cauliflowers in butter
Fried oysters with lemon
Omelet
Apples pudding
Egg-plant au gratin
Roast teal duck
Roast wild duck
Mushroom in cream
Brains villeroy
Sauer-kraut
Brussels sprouts
Lemonade
Roast young turkey

若 鷄 網 灸 燒
芭 蕉 實 衣 揚
鷄 清 羹 茶 碗 盛
羊 背 肉 燂 燒
青 洋 獨 活
珈 琲 豆
牛 酪 掛 汁
萬 苣 サ ラ ド
恭 菜 サ ラ ド
蕃 茄 牛 酪 煮
甘 藍 湯 煮
犢 織 脂 肉 燂 煮
朝 鮮 葡 洋 酒 蒸
燻 製 牛 肉 獨 逸 風
鯊 酢 油 漬
鮪 酢 油 和 重 燒 詰
牛 尾 肉 煮 込
鮭 車 蝦 冷 製
牛 肋 肉 洋 酒 煮
羊 肋 肉 洋 酒 煮
花 椰 菜 牛 酪 煮
牡 蠣 油 揚
オ ム レ ツ ト
林 檎 溫 菜
茄 子 乾 酪 燒
小 鴨 燂 燒
野 鴨 燂 燒
洋 茸 乳 酪 煮
犢 腦 漿 衣 場
鹽 漬 甘 藍
芽 キ ヤ ベ シ
レ モ ネ ー ド
七 面 鳥 燂 燒



昭和五年九月一日
於旗艦出雲

午 餐 献 立

- | | |
|----|---------|
| 一、 | 前 |
| 一、 | 澄羹 |
| 一、 | 鱒蒸 |
| 一、 | 雞洋酒煮入重燒 |
| 一、 | 牛肉蒸燒附野菜 |
| 一、 | 冷菓 |
| 一、 | 雜菓 |
| 一、 | 果汁 |

而して飲料には日本酒、麥酒、白葡萄酒、赤葡萄酒、シャンパン、リキウ酒、ウキスキー、シトロン、平野水等の全部或は一部を準備せねばならぬ

献立表は美術的に圖案した紙を用ひることがあるけれども、白紙に印刷又は騰寫してもよい。

食堂並に食卓の準備 食堂入口には會食者の官職氏名（又は氏名のみ）を記した席次表を見易い

MENU

Déjeuner du 27 Octobre 1932

Consommé en tasse

Langouste Froid Mayonnaise

Epigrammes de Piécée de Boeuf

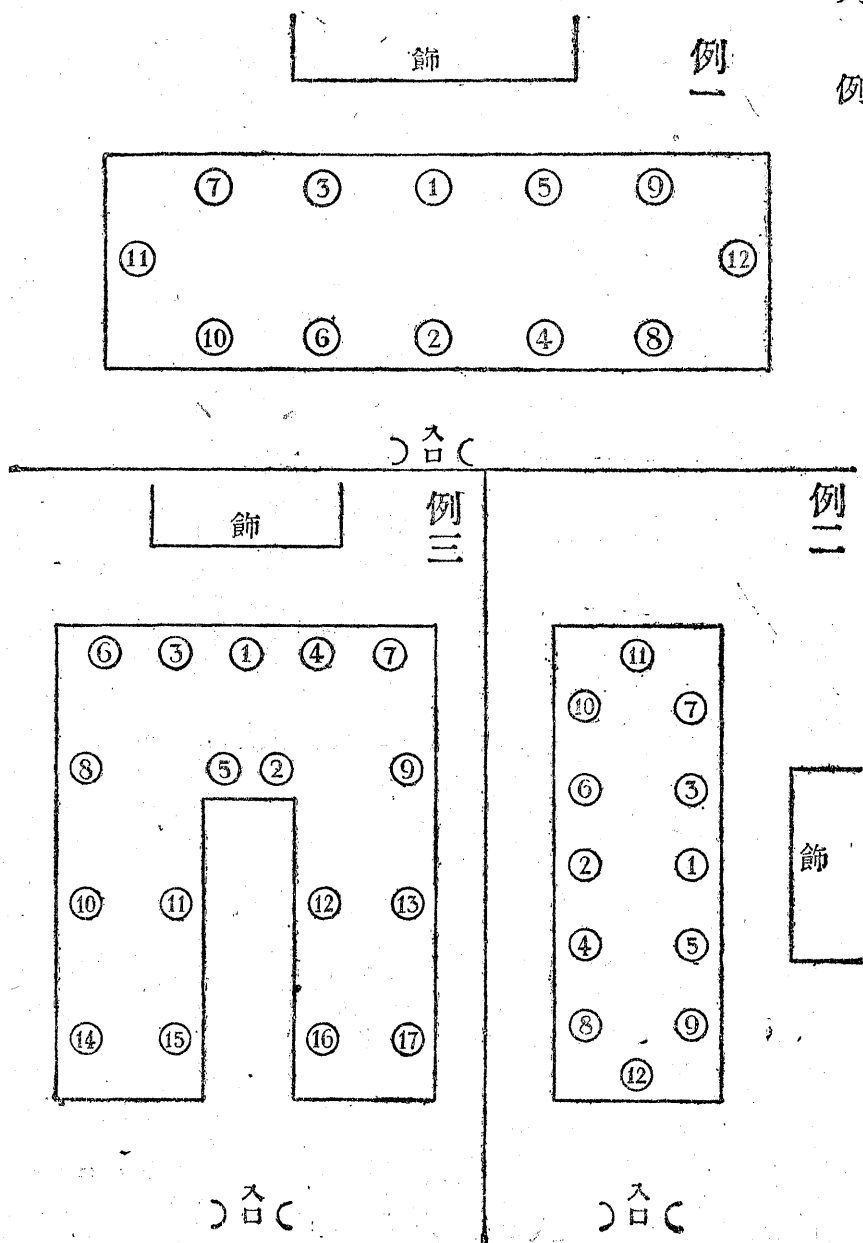
Apple Pie

Desserts

Café.

場所に置き、會食者の着席位置を豫告するのがよい
一定することを得ないけれど、數例を示せば左の如くであ
る

排 列 例



數字1は主人の位置を示

し以下數字順に主賓より關

係薄き者（或は上級者より

下級者）に至る位置を示す

ものである。會食者一名に

付要する食卓の幅は二―三

尺を適當とする

食卓上の裝飾 食卓には

折目正しく小皺のない純白

な食卓覆を掛け、其の食卓

面より下部に垂れる部分は

一尺二、三寸を適當とす

る。食卓上には其の中央の

線に沿ひ左の如く盛花を以

て裝飾するのがよい

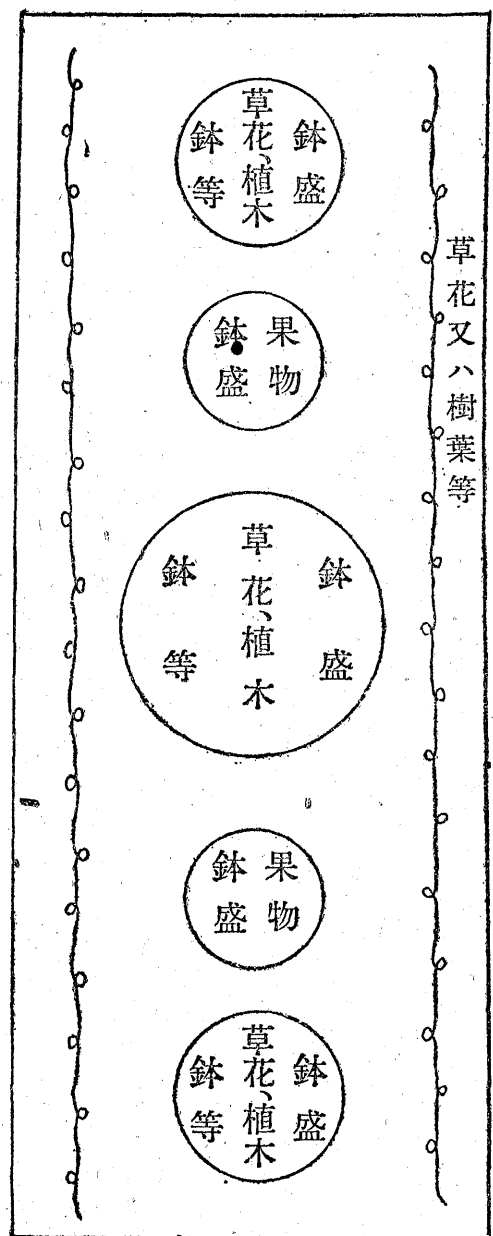
花の種類は蘭、チューリ

ップ、カーネーション、薔

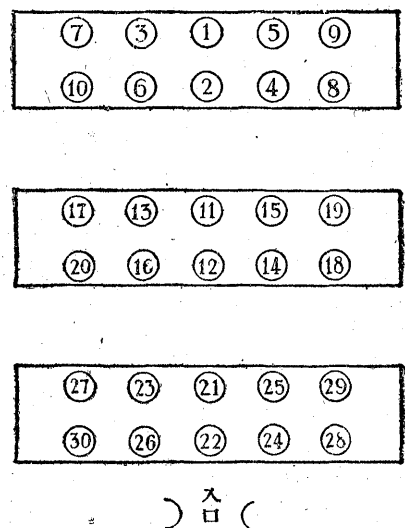
薇、菊花、菖蒲、牡丹、紫陽花

アスパラガス、齒朶等季節

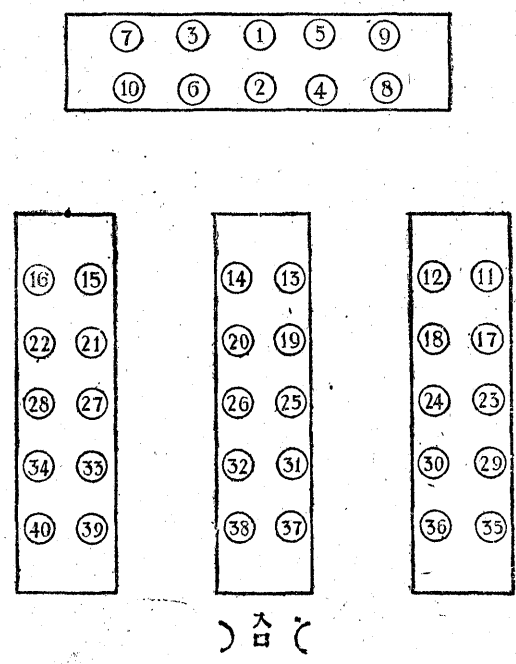
例 花 盛



例四



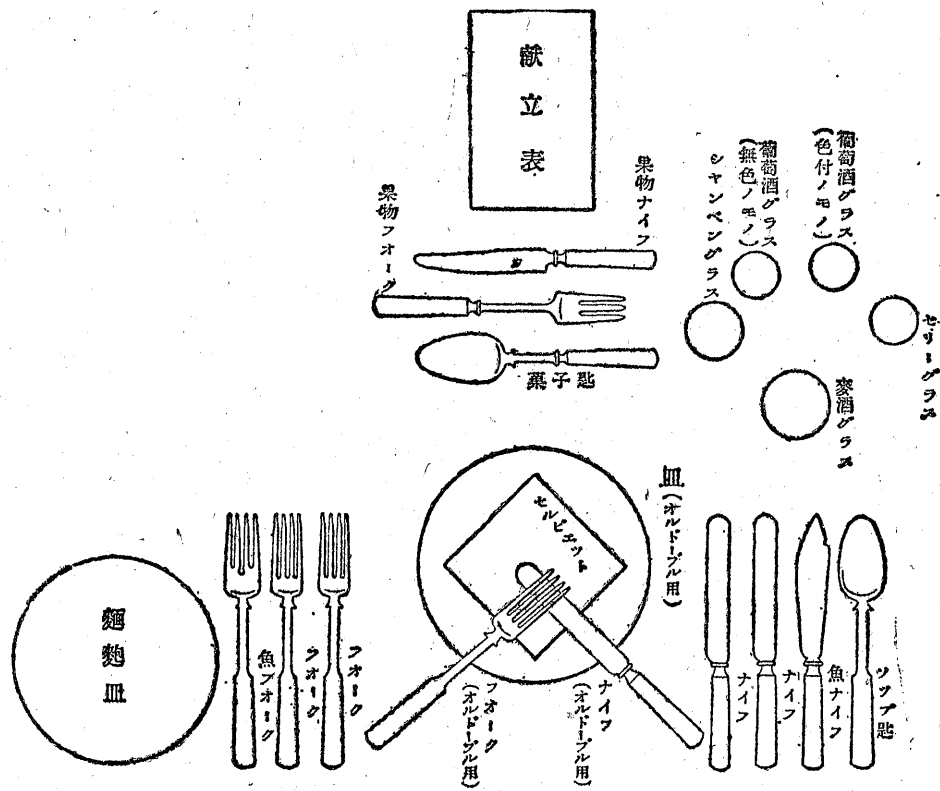
例五



に相應するものを用ひ、時により其の周圍を圖の如く
 日蔭葛^{ヒカゲノカツラ}を以て周らし、其の處々に梅花、小菊花或は松葉等
 を散在せしめるのもよい

食器の準備並配列 食器の種類と數量は會食者の員數と
 献立の如何に依て自ら定まることが勿論であるが、主計長
 主管艦營需品貸與品の接待用特種洋食器は會食者一二名分
 を一組として其の數量を定めて居るから、之を基準として
 取捨し或は代品として利用すればよい

食卓上に於ける食器の配列は必ずしも一定した形式はな
 いが海軍では概ね左の如く配列するのが適當と考へられる
 食卓上に食器を配列するには順序として先づ皿（オールド
 プル用のもの）を一應正しい食膳の位置に置き、以後の食
 器の配列に椅子は邪魔となるから暫らく食卓から離し次に
 金屬製の食器類を配付するのである。總てナイフ類は双の
 側を内方に向け、フォーク、スプーン等は仰向け即ち背を
 下にして置くのである。次にグラス類を伏せて置く。セル
 ビエットは簡単に折疊み肉皿（特種洋食器皿大）の上に置
 き、其のセルビエットの中央より手前にオールドプルに用
 ひるところのナイフ及フォークを組合せて置く。最後に麵



麴皿（特種洋食器皿小）と献立表を配し椅子を正しい位置に復し食事開始の直前に生麴麴を麴麴皿に配り、また伏せたとところのグラス類を起し、バターと鹽入を匙と共に會食者二名に付き一個の割合で食卓上適當の位置に置く

なほ調味品としてよく乾燥した食鹽を鹽入に入れて食卓上に出すことは差支ないけれども、藥味入を斯る席上に出すことはないのである

給仕法

給仕人の員數は會食者二〇名に付き五名となし其のうち一名は飲料係に他の四名を調理係とするのが適當である。

給仕を命ぜられた者は身體及着衣を清潔にし、動作は懇切機敏を旨とし苟も會食者をして不快の感を抱かしめる様なことがあつてはならぬ。而して給仕人は通例冬季に於ても夏衣を着用するのである

給仕長は豫め給仕人の受持區域、佇立位置等を知らせ置き、給仕長の眼球或は指先の動きに依て齊一迅速に動作し得る様に訓練されて居なければならぬ

給仕長及給仕人は着席せんとする會食者の背後に在つて椅子を引き或は押して着席を手傳ふ。會食者が着席し終る

や調理係は前菜を盛つた皿を左の掌に載せて持ち、飲料係は日本酒を入れた壺を右手に持ち夫々受持第一番の會食者の背後に立ち給仕長の合圖を待つ

調理係は給仕始めの合圖あるや左足を給仕せんとする會食者の左側に深く踏入れると共に盛皿を支へて居る左手の甲が會食者の麴麴皿の上邊に到るまで左手を差出し、右手は腰邊に下げて身體の權衡を保ちつゝ會食者が盛皿より前菜を自己の肉皿に移し取るのを待つ。飲料係は調理係が給仕を始めるのを待つて受持第一番の會食者の右側より日本酒をセリーグラスに注ぎ順廻する。而して日本酒は燐燒料理の出づるまでは怠らずに注ぎ足すのである。總て調理品の持廻りは受持區域の首席者より始め皿を下げる場合も亦同様である。また皿を出し或は下げるには會食者の左側よりなし、飲物を注ぐには右側よりするのが定則である

飲料係は日本酒を注ぎ終つたならば麥酒、シトロン、平野水の瓶を左手に二本、右手に一本を持ち會食者の右側に進み、最初一回だけ三者のうち何れを注ぐべきかを低聲で會食者に質した上その希望せられる飲料をビールグラスに注ぎ、以後其の會食者には望まれた飲料のみを注ぎ足すの

である。若し會食者が不要の旨を告げられた場合には飲料係は爾後注ぎ足しをせず、また右三者のうちで他種の飲料を要求せられたならば新にビールグラスを用意して之に要求せられた飲料を注ぐのである。

斯くて會食者が料理を食し終つたならば給仕長の合圖に依り料理係は皿を引き要すればナイフ、フォークを補足し献立表所定の順序に料理を供するのである。飲料係は調理係が魚料理を給仕し終るや白葡萄酒を、アントレ料理を給仕し終るや赤葡萄酒を注ぎ、焙焼料理の出づる前に給仕長の合圖に依り空いたグラスを引くのである。

焙焼料理を供するには調理係は肉類を持廻り其の後をついで飲料係がサラダを持廻り、次に料理係と飲料係と共同してシャンパンを抜いて注ぎ廻るのである。主人及主賓の挨拶があり、乾杯などがあつた後は更にシャンパンを注ぎ足すのである。

焙焼料理の空皿を調理係が引き終つたならば飲料係がブツデング用の皿を配り、次に給仕盆を左手にし麵麴皿とバタ入とを引いて之に載せて退き、調理係がブツデングの盛付皿を飲料係がソース入を受持つて給仕長の合圖により給

仕に従事するのである

氷菓子の給仕法は右の生菓子の給仕法に準じて行へばよい。氷菓子の料理が終つたならば飲料係は菓子皿に載せて洗指碗を配り、調理係は果物或は菓子を盛つた果物皿を持ち廻るのである

次に其の儘の場所で或は別室に於て珈琲及リキウ酒を、最後に番茶を供するのである。珈琲を注ぐ場合には給仕人は牛乳の望否を訊ねるのである

(藤巻良知 兩氏共著「栄養と食品の科学」に據る)
(有本邦太郎)

食 品 分 析 表

穀 物 及 其 加 工 品

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	%	カロリー	
玄 米	8.06	3.02	70.52	1.62	1.24	342	1合は140瓦—150瓦
胚 芽 米	7.99	1.60	73.62	0.94	0.83	341	"
七 分 搗 米	7.54	1.00	75.36	0.55	0.39	341	"
無 砂 搗 白 米	6.72	0.60	76.90	0.35	0.34	340	"
混 砂 搗 白 米	6.08	0.31	77.99	0.37	0.22	339	"
糠	12.20	13.80	14.70	9.05	—	232	
め ん ざ い	24.30	21.05	35.45	9.00	13.47	428	
糯 (白)	6.10	1.70	75.10	0.63	0.27	326	
小 麥(本邦産)	9.36	1.10	74.82	1.61	0.65	347	
小 麥(米國産)	11.60	2.07	69.47	1.18	1.73	343	
大 麥	9.59	1.48	64.18	1.58	2.50	308	
燕 麥	10.25	4.77	59.68	9.99	3.02	327	
押 麥	6.83	1.06	73.18	0.80	1.45	330	1合約100瓦
裸 麥	9.40	0.97	74.12	—	2.02	343	
挽 割 麥	8.75	0.73	73.09	1.01	—	334	
粟 (本邦産)	11.57	5.55	65.34	1.65	2.55	358	
粟 (外國産)	11.29	3.56	67.33	4.25	2.31	347	
き び	10.37	3.60	69.72	0.91	1.80	353	
ひ え	8.97	0.98	72.98	3.01	0.83	337	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	%	カリ	
高 粱(本邦産)	10.50	3.62	66.39	6.28	0.11	340	
高 粱(外國産)	9.00	4.05	68.99	3.56	2.08	348	
とうもろこし	9.00	5.00	64.50	2.34	2.00	359	
飯 (白 米)	3.20	0.10	32.30	0.46	0.17	143	{ 米1合の飯は約350 瓦。飯1碗は約150 瓦、熱量約200カリ ー。
飯 (胚芽米)	3.33	0.29	32.80	—	0.18	147	
麥 飯	3.77	0.23	18.74	0.77	0.43	92	
麥 飯(7:3)	3.23	0.71	29.16	0.43	0.45	137	
粟 飯	4.96	2.72	31.97	0.76	0.79	175	
粥 (白 米)	1.20	0.30	13.30	—	0.19	61	
重 湯	0.10	—	2.70	—	0.01	11	
重 湯 の 素	6.57	0.06	74.83	1.53	0.42	326	
餅	7.06	0.17	60.21	0.39	0.17	271	幅4厘、厚さ1約 1厘、長さ5厘150瓦
凍 り 餅	8.03	0.72	71.87	—	0.55	326	
餅 の 素	7.95	0.27	78.69	—	0.22	349	
糯	7.00	0.55	81.57	0.49	0.42	359	
道 明 寺	8.05	0.23	77.40	0.24	0.30	344	
そ う め ん(乾)	8.50	0.70	65.80	0.29	5.16	304	小束約40瓦
そ う め ん(煮)	2.50	0.10	17.10	0.12	0.29	79	
支 那 そ ば(生)	7.54	0.24	58.34	—	—	266	
そ ば 切(煮)	4.69	0.24	30.33	—	0.40	142	{ 茹でソバ1玉約300 —380瓦
そ ば 切(煮)	12.97	—	21.07	0.28	0.45	136	
う ど ん(乾)	11.90	0.60	63.90	0.44	5.54	309	{ 1把約300瓦1人分10 0瓦位、茹でると340 瓦になる。

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	%	カロリー	
うどん(煮)	4.90	0.10	25.90	0.26	0.53	124	{ 茹でうどん1玉は約 250瓦—330瓦
ロカマニ	10.88	0.62	75.55	0.42	0.64	351	
黒パン	6.43	1.14	47.93	0.80	1.49	223	
食パン (本邦産小麦粉)	6.59	1.20	53.46	—	1.69	258	
食パン(白)	7.00	0.10	53.50	—	0.75	243	{ 市販品1斤は450瓦 —500瓦
フランスパン	9.34	0.19	60.25	0.45	1.32	280	
栄養パン (糧秣廠)	10.18	1.43	51.88	—	2.05	261	
玄米パン	10.46	2.82	52.36	—	1.03	—	
メリケン粉(洋)	12.00	1.90	68.70	0.64	0.73	340	{ 揚げ物の衣は サツマ芋100瓦 に25瓦、魚肉フ ライは5—10瓦
メリケン粉(和)	10.90	1.10	71.00	—	0.60	338	
グルテン フラー	85.41	0.49	6.93	—	0.39	374	
パン粉	12.69	1.20	71.85	—	0.90	349	
フライ粉	8.75	0.71	74.91	—	1.54	341	
米の粉	7.40	0.70	79.00	—	1.26	352	
白玉粉	9.34	0.48	79.10	0.35	0.27	358	{ 小匙山1杯約5瓦 大匙山1杯約12瓦
玄米粉	7.50	2.25	76.68	1.44	1.34	357	
玄米煎り粉	9.58	3.06	78.24	0.72	1.50	379	
燕麥粉	14.34	4.59	66.93	0.97	2.11	366	
麥こがし	7.35	3.32	68.54	11.53	1.27	333	
そば粉	8.28	1.49	74.58	0.70	1.11	345	{ メリケン粉を混ぜ るもの
そば粉	13.10	2.70	68.70	—	1.43	352	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦中 熱量	備 考
とうもろこし粉 (33種平均)	% 9.62	% 3.14	% 71.70	% 1.41	% 1.14	カロリー 354	
クエーカー オートミール	16.12	5.45	66.54	2.08	1.64	380	
オートミール	16.96	5.84	66.52	1.95	1.96	386	
オートミール	12.25	6.30	67.15	—	1.98	374	(外國製)
麩 (生 麩)	13.30	0.20	14.40	0.15	0.38	113	
麩 (焼 麩)	27.60	0.50	32.20	—	1.51	244	切麩1ヶ1.5瓦
竹 輪 麩	8.98	0.46	26.04	—	—	132	1本平均220瓦
麴	8.97	7.91	70.97	1.60	1.13	391	
大 麥 麴	12.92	4.74	64.62	4.53	1.94	353	
酒 粕	19.27	1.98	10.02	—	—	135	
白 胡 麻	20.80	52.15	11.01	—	5.96	597	小匙山1杯5瓦 大匙山1杯12瓦
黒 胡 麻	20.18	44.18	15.18	—	6.42	539	同上

豆 類 及 其 加 工 品

いんげん(乾)	20.30	1.07	53.19	4.46	3.47	304	煮豆小皿1杯は乾物 20瓦—25瓦に相當 す(約30—40粒)
〃 (未熟莢共)	3.63	0.20	3.80	2.88	0.91	32	
うづら豆(乾)	18.90	1.20	57.80	—	—	318	
豌豆(乾)	23.69	0.56	51.03	9.20	2.49	308	
大豆(綠)	42.85	13.58	23.63	2.91	4.70	388	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100g中 熱量 カロリー	備 考
	%	%	%	%	%		
大 豆 (黒)	40.25	18.26	21.97	3.88	4.55	409	{1合110瓦—130瓦、 煮れば約3倍となる 煮豆小皿1杯は乾物 20瓦に相當す
大 豆 (黄)	36.71	17.43	24.93	2.47	5.00	403	
小 豆 (乾)	22.97	0.38	51.67	9.74	3.54	302	{1合平均140瓦 赤飯米1合に付小豆 20瓦位
枝 豆	16.87	9.83	6.34	—	1.81	181	
グリンピース (罐)	6.59	0.52	12.43	—	0.85	81	
そら豆 (乾)	28.88	1.29	49.74	1.22	3.11	326	{皮つきで10箇28瓦 皮去りて25瓦
さゞげ (乾)	22.56	1.78	52.26	—	4.35	315	
青 そら豆 (皮なし)	12.24	0.79	21.12	7.00	1.41	141	{皮つきで10箇50瓦 皮去りて35瓦
落 花 生	27.60	46.00	5.10	—	2.47	545	{皮去りしもの10箇 10瓦位
な た 豆	21.65	1.48	46.53	11.47	3.59	286	
なた豆未熟莢共	2.39	0.14	5.32	2.28	0.91	32	
金 時	19.40	2.08	55.40	4.19	4.00	318	
十 六 さゞげ	3.18	0.23	5.78	—	1.48	38	
豆 腐	6.60	3.00	1.10	—	0.64	58	{1丁400瓦幅7糎長さ 20糎厚さ5糎
凍豆腐(高野)	48.65	28.65	2.33	—	1.65	461	1箇約10瓦
胡 麻 豆 腐	2.75	6.43	7.98	—	0.60	101	
油 揚	21.96	18.72	0.57	—	1.35	259	{1枚東京市内に販賣 するもの 幅 8 糎 } 60-70瓦 長さ25糎
生 揚	10.30	8.20	2.00	—	—	123	
が ん も ど き	14.16	18.47	4.33	—	—	240	{1枚東京市内に販賣 するもの75瓦位
卵 の 花	5.23	1.58	8.04	—	0.66	67	
ゆ ば	49.65	18.00	11.82	0.46	2.22	408	
納 豆	19.26	8.17	6.09	—	1.86	175	小皿1杯50瓦

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100g中 熱量 カロリー	備 考
き な 粉	% 15.72	% 17.25	% 22.95	% 29.20	% 4.38	310	小匙山1杯=4瓦
き な 粉	37.25	11.44	37.51	—	4.35	402	
大 豆 生 粉	25.69	18.83	38.12	2.75	4.36	425	
脱脂大豆生粉	51.61	0.51	29.12	2.10	5.02	328	
豆 糟	41.95	1.00	30.19	4.01	6.23	298	
大豆のみの豆乳 (30種平均)	3.49	1.77	2.80	—	0.48	41	
豆 乳	3.43	1.28	2.70	—	0.45	40	
ぶ ど う 豆 (煮大豆)	20.21	6.52	24.65	—	—	238	
て っ か 味 噌	16.57	8.01	36.49	—	—	284	
と う め ん (ハルサメ)	2.95	0.04	77.04	—	0.19	320	{ 1把東京市内に販 賣するもの50瓦
う ぐ ひ す 豆 (煮豌豆)	7.74	0.43	27.52	—	—	145	
さ ら し あ ん	21.99	0.37	63.25	2.94	1.59	344	
鵲 豆	37.46	20.23	19.77	3.93	4.00	411	
同 (未熟莢共)	2.26	0.15	2.35	2.46	0.62	20	
鹽 落 花 生	27.85	48.75	16.76	—	2.99	617	{ 皮去りしもの10箇 約10瓦
博 多 豆	25.14	10.61	12.08	—	3.42	244	
ふ き 豆	9.31	0.54	30.80	—	—	165	
坐 禪 豆	25.03	7.19	30.18	—	1.40	286	

六

野

菜

アズパラガス (生罐)	1.95	0.14	2.40	1.15	0.64	19
----------------	------	------	------	------	------	----

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	%	カロリー	
浅 っ き	2.00	0.47	1.30	—	1.50	17	廃棄量15%
う ど	1.06	0.10	2.47	0.70	0.57	15	廃棄量44%
オランダ芹	3.66	0.72	6.69	1.68	1.45	48	
干 瓢	8.15	1.54	54.31	10.69	4.92	264	{ ちらし御飯1人分5 瓦
か ぼ ち や (歐洲産)	1.10	1.13	5.16	—	0.73	26	廃棄量10%
か ぼ ち や (本邦産)	0.65	0.13	6.08	2.15	0.75	28	
北海道かぼちや	1.41	0.38	12.86	—	1.83	61	
か ぶ (根)	1.62	0.07	2.82	0.71	0.78	18	{ 小かぶ1箇25瓦 廃棄量20%
か ぶ の 葉	1.28	0.27	0.89	—	2.34	11	
辛 子 菜	2.87	—	4.40	4.39	2.04	29	
切 干 大 根	10.85	2.92	39.58	—	12.05	228	{ 切干大根小皿1人 前5瓦
菊 の 花	1.87	0.03	7.98	2.54	2.87	40	廃棄量3%
キ ャ ベ ツ	1.75	—	4.05	—	0.80	23	
京 菜 (水菜)	2.12	0.16	0.21	1.16	1.07	11	
菊 芋	2.87	0.10	11.87	0.93	1.87	60	
胡 瓜	0.85	0.08	1.96	—	0.47	12	{ 最小なるもの1箇 150瓦 廃棄量3%
く わ ゐ	4.27	0.20	24.36	0.45	1.44	116	廃棄量12%
小持キャベツ	4.83	0.46	6.22	—	1.29	48	
小 松 菜 (うぐひすな)	2.51	0.52	1.18	1.79	1.38	19	{ お浸し小皿1杯生で 50瓦
蒟 蒻 芋	1.03	0.08	6.47	0.30	0.36	31	
こ ん に や く	—	—	3.10	—	0.48	12	
午 蒟	1.36	0.07	25.23	2.18	0.63	107	{ きんぴら午蒟小皿 1杯生20瓦 廃棄量26%

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦中 熱量	備 考
さき根大根 (割り干)	% 7.89	% 0.68	% 46.50	% —	% 6.36	224	
さやいんげん	3.70	3.80	0.20	—	0.91	50	廢棄量3%
さやえんどう	6.60	0.50	12.40	—	0.85	81	{ 煮物として1皿生50 瓦
さやふじ豆	2.26	0.15	2.35	—	0.62	20	
さつま芋 (白)	1.35	0.19	28.01	2.48	0.93	119	廢棄量15%
さつま芋 (赤)	1.86	0.37	30.19	1.32	0.79	132	
さつま芋 (乾)	1.71	0.76	82.62	—	0.30	344	
えび芋	8.76	0.52	37.01	—	7.94	188	廢棄量15%
赤芽芋	2.19	0.15	15.76	—	2.34	73	
里芋	1.40	0.08	11.70	0.63	0.99	53	{ 味噌汁1人分50— 100瓦
白瓜	1.15	0.43	4.10	1.24	0.59	25	廢棄量20% 廢棄量30%
しその實	3.08	1.44	2.86	—	5.12	37	
春菊	1.69	0.19	2.39	0.95	1.20	18	廢棄量15%
しその葉	1.71	0.41	5.31	—	3.96	32	
すいき (芋がら生)	0.80	0.40	8.20	—	1.80	40	
すいき (乾)	4.10	2.10	41.00	—	8.83	199	
すいき芋	1.24	0.30	4.44	1.92	3.60	25	
ぜんまい (乾)	20.26	0.49	1.96	20.25	10.74	93	
芹	2.01	0.13	3.22	—	1.04	22	
セロリー (全)	1.48	0.39	11.08	1.40	0.84	54	廢棄量40%
セロリー (莖)	0.88	0.34	5.94	—	1.41	30	
セロリー (葉)	4.64	0.79	7.87	—	2.46	57	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	%	カロリー	
そら豆(未熟)	6.08	0.89	8.08	2.12	0.82	60	
玉 葱	2.37	0.15	13.39	1.27	0.97	64	中位のもの120瓦 小100瓦 廃棄量24%
た ん ぽ う	2.81	0.69	7.45	—	1.52	47	
大 根	0.73	0.01	3.70	0.52	0.49	18	大根卸小皿1杯30瓦 太さ直径4糎 厚さ1.5糎
大 根 葉(乾)	18.92	4.42	42.92	—	13.47	287	
筍(もうそう竹)	3.28	0.13	1.17	1.42	1.01	18	廃棄量35%
支 那 竹	19.66	3.87	39.21	10.87	1.49	270	
ち さ	1.41	0.31	2.09	0.73	1.03	17	
ち ょ ろ き	2.73	0.12	16.63	0.73	1.17	79	
つ ま み 菜 (まびきな)	0.35	0.11	2.56	0.53	1.14	13	
つ く ね 芋 (本邦産)	2.85	0.11	14.71	—	1.26	71	廃棄量15%
漬菜(三河島菜)	2.44	0.62	0.79	—	1.34	19	廃棄量14%
甜 菜	1.24	0.10	15.17	—	—	116	
ト マ ト	0.95	0.19	4.35	0.48	0.61	23	廃棄量7%
とうがらしの葉	6.22	1.33	6.78	1.52	4.00	64	
冬 瓜	0.26	0.02	1.72	0.35	0.23	8	
菰 菜(とうな)	1.74	0.22	0.93	1.17	0.89	13	
茄 子	1.00	0.06	3.11	1.41	0.42	17	小なるもの100瓦 中なるもの120瓦 廃棄量5%
に ん じ ん	1.25	0.35	7.41	1.10	0.77	38	小皿1杯生30瓦 廃棄量3%
に ん じ ん の 葉	3.19	0.50	7.17	—	3.86	46	
に ら	2.70	0.20	7.00	1.10	0.90	41	
葱	1.47	0.07	4.33	1.06	0.44	24	廃棄量10%

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦中 熱量 カロリー	備 考
	%	%	%	%	%		
白 菜	1.26	0.08	0.08	1.20	0.56	6	
花 野 菜	2.48	0.34	3.34	—	0.83	26	
馬 鈴 薯	1.01	0.10	19.22	1.36	1.03	82	{すちう1人分50— 100瓦位 廢棄量10%
馬鈴薯(外國產)	1.99	0.15	20.86	0.98	1.09	93	
馬 鈴 薯 (乾)	2.31	0.13	79.16	—	0.36	327	
ふ き	0.40	0.04	2.73	0.71	0.52	13	廢棄量5—37%
ふ き の 塔	9.11	2.43	18.02	—	8.69	130	廢棄量40%
ふ き の 葉	2.50	0.46	1.29	—	1.24	19	
菠 薐 草	2.30	0.27	1.65	0.57	1.30	18	{お浸し小皿1杯生 50瓦 廢棄量4%
三 つ 葉	0.86	0.12	2.46	1.28	1.32	14	
む か ご	2.48	0.03	28.24	2.29	1.33	123	廢棄量5—10%
芽 キ ャ ベ ツ	6.05	0.27	3.15	1.60	1.14	39	
め う が	1.03	0.78	2.31	—	11.22	20	
も や し	0.74	0.97	0.11	—	0.28	12	
八 つ 頭	2.78	0.29	25.69	1.15	1.28	116	
薯 蓣	2.75	0.12	17.97	1.79	1.17	84	廢棄量16%
野 生 う ど (北海道產)	9.01	2.25	22.47	—	7.07	146	
百 合 根	3.34	0.11	24.15	1.42	1.35	111	廢棄量10%
よ め 菜	3.25	0.38	5.52	1.79	1.61	39	
よ も ぎ	5.56	1.16	9.46	—	2.55	71	
蓮 根	1.70	0.08	10.86	0.84	1.13	51	廢棄量20%—27%
わ け ぎ	0.87	0.81	4.97	0.96	0.64	25	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	%	カロリー	
わ ら び	2.91	0.19	1.48	3.27	4.17	19	
つ く し	0.92	0.18	2.87	—	1.68	17	
ら つ き よ う	1.98	0.28	12.31	3.31	0.75	60	
はやとうり(青)	0.70	0.06	4.01	0.70	1.09	19	廃棄量5%
はやとうり(白)	1.65	0.10	2.48	0.73	1.14	17	"
莓	1.00	0.60	6.00	1.40	0.60	39	
莓	1.36	—	6.74	—	0.49	32	游离酸1.48%
無 花 果(平均)	1.35	—	15.55	3.26	0.58	68	廃棄量13%
桑 實	0.36	—	11.50	—	0.66	47	游离酸1.86%
枇 杷	—	—	6.40	—	0.60	26	廃棄量35%
櫻 桃	1.00	0.80	16.70	0.20	0.60	78	
梅 (83ヶ平均)	1.01	—	12.82	5.81	0.49	55	游离酸0.77%
桃	0.70	0.10	9.40	3.60	0.40	41	廃棄量12%
桃 (臺灣産)	0.91	0.31	12.05	—	0.62	55	
あ ん す	1.00	—	13.40	—	0.50	58	廃棄量6%
李 (巴丹杏)	0.78	—	15.84	—	0.63	66	游离酸0.92%
李 (臺灣産)	0.87	0.80	10.08	—	0.38	51	
梨	0.60	0.50	11.40	2.70	0.40	63	廃棄量6%
梨 (洋 種)	0.36	—	11.98	—	0.31	49	游离酸0.22%
林 檎	0.40	0.50	14.20	1.20	0.30	63	{ 1ヶ中位のもの 200 瓦 廃棄量24%
カ リ ン	0.09	—	14.23	—	0.52	57	
葡萄(20種平均)	0.69	—	16.86	2.18	0.48	70	{ 游离酸0.77% 廃棄量15%

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦 ^(a) 熱量	備 考
	%	%	%	%	%	カロリー	
甲 州 葡 萄	—	—	12.50	—	0.32	50	游離酸0.84%
パイナップル	0.42	—	19.49	—	0.36	80	{ 游離酸0.60% 廢棄量50%
バ ナ ナ	1.40	0.43	21.57	0.60	1.05	96	廢棄量33%
バナナ(臺灣産)	0.93	0.40	24.34	0.29	0.83	105	
パ パ イ ヤ	0.67	0.52	12.08	—	0.67	56	廢棄量15%
柿 (たる柿)	0.58	0.02	12.56	2.76	0.43	53	廢棄量15%
き ざ は し	0.61	0.02	13.62	—	0.43	57	廢棄量20%
溫 州 蜜 柑	—	—	9.87	—	0.52	41	{ 廢棄量22% 游離酸0.13%
夏 蜜 柑	—	—	3.50	—	1.00	14	游離酸1.00
ぼ ん か ん (臺灣産)	0.45	0.28	10.96	—	0.39	48	{ 酸1.26 廢棄量5—33%
オ レ ン ジ (外國産)	0.80	0.20	11.60	—	0.50	51	{ 中位の大きさのもの の200瓦—250瓦 廢棄量5—30%
レ モ ン	1.00	0.70	8.50	1.10	0.50	44	{ 中位の大きさのもの の90瓦—100瓦 廢棄量10—30%
橙	1.08	—	12.88	—	0.43	56	游離酸1.35%
さ く ろ	1.17	—	15.75	2.79	0.53	68	游離酸0.77%
西 瓜	0.16	—	4.77	0.09	0.21	20	
す ぐ り(赤)	0.51	—	7.91	—	0.72	34	游離酸2.24%
愛 玉 子 ^{キョク}	10.67	14.11	35.14	—	3.80	310	
龍 眼 肉	1.47	0.13	18.39	0.08	0.61	81	リンニ酸0.19%
マ ン ゴ ー	0.84	0.01	14.80	—	0.39	63	
ま く わ 瓜	0.54	0.08	2.43	0.02	0.36	13	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	%	カロリー	
な つ め や し	3.00	0.2-1.0	28.00	—	1.1-2.0	126	
栗	2.90	0.33	36.49	1.12	1.22	161	廢棄量58%
甘 栗 (朝鮮)	5.63	1.81	50.48	—	1.59	241	廢棄量26—28%
胡 桃	28.47	59.18	3.19	1.54	2.88	659	廢棄量50—62%
椎 の 實	3.87	0.73	60.52	2.28	1.12	262	
銀 杏	3.87	2.18	41.78	0.39	1.85	202	
榲 桲 實	4.11	3.05	45.27	8.95	1.50	225	
草 莓 チ ャ ム	0.44	—	56.75	—	0.16	229	游離酸0.26%
リンゴチャム	0.40	0.50	62.20	—	—	255	{ 林檎 100瓦% 水 50瓦% 砂糖 50瓦% 出来上り100瓦%
パイナップル ヂ ャ ム	0.31	—	60.45	—	0.30	243	游離酸0.32%
櫻 桃 (舍利別)	0.33	0.71	56.21	—	0.19	233	林檎酸0.37%
草 莓 ゼ リ ー	0.34	—	53.70	—	0.34	216	游離酸0.77%
林 檎 ゼ リ ー	0.44	—	55.97	—	0.19	226	林檎酸0.47%
パイナップル ゼ リ ー	0.39	—	78.83	—	0.43	317	游離酸0.33%
草 莓 シ ロ ヅ プ	0.39	0.95	45.74	—	0.14	193	游離酸0.22%
枇 杷 汁	—	2.00	11.23	—	0.60	63	{ クエン酸 0.34% ペクチン酸1.12%
櫻 桃 果 汁	0.42	—	12.81	—	0.45	53	{ リンゴ酸 0.75% タンニン酸0.09% エキス 19.35%
梨 汁	0.13	—	10.53	—	0.36	43	{ 游離酸 0.33% エキス分 15.86% タンニン酸 0.04%

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100g中 熱量	備 考
	%	%	%	%	%	カロリー	
林 檎 汁	0.13	—	12.57		0.44	51	リンゴ酸0.32% アルコール沈澱物 0.11% エキス分15.16%
パパイヤ汁	0.02	0.07	7.80		0.37	32	酒石酸0.29%
梅 罐 詰	0.66	—	25.45		0.54	104	
カリン罐詰	0.53	—	67.30		6.34	271	
マルメロ罐詰	0.65	—	16.21		0.26	67	
干 無 花 果	3.58	1.27	56.72	4.48	2.75	258	游離酸0.71%
干 巴 丹 杏	1.97	—	56.20			233	游離酸2.03%
干 ぶ ど う	2.52	0.59	69.66		1.66	294	游離酸1.22%
干 柿	1.50	0.12	45.20		1.67	183	
干 龍 眼 肉	5.01	2.04	80.70		2.31	361	林檎酸1.26%
干 れ い し	2.91	1.44	78.50		2.21	339	
蓮 の 實 (乾)	21.30	2.60	50.60	2.80	4.50	234	
か ち 栗	10.76	7.22	69.29		2.67	385	

菌 茸 類

椎 茸	生	1.10	0.30	4.93	0.66	0.51	27
	乾	14.19	2.23	53.05	13.56	3.14	289
松 茸		3.73	0.76	12.78		1.00	73
初 茸		5.80	1.01	0.56	1.28	0.65	35

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	纖維	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	%	カロリー	
黒 松 露	8.77	0.56	16.58		2.08	106	
白 松 露	9.95	0.44	15.15		2.10	104	
き く ら げ	11.01	0.83	58.23		20.25	284	
し め じ	1.48	0.08	1.89		1.40	14	
食 用 燕 巢	57.40	0.09	22.00	1.40	8.74	318	

海 藻 類

味 付 海 苔	33.81	0.35	37.87		16.02	290	
浅 草 海 苔	29.95	1.29	39.45	5.52	9.60	289	
青 海 苔	19.35	1.73	46.18		19.21	278	
あ ら め	9.58	0.46	51.63	9.79	9.79	249	
こ ん ぶ	7.11	0.87	47.70		21.24	227	
わ か め	11.61	0.31	37.81		31.35	200	
ひ じ き	11.37	0.49	54.84		17.56	269	
ところてんぐさ	11.71	—	62.05		3.44	295	
と ころ て ん	9.80	—	52.20	5.00	3.44	248	
寒 天	2.53	0.51	73.50	0.45	3.45	309	1本約7瓦
と ろ ゝ 昆 布	2.48	0.56	60.34		25.52	250	

漬物類

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100g中 熱量	備 考
	%	%	%	%	カロリー	
澤庵漬	1.38	0.06	6.01	8.30	30	含水炭素中には繊維も含まる
大根鹽漬	1.38	0.10	5.84	3.89	30	
大根味噌漬	6.14	0.19	16.52	12.90	92	
大根粕漬	3.50	0.33	17.55	5.00	87	
大根淺漬	1.58	0.10	7.55	3.11	37	
大根の糠味噌漬	1.50	0.40	3.30	6.66	22	
守口大根粕漬	3.03	0.40	15.30	6.77	77	
大根葉糠味噌漬	2.10	0.37	3.35	7.55	25	
蕪菁(葉共)糠味噌漬	2.00	0.46	2.44	8.10	22	
三河島菜糠味噌漬	2.21	0.31	3.52	0.49	26	
白菜鹽漬	1.85	0.27	1.28	5.00	15	
福神漬	4.21	0.33	13.02	10.34	72	
ラツキョウの酢漬	0.80	0.21	9.00	7.88	41	
奈良漬(白瓜)	3.00	0.50	3.00	10.80	29	
梅干	0.50	1.33	4.90	14.10	34	
梅びしを	0.90	0.22	40.70	15.00	168	
辛子漬(茄子)	3.59	3.45	14.16	3.92	102	

獸鳥肉類及其加工品

食 品 名			蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 炭量	備 考
			%	%	%	%	カロリー	
牛 肉	本 邦 產		18.00	16.00	—	5.20	216	燒肉一人分70瓦— 100瓦
牛 肉	犢 肉		19.40	4.10	—	1.20	115	
牛 肉	細 切		19.20	20.21	—	0.78	259	
牛 肉	少 脂		20.20	4.70	—	0.80	123	
牛 肉	脊肉平均		20.54	1.78	—	1.32	98	
牛 肉	腰 肉		18.80	16.70	—	1.10	226	
牛 肉	腰 肉		20.30	1.10	—	1.20	91	
牛 肉	肩 肉		21.00	1.30	—	1.20	96	
牛 肉	腹 肉		22.40	8.80	—	1.00	169	
牛 肉	脚 肉		21.00	0.90	—	1.00	92	
牛	舌		17.40	18.00	—	1.10	232	
牛	肝 臟		20.11	5.52	1.69	1.69	130	
牛	腎 臟		16.38	5.29	—	1.17	113	
牛	心 臟		19.35	13.34	—	0.86	197	
牛	脾 臟		19.87	2.55	0.17	0.70	103	
豚 肉	本 邦 產		14.00	28.10	—	1.10	309	
豚 肉	多 脂		14.54	37.34	—	0.72	394	
豚 肉	少 脂		20.30	6.80	—	0.70	142	
豚 肉	細 切		13.72	38.97	—	0.78	406	
豚 肉	腿 肉		18.50	17.70	—	1.00	233	

食 品 名				蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100g中 熱量	備 考
				%	%	%	%	カロリー	
豚	肉	脊	肉	16.80	30.38	—	0.90	341	
豚	の	心	臓	13.09	5.48	—	1.13	122	
豚	の	肝	臓	20.31	5.78	2.71	1.23	144	
馬			肉	21.71	2.55	0.46	1.01	112	
羊	肉	本 邦 産		14.50	23.80	—	4.40	272	
羊	肉	脊	肉	15.20	36.50	—	0.80	389	
羊	肉	腿	肉	18.50	17.50	—	1.00	232	
兎		肉(飼兎)		21.86	1.76	—	1.22	103	
山 羊		肉(脊肉)		20.78	3.96	—	1.24	119	
山 羊		肉(腿肉)		20.56	3.76	—	1.29	116	
猪		肉(野猪)		12.81	6.17	—	1.22	107	
鹿		(外國産)		19.77	1.92	—	1.13	96	
鯨		赤 肉		20.95	7.62	—	1.25	152	
鯨		皮		9.09	75.25	—	1.47	713	
鶏		肉		21.50	2.50	—	1.10	109	
鶏	肉(脂肪無き肉)			20.98	—	—	2.46	84	
鶏	も	つ		17.63	19.30	2.26	1.16	253	小一つ約15瓦
鴨				22.70	3.10	2.30	1.09	119	
あ ひ		る(平均)		22.65	3.11	2.33	1.09	128	
鳩		(外國産)		22.14	1.00	0.76	1.00	101	
七 面	鳥(外國産)			24.71	3.26	—	1.20	173	
鶺鴒		鳥(平均)		14.21	44.26	—	0.66	454	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	カロリー	
雉	25.26	1.43	—	1.39	114	
つ ぐ み	22.19	1.77	1.39	1.52	110	
ハ ム(平均)	24.74	33.45	0.16	10.54	428	
ハ ム(鹽藏)	22.32	8.68	—	6.42	167	
ベ ー コ ン	9.00	71.50	—	10.50	673	
コ ー ン ド ビ ー フ	31.49	3.89	—	2.90	161	
コ ー ン ド ビ ー フ (八種平均)	21.68	4.86	2.32	16.32	140	
牛 肉 大 和 煮	18.52	3.57	11.00	4.56	200	
ソーセージ(ハム製)	12.87	21.43	12.52	3.31	321	
ソーセージ(肝臓製)	10.87	14.43	20.71	2.87	256	{ ヴィンナソーセージ 径2厘長さ9厘のもの 25瓦
焼 鳥(市販)	15.44	3.61	0.47	—	96	
牛 肉 エ キ ス	62.25	2.40	—	22.99	271	
鶏 エ キ ス	28.63	13.45	—	9.25	236	
鯉 節 ス ー プ	1.30	—	0.08	0.63	6	
カ キ ス ー プ	0.09	—	0.06	—	1	

卵 類

あ ひ る の 卵	12.24	15.49	—	1.16	188	
鶏 卵 全 {	14.53	11.61	2.64	0.93	173	中位のもの1個50瓦
	12.55	12.11	0.55	1.12	161	

食 品 名		蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考
		%	%	%	%	カロリー	
鶏	卵(黄味40%)	16.12	31.39	0.48	1.01	349	黄味 1 個17瓦位
鶏	卵(白味60%)	12.87	0.25	0.77	0.61	57	
う	づ ら 卵	16.60	14.60	—	1.20	198	
カ	ヅ イ ヤ	31.36	15.61	—	8.98	266	
赤 色	カ ヲ イ ヤ	26.97	18.74	4.74	3.55	296	
皮	蛋(ピータン)	14.75	13.57	6.09	3.15	205	
鯨	子(カズノコ)	20.64	1.25	—	0.45	94	
鮭	の卵罐詰(イクラ)	21.86	4.06	—	2.94	124	
鮭	の卵罐詰(イクラ)	39.73	9.62	—	4.38	246	
鱈	の 卵	11.53	1.94	—	—	64	
鶺鴒 鳥 卵	全	12.90	12.30	—	0.90	162	
	白 味	11.60	0.02	—	0.80	47	
	黄 味	17.30	36.20	—	1.30	395	
七面鳥卵	全	12.20	9.70	—	0.80	136	
	白 味	11.60	0.03	—	0.80	47	
	黄 味	17.40	32.90	—	1.20	366	

魚 貝 類 及 其 加 工 品

鰯		21.00	0.75	—	1.53	91
赤 貝		15.79	0.45	—	1.72	67

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	カロリー	
赤 貝 の 紐	27.51	—	6.78	—	137	
あ こ う 鯛	17.17	0.88	—	0.97	72	市販の魚肉1切100瓦
あ さ り (平均)	13.20	0.77	—	1.96	60	
あ さ り (穀のみ法 りしもの)	8.96	2.58	—	—	59	貝殻 63% { 穀のみ去りし 物にて むきみ汁を含
あ さ り (市販の むきみ)	20.72	1.28	—	—	94	
あ み	16.28	3.26	—	2.77	94	
あ ん こ う	13.07	0.12	—	0.95	53	
あ い な め	21.03	0.45	—	1.57	88	
赤 え い	21.45	0.30	—	1.03	89	
あ な ご	16.73	0.60	—	1.17	72	
あ ゆ	17.66	1.89	—	1.55	88	
あ わ び	24.56	0.44	—	1.98	102	
い わ し	21.39	6.72	—	1.62	153	廃棄量 39%以上
い か	18.85	0.53	—	2.36	80	廃棄量 22%
い な (ぼらの子)	20.40	2.55	—	1.54	105	
石 も ち	13.24	2.83	—	0.86	78	
い な だ	20.90	1.10	—	1.25	94	
石 が れ い	13.96	1.12	—	1.34	66	
い さ ぎ	19.62	6.80	—	1.34	140	廃棄量 29%
う な ぎ	18.09	11.53	—	1.14	176	廃棄量 51%
ゑ び (伊勢ゑび)	21.52	0.42	—	1.77	90	
ゑ び (芝ゑび)	18.98	1.02	—	1.51	85	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	熱量	備 考
	%	%	%	%	カロリー	
え び(車えび)	6.27	0.31	—	0.68	28	
お う の 貝	8.23	1.01	—	2.53	42	
か な が し ら	18.33	2.18	—	2.09	93	
か き	8.45	0.89	—	0.77	42	
か ん ば ち	21.98	1.00	—	1.63	97	
か に	15.79	0.79	1.95	0.93	78	
ま な か つ を	19.33	4.12	—	2.11	114	
か つ を	25.00	1.20	—	1.00	111	
そ う だ か つ を	17.97	4.53	—	1.48	113	
か れ い	21.93	0.74	—	1.45	94	廃棄量 45%
か わ は ぎ	19.90	0.49	—	1.38	84	
か ま す	17.99	2.12	—	1.25	91	
き す	18.09	0.60	—	1.32	78	
ぎ ん ぼ ろ	18.26	3.06	—	1.50	100	
黒がしらかれい	14.05	1.23	—	1.36	67	
く ろ 鯛	22.14	1.72	—	1.40	104	
こ ち	19.66	0.34	—	1.12	82	
こ ひ	18.94	0.83	—	1.37	83	廃棄量 20%
こ の し ろ	20.40	4.80	—	1.45	125	
め	24.82	0.50	—	1.09	104	
さ ば	21.10	4.88	—	1.52	128	廃棄量 43%
さ け(利根川平均)	16.80	7.90	—	0.99	138	

食 品 名		蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100g中 熱量 カロリー	備 考
さ	け(脊)	19.90	3.35	—	0.94	110	
さ	け(腹)	23.97	10.99	—	0.78	195	
さ	け(尾)	20.69	3.49	—	0.84	114	
さ	ど え	20.00	0.59	3.92	1.75	101	
さ	は ら	19.21	1.66	—	1.35	92	
さ	こ	14.34	1.87	—	2.47	74	
し	じ み(からのみ 去りし物)	4.42	1.84	—	1.53	34	{ 穀のみ去りしものに てむきみ汁を含む 廃棄量 64%
し	じ み(むきみ)	18.40	0.84	—	1.19	81	
し	や こ	12.31	1.09	—	1.59	59	
白	魚	18.73	0.30	—	1.58	78	
正	覺 坊	18.10	0.53	—	1.14	77	
す	つ ぽ ん	19.40	0.60	—	1.87	83	
す	ど き	18.62	2.59	—	1.09	98	
せ	い ご	19.38	0.55	—	1.41	82	
鯛	(少脂)	20.28	0.75	—	1.36	88	
鯛	(多脂)	17.65	3.07	—	1.38	98	
た	な こ	18.55	1.18	—	1.27	85	
た	に し	11.08	0.56	—	2.20	49	
太	刀 魚	19.84	7.06	—	1.33	143	
た	こ(いひだこ)	13.26	1.03	1.48	1.69	68	
た	こ(多脂)	15.79	10.64	—	1.82	159	
た	こ(少脂)	17.07	4.51	—	1.42	109	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	カロリー	
た こ(少脂)	17.18	1.52	—	1.38	82	
た ら(北海道産)	14.34	0.32	—	1.65	60	
ど ぜ う	18.43	2.69	—	1.56	98	
と び	24.50	0.50	—	9.66	103	
と こ ぶ し(肉質部)	12.85	0.51	7.31	1.72	85	
な ま す	18.35	1.41	—	1.20	86	廃棄量 64%
な ま こ	2.58	0.20	1.72	4.03	19	
に し ん	16.11	8.47	—	1.72	141	廃棄量 45%
は ぜ	18.35	0.50	—	2.02	78	
は も	17.14	1.76	—	1.03	84	
はまぐり(殻のみ去りしたもの)	5.50	0.52	—	2.44	27	(殻のみ去りしものにてむきみ汁を含む 貝殻 52%)
はまぐり(むきみ)	13.19	0.81	—	1.88	60	
馬 鹿 貝	11.08	0.56	—	2.20	49	
馬 鹿 貝(貝柱)	18.01	0.20	—	1.32	74	
し た ひ ら め	23.88	0.91	—	1.53	104	
ひ ら め	19.16	0.47	—	1.12	81	
ひ ら め	22.37	0.87	—	1.47	97	
ふ ぐ	18.74	0.26	—	1.23	77	
ふ な	17.86	1.45	—	1.23	84	
ぶ り	21.96	1.45	—	1.16	101	
ほ う ぼ う	18.12	3.30	—	1.20	102	
帆 立 貝	7.38	2.06	—	1.32	48	

食 品 名			蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考
			%	%	%	%	カロリー	
ぼ		ら	21.97	4.27	—	1.17	126	
ま	ぐ	ろ(多脂)	15.79	10.64	—	1.82	159	
ま	ぐ	ろ(少脂)	17.07	4.51	—	1.42	109	
ま	ぐ	ろ(脊)	18.25	4.25	—	1.58	111	
ま	ぐ	ろ(腹)	9.67	18.72	—	1.49	207	
ま		す(利根川)	18.18	13.61	—	0.88	195	
む		つ	17.95	6.20	—	1.14	128	
む	ろ	あじ	21.00	0.75	—	1.53	91	
め		ばち	17.79	1.67	—	1.69	86	
わ	か	さぎ	18.55	2.39	—	3.25	96	
わ		らさ	21.12	1.05	—	1.52	94	
食	用	蛙	12.38	0.79	—	8.61	57	
い	な	ご	59.99	2.15	—	3.18	259	

干 物 類

二五	あ	じ	の	開	き	20.99	2.38	—	—	105	
	干		あ		じ	65.41	3.28	—	21.33	291	
	く	さ	や	あ	じ	51.48	3.48	—	16.34	237	
	む	ろ	あ		じ	60.54	1.51	—	9.92	256	
	あ		な		ご	16.73	0.60	—	1.17	72	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	カロリー	
干 あ み	50.18	5.13	—	15.31	246	
いわしめざし	29.20	6.20	—	9.91	173	{1尾小さいもの10瓦 中位のもの15瓦
いわしの 醃 藏	22.45	5.68	—	8.23	141	
いわしの味淋干	44.03	4.18	12.43	—	263	1尾5瓦位
いわし丸干	55.83	8.47	—	8.57	300	
いわし生干	32.45	8.73	—	4.38	208	
たゝみいわし	68.35	4.63	—	9.21	315	
うるめいわし (末 廣 干)	54.26	5.12	12.38	10.35	313	
かつを 節(本節)	73.00	0.52	—	3.89	297	
かつを 節(鰹節)	77.29	1.36	—	3.05	321	
魚 粉(魚の華)	70.85	4.73	—	11.56	326	
ご ま め	69.30	21.80	—	5.32	473	
さ よ り(鹽)	39.18	1.60	—	2.37	171	
さ け(鹽)	26.10	3.14	—	9.20	133	
さ け(燻製)	22.61	7.48	—	15.38	158	
さ ば(鹽)	39.20	1.60	—	2.37	171	ひらき小=170瓦
さ ば(醃藏)	16.10	2.87	—	6.03	90	
さ ん ま(生干)	23.65	8.54	—	3.72	171	
さ ん ま(鹽)	28.71	6.59	—	7.95	174	
さ く ら ゑ び	39.55	3.73	—	—	192	
榮養さくらゑび	72.75	3.48	—	13.31	322	
白 す 干	49.60	2.10	—	1.86	217	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	カロリー	
白 魚 い か だ 干	55.05	7.65	—	8.96	289	
す る め	69.53	3.22	—	6.17	307	
切 す る め	49.81	0.31	—	—	202	
た ら(鹽)	18.60	0.15	—	3.55	76	
干 た ら	77.97	1.90	—	8.29	329	
粕漬たら(日米會社)	25.26	0.31	—	4.93	104	アルコール分3.21%
鯖 (燻製)米國產	23.29	0.17	—	1.51	95	
鯛 の 味 淋 干	46.03	7.25	4.53	9.31	267	
た に し	11.08	0.56	—	2.20	49	
干 た こ	73.14	1.28	—	6.75	304	
ち り め ん じ や こ	50.27	2.87	—	10.03	227	
と び 魚(鹽)	24.47	0.54	—	9.66	103	
な ま り 節	28.03	1.25	—	1.29	123	
干 な ま こ	55.51	1.85	—	21.09	239	
に し ん 醃 藏	19.02	14.44	—	1.90	206	
に し ん(干)	68.44	13.86	—	6.85	399	
み が き に し ん	40.48	16.13	—	—	307	1本=15—20瓦
に し ん 燻 製	36.76	15.74	—	13.12	289	
煮 干	69.30	21.80	—	5.32	473	
若 さ ぎ 煮 干	37.78	4.26	—	18.12	189	
ま す(鹽)	34.14	3.99	—	15.63	172	
ふ ぐ(干)	18.74	0.30	—	1.22	78	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100g中 熱量 カロリー	備 考
か ま ぼ こ	20.89	0.07	6.24	2.43	109	
さ つ ま 揚	16.73	2.90	10.33	—	134	
す じ	10.00	0.32	2.68	—	54	
竹 輪	16.10	4.19	7.68	—	133	
つ み 入	9.12	0.36	9.82	1.68	79	
つ み 入	15.77	2.13	8.52	—	116	
は ん ペ ん	6.62	0.32	12.76	3.13	80	
八つ目うなぎ(生乾)	29.66	53.09	0.43	2.10	598	
八つ目うなぎ(乾)	38.62	39.37	—	2.48	509	

罐 詰 類

鮎 の 罐 詰	38.16	8.63	—	3.90	230
あ わ び 罐 詰	18.55	0.72	—	2.80	81
かき罐詰(米國産)	7.40	2.10	—	1.30	49
かめの肉罐詰	28.48	4.27	—	4.28	152
さ ば 罐 詰	25.46	2.72	—	1.85	126
さ ば 罐 詰	22.84	7.77	—	1.35	161
さ け 罐 詰	28.48	3.35	—	1.77	144
若 さ ぎ 罐 詰	26.72	5.40	13.22	12.93	208
まぐろ罐詰(米國産)	21.50	4.10	—	1.70	123

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	カロリー	
ま す 罐 詰	28.63	2.25	—	1.57	135	
紅 ま す 罐 詰	27.02	5.20	—	1.73	155	
ひ ら め 罐 詰	17.06	0.22	—	1.72	70	
ぶ り 罐 詰	25.03	6.13	—	1.70	155	
鯛 ボ ー ル 罐 詰	9.95	1.72	—	1.43	55	
蜂 の 子 大 和 煮	18.55	11.72	—	10.35	180	

佃 煮

あ み の 佃 煮	16.08	1.43	27.31	11.25	186
あ さ り の 佃 煮	24.39	1.81	24.32	—	211
か つ を の 田 夫	35.57	1.61	15.52	—	219
貝 柱 の 佃 煮	21.34	0.33	25.38	5.34	190
昆 布 佃 煮	4.87	0.67	12.55	13.43	76
こ う な ご の 佃 煮	13.27	3.88	9.14	—	125
は ぜ の 佃 煮	38.82	3.73	20.70	—	272
ひ ら め 田 夫	25.11	2.22	4.90	—	140
た ら 田 夫	23.89	0.15	38.74	—	252
芝 葱 佃 煮	24.26	3.53	12.59	—	179
海 苔 佃 煮	5.12	0.49	12.88	13.62	76

味噌漬、粟漬、粕漬

食品名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100g中 熱量 カロリー	備考
鯉の味噌漬	20.45	5.43	9.67	4.03	169	
鯛の味噌漬	20.38	1.08	3.28	2.85	104	
こはだの粟漬	19.28	7.05	0.15	4.13	141	
鰯の粟漬	20.38	9.33	—	4.25	165	
鮭の粕漬	23.31	5.66	—	6.74	144	
鯨の粕漬	18.88	5.19	—	1.58	122	
粕漬たら(日米會社)	25.26	0.31	—	4.93	104	アルコール分 3.21%

鹽から

あみ鹽辛	13.26	1.51	—	28.69	67
いか鹽辛	11.10	3.24	—	13.04	74
うに鹽辛	21.29	8.70	—	20.14	195
かつを鹽辛	6.02	—	—	30.38	24
このわた鹽辛	8.84	2.69	—	16.00	60
鮭の脊すじ鹽から	11.10	3.24	—	13.05	74

乳 汁 及 乳 製 品

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	乳糖%	%	カロリー	
人 乳(本邦)	1.53	2.97	7.61	0.16	72	
牛 乳 (本邦30種平均)	3.54	4.40	4.94	0.69	74	1合180瓦
脱 脂 乳	3.26	0.87	4.74	0.70	40	
バ タ ー ミ ル ク	3.60	0.50	4.86	0.75	39	
馬 乳	2.05	1.14	5.87	0.36	42	
驢 馬 乳	1.85	1.37	6.19	0.47	44	
羊 乳	6.52	6.86	4.91	0.89	107	
山 羊 乳	2.47	3.00	4.17	0.76	54	
コンデンスミルク	8.50	9.00	{乳糖—13.39 蔗糖—40.90}	1.80	332	
コンデンスミルク (桃太郎印)	7.88	8.85	{乳糖—12.29 蔗糖—44.64}	2.20	339	
ク リ ー ム (カーネーション) (砂糖なし)	6.60	7.56	9.36	1.50	132	
乳 の 素	50.99	9.45	25.15	4.93	390	
粉 ミ ル ク (全乳製)	23.09	23.14	42.39	5.30	470	
粉ミルク(脱脂乳製)	30.81	1.73	53.43	6.48	353	
粉 ミ ル ク (小麥粉混入滋養品)	9.94	4.53	77.45	1.75	390	繊維 0.32%
粉ミルク(豆粉混入)	16.67	5.58	67.63	2.78	387	
メ リ ス フ ー ド	7.81	0.29	75.65	3.17	336	
ラ ク ト ー ゲ ン	24.15	23.50	43.50	5.18	482	
ク リ ー ム (45種平均)	4.12	23.80	3.91	0.55	246	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100g中 熱量	備 考
	%	%	乳糖%	%	カロリー	
ク リ ム	1.80	50.83	2.16	0.35	473	
チ ー ズ(多脂)	14.32	43.22	—	1.42	446	
チ ー ズ(少脂)	35.59	12.35	4.22	4.68	270	
バ タ ー	0.64	86.27	1.04	3.32	783	
牛乳 ケ フ ィ ール	3.16	3.09	2.69	0.71	51	{ アルコール=0.72% 乳酸=0.73%
馬 乳 ク ー ミ ス	1.92	1.27	1.25	0.29	24	
牛 乳 ク ー ミ ス	2.03	0.86	3.11	0.44	28	{ 炭酸=0.3% グリセリン=0.17% アルコール=2.65%
コ ー ヒ ー 牛 乳	3.16	1.02	10.92	0.54	66	
卵 黄 牛 乳	3.18	4.05	10.58	0.72	91	
玄 米 乳	1.44	0.61	20.95	0.45	95	
蜂 蜜 牛 乳	3.08	3.55	6.16	0.71	69	

菓 子 類

イ リ イ リ(節句)	26.67	4.13	53.89	3.96	359	
ウ エ ー ハ ー ス	7.34	—	73.81	0.51	325	
ク リ ー ム	4.66	20.72	74.52	—	503	
ウ エ ー ハ ー ス	6.93	0.67	83.83	—	369	
ウ エ ー ハ ー ス	—	—	90.68	0.93	363	
梅 干 飴	—	—	90.68	0.93	363	
カ ス テ ラ	11.38	8.10	51.48	0.72	324	
か き 餅	5.13	0.41	80.25	1.24	345	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	%	%	%	%	カレンジ	
か る 焼	4.26	0.07	85.81	0.54	361	{ 經6種せんべい形 1枚4—5瓦
カ ル ル ス 煎 餅	20.13	0.98	65.03	1.47	349	
鹿 の 子 餅	6.54	0.26	{ 麥芽糖29.73 澱 粉15.64	0.50	206	
堅 パ ン	7.11	2.68	75.08	0.45	353	6種角 25瓦
瓦 せ ん べ い	7.63	0.32	77.05	0.52	342	普通のもの1枚10瓦
卷 せ ん べ い	2.15	0.88	73.45	0.32	310	
鹽 せ ん べ い	8.06	0.09	80.12	3.01	354	普通のもの1枚13瓦
甘 か ら 煎 餅	6.93	0.23	78.94	2.45	346	
ク リ ー ム フ ィ ン ガ ー	7.12	15.86	70.00	1.05	451	
さ ら し 飴	0.44	—	{ 麥芽糖81.12 葡萄糖 0.40	—	328	
水 飴	0.81	—	{ 麥芽糖55.97 澱 粉24.21	0.21	324	
ミ ル ク キ ヤ ラ メ ル	3.18	1.66	66.91	0.51	295	3個=10瓦
チ ョ コ レ ー ト	6.34	10.89	76.88	0.45	432	{ 板チョコレート明治 製菓のもの1枚40瓦
ド ロ ツ プ	—	0.30	97.81	0.38	394	4個=10瓦
バ ナ ナ 菓 子	4.18	—	83.10	0.21	349	
マ シ マ ロ ー	3.65	0.53	77.93	0.15	331	
ビ ス ケ ッ ト	9.85	5.58	74.12	0.69	386	3枚=10瓦
鹽 ビ ス ケ ッ ト	14.01	4.16	72.81	2.47	385	1個約1瓦
ソーダクラッカー	11.28	10.80	64.31	2.41	400	約8種角 8瓦
五 家 寶	11.08	3.02	73.81	1.77	367	
湯 の 華	1.43	0.13	94.31	0.09	334	
八 つ 橋	6.01	0.51	82.12	2.58	357	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中	備 考
					熱量 カロリー	
羊 羹	3.77	0.27	{ 澱粉11.16 麥芽糖53.92	0.20	278	
ボ ー ル	2.75	0.63	80.20	0.48	337	30粒=10瓦

調 味 料

白	味	噌	11.12	4.92	14.02	10.14	145	
赤	味	噌	15.42	5.94	11.36	14.02	161	
田 舍	味	噌	10.71	6.04	19.15	8.10	174	
仙 臺	味	噌	14.29	6.46	14.30	12.45	173	味噌汁として30瓦 大匙山1杯30瓦
八 丁	味	噌	22.53	10.34	7.16	12.01	212	
固 形	味	噌	24.28	10.41	28.91	22.60	306	
粉 末	味	噌	21.88	27.42	12.84	23.63	386	
米 麴	味	噌	11.23	2.65	18.15	9.52	141	
麥 麴	味	噌	10.88	3.32	18.03	11.84	146	
味 噌	平 均		12.30	3.60	18.00	—	154	
醬	油(平均)	總窒素	1.24	糖分	デキストリン	總酸	灰分	食鹽 固形分
生 引	溜(平均)		1.90	0.96	1.34	1.13	21.68	16.19 35.24
素 引	溜(平均)		1.43	0.36	0.50	0.64	22.16	18.88 41.52
支 那	醬 油		0.31	22.12	—	2.37	11.46	19.78 36.38
固 形	醬 油	蛋白質	0.20	—	含水炭素 { 糊 糖1.12 葡萄糖6.56	灰分		5.06 68.27

食 品 名			蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考	
			% 水 分	% 鹽化ナトリウム	% 鹽化カリウム	% 鹽化マグネシウム	カロリー 硫酸カルシウム	硫酸マグネシウム	不溶物
鹽	(兵庫産)		7.37	85.67	2.33	2.32	0.55	0.13	0.02
燒	鹽		0.26	96.23	2.64	0.08	0.36	0.43	—
日	本	黑	3.54	1.02	{ 葡萄糖 10.43 蔗 糖 71.03	2.15	349		
臺		玉	1.91	0.87	{ 葡萄糖 8.43 蔗 糖 80.06	1.83	369	褐色	
天		光	1.55	0.64	{ 葡萄糖 3.42 蔗 糖 86.62	1.38	372	淡褐色	
竝	三	盆	1.92	0.42	{ 葡萄糖 4.32 蔗 糖 88.53	0.63	363	淡褐色	
和	三	盆	—	0.14	{ 葡萄糖 3.52 蔗 糖 94.50	0.21	393	白色白砂糖下等品	
唐	三	盆	—	0.12	{ 葡萄糖 3.98 蔗 糖 93.87	0.19	392	白色普通砂糖	
太	極上和	三	—	0.12	{ 葡萄糖 2.32 蔗 糖 95.14	0.16	391	白色白砂糖上等品	
氷	砂	糖	—	—	蔗 糖 95.42	0.38	382		
大	ざらめ		—	—	蔗 糖 98.76	0.01	395	黄色	
ビ	ー	ト	—	—	蔗 糖 94-97	1.1-0.8	376		
糖		蜜	8.06	—	葡萄糖 23.29	10.78	125	有機物・3.39	
蜂		蜜	1.08	—	{ 果糖 37.11 葡萄糖 36.20 蔗 糖 2.63	0.24	308	{ 有機物=0.58 デキストリン=2.89 蟻酸 0.11	
キ	ヤラメル		—	—	{ 葡萄糖 31.75 蔗 糖 20.40	2.86	209		
乳		糖	—	—	乳糖 99.13	0.21	397		
酢	(日本酢)		水分 93.16	醋酸 3.84	糖分 0.99	灰分 0.20			

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中 熱量	備 考
	% 遊離氮分	% 酸 酸	% 酒石酸	% アルコール	カロリー 灰分	
ビネガー(果汁)	2.83	4.46	—	—	0.31	
ビネガー(葡萄)	4.03	5.07	0.18	1.80	0.39	
ソ ー ス (スポーツマン印)	0.76	0.50	11.25	11.80	53	
ソ ー ス	1.19	1.18	11.65	7.48	62	
トマトソース	1.02	—	4.08	0.60	20	
トマトケチャップ	1.03	—	25.28	4.32	105	
蘇 鐵 澱 粉(根莖)	0.12	2.03	84.41	0.80	356	
メ リ ケ ン 粉(和)	12.00	1.90	68.70	0.73	340	{ 小匙山1杯5瓦位 大匙山1杯10瓦位
メ リ ケ ン 粉(洋)	10.90	1.10	71.00	0.60	338	
パ ン 粉	12.69	1.20	71.85	0.90	349	{ 小匙山1杯4瓦位 大匙山1杯10瓦位
フ ラ イ 粉	8.75	0.71	74.91	1.54	341	
片 栗 粉	0.90	—	82.00	—	332	{ 小匙山1杯5瓦位 大匙山1杯15瓦位
葛 粉	0.80	0.04	81.70	0.05	330	
コ ン ス タ ー チ	0.53	0.03	85.21	0.10	343	{ 小匙山1杯5瓦位 大匙山1杯15瓦位
カ レ ー 粉	13.21	17.99	51.79	7.69	422	
マ ス タ ー ド (西洋芥子)	31.97	33.22	15.54	6.08	489	
乾 生 姜	7.74	1.35 揮發性油 不揮發性油 3.68	67.64	8.72	347	
バ タ ー	0.64	86.27	乳糖 1.04	3.32	783	
バ タ ー	0.76	83.70	0.50	1.59	758	
マ ー ガ リ ン	0.99	87.59	—	2.35	732	
ピーナツバター	35.72	50.13	10.95	2.09	638	

食 品 名	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分	100瓦中	備 考
					熱量 カロリー	
ヘ ツ ト	0.12	99.10	—	0.07	892	
ラ ー ド	0.11	99.75	0.25	—	899	
肝 油(鰯)	—	99.70	—	—	897	
山 羊 バ タ ー	0.90	86.50	0.70	3.70	785	
胡 麻 油						植物性油1合(180cc) 170瓦
大 豆 油						
白 紋 油						
亞 麻 仁 油						
オ リ ー ブ 油						
サ ラ ダ 油						
か や 油						
菜 種 油						
落 花 生 油						
椿 油						
椰 子 油						

殆んど全部が脂肪油 99.99以上

飲 料

食 品 名	ア ル コ ー ル	越幾斯分	糖分	酸	糊精及び グリセリン	灰 分
清 酒	% 13.37	% 2.72	% 0.91	% 0.32	% 1.12	% 0.07
麥 酒	% 4.41	% 5.57	% 1.64	% 0.22	% 4.15	% 0.26

食 品 名	ア ル コ ール	越幾斯分	糖分	酸	糊 精 及 び グ リ セ リ ン	灰 分
	%	%	%	%	%	%
葡 萄 酒	8.93	2.47	0.13	0.43	0.89	0.29
焼 酎	33.23	0.02	—	0.02	—	—
泡 盛	40.60	0.04	—	0.04	—	0.01
味 淋	17.22	31.53	28.53	0.08	2.01	0.10
白 酒	5.00	—	27.00	—	—	—
ウ イ ス キ ー	30.20	0.82	0.05	0.02	—	0.01
ブ ラ ン デ ー	39.43	0.07	—	0.11	—	0.01
ジ ン	50.50	0.05	0.02	0.03	—	—
ベ ル モ ツ ト	12.31	13.03	10.26	0.47	—	0.18
コ ニ ヤ ツ ク(大)	50.70	2.50	—	—	—	0.10
コ ニ ヤ ツ ク(小)	33.00	0.07	—	—	—	—
ラ ム(大)	64.31	4.33	3.45	0.02	—	0.02
ラ ム(小)	15.83	0.01	0.01	—	—	—
甘 酒	蛋白質 2.52	脂 肪 0.35	含 水 炭 素 36.78	灰 分 0.18		
コ ー ヒ ー シ ロ ツ プ	0.42	0.62	57.93	0.57		
コ ー ヒ ー 炒 豆	12.05	15.63	39.73	3.75	カフェイン 1.38	
コ コ ア 炒 豆	14.13	46.19	6.6	4.16	テオブロミン 1.58	
チ ヨ コ レ ー ト (砂糖及 1% 以内の香 辛料を混和したもの)	6.27	22.20	58.44	2.26	テオブロミン 0.62	酸 1.36%

(藤巻良知 兩氏共著「栄養と食品の科学」に據る)
(有本邦太郎)

ビ タ ミ ン 表

動物性食品

備考
+++ 多量含有
++ 中等含有
+ 少量含有
- 含有せず
+ 表示す

食 品 名	A	B	B ₁	B ₂	C	D	E
牛 肉	一又十		一又十	十	一又十	.	++
牛 肉 汁		+			一又十		
牛 肉 エ キ ス					十又 十		
牛 血 液				+			
牛 肉 粉 末	一					—	
牛 腦	+	++	++				
牛 心 臟	++		++				+
牛 肝 臟	+++		++	+++			++
牛 腎 臟				+++			
豚 肉	+		++	++	一又十		++
豚 腦	+	+					
豚 心 臟	++		++		+		++
豚 腎 臟		+					
豚 肝 臟	++又 +++	++			++	+	++
豚 脾 臟							+
ベ ー コ ン	一又十						
ハ ム	一又十		+	+			

食 品 名			A	B'	B ₁	B ₂	C	D	E
馬		肉	++						
羊		肉			++	++	—又十		
兔		肉	+						++
兔	心	臟							++
兔	腎	臟	++						++
兔	肝	臟	+++						++
兔	血	液	+						
雞		肉			+		—		
雞	肝	臟	++		+		—	++	
雞	卵 (新鮮)		++		+	又 ++	—	++	
雞	卵 (乾燥)		++				—	+	
雞	卵 (貯藏)		++				—		
卵		黃	+++	++	++	+	—	++	+
卵		白	—			++	—	—	
粉	末	卵	++	++	—		—		
ゆ	で	卵	++	++			—		
皮		蛋	++						
(加工せる支那)			++						
家	鴨	卵(新鮮)	++						
家	鴨	卵(鹽漬)	++	—					
人		乳	+		+	—又十	+	又 ++	
牛	乳 (全乳)		+		+	++	+	—又十	—又十
脫	脂	乳	—又十		+		+		

食 品 名	A	B	B ₁	B ₂	C	D	E
牛 乳 (低温殺菌せるもの)	++		+		殆ど存在せず		
コンデンスミルク (甘きもの)	++			++	一又十		
コンデンスミルク (甘からざるもの)	++		+		一又十		
均 等 乳	+++				一又十		
粉 乳 (全乳)	++		+	++	一又十	+	+
粉 乳 (脱脂乳)	+		+	++			
粉乳 (真空乾燥)	+++	++			+		
粉乳 (全乳) 紫外 線に照射せるもの						+++	
ク リ ー ム	++ 又 +++		+		一又十		
アイスクリーム	++		+	++	+	++ 又 +++	+
山 羊 乳	++	+			一又十	++	
チ ー ス (チ ョ ダ ー)	++		—	+			
チーズ (脱脂乳)							
チーズ (スイス)	++ 又 ++						
チ ー ス (リンバ ー カ ー)	++						
チ ー ス (カ テ ー チ)	+						
バ タ ー	++ 又 +++					+	+
ラード (外国製)	—				—	—	—
ラード (本邦製)	+						
ラ ー ド (局方)	—						
ヘ ヅ ト	+	—				+	
鰹 肝 油	+++		—		—	+++	

食 品 名			A	B	B ₁	B ₂	C	D	E
牡蠣			++		++		+	+	
蛤			++						
あさり			—						
しじみ			—						
八ツ目鰻			+++						
鰻			++						
鰻	心臓、肝臓		+++						
魚	白身		—又+		+				
魚	肝臓		+++					+++	
鰯			++					+	
鰯			++	—又+				+	
干鰯	鰯		++					++	
鰯	(皮)			++					
鰯	皮	付		+					
鰯		肉		—					
鰯			—又+		—又+				
鰯	肝臓		+++		+	+	+	+++	+
鰯	白	子	++						
鮭			+					+	
鮭	(罐詰)		+						
鮭			++						
数の子(乾物)			+						

植 物 性 食 品

食 品 名	A	B	B ₁	B ₂	C	D	E
玄 米	+		++	++			++
半 搗 米	+		+又++	++			+
七 分 搗 米	-又+		+	+			+
胚 芽 米	+		+又++	+			+
混 砂 白 米	-		-	-			-
無 砂 白 米			+				+
糖	+		+++	+++			++
米 胚 子	++		+++			+	+++
玉 蜀 黍	+	++			-		++
燕 麥	-又+	+	+		-	-	
オ-トミ-ル	-又+	+			-		
そ ば 粉			++				
大 麥 (全)	+		+				
小 麥 (全)	+		+	+	-		++
小 麥 粉	-			-	-		
小 麥 胚 子	++		+++	++	-		+++
小 麥 フ ス マ	+		+	++	-		
白 パ ン	-		-又+				
ハ ン (全穀)	+		+				
豌 豆 (罐詰)	++		+又++		++		

食 品 名		A	E	B ₁	B ₂	C	D	E
豌豆	(生)	++		++		+++		
豌豆	もやし					+++		
隠元	豆	++	+			+又+		
そら	豆	+	++			++		
大豆	豆	一又+	+	+	+			+
大豆	もやし			+				
大豆	もやし					++		
大豆	さ	++		++	+			
大豆	豆腐	+	++			++		
大豆	乳			一又+				
大豆	味噌			+				
大豆	味噌			一又+				
大豆	味噌			一又+				
馬鈴	薯	+		++	+	+		
馬鈴	薯	+又+	+	+				
馬鈴	薯	++		++	+	+		
馬鈴	薯	++		++	+	++		
馬鈴	薯	一又+		+	+	++		
キャベツ	(緑)	++		++	++	+++		+
キャベツ	(白)	一又+		++	++	+++		
苳草		++		+	++	+++	一又+	
トマ		++		++	+	+++		

食 品 名	A	B	B ₁	B ₂	C	D	E
トマト(罐詰)	++				++		
花やさい (カリフラワー)	+		+		++		
かぶ	一又十		+	+	++		
かぶ(葉)	++		++	++	++		++
大根			—	++	++		
大根(葉)	++						
ちんさい	++		++	++	+++		+++
小松菜							+++
白菜					++		
南瓜	++						
胡瓜	一又十		+		++		
茄子	+		+		+		
セロリー(緑)	++		++		++		
セロリー(白)	一又十		++		++		
アスパラガス	++		++				
大根浅漬	一又十		+		+		
大根澤庵				一又十			
白菜鹽漬					++		
胡瓜糠味噌漬					+		
茄子糠味噌漬					一又十		
キヤベツ漬					+		
林檎	+	+	+	+	又++		

食 品 名				A	B	B ₁	B ₂	C	D	E
梨						十又 十		一又十		
葡萄		萄		+				一又十		
杏				++						
莓				+		+		++又 ++		
桃				+		+		十又 ++		
蜜		柑						+++		
夏	み	か	ん			+		++		
オ	レ	ン	ヂ	+		+		+++		+
レ	モ	ン		+		+		+++		
パイ	ン	ア	ツ	++		++		++		
バ	ナ	ナ		十又 ++		+	+	++	一又十	+
櫻		實		++	+	++		十又 ++		
い	ち	ぢ	く	+						
パ	パ	イ	ヤ	+		+		+++		
メ	ロ	ン		++		++		++		
柿				+		一又十		+		
マ	ン	ゴ	ウ	+				++		
落	花	生		一又十		++				+
胡		桃		一又十		++				
栗						+				
松		茸				++	一又十			
下	椎	茸							++	

食 品 名			A	B	B ₁	B ₂	C	D	E
干	海	苔	++		++				
ビ	ー	ル				一又十			
葡	萄	酒			一又十	一又十			
酵		母			+++	++			
コ	ー	ヒ			+				
コ	コ	ア	一又十						
緑		茶					+++		
番		茶					一又十		
ウ	ー	ン					一		
支	那	茶					一又十		
蜂		蜜	一		一	一	一		
綿	實	油	一					+	+
亞	麻	仁	一又十						
玉	蜀	黍	+		一		一	+	+
オ	リ	ブ	一又十		一		一	一又十	+
胡	麻	油	一					一又十	
大	豆	油	一又十						一又十

練習問題集

- 一、海軍に於ける厨業管理の現状に鑑み之が具體的改善意見を述べよ（一二期普學）
- 二、左記諸項に對する各自の所信を問ふ
 - イ 厨業管理の意義
 - ロ 厨業管理の範圍
 - ハ 厨業管理の重心を何れに置くべきや（一〇期普學）
- 三、適當なる厨業管理を必要とする理由に就き所信を述べよ（九期普學）
- 四、蛋白質の特質に就き知る所を記せ（一一期普學）
- 五、營養素蛋白質と脂肪との特色を比較すべし（二三期高學）
- 六、食品の各營養素の種類並に特質を説明すべし（一三期選修一期）
- 七、食物の各營養素を列舉し其の職能を簡單に説明せよ（一二期選修二期）
- 八、蛋白質の特質を簡單に説明すべし（二六期厨練臨時）
- 九、食物に含有する各營養素を列舉して其の職能を略述せよ（二五期厨練臨時）
- 一〇、ビタミンの種類及各作用に就て簡單に述べよ（二六期厨練卒業）
- 一一、ビタミンA、B、Cの全部を含有する食品四種以上を挙げよ（二六期厨練卒業）
- 一二、ビタミンA、B、Cの全部を含有する生野菜を挙げよ（二五期厨練卒業）
- 一三、ビタミンA、B、C、の各職能を問ふ（二七期厨練臨時）
- 一四、左記營養素を多量に含有するところの動物性食品と植物性食品とを各二品宛列舉せよ
 - （イ）燐（ロ）銅（ハ）ビタミンA（三二期高練臨時）
- 一五、食物に蛋白質及ビタミンの含有を必要とする理由を説明すべし（二二期高學）
- 一六、日光とビタミンDとの關係に就て述べよ
- 一七、冷害凶作に因り東北地方に於ては動物性食糧並にビタミン含有食糧の缺乏のため營養上甚だ憂慮すべきものありと云ふ。本說に對し理由を舉げて所見を述べよ（二四期甲種）

一八、人體所要の熱量測定を問ふ(一三期選修一期)

一九、エネルギーの給源となる栄養素は何々か又其の健康上の必要量に就て述べよ(二七期厨練臨時)

二〇、エネルギーの給源として必要なる栄養素を挙げ健康上必要なる量と其の過不足が及ぼす影響を述べよ(一三期普學)

二一、保健食量に付て記せ(二一期生徒學期)

二二、左記各品の生理上に及ぼす効果を簡単に記せ

イ ビタミンB

ロ 乳酸菌飲料

ハ アミノ酸

ニ ホーレン草

ホ 葛湯 (二九期高練卒業)

二三、左記用語を簡単に解説すべし

イ 同化作用 ホ アミノ酸

ロ 熱量 ヘ 冷媒

ハ 轉化糖 ト 燃焼と酸化

ニ 歩止り チ 還元

(一二期選修二期)

二四、左の字句を簡単に説明すべし

イ 單糖類

ロ アミノ酸

ハ グリコゲン

ニ オリザニン (二五期厨練臨時)

二五、左記を簡単に記せ

イ 麩質(グルテン)とは何か

ロ 胚芽米とは何か (二五期厨練臨時)

二六、左の事項を簡単に説明せよ

イ グルーテン(クレール)

ロ イースト

ハ ヴイタミンA、B、C (二一期生徒卒業)

二七、食品腐敗の原因と防腐法を略述すべし(一三期選修二期)

二八、食品保管上濕氣の有害なる理由を問ふ(一四期選修二期)

二九、食品の腐敗の原理を説明し貯藏法を概説すべし(一二期選修二期)

三〇、食品腐敗の原理と貯藏法を略述せよ(三〇期高練卒業)

業)

三一、食糧貯藏の方法として冷蔵庫と罐詰法との優劣を比較すべし(二四期甲種)

三二、食品の各種貯藏法を化學的見地より批判すべし(二期高學)

三三、濃鹽冷凍と空氣冷凍との利害得失を述べよ(九期普學)

三四、罐詰食品の軍需品としての重要性及使用上特に注意すべき點を述べよ(二六期厨練卒業)

三五、罐詰食品の軍需品としての重要性並使用上の注意事項を問ふ(二五期厨練臨時)

三六、罐詰の軍用品としての重要性を述べよ(三一期高練卒業)

三七、罐詰の理論を問ふ(一四期選修一期)

三八、罐詰の理論を述べよ(二三期生徒學期)

三九、罐詰の理論並に特長を述べよ(二二期生徒學期)

四〇、糧食倉庫に通風の必要なる理由を問ふ(二五期厨練卒業)

四一、冷蔵庫の管理上注意すべき事項を説明せよ(一四期

選修二期)

四二、ドライアイスと氷と比較し其の得失を説明せよ(一四期選修卒業)

四三、次の食品に對する保存法を問ふ

イ 生魚肉 ロ 鶏卵
ハ 乾物類 ニ 砂糖

(二六期厨練卒業)

四四、米國海軍に於ては毎日牛酪、牛乳、鶏卵、青物、果物等の内何れか二、三を兵食献立に加ふるを原則とすと云ふ。榮養上の價值を批判すべし(二三期高學)

四五、献立作製上の要點を述べよ(二六期厨練卒業)

四六、基本食献立作製上の要旨を列舉説明すべし(二二期選修卒業)

四七、我海軍に於て麵麴食を存続しつゝある理由(二五期厨練卒業)

四八、基本食の供食量並に攝取量を可及的增加せんとす對策如何(一〇期普學)

四九、可及的供食量を増加し且つ食殘量を減少せしむる方策を問ふ(一二期選修卒業)

五〇、加給食給與の要旨竝之が給與管理上留意すべき主な
る點を列記せよ（二九期高練卒業）

五一、調味品及調理用品の職能を問ふ（二五期厨練卒業）

五二、主食品と副食品との栄養上に於ける職能を問ふ（二
二期生徒學期）

五三、敵艦見ゆの警報に接し本艦（適宜の艦種）は戰備
を整へ直ちに出港、本日（某年四月十一日）午後二時頃
敵と砲火を交へんとす。本日午食の兵食献立を案畫し其
の適當なりとする理由を説明せよ。但供食の量額は規定
に依る適量とし特記せざるも差支なし（一三期普學）

五四、本艦陸戰隊員二百名某年四月十日某地に行軍せんと
す。當日携行せしむる辨當の献立を案畫し其の適當なり
とする理由を説明せよ。但供食の量額は規定に依る適量
とし特記せざるも差支なし（一四期選修卒業）

五五、左記養價を計算すべし

飯	品名	支給額 (瓦)	歩止り (%)	供卓額 (瓦)	蛋白質 (瓦)	總カロリー
白米	一八〇					
壓搾麥	六〇					

煮肴	小倉煮	果物	漬物	調味料	合計
生魚肉(サバ)	南(カボチャ)瓜	バナナ	糖味噌漬(大根)		
一八〇	二〇〇	〇	六〇		
六〇	六〇	八〇			
				三・五	九〇・〇

備考

一、小數點二位以下ハ四捨五入
二、養價表

品名	蛋白質	%	百瓦ノカロリー
白米	八	〇	三五四〇〇
壓搾麥	九	五	三四八〇〇
サバ	一六	四	一四七〇〇
南(カボチャ)瓜	一	二	二六〇〇〇
バナナ	一	三	五九〇〇〇
糖味噌漬(大根)	一	二八	四九六〇〇

(二六期厨練臨時)

五六、調理竝に烹炊の目的如何(一二期選修卒業)

五七、ビタミンB、Cを破壊せざるため調理上注意すべき事項に就て述べよ

五八、食物中毒の化學的原因に就き豫防上の注意を述べよ(二二期高學)

五九、馬鈴薯を食用するに當り注意すべきことあらば述べよ(二七期厨練臨時)

六〇、食品は水洗に依て營養素に如何なる影響を受けるか(三二期高練臨時)

六一、我邦に於ける米の需給狀態を説明すべし(一四期選修一期)

六二、我邦内外地に於ける米穀需給狀況の趨勢を述べよ(二四期生徒學期)

六三、米が我國民民主食品として適當なる理由を説明すべし(二三期生徒學期)

六四、米穀が我國民の主食品として最適なる理由如何(二期生徒學期)

六五、我國民民主食品として米が最適なる理由如何(一三期

選修一期)

六六、我海軍の主食品は脚氣豫防に如何なる效ありや(三期高練臨時)

六七、現行海軍兵食の主食は脚氣豫防に有效なりや否や(一四期選修卒業)

六八、糧食品の検査鑑別法に就き知る所を記せ(九期普學)

六九、糧食品検査鑑別法の種類を舉げて説明せよ(三〇期高練卒業)

七〇、糧食品の検査鑑別法に就き知る處を記せ(三一期高練卒業)

七一、糧食品の常識的(五感による)検査鑑別法の例を舉げて説明すべし(二五期厨練卒業)

七二、米の鑑定法を述べよ(二二期生徒學期)

七三、牛肉の鑑定法を問ふ(一二期普學)

七四、牛肉の鑑定法(馬肉鑑別を含む)を説明すべし(二期生徒學期)

七五、牛肉の良否鑑別法を述べよ(二五期厨練臨時)

七六、生魚肉の検査鑑別法を列舉説明すべし(一四期選修一期)

七七、左記食品の鑑定法を略述すべし

イ 生麵麵

ロ 骨付生牛肉

ハ 骨付生魚肉

ニ 貯藏獸魚肉

(一三期選修一期)

七八、左記につき知れる所を簡単に記せ

煉乳 カラスミ 衛生罐 (二五期厨練卒業)

七九、糧食搭載作業上の注意事項を述べよ(二六期厨業卒業)

八〇、糧食搭載作業上注意事項を述べよ(三〇期高練卒業)

八一、糧食搭載作業竝に事前準備作業に對する注意事項を述べよ(三一期高練卒業)

八二、貯糧品竝に生糧品積込作業に對する準備作業を列舉説明すべし(一三期選修卒業)

八三、長期航海艦船就役に當り出港前糧食の準備計畫上考慮すべき主要條件を列記せよ(二九期高練卒業)

八四、左記事項の整備検査を行ふに最も有效なりと認むる時期竝鑑査の要領を簡単に表を以て記せ

イ 出港前の整備

ロ 合成調理機械類の整備

ハ 庖丁類(刃物)の整備

ニ 度量衡の整備

ホ 糧食庫防水蓋の整備 (二九期高練卒業)

八五、野菜の切方の種類を列舉し之が用途を列示すべし(二期選修卒業)

八六、蒸氣飯炊釜使用上注意事項を説明すべし(一三期選修二期)

八七、厨業設備竝厨具管理に於て整備鑑査の實施により期待し得る効果を記せ(二九期高練臨時)

八八、凍結魚肉還元作業に就き知る處を記せ(一三期選修卒業)

八九、軍港(各自の在籍)在泊豫備一萬噸級新造艦船に於ける非直調理員(下士一、兵七)の休養實施豫定表(別紙)を作製せよ(二九期高練臨時)

九〇、厨業管理上糧食品支出簿の検査に當り鑑査すべき主なる事項を列記せよ(二九期高練卒業)

九三、保健食として直接必要なる事項を掲げて簡単に説明せよ（一六期選修二期）

九四、食中毒の原因中食品自体内に有毒性物質を所有或は之を生成する場合に就て述べよ（一六期選修二期）

九五、水洗に依り栄養素の損失に就て述べよ
左記に就て知る所を記せ

1. 「ドライアイス」の長所 2. 炭酸瓦斯貯藏

3. Flipper（一六期選修卒業）

九六、海軍兵食と「ビタミン」との關係を詳述すべし
（二十六期甲學）

九七、現今我國に於て行はるる魚類冷凍法の種類名を列舉し尙冷凍が魚類貯藏法中如何なる長短を有するやに就て述べよ（一六期普學）

九八、個人の特性に因る食中毒（Food Intoxication）とは如何なる意味なるや簡単に述べよ（一六期普學）

九九、艦船部隊に於て食中毒發生比較的多き現狀に鑑み烹炊員に對し特に如何なる點に就て指導すべきやを述べよ（一七期普學）

一〇〇、魚類各種凍結法の長短を比較し尙冷藏法の糧食貯

藏法としての長短に就て述べよ（一七期普學）

一〇一、旅順口の陥落は「ステツセル」軍に於ける壞血病患者多發を其の重大原因に數ふ、而して當時同地には麥粉乾麵等の外尙十二萬貫餘の大豆を藏したりと云ふ右の歴史的事例に鑑み現時の給養擔任官としての意見を述べよ（一八期普學）

一〇二、「ブトマイン」に因る食中毒の意味は如何に考ふべきや（一八期普學）

一〇三、食品中に含有せらるる酸化酵素は加熱に因り如何なる影響を受くるや（一七期選修二期）

一〇四、左記に就て知る所を記せ

1. 保健食として含水炭素の必要量（説明不要）

2. テトロドトキシン

3. ソラニン（一七期選修二期）

一〇五、糧食品冷藏中に於ける注意事項を述べよ（一七期選修卒業）

一〇六、左記に就て知る所を記せ

1. ドライアイス 2. アドソール

3. 罐詰の眞空度（一七期選修卒業）

一〇七、五大營養素を挙げ簡単に説明せよ（滿洲國學生）

一〇八、兵食献立上特に注意すべき事項を列挙せよ（滿洲國學生）

一〇九、食品貯藏上の必要條件を挙げ其の實例を示せ（滿洲國學生）

一一〇、糧食品の冷蔵中に於ける變化及冷蔵上の注意事項を述べよ（二四期生徒卒業）

一一一、罐詰の一般的検査法に就て述べよ（三四期生徒卒業）

一二二、左記に就て知る所を記せ

1. 腐敗と醗酵
2. 炭酸瓦斯貯藏
2. 緑茶と紅茶の相違
4. ビネガー（二四期生徒卒業）

一二三、團體調理に依る食中毒に對し豫め留意すべき點を述べよ（二五期生徒學期）

一二四、食品の酸度及「アルカリ」度に注意するとは如何なる意味なりや（二五期生徒學期）

一二五、諸子が將來烹炊員の監督者たる場合烹炊作業上の一般心得として特に指導を要すべき事項に付所見を述べよ（二五期生徒卒業）

一二六、左記に就て知る所を記せ

1. 釉氷作業
2. アドソール乾燥
3. フイツシュ、フイレ
4. スプリンガー

（二五期生徒卒業）

一二七、食品の水洗と營養素との關係を述べよ（二六期生徒學期）

一二八、左記に就て簡単に記せ

1. 鹽基性炭酸銅
2. アミノ酸
3. オキシダーゼ

（二六期生徒學期）

一二九、航空中の食物（機上食）として具備すべき條件を述べ且必要に應じて一、二の例をも附記すべし（二六期生徒卒業）

一二〇、左記に就て知る所を記せ

1. 冷却裝置に於ける壓縮機と凝縮機的作用
2. 炭酸瓦斯に依る糧食貯藏法
3. Glazing
4. Springer

（二六期生徒卒業）

一二一、食品中ビタミンA、ビタミンB及びビタミンC、を多量に含有するものを各區分して列挙せよ（三三期高練臨時）

一二三、含水炭素中營養價值あるものを分類掲記せよ

(三三期高練臨時)

一二三、左記に就て知る所を記せ

1. 粗蛋白質
2. カロリー
3. ヘモグロビン
4. 基礎營養量(三三期高練臨時)

一二四、「エネルギー」の給源となる營養素とは何か又其の保健上の必要量に就て述べよ(二七期厨練臨時)

一二五、ビタミンA、B₁、Cの各職能を問ふ(二七期厨練臨時)

一二六、馬鈴薯を食用するに當り注意すべきことあらば述べよ(二七期厨練臨時)

一二七、左記食品の營養價に就て記せ

1. 大根
2. 法蓮草(二七期厨練卒業)

一二八、左記に就て知る所を記せ

1. 救荒食品
2. 胚乳
3. ブライン
4. スプリンガー(二七期厨練卒業)

一二九、食ひ合せに就て説明せよ(二八期厨練臨時)

一三〇、ビタミンA、B、C、D、Eは如何なる疾病と關係ありや又夫々を多量に含有する食品名三つ宛を挙げよ

(二八期厨練臨時)

一三一、胚芽米に就て知る所を記せ(二八期厨練卒業)

一三二、「ドライアイス」の長所と短所とを問ふ(二八期厨練卒業)

練卒業)

一三三、營養素中主なるものを四を挙げ糧食品中之を含有せるものを例示せよ(二九期厨練臨時)

一三四、調理上特に「ビタミン」の性質を會得して置くことの必要なる理由を述べよ(二九期厨練臨時)

一三五、「エネルギー」の給源となる營養素の種類及其の保健上の必要量を述べよ(二九期厨練卒業)

一三六、左に就て知る所を記せ

1. ソラニン
2. プトマイン
3. 猷立
4. 偏食(二九期厨練卒業)

一三七、左記に就て知る所を記せ

1. プトマイン
2. B、T、U
3. フイシユ、フイーレー
4. 釉氷作業

5. 水洗に依る營養素の損失

6. 食品の酸度と「アルカリ」度(三三期高練卒業)

一三八、基本食猷立作製上考慮すべき事項中五點を選びて簡單なる説明を加へよ(三四期高練臨時)

一三九、左記に就て知る所を記せ

1. 栄養學上の「カロリー」
2. 「ソラニン」

(三四期高練臨時)

一四〇、食品の各種貯藏法を擧げ簡単に説明せよ (三四期高練卒業)

高練卒業)

一四一、左記に就きて記せ

1. アルマイト加工
2. ゲルトネル氏菌
3. フラツト、サワー
4. アドソール乾燥

(三四期高練卒業)

一四二 左記各項を簡単に説明せよ

1. ブドウ糖
2. アミノ酸
3. ホルモン
4. グリコーゲン
5. 潜在エネルギー

(三五期高練臨時)

一四三、貧血患者の患者食調理上に留意する點を簡単に述べ併て動物性植物性食品に別ち之が調理に主用せんとする品種各三種を記せ (三五期高練臨時)

一四四、献立條件の一つとして「善良なる蛋白質を含有すること」となすが「善良なる」と附言する理由を簡単に述べよ (三五期高練臨時)

一四五、餅菓子に綠茶を出し肉類料理に馬鈴薯を添へる栄養上の理由を簡単に述べよ (三五期高練臨時)

一四六、栄養上蛋白質、含水炭素、脂肪、「ビタミン」の相互代用關係を簡単に記せ

(例、コンクリートは石材、木材、鐵材の代用をなすも硝子の代用をなさず) (三五期高練臨時)

一四七、保健食の條件たる所要「カロリー」は如何にして算定するや (三五期高練卒業)

一四八、艦船の厨業能率向上の爲に主計長は如何なる考慮と手段とを要するや (三五期高練卒業)

一四九、高練教室窓下に取外しの古蒸氣釜あり本校に於ける之が利用法を問ふ (三五期高練卒業)

一五〇、本校の朝食献立に就て特に良否と認むる點を記せ (三五期高練卒業)

一五一、含水炭素の栄養上の特質を簡単に記せ (三〇期厨練臨時)

一五二、左記に就て知る所を記せ

1. 門脈循環
2. 粗蛋白質 (三〇期厨練臨時)

一五三、調理器具として銅器使用上特に注意すべき點を述べよ (三五期高練臨時)

べよ(三〇期厨練卒業)

一五四、鶏卵の冷蔵に就て特に注意すべき點を述べよ

(三〇期厨練卒業)

一五五、牛乳五〇瓦より何「カロリー」の熱量を得るや

但し牛乳の平均蛋白質含有量を二〇・二%脂肪含有量を

四・七%とす(三一期厨練臨時)

一五六、「ビタミン」A、B、C、Dを多量に含有する糧食品

名を各二つ宛掲記せよ(三一期厨練臨時)

一五七、食品の各種貯藏法を挙げ簡単に説明せよ(三一期

厨練卒業)

一五八、左記に就き知る所を記せ

1. プトマイン 2. ドライアイス

3. 柵式蒸氣飯炊器(三一期厨練卒業)

一五九、五大營養素を列記し各如何なる糧食に含まるるや

其の品名一箇宛を附記せよ

但し「ビタミン」はA、B、C、Dに分ち附記のこと

(三二期厨練臨時)

一六〇、左記に就て知る所を記せ

1. 脂肪、蛋白質及含水炭素の生理的發熱量

2. 日常勤務に於ける我が下士官兵の所要「カロリー」

及現行海軍糧食基本食の保有「カロリー」(三二期厨

練臨時)

一六一、食品冷蔵中に於ける注意事項を列舉せよ(三二期

厨練卒業)

一六二、保健献立作製上の考慮事項を項別に列記せよ

(三三期普衣卒業)

一六三、營養計算上蛋白質、脂肪、含水炭素各一瓦の發生

「カロリー」は何程となすや(三三期普衣卒業)

一六四、脚氣患者食に主要せんとする食品五種を記せ

(三三期普衣卒業)

一六五、洋食の肉類に馬鈴薯を主として添へる營養上の理

由を記せ(三三期普衣卒業)

一六六、牛乳の蛋白質と玉蜀黍の蛋白質との營養價を比較

説明せよ(二七期生徒卒業)

一六七、左に就て説明せよ

(イ)ヘモグロビン (ロ)ビタミンDと紫外線との關係

(ハ)グリコーゲン (ニ)筋肉労働者が鹽鹹き調理品を好

む理由(二七期生徒卒業)

一六八、栄養上の見地より左の諸項に答へよ（一八期選修卒）

（イ）肉類と共に野菜を攝食する必要

（ロ）、ビタミンA缺乏のため發育不良となる理由

一六九、左に就て知るところを記せ（一八期選修卒）

（イ）グリコーゲン（ロ）エルゴステリン

（ハ）ヘモグロビン