

愛知県における

学校給食の現況

愛知県教育委員会保健体育課 が調査発表

愛知県教育委員会保健体育課では、平成九年五月一日現在で県内の学校給食の現況を調査・集計し、その結果を「あいち給食だより」第一四七号（平成九年十一月十七日発行）に発表しました。

それによりますと、完全給食を受けている児童生徒数は昨年よりやや増加し、全体の傾向としては徐々に施設・設備や食器具の充実が図られてきており、また給食費も若干増加しております。

調査の主な概要は次のとおりです。

（一）市町村の調理別形態状況は、昨年と同様で変化はなかった。

（二）完全給食を受けている児童生徒数は約六十五万人。昨年に比べて約三千五百人増加した。これは、新たに名古屋市内で二十七校においてスクールランチが開始され、その生徒数が例年進む

児童生徒数の減少数よりも上回ったためである。

（三）食堂の設置状況は、過半数の市町村が保有し、学校数では一八パーセントの学校が食堂を保有している。

（四）食器の材質についてみると、今まで主流であったアルマイトからメラミンやポリカーボネイトに変わりがつある。また、強化磁器・陶器を取り入れる学校も増えてつある。

（五）学校給食費については、小学校及び中学校で若干増加しており、平均で小学校百九十八円、中学校で百三十九円となっている。なお詳細については別表（三ページ）をご参照下さい。

「オーガニック食品」が人気 有機農産物への関心高まり 認証・検査制度の導入検討へ

おいしい食べ物はたくさんあるが、さて体に良く安全な食べ物というところであるか……。『スーパーなどで売っているのは、農薬を使って育てた野菜や、添加物たっぷりの食品、鮮度を保つスプレーをかけた精肉や魚ばかり』

「おいしい食べ物はたくさんあるが、さて体に良く安全な食べ物というところであるか……。『スーパーなどで売っているのは、農薬を使って育てた野菜や、添加物たっぷりの食品、鮮度を保つスプレーをかけた精肉や魚ばかり』

品ブームが強まり、このところ、有機農産物が「安全で健康的」というイメージから急速に普及しています。

こうしたことから、生産・流通面でも安全な料理を念頭に、産地直送・無農薬野菜・無添加調味料など、『自然食品』を標榜する動きが目立ってきましたが、農水省では、こうした傾向をとらえ、新たに有機農産物に関する

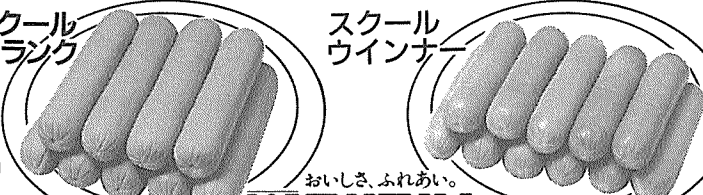
おいしさいっぱい、元気な子！

スクール
フランク



スクール
ウインナー





おいしさ、ふれあい。
リッパマハム

- あらびきタイプなので肉そのものの味があじわえます。
- 低脂肪、低塩でうす味になっています。
- ボイルするとよりおいしさが増します。

- 2 -

1 学校給食の調理形態の状況(単独・共同)

(1) 調理形態別

(平成9年5月1日現在)

区 分	単独校調理場のみ	共同調理場のみ	単独・共同併用	計
市町村数	22	56	10	88

(2) 学校種別・児童・生徒数別(完全給食)

区 分			小 学 校	中 学 校	計
単独校調理場	学 校 数	校	432	138	570
		%	43.9	35.7	41.5
	児童生徒数	校	183,821	72,746	256,567
		%	42.3	33.9	39.5
共同調理場 (97施設)	学 校 数	校	553	249	802
		%	56.1	64.3	58.5
	児童生徒数	校	251,094	141,587	392,681
		%	57.7	66.1	60.5
計	学 校 数	校	985	387	1,372
		%	100.0	100.0	100.0
	児童生徒数	校	434,915	214,333	649,248
		%	100.0	100.0	100.0

2 学校給食の食堂設置状況

設置市町村数	学 校 数	専 用 食 堂	改 修 食 堂	
			専 用	兼 用
49	252校	35か所	136か所	84か所

3 学校給食の使用食器材質(重複回答)

区 分	アルマイト	ステンレス	メラミン	ポリプロピレン	強化磁器・陶器	ポリカーボネイト
小学校	257	9	292	226	73	296
中学校	28	2	119	93	91	112

4 学校給食費(完全給食1食当たり、単位円)

区 分	平成6年	平成7年	平成8年	平成9年
小 学 校	194.57	194.83	195.36	198.07
中 学 校	226.89	227.63	233.86	239.49

※平成8年度全国平均 小学校211.44円 中学校245.96円

飲茶シリーズ(給食用)

子供たちが胸おどらせるお祝いの日には
中華天心がメニューの主役

愛らしい

桃まんじゅう

40g×50個×3袋
60g×50個×3袋

風味豊かな

中華ちまき

100g×50個

創造と真心でひらく食生活

旭フーズ株式会社

名古屋支店

名古屋市中区錦2-2-13
名古屋センタービル
(電)052-212-2191

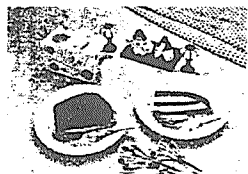
学校給食費調査

平成8年5月1日現在

文部省調査

区 分	小 学 校						中 学 校		(参考) 夜 間 定 時 制 高 校	
	低 学 年		中 学 年		高 学 年		平均月額	実施回数	平均月額	実施回数
	平均月額	実施回数	平均月額	実施回数	平均月額	実施回数				
1 北海道	3,482	191	3,506	192	3,521	192	4,158	189	3,292	208
2 青森県	3,814	189	3,815	189	3,813	189	4,268	183	4,575	210
3 岩手県	3,779	182	3,784	182	3,784	182	4,309	182	4,069	204
4 宮城県	3,666	184	3,668	184	3,648	183	4,189	175	3,440	186
5 秋田県	4,013	192	4,017	192	4,014	192	4,555	189	3,500	188
6 山形県	3,824	188	3,855	188	3,847	188	4,216	183	4,946	204
7 福島県	3,986	192	3,989	192	3,988	192	4,701	192	4,551	210
8 茨城県	3,625	194	3,628	194	3,629	194	4,016	194	3,225	192
9 栃木県	3,862	194	3,862	194	3,862	194	4,520	194	3,920	214
10 群馬県	3,586	197	3,588	197	3,588	197	4,330	199	4,090	210
11 埼玉県	3,053	186	3,503	186	3,503	186	4,183	184	3,795	197
12 千葉県	3,764	187	3,824	187	3,875	187	4,404	184	3,789	199
13 東京都	3,370	187	3,608	187	3,857	187	4,280	177	3,898	182
14 神奈川県	3,199	183	3,227	183	3,253	183	4,920	182	2,741	202
15 新潟県	4,074	192	4,074	192	4,077	192	4,745	190	5,342	201
16 富山県	3,982	190	4,021	190	4,079	190	4,671	186	3,870	161
17 石川県	4,040	191	4,051	191	4,038	190	4,716	191	3,913	215
18 福井県	3,632	184	3,663	184	3,689	184	4,207	181	4,041	201
19 山梨県	3,821	189	3,822	189	3,820	189	4,395	188	4,399	207
20 長野県	4,252	209	4,311	209	4,370	209	5,090	209	3,507	172
21 岐阜県	3,766	195	3,766	195	3,766	195	4,408	192	3,714	210
22 静岡県	3,620	181	3,620	181	3,620	181	4,252	181	2,870	198
23 愛知県	3,335	188	3,335	188	3,335	188	3,992	188	3,517	203
24 三重県	3,438	184	3,487	184	3,535	184	3,846	181	3,951	217
25 滋賀県	3,424	188	3,424	188	3,424	188	3,859	188	3,580	205
26 京都府	3,173	189	3,268	187	3,296	187	3,568	180	3,341	189
27 大阪府	3,056	186	3,129	186	3,195	186	3,507	178	2,999	185
28 兵庫県	3,347	182	3,350	182	3,352	182	3,865	178	2,683	171
29 奈良県	3,448	184	3,448	184	3,448	184	3,818	176	—	—
30 和歌山県	3,559	180	3,560	180	3,560	180	3,892	176	—	—
31 鳥取県	3,932	182	3,932	182	3,932	182	4,500	177	—	—
32 鳥根県	3,911	188	3,911	188	3,911	188	4,480	187	—	—
33 岡山県	3,878	187	3,878	187	3,878	187	4,276	179	3,768	185
34 広島県	3,418	189	3,418	189	3,417	189	3,940	184	2,079	182
35 山口県	3,540	187	3,541	187	3,534	187	3,887	177	2,633	158
36 徳島県	3,954	185	3,968	186	3,969	186	4,475	185	4,402	202
37 香川県	3,567	188	3,611	188	3,652	188	4,069	183	—	—
38 愛媛県	3,506	186	3,506	186	3,506	186	3,928	184	—	—
39 高知県	3,807	184	3,811	184	3,810	184	4,096	178	3,459	165
40 福岡県	3,254	188	3,254	188	3,254	188	3,836	187	2,735	207
41 佐賀県	3,529	188	3,529	188	3,529	188	4,140	188	3,584	209
42 長崎県	3,233	190	3,230	190	3,230	190	3,779	189	2,531	206
43 熊本県	3,430	188	3,430	188	3,430	188	3,897	184	3,511	215
44 大分県	3,664	193	3,663	193	3,663	193	4,098	193	3,529	211
45 宮崎県	3,320	194	3,327	194	3,327	194	3,829	193	3,300	198
46 鹿児島県	3,207	197	3,219	187	3,229	197	3,646	195	3,000	204
47 沖縄県	3,306	198	3,306	198	3,310	198	3,696	198	2,590	194
平 均	3,615	189	3,633	189	3,646	189	4,159	186	3,578	197

MEIJI
明治乳業



楽しいイベントを演出するデザートケーキ!!

使いやすく便利なフローズンデザート

解凍するだけで、そのまま使える便利なデザート用食材です。

明治乳業株式会社

東海支社

名古屋瑞穂区内方町2-25 〒467
TEL (052) 851-3525
FAX (052) 851-3503

◎来年の催事案内◎

平成10年新年賀詞交歓会

日時 平成十年一月八日（木）
場所 熱田神宮会館

東海業務用食品連絡協議会（会長・伊藤稔）では、平成十年一月八日（木）午前十一時（受付開始午前十時）から、熱田神宮会館において恒例の新年賀詞交歓会を行います。
この賀詞交歓会は、愛知県、岐阜県、三重県の東海地域において取引をしている業務用食品関連企業の関係者が一堂に会し、新年を迎えて業界の発展と個々の企業の業績向上を図っていくため、平成八年から行っているもので、今回が第三回。過去二回とも約二百名が参集して、親睦と情報交換に有意義な時間を過ごし、大きな成果をあげております。
関係者皆様の多数のご出席をお願い申し上げます。

平成9年度学校給食物資展示会

日時 平成十年二月十七日（火）
場所 愛知県中小企業センター（名古屋駅前）

平成十年二月十七日（火）、愛知県中小企業センター・第一展示場において「平成九年度学校給食物資展示会」を行います。

これは、愛知県教育委員会・愛知県学校栄養職員研究協議会の主催、名古屋市教育委員会・財団法人愛知県学校給食会の後援によって愛知県学校栄養職員総合研究発表大会が開催されるのに合わせて行っております恒例行事で、県下の学校栄養職員約四百名の方々に、優良物資の情報を得て、学校給食物資の内容向上を図っていただくために開催し、今回で第七回を数えます。

なお、例年、名古屋国際会議場（白鳥センチュリープラザ）において開催しておりましたが、今回は会場が変更になっておりますので、ご留意下さい。

同展示会に出展を希望されるメーカーへは追って年内に書類をご送付いたしますので、お申し込みの程よろしくお願い申し上げます。

ベースソース(トマト&オニオン)

特長／トマトの果肉が入っている、ニュータイプのトマトソース。果肉を生かしたトマト料理のベースにたいへん便利。新鮮なトマトのおいしさと香りのバランスがよく、特に地中海料理の専門店には欠かせないトマトソースです。



自然を、おいしく、楽しく。KAGOME カゴメ株式会社

(2ページよりつづく)

法的な対応をはかることになりました。

○脚光あびる有機食品

今年夏、中元ギフトで注目されたのは、有機栽培(オーガニック)の野菜・果物。それを原料とした調味料など「オーガニック商品」で、消費者の健康志向に訴えて、東京の百貨店で初めて登場しました。

三越では、指定農場で、化学肥料を使わずに育てたカボチャ、ジャガイモ、ゴボウなど野菜六種類の詰め合わせのほか、コーヒ―、しょうゆ、米カリフォルニア州産オレンジなど計十種類を扱い、伊勢丹新宿本店でも、各種ジュース類、イタリアの無添加パスタ詰め合わせなど二種類のオーガニック商品を扱いました。

一方、食品販売会社・輸入商社も、あいついで有機食品の取り扱いを始め、各

社とも、国内外の農家や食品メーカーと契約し、有機農産物や加工食品を調達して販売する専門店を開業して、豊富な品ぞろえを売りものに、幅広い客層を取り込もうとはかっています。たとえば、日商岩井では、来年から枝豆やブロッコリー、ニンジン、インゲンなど八品目の中国産オーガニック(有機栽培)野菜の輸入をはじめ、大手量販店や外食産業向けなどを中心に幅広く販売する体制をはかっています。

百貨店、スーパーなどでも有機食品に対する関心が高く、野菜など有機食品を取り扱いはじめています。

外食企業でも有機野菜を使うところが増え、それまでの大手ファミリ―レストランから、居酒屋、喫茶店などのチェーンにも広がってきました。

外食チェーン各社では、こうした消費者の健康志向

を反映して、食材に趣向を凝らした「こだわりメニュー」を強化しています。

たとえば、病原菌をもたないSPF(清浄)豚とか、有機栽培した大豆を使った豆腐や枝豆など、有機栽培の丸大豆と富士山系の天然水で作った豆腐を使ったサラダ、有機栽培のジャガイモとタマネギを使った冷スープ、通常の精製塩に比べてミネラル分や天然成分が多く含まれている中国製「古代の塩」などなど。

外食チェーン各社では、有機栽培した果物や野菜を食材として使うだけでなく、店内で販売するところも出てきました。人気の高い有機食品を低価格で売り出すことで消費者の来店につなげようというねらいがあります。

○オーガニック食品の基準
こうして「オーガニック」とか「有機」「無農薬」「減農薬」「天然」「完熟」など

健康食品的、自然食品的な表示が増えていますが、無農薬というのは、栽培期間中に農薬を使わなければよく、減農薬・減化学肥料というのは、その地方や時期に慣行的に行っている農薬、化学肥料の使用回数をおおむね五割以下に減らしたものを指します。

また、「オーガニック食品」は、農薬や化学肥料を使わずに栽培した農産物、抗生物質や成長ホルモンなどを授与せずに飼育した畜産物、それらを材料にして作った無添加食品のことをいいます。

ただし、オーガニックの表示ができるのは、化学肥料や農薬の使用を中止して、三年以上たった畑で収穫された物を使った食品に限られます。それは、土壌に残留した農薬は三年くらいたないと解消されないことからです。従って、単にた

(8ページへつづく)

ナガノマトケチャップピロータイプ

- (1) 可燃性素材を使用しておりますので、ゴミ処理問題も解決。
- (2) 道具を使わずに簡単に開封できます。
- (3) ピロータイプ(枕型)ですので収納にも場所をとりません。



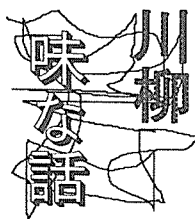
3.3kg × 4袋(標準)
※ JAS特級もあります。



5kg × 2袋(標準)

株式会社ナガノマト 名古屋支店 ☎(052) 323-1701

Nagano



(49)

かも (鴨)

かもの肉は美味とされるが、もつとも脂の乗った冬にうまく、鴨鍋、鴨汁などとして好まれる。

昔は「寒見舞い」と称して年末の贈答に使われた。

帳面に鯛鯛／＼鴨と

いそがしさ

付き合いが多い店ではもらうお歳暮も多い。

鯛、鴨など高級なものが次々と来て記録される。

寒見舞い鴨は先から

先へ飛び

二三軒つとめて鴨は

煮て食われ

高価な贈り物なので、よく贈り廻しされる。

手を取って子になで

させる鴨のはら

めったにない鴨が贈られてきた。鴨を初めて見る子に「これが鴨だよ」と実物を触らせて体感教育。

さて、その料理となる

と、

まず鉈(なた)の刀

背打(みねうち)

を食う鴨の骨

骨はみじんにつかれ

て芹を入れ

骨ごとよく叩き、団子

にして料理することが多

かった。だが、

隣りへは音をふるま

う鳥の骨

というのはいささか

罪。

「すべてがおあつらえ

向き、好都合」なことを

言い表わすことわざに、

「鴨が葱(ねぎ)をしよ

って来る」がある。鴨の

肉に葱までついているの

で、すぐに鴨鍋が食べら

れる状態をいうが、料理

の上で、鴨と葱はよく合

う。

「鴨、水にあそび居

る。うしろから、ねぎ一

手(ひとて)流れて行

き、鴨の尻へあたりけれ

ば、鴨ふりむき、『お

お、こわ』といった小

咄もある。鴨にしてみれば、葱とぶつかるのは不

吉だろう。

鴨と葱はつきものだ

が、鴨と芹(せり)もま

た切りはなせない。

芹の上鴨ひる寝して

うなされる

芹のうえでうっかり昼

寝してしまった鴨はおそ

らく悪い夢を見てうなさ

れるだろう……と。

鍋焼きの鴨と芹とは

二世の縁

この世では水辺でいっ

しよ、あの世では同じ鍋

の中というわけ。

かもにせり出せば御

しまいよかつたの

「御しまい」とは、商

家などでその年の収支決

算を済ませて正月の支度

をすること。大みそかの

夜、鴨と芹の夜食を出す

と、「今年も決算がうまく

いって借金もなく年を

越せる。よかったね」と

言う光景。ところが、

ねぎばかり食ふも一

足ちがひなり

せっかくの鴨鍋にあり

つこうにも、ちょっと遅

刻したばかりに、葱だけ

が鍋底に残っていたのは、

なんともし運なこと。

ところで「鴨の味」は

どんな味であろうか。

鵜領(せきれい)の

おしへで知れた鴨

の味

骨も身もひとつにな

るよ鴨の味

とあるように、夫婦生

活の楽しい味わいなので

ある。

俗に「いとこ同士は鴨

の味」とも言う。そんな

ことわざをもじって、

伯父伯母を舅に持つ

てかもを喰い (W)



給食がグリーンと楽しくなります。

- ぎんなん ●うずらの卵 ●デミグラスソース ●マッシュルーム(スライス・ヒート) ●鶏 卵
- しいたけ ●グリーンピース ●ホワイトソース ●シャトー・キャロット
- たけのこ ●ミートソース ●スイートビクルス ●中華デザート(杏仁豆腐) ●その他

天 狗 缶 詰 株 式 会 社

本社・工場 〒457 名古屋市南区源兵衛町1-27 TEL<052>613-1161(代)

工場/豊川・白鳥 営業所/札幌・仙台・東京・名古屋・広島・福岡

(6ページよりつづく)

い肥などの有機肥料を使っ
たとか、農薬を使っていな
いとかいうことでは、こ
うした表示をすることは許さ
れません。

こうして消費者の健康志
向を背景に、国内の有機
オーガニック市場は急速に
拡大しており、会員制宅配
サービス、食品スーパー、外

食サービスなどでオーガニ
ック食品ブームが広がって
おり、その過熱ぶりから
「オーガニックという言葉で
企業は突っ走っている」と
さえいわれています。こ
うしたブームのなか、農水省
では、先に平成四年(一九
九二年)、有機農産物の栽培
を中心とするガイドライン
を作成しましたが、しかし、

この農水省のガイドライン
に従っているかどうかは、
生産者や流通業者の自主判
断に任されているのが実情。
「ガイドライン準拠」とうた
っているものの、それが虚
偽の表示である場合もあり、
「有機」と認定する機関も虚
偽表示を処罰する規定もな
いため、消費者や流通業者
の間では「実効性がない」と

新商品紹介

○SSKわさび

マヨネーズ

エスエスケイフーズ株式
会社では、このほど静岡産
のわさびを使用し、ピリッ
とした辛味のある「SSK
わさびマヨネーズ」を発売
しました。

栄養成分は、一〇〇g中
に、

・エネルギー 七三五

Kcal

・たんぱく質 一・三g

・脂 質 八〇・四g

・糖 質 一・三g

・ナトリウム 六二七mg

を含みます。

荷姿、特徴は次のとおり。

▽荷姿 一kg×一〇

特徴 巻き寿司、サンド
イッチ、ピザ、ステーキ等
料理にかけて、和える、添
える…。何にでも使える便
利なサイズ。

▽荷姿 一七kgガロン缶
×一

特徴 ツナ、ホタテ缶と

和えてサンドイッチやおに
ぎりの具材に…。魚介類や
ポテトと和えてサラダに
…。大量生産に敵したサイ
ズ。

▽荷姿 一・二g小袋×四

〇×一〇 アルミフィルム

特徴 焼きそば、たこ焼
き、お好み焼き等持ち帰り
商品、かまぼこやちくわ等
の練り製品や珍味等に…。
小袋はバラで袋詰めされて
いるので、切り離す手間が
省ける。

*一kg袋・一七kgガロ
ン缶は受注生産。

疑問視する声が広がってき
ています。

そこで、農水省では、今
年(平成九年)七月に有機
農産物に関する法改正や新
法制定などを検討する連絡
会を設置し、有機農産物の
認証・検査制度の導入をは
かることになりました。

今後の同連絡会の検討の
結果が注目されるところで、
制限内容によっては、業界
にも大きな影響があると見
られます。

あいち学流協ニュース

1997年 12月号 No.213

平成9年12月15日発行 単価50円

編集発行人 愛知県学校給食物資

流通協同組合

理事長 伊藤 稔

名古屋市熱田区新尾頭2丁目2番7号

富春ビル4F 〒456



安全な学校給食品を提供する 名給の愛知県内のサービス網

- ◆名古屋量販 TEL <052> 671-6256(代)
- ◆春日井量販 TEL <0568> 33-1330(代)
- ◆豊橋量販 TEL <0532> 54-3611(代)
- ◆豊田量販 TEL <0565> 31-1666(代)

- 名古屋市熱田区新尾頭2-2-61
- 春日井市大和通 1-65-3
- 豊橋市大村町字花次113
- 豊田市小坂本町 1-49-4