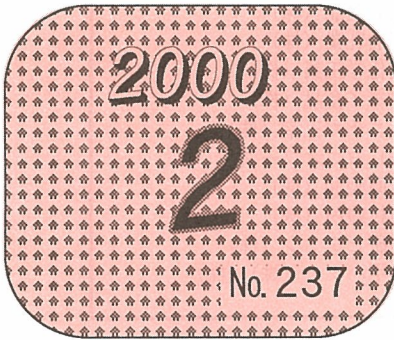




あいち学友協会ニュース



▲名港大橋（「アクセスなごや」VOL.34より）



主な内容

- （1面）名港大橋
- （2面）「平成12年新年賀詞交換会」を開催
- （3～4面）「平成11年学校給食物資専門展示会」を開催
- （5～6面）「食事のマナー」について
- （6～8面）ある幼稚園での試み
- （7面）川柳味な話（66）－しらうお－

豊かな食生活は美味しさから…

ユニチカ三幸の冷凍食品



UNITIKASANKO

ユニチカ三幸株式会社

名古屋支店／〒456-0002 名古屋市熱田区金山1丁目5番3号 ☎(052)682-8301(代)

「平成十二年新年賀詞交換会」を開催



さる平成十二年一月七日（金）午後三時三十分より、熱田神宮会館で東海業務用食品連絡協議会の「平成十二年新年賀詞交換会」が行われ、二百名を超える多数の方々が出席、親睦・交流や情報交換に大きな成果をあげました。

会は、伊藤稔会長の挨拶、野田知弘東海農政局生産流通部長の来賓挨拶のあと、

佐々木隆一味の素株式会社名古屋支店次長による乾杯の発声で懇親会がはじめられ、五時前、勝谷邦三株式会社加ト吉名古屋支社長による中締め、加藤隆義株式会社菱食名古屋支社長代理の閉会挨拶で有意義な会合がお開きとなりました。

盛況裡に開催できましたことを厚く御礼申し上げます。



平成11年度学校給食 物資専門展示会 出展社名

(財)愛知県学校給食会
旭フーズ(株)
味の素(株)
伊藤忠フレッシュ(株)
エム・シーシー食品(株)
大島食品工業(株)
岡本食品(株)
カゴメ(株)
カセイ食品(株)
(株)加ト吉

(株)かね貞
(株)極洋
栗木食品(株)
(株)サッポロ巻本舗
シーケー商事(株)
すぐる食品(株)
テーオー食品(株)
天狗缶詰(株)
東海農産事業協同組合
東洋紡実業(株)
(株)ニチレイ
日東ベスト(株)
日本水産(株)
(株)ノースイ
(株)藤沢商事

プリマハム(株)
宝幸水産(株)
(株)ホーネンコーポレーション
ホクレン農業協同組合連合会
マルサンアイ(株)
三島食品(株)
明治乳業(株)
睦化学工業(株)
ヤヨイ食品(株)
ユニチカ三幸(株)
(株)ヨコオフーズ
吉原製油(株)
吉村穀粉(株)
理研ビタミン(株)
六甲バター(株)(株)

風味豊かに、新鮮度100%

フレッシュ

本生しょうが

姉妹品 フレッシュみじん切り

無塩

NET.950g



テーオー食品株式会社

名古屋営業所
TEL052-522-3351
FAX03-3950-8693



2000フードコレクション

7月28日(金)に

開催が決定

会場は名古屋国際会議場

毎年盛況のうちに開催されています。今年度は「2000フードコレクション」として、来る平成十二年七月二十八日(金)、名古屋国際会議場で開催することになりました。

国際化、情報化のめざましい進展など、経済状況の大きな変革のなか、食品業界でも新しいシステムの構築、新商品の開発などが積極的に進められています。そうした新しい対応の発表や情報交換の場として、大いに注目され、毎回多くの幅広い給食・食品関係者の方の来場でにぎわっております。

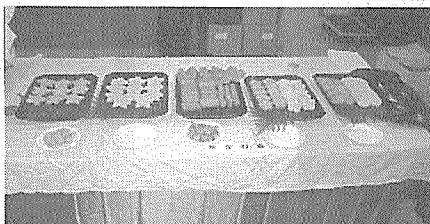
来る七月二十八日(金)には、ぜひともご予定いただき、来場の程お待ちしております。



出展コーナーの数々



出展コーナーの数々



噛レ・噛レ・エブリディ?

☆よくかんで食べると……

気持ちがおちつき、物事に集中できます。
だ液せんが活発に働き、だ液によって消化を助けます。
だ液は発がん性を低下させる力をもっています。
あごを発達させ、脳に刺激を与え働きを良くします。

大好評!『まんてんシリーズ』

☆大豆☆くろ豆☆こんぶ

☆ひよこ豆☆ブルー☆ほしいも

☆あたりめ☆いかば〜

創業昭和6年 味の老舗



株式
会社

サッポロ本舗

SAFFORD BAITO CO., LTD.

本社 三重県上野市小田町1656 ☎(0595) 21-0044代

営業所 東京・大阪・名古屋・広島・岡山・仙台

「食事のマナー」について

しつけは乳幼児期から

各年齢に応じた方法で

箸は右手、その持ち方について厳格に教え、守らせる……かつては箸の餅型ひとつも食のマナーの一環として教えられてきました。しかし、戦後、特に近年、箸を左手で扱う若い人が結構増えてきました。

箸の左手持ちは別として、町のレストランなどでも、乱雑な食べ残しの仕方をしたり、茶碗やどんぶり、汁椀などをテーブルに置いたまま食べる、いわゆる「犬食い」の姿勢も多く見かけられます。時には、椅子にかけながら片方の足をわざわざ立て膝して食べる若者さえいます。それらの「食のマナーの欠如」の背景には、自由の放任をはき違え

た親の甘やかし、無責任な教育（しつけ）があります。保育園、幼稚園、小学校では、食事を残さないよう「完食」を勧めます、しかし、家庭では偏食を是認することが多い。家庭では、「しつけも学校で」と、学校にすべてを頼ろうとする傾向が強くなっていると言われます

が、「いかに学校給食をしているとはいえ、食事のしつけまでは学校任せは無責任。一に家庭にあり」といった声も聞かれます。

そこで、食事のしつけをいつ頃からどのようにしたらよいか、迷う若いお母さん方も多いということです。先に行われました或る「子育てフォーラム」の

講演からヒントをつかんでみましょう。

その講演は、大阪府立看護大学教授・服部祥子さんの「人生早期の親子の絆」と題するもので、その乳幼児期におけるしつけの仕方は「食のしつけ」にも通じるようです。

* *

「親と子の出会いは“きずな”という言葉で結ばれるように運命的なものだが、いまの母親は育児熱心であるとともに、育児不安から心配事が解決されずに溜っていき。それについて会話をする友達もいない。そうした不安から体罰を与えることも多いが、人を愛する容量がないと虐待しがちに

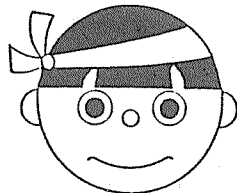
なる。」人間は、乳幼児期と思春期が成長のめざましい時期であり、乳幼児期は、乳児期（0～1歳）、幼児前期（1～3歳）、幼児後期（3～6歳）と分けることができるが、それぞれの時期の発育ぶりを知って、それぞれに対処することが大事である。

乳児期は、無力な乳児に、まず快感を味わせ、欲求を充足させることに努め、母親に対して基本的信頼感を持たせることが大切である。

幼児前期には、歩行と言葉が始まり、自立の第一歩が始まる。従って、それまでと同じ扱いをしてはおかしい。大事なことは、躾（しつけ）をして、自律心を育成することにある。

幼児後期は、幼稚園時代になるが、「自分」というものに対する個のめづりが出来てきて、その主張から反抗も起きる。ここでは遊

惣菜 煮豆 佃煮
手作りの味 マルキの



大豆 煮豆 甘露 水 煮 大 豆
い 甘 煮 煮 煮
わ し 露 煮 煮 煮
牛 蒡 サ ラ ダ 花 び ぼ う
風 味 び ぼ う
サ ン マ 蒲 焼



各種煮豆・佃煮・惣菜製造卸
栗木食品株式会社

〒453-0023 名古屋市中村区若宮町4の61
TEL (052) 471-6086

びが大切になる。遊びから
「自発心」を育て、自分の

「個」を大切にさせる。そ
して、してはならないとい
う線引きをしてルール、モ

ラルを守ることを教える。
そこから自発心とともに罪
意識もできてくる。それを

教えないのは、愛がないこ
ともなる。

こうして親子のきずなを
楽しみながら、親も子も育
つことが大切である。」

* * *

以上が講演の要旨ですが、
こうした子供の育て方、し

つけと方法において、食の
しつけも、かなり早くから
「してはいけないこと」を教
え、食のマナーを教えてい
くことが望ましいようです。
小学校の給食で、食のマ
ナーを教えるのでは遅いの
かも知れません。

ある幼稚園での試み

「おむすびデー」の成果

—親子のきずなを強める —お礼が言える子に育つ

幼稚園では、「おたんじょ
う会」「ひな祭」「七夕」「遠
足」などなど、たいていど
こも似たり寄ったりのカリ
キュラム、行事が組み込ま
れていることが多いのです
が、或る幼稚園では、月に
二回。「おむすびデー」なる
日を設けて、大きな教育効
果を上げている例がありま
す。

その幼稚園では、いま幼稚
園児でも、『子供らしい子
供』が減っているという認
識から、「せっかく子供らし
くいるものを、あまり締め
付けないで、伸び伸びとさ
せたい。しかし、守るべき
けじめだけはつけさせたい」
ということ、その具体的
な目標として、物事に感謝
し、しっかりお礼の挨拶が

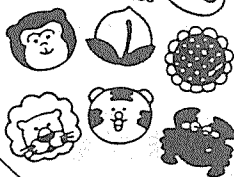
できるようにということが
計画されました。それで、
園長先生の発案で、スクー
ル・バスの乗り降りとかそ
ういう時に挨拶がきちんと
出来るようにと、バスの運
転手さんに「ありがとう、ま
た、あしたお願いします」と
かはっきりした言葉でなく
ても、お礼の挨拶が言える
ように指導を始めました。

そして、そうした一環と
して、昨年十月ごろからは、
月に二回、「おむすびデー」
という日が設けられました。
これは、母親におむすび
だけを作ってきてもらう日
で、その目的としては、母
親がおむすびを作った「お
むすびデー」の日、家に帰
った時に、「おかあさん、お
むすび、ありがとう。おい
しかったよ」といったお礼
を言うことを教えたいとい
うことにありました。

「おかあさん、お願い。お
むすび、作って下さい」と
いうきちんとしたお願いが
出来て、またお礼が言える、
「おいしかった」と感想が言
える——そういうことを、
情操教育の面も考えて行っ
たことにし、保護者にも、そ
ういうねらいが伝えられま
した。

これを実施するにあたっ
ては、やはり何人かの父兄
から反対の意見が出たとい
(8ページにつづく)

Q・B・Bチーズ
15g



ここからはがしてください

Q・B・Bチーズ

型抜きチーズ 15g 給食用

★Q・B・B型抜きチーズは、花や動物をかたどったチーズで、給食を楽しくします。
★その他給食用商品…スライスチーズ、ソフトチーズ、ミックスナッツ 他。

六甲バター株式会社名古屋支店

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭3丁目4-45 (第二林ビル2階)

TEL (052) 681-6461



(66)

しらうおー

春を告げる魚という

と、いろいろあるが、シ

ラウオもそのひとつ。春

先、産卵しに河口を遡っ

てくるのを捕らえる。全

国で産するが、江戸期に

は、いまでは全くとれな

いが、隅田川と佃島の白

魚の漁が有名だった。

毎年十二月二十日頃か

ら翌三月の雛の節句の頃

代に叶う」というのは、
徳川氏は白旗の源氏なの
で「白」にゆかりがある
からとも、白魚の頭に葵
の紋様に似た斑点がある
からともとられる。
体長はおよそ十セン
チ、瘦型で、流麗な姿形
から美女の指などにも例
えられる。
白魚をかわゆいとい
と子にみせる
白魚は水に目の有る
のみの事
水の中白魚眼ばかり
遊んでる
体は半透明の白銀色
で、黒い点を置いたよう
な小さな眼は印象的であ
る。だが、これを雪にこ
ぼしたりしたら大変。
白魚を雪にこぼして
目を拾ひ
なにしろ頼りになるの
は、黒い小さな眼だけ。
こんなたとえもある。
白魚の眼は楊貴妃の
ほくろ也
白魚と虱臓腑すき通

り
言い得て妙だが、ただ
し、虱の存在も希有な現
今ではこんな比喻もびん
と来ないことだろう。
白魚の料理を表わす
句も多い。
白魚は一別以来海苔
に逢ひ
海苔と共に吸い物の具
にする。
一別以来白魚は海苔
に逢ひ
という類句もある。
白魚も君と肌ふる玉
子とち
君と黄身を掛けてい
る。
箸の棹さす白魚の筏
やき
ちよぼの白魚さいの
目にうどを切り
うどと白魚と和えるの
だが、独活（うど）を切
る女の白い指をも表現す
る。
白魚のおどり食とい
うのもある。
「桜のちる頃、隅田の

川水に白魚おほく上り
て、かぎり火のひかりに
よりくるを、さでもてす
くひとれば、清らかにて
いとめでたし。（略）玻
璃の鉢に放ちていだせ
ば、水と同じ色にてわか
ちなし、唯さやかなる目
の珠のみ見ゆるなり。こ
れを白箸にかけて水より
出し、はねまわるまゝに
酢味噌にて食ふ。またな
くよしといふ。」（『桃
野随筆』）
その白魚にも「旬」が
ある。
白魚は王子で食はぬ
内の事
白魚もとしまへ寄る
と子持也
子をもてば白魚まで
がまづくなり
白魚が子を孕んだりし
て、川の上流まで登る頃
は、味が悪くなつて食べ
ない。（まして女におい
ておや）の意味を含めて
いる。
(W)

トップフード 一口メモ

冷凍和菓子が伝統の味を受け継いでいます

〈ミニ水晶・白玉団子・玄米だんご・柏もち・ちまき・串だんご〉

吉村穀物株式会社華桔梗トップフード事業部

愛知県海部郡七宝町大字沖之島字西榎島1850番1 〒497-0001

TEL <052>443-4457

(6ページよりつづく)

います。反対する意見は、「ある子がビカチューをあしらったようなおにぎりを持ってきたり、ある子は何々したりすると、うちの子も作ってほしいと言われると困る」というのでした。しかし、幼稚園側では、「その点は、おかあさんが少し努力すればよいのでは」として、とにかく実施に移したそうです。

すると、おむすびを持ってくる日の園児たちの顔がいつもと全く違うといえます。もう「今日、おむすびよ、おむすび」と言って、朝から嬉しそうにして、包みを見せびらかす。

しかし、このおむすびにも、ある種の枠が設けられました。

おむすびは海苔巻きで、数はとにかく子供の食べられる範囲で、大きさも自由。従って二個の子もいれば、三個、四個の子もいる。お

むすびの中には何を入れてもいいけれども、競争になるといけないので、外に何かをつけてはいけない、また、おかずは持参しないこと。その代わりに、幼稚園側では、出来たてのコロッケを運んでもらい、デザートにバナナと小さいミニゼリーと牛乳を付けることにされています。

こうすると、おむすびを入れてくる容器ひとつにも、親の気持が出て、幼稚園側には、その親の気持や家庭状況がよく分かるとも言えます。

なんととっても、反応がすばらしいのが園児たち。担任も、「今日、おうちに帰ったら、おかあさんにお礼、言うんですよ。おいしかったと言うのよ」と指導したのでしたが、もうこの頃はそんな指導をしなくても、園児みんな、自発的に言っているように言います。子供が家庭で本当にきち

んと挨拶するようになり、親からの連絡帳にも、「子供が最近、本当に挨拶がしつかり出来るようになった」といって喜ばれるようになってきているということです。

「それは、『礼節』にも通ずることで、やはり子供でも、やっていいことと悪いこと、挨拶すべきことなど、モラルはきちんと教えていかなければならない。以前は職員室にお客さんがあっても無遠慮にかまわず割り込んできたけれども、いまでは、そういうこともわきまえるようになってきました」と幼稚園では、さまざまな効果を認めています。

このめだった成果に、父兄のあいだから「月に二日という回数をもっと増やしてほしい」といった要望も出たりしていますが、幼稚園では、仕事を持つおかあさん方の立場も考えて、月二回のペースを維持して

いるとのこと。

ただ、問題は、食品の腐敗しやすい夏場。おむすびを朝作ってきて、昼に食べるとなると、ちょっと痛むのではないかとの懸念もありますが、教室にはエアコンが付けられているので、よほど痛みやすいおかずが入っていないければ、なんとか続けていけるのではないかと見られています。

あいち学流協ニュース

2000年 2月号 No.237

平成12年2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 〒456-0018

豊かで健康的な食生活を通して
社会に貢献する



三ヨシ食品株式会社

〒444-0903 岡崎市東大友町字堀所18番地

電話0564-31-2171(代)

ファックス0564-31-6039