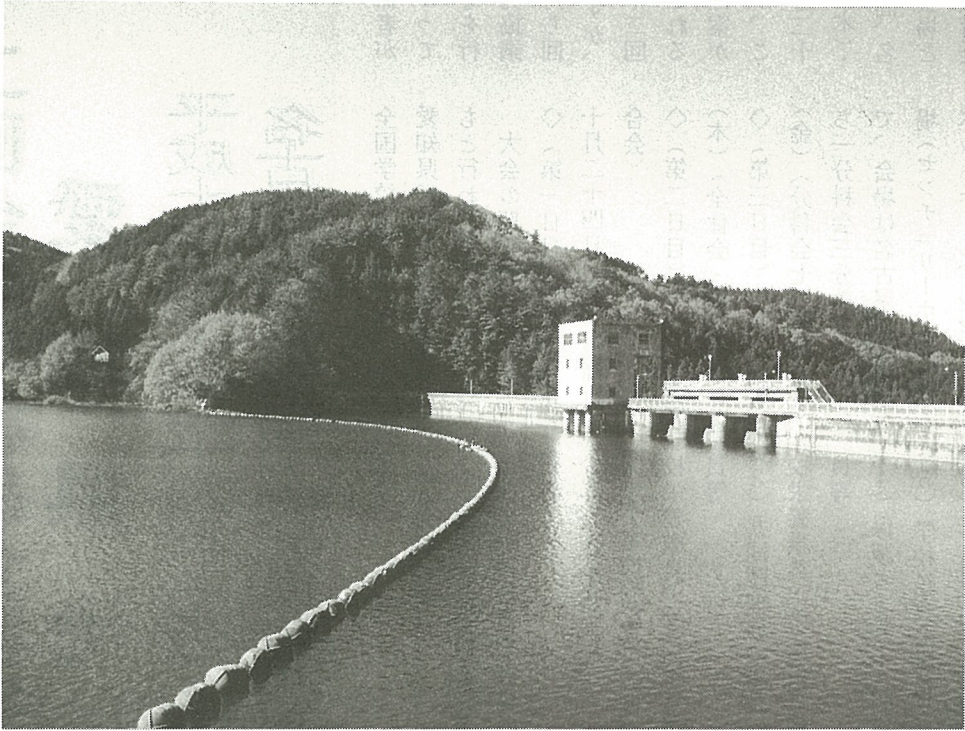
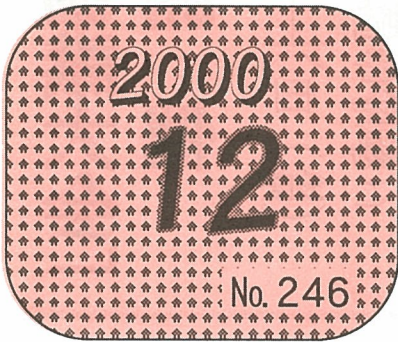




あいち学食協 子流協ニュース



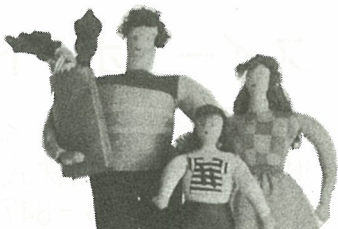
▲三河湖（羽布ダム）〈愛知県・下山村〉



主な
内容

- (1面) 三河湖（羽布ダム）〈愛知県・下山村〉
- (2面) 「第52回金国学校給食研究協議大会」
愛知県で開催
- (3～4面) 食品製造業向けの「製造・販売
トータルシステム」が開発される
- (4～8面) めざされる“循環型社会” 21世
紀のあり方として
- (7面) 川柳味な話（72） -かずのこ-

もっと豊かで楽しい未来へ。



YOKOO

株式会社 ヨコオフース

名古屋営業所
〒485-0012 小牧市大字小牧原新田字樋下1703-1
TEL 0568(73)3655 FAX 0568(73)3676

「第五十二回全国学校給食研究協議大会」

愛知県で開催

平成十三年十月二十四日(水)～二十六日(金)

名古屋国際会議場・愛知県産業貿易館を会場に

全国の学校給食関係者が

年に一度、一堂に集まって
シンポジウム・研修等を行

う「全国学校給食研究協議
大会」は、毎年各県持ち回

りで開催されていますが、
平成十三年度の第五十二回

大会は愛知県で開催される
ことになり、その計画案が

検討されていましたが、こ
のほど平成十三年十月二十

四日(水)・二十五日(木)・
二十六日(金)の三日間、名

古屋国際会議場等を会場と
し、文部省、愛知県教育委

員会、名古屋市教育委員会、
日本体育学校健康センター、

全国学校給食連合会、(財)

愛知県学校給食会の主催の
もで行われます。

大会の期日は、

◇(第一日目)平成十三年
十月二十四日(水)〈事前打

合せ〉

◇(第二日目)十月二十四
(木)〈全体会・展示会〉

◇(第三日目)十月二十五
(金)〈分科会七分科会のう

ち一分科会三分散会場〉
で、会場は名古屋国際会議

場(センチュリーホール、イ
ベントホール、レセプション

ホール)及び愛知県産業
貿易館(会議室)に分かれ

ます。

大会参加者は、

(1)都道府県教育委員会お
よび市町村教育委員会の関

係者

(2)学校給食実施校および
開設予定校の校長、教員、学

校栄養職員、学校給食調理
員等

(3)共同調理場の場長、学
校栄養職員、学校給食調理

員等

(4)保護者・PTA関係者

(5)学校給食会職員
(6)その他の学校給食関係
者

育委員会教育長が推薦する

もので、全国四十七都道府
県から約千三百名が参加す

る予定です。

第二日目の二十五日には
展示会が開催される予定で、

関係企業の理解・協力が求
められています。その節に
は、積極的なご協力をお願
いしたいと思います。



あなたのメニューファクトリー

味の素 冷凍食品

MJINOMOTO.

スイートポテト

味の素株式会社
味の素冷凍食品株式会社

☎052-735-8471

食品製造業向けの 「製造・販売トータルシステム」 が開発される

生産管理・販売管理をフルカバー

近年のIT革命下、コン

ピューターによる経営管理も進展していますが、食品

業界には、他業種とは異なる

り、賞味期限管理、帳合処理、リベート処理、風袋管

理、製品構成管理、原価計算など、特殊な製造・販売

管理が必要ですが、こうした食品業界特有の業務内容を徹底的に追及し、食品製

造業の生産・製造、販売など、生産管理・販売管理をフルカバーする新しいトータルシステムがこのほど開

発（業界初）されました。名称は「食専ぶれいん」と

いい、販売管理システムとして、

・受注システム

・出荷システム

・請求・売掛システム

・仕入・買掛システム

・部門システム

また生産管理システムとして、

・製造予定システム

・資材計画システム

・発注システム

・入荷システム

・工程管理システム

・在庫業務システム

・原価計算システム

があります。

この販売システム・生産システムの主な特徴は、

【販売管理】

・帳合Ⅱ五階層までの帳合

を設定でき、各帳合単位の

実績管理では差引集計も可

能。

・リベートⅡ各種販売条件、

リベートに対応する。

【生産管理】

・製品構成Ⅱ五階層までの

構成を設定でき、点数は無

限。中間製品（半製品）可

能となる。

・原価計算Ⅱ作業工数によ

り、按分比を計算。（総合原

価計算）出来高、使用料、ロ

スを積み上げて材料費を算

出する。

【販売・生産管理共通】

・賞味期限Ⅱ製品、OEM

商品、および原料の賞味期

限別在庫管理を実現した。

製品の受け入れ時は、生産

期限の製品を先入れ・先出

して出荷し、棚卸調整を行

う。原料の受け払い時は個

別の引き当てを行う。

・風袋Ⅱ同種の原料を風袋

別に管理する。所要量計算

時に必要数、ライン、工程

などを加味し、風袋別の引

き当てを行う。在庫も風袋

別に管理する。

とされています。

生産、販売の各管理シス

テムは、シームレスな連携

をするとともに、それぞれ

単独システムも運用でき、

こうした経常支援システム・

EUUCオペレーション群・販売

予測システムによって、受

注情報から生産計画（オペ

レーション）をたて、生産計画

（確定分）生産出来高によっ

て製品在庫予定・製品在庫

へとつなげられます。

すなわち、生産から販売

までトータルサポートする

ことによって、
・販売と生産部門の業務連
携を実現

自然の恵みをたたえ、技を磨き、
さらに深い味の世界へ。

マルハチ村松の業務用製品。

株式会社 **マルハチ村松**

〒425-0025 静岡県焼津市城之腰65の1
TEL <054>622-7371

・LAN-WAN-WEB 算

への拡張が可能

・企業の特性に合わせる柔軟なカスタマイズ性能

・ロットナンバーで売り上げ生産までデータの追跡が可能

・ロットナンバー別日付管理(製造日付・賞味期限)が可能

・生産管理↓所要量自動計

また、といったことが実現される。

また、オプションシステム群も、ECシステム連携・DWH連携・インターネットEDI連携・Iモードモバイル連携・伝発名人連携、その他、EOSシステム連携・CTIシステム連携・FAX-OCR連携など豊富で、機能も充実しています。

なお、システムの詳細に

関するお問い合わせは、株式会社オフィスブレイン名古屋支店(名古屋市中区丸の内三―一六―二九新東通

信ビル5F、電話〇五二―九六一―三三六―、担当・東海三喜夫)まで。

制(使い捨て抑制)だといわれます。そこで、この「使い捨て抑制の動機付け」を生産・流通・消費の各段階で働かせること、すなわち「循環型社会形成推進基本法」では、「拡大生産者責任の徹底」が方向づけられています。そして、「経済的手法の導入」により、市町村財政で負担されていた静脈コスト・環境保全コストを経済市場に内部化することによって、二十一世紀の新しい発展は可能になるものと考えられています。

こうした主張に対して、「不況にあえぐ日本経済に冷や水をかけるもの」といった見解もありますが、使い捨てに支えられた経済体質を克服することこそがこれからの企業の生きる道として、ISO14001に取り組み多くの企業が、既にこうした方向に足を踏み出しています。

めざされる 循環型社会

二十一世紀のあり方として

行政・市民・事業者が一体化して推進へ

「循環型社会形成推進基本法」の制定へ、さらに松原名古屋市長が「循環型社会の構築」を主要な柱として二期目の出馬宣言、三重県が法定外目的税の一つとして「産業廃棄物に係る税」(産廃税)の導入を全

国に先がけてめざすなど、行政面から循環型社会の構築が推し進められようとしています。また、企業においても環境姿勢で取引先選別をはかろうとする企業が現われています。「二十世紀」使い捨て社会から「二

十一世紀」循環型社会への移行は確実視されつつあります。そこで、循環型社会とは……。その骨子を探ってみました。

* *

「リサイクルは万能ではない。最も大切なのは発生抑



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(ライス・ヒーレス)
- 鶏卵
- しいたけ
- グリンピース
- 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
- スイートピクルス
- 中華デザート(含む豆腐)
- その他

天狗缶詰株式会社

本社・工場 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

会」という段階から「二十一世紀Ⅱ循環型社会」を実現するには、前述の「拡大生産者責任の徹底」「経済的手法の導入」の対策がはかられます。

まず「拡大生産者責任の徹底」においては、
◇リサイクル義務の対象拡大

「商品の容器・包装」に限定されている特定事業者のリサイクル義務を、「商品以外（サービス業等）の容器・包装」や「商品そのもの」にも拡大。素材別リサイクルとして分かりやすくする。
（現在では、クリーニング等のサービス業が対象になっていないので資源化されていない）

◇特定事業者の責任の対象拡大

「再商品化経費」に限定されている特定事業者の責任を、「収集・選別」にも拡大する。

こうすることによって、

すべての静脈コストを、経済市場に内部化することになります。

これには、設計段階での仕様改善・発生抑制、生産技術・流通システムの革新が求められます。

また、「経済的手法の導入」としては、

◇環境税（非再生素材、非再使用容器への課徴金制度など）の導入
再生素材、再使用容器の競争条件の改善。

◇デポジット制度の法制化
リユース、リサイクルの動機付け。

◇排出者による適正なコスト負担
ごみ処理、リサイクルコストの認識、

などがあげられ、これには、
・静脈物流（リサイクル、リユース）の円滑化
・静脈産業、環境産業の成立
・静脈技術、環境技術の革新

が求められます。

こうした循環型社会システム構築の推進については、社団法人全国都市清掃会議が、平成十二年、国に対して次のような要望をしました。

◆循環型社会システム構築
（1）廃棄物の発生抑制に配慮した商品の開発・製造
（2）製造事業者、流通事業者による廃棄物の回収、再利用体制の確立
（3）リサイクル商品の市場拡大
（4）製造販売製品の素材表示

◆容器包装リサイクル法の円滑な推進
（1）ペットボトルの全量引き取り等、再資源化体制の確立
（2）再商品化費用の市町村負担の解消
（3）分別基準適合物の「引き取りガイドライン」の見直し
（4）素材等の規格統一、材

質表示の制定、表示の義務づけ

（5）事業者責任の強化
（6）リターナブル容器の利用促進
（7）再生品の需要拡大の推進
（8）非容器包装プラスチック製廃棄物にかかるリサイクル制度の創設
（9）容器包装リサイクル法に基づく分別収集計画の見直し
（10）その他プラスチック製容器包装の再商品化手法への固形燃料化の認定

◆特定家庭用機器再商品化法の円滑な推進
◆再生品の利用促進
これらの要望のうち、平成十三年四月から材質表示の義務化がはかれるなど、着々整備が進められております。

こうした動きの中、ごみ減量に取り組む名古屋市中（8ページへつづく）

今日も食卓をいろどる玉子焼！

生鶏卵の冷凍・冷蔵調理食品

すぐる食品株式会社

本社 東京都目黒区緑が丘2-7-7 TEL 03-3718-6331(代)
FAX 03-3724-2793
浜松営業所 TEL 053-592-3807(代) FAX 053-592-5116
大阪営業所 TEL 06-337-5025(代) FAX 06-337-5026
北海道出張所 TEL 01642-5-1717(代) FAX 01642-5-1577
新潟出張所 TEL 0254-77-3821(代) FAX 0254-77-3820
(山北町農林水産加工公社)
熊本出張所 TEL 096-322-1812

東海業務用食品連絡協議会

◆「平成十三年新年賀詞交歓会」

開催のお知らせ

日時 平成十三年一月十一日(木)
場所 熱田神宮会館

名古屋市熱田区神宮一―一
電話 〇五二―六七―四一五二

東海業務用食品連絡協議会では、平成十三年一月十一日(木)、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。

同協議会の会員を中心に、愛知県、岐阜県、三重県下の東海地域の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もので、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。

現在多数のお申し込みを頂いていますが、なお受付を行っておりますので、関係者皆様の多数のご出席をお願い申し上げます。

なお、例年一月八日の開催ですが、今回は八日が法定休日にとたるため、十一日に変更となります(ことをご了承下さい)。

愛知県学校給食物流通協同組合

◆「平成十二年度学校給食優良物資展
示会」

開催のお知らせ

日時 平成十三年二月九日(金)
場所 中小企業振興会館(吹上ホール)

展望ホール

平成十三年二月九日(金)、中小企業振興会館(吹上ホール)展望ホールにおいて「平成十二年度学校給食優良物資展示会」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、名古屋市教育局・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併せて行っております恒例行事で、県下の学校栄養職員約三百名の方々に、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、今回で第十回を数えます。

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。

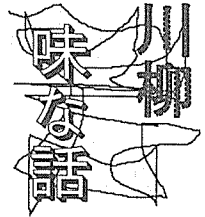
えびの包みあげ

ひとりひとりに、いいものを。

ニッスイ

- ふわっとした白身魚のすりみに、新鮮なえびや野菜を加えました。
- シコシコとしたえびの歯ざわりが楽しめて、どなたでも好まれるおいしさです。
- 蒸しても、揚げても、中身はやわらかく仕上がります。
- 規格荷姿：30g × 25個 × 4トレ

◎日本水産株式会社 兼食二課
名古屋支社 ☎(052)561-5311



(72)

—かずのこ—

かずの子はニシンの子だが、ニシンをカドとも言うので、カドの子がなまったものかとも言われる。

数の子の出世ニ親が嬉しがり

ニシンとニ親の語呂合わせ。

持べき物は子なるぞやにしん

これは歌舞伎「菅原伝授手習鑑」の文句取り。

いまでこそ「海のダイヤ」のように高級食品がられているが、江戸期にはたくさん取れたので、並みの食物であった。

『江戸自慢』には、青魚の子、水に漬けて年中あり。はなはだ下直にて、勤

番者の飯の菜、これを最上とす」とあり、庶民の簡便な飯のおかずとされてきたことがわかる。

「いまの俗、新年賀客に酒をすすめ侍るに、肴には必ず数の子を以てす。この物数の子の名により家門繁栄を祝する意なり」

〔塩尻〕巻十六」というように、縁起物でもあった。『大和本草』にも、「世俗これを年始及び婚嫁に用ゆ。四五日水に浸し水をかえて醤油・煎酒に浸して食ふ。或は酒の糠味噌につけて食ふ」とある。

たいがいにしるとかずの子ひったくり

かずのこは食べ始めるとなかなか止まらないもの。

かずの子でむしやうに下戸はのめといふ

数の子でやたらにしいるのまぬ奴

かずのこは、安価なつまみでもあり、酒好きにはあ

まりよい肴ではないのに。

かずのこは虫歯のうらへ隠れんぼ

粒々が虫歯の穴にはさまる。

歌かるた歯の数の子がまんた鳴る

正月の百人一首遊びで、先程食べたかずのこがまだ歯の間にはさまり残っている。

かずの子の楊子に松葉ひんむしり

妻楊枝に喰積（くいつみ）の台に飾られた松葉を代用する。喰積は新年の祝儀に三方の盤上に白米を盛り、のしあわび・伊勢海老・勝栗・昆布・串柿・裏白・譲り葉・燈・橘などを飾ったもの。年賀の客にも賀したもので、重詰めの御節料理を指すようにもなった。

かずのこは、何と云っても食べた時のプチプチ音が特徴。

数の子を虱にたとへ叱られる

現代では虱（しらみ）も絶滅種ものになりつつあるが、かずのこを食う音が虱をつぶした時の音に似るから。

懸り人かづのこなどはころし喰ひ

懸り人（かかりびと）は居候（いそうろう）のこと。居候は他人に頼って生活する立場上、大きな顔もできず、かずのこを食うにも派手に音を立てられない。

かづのこやさがなき音の小傾城

初会の遊客の前では一切物を食べないこのを習わしとする遊女だが、一人だと、やかましい音を立ててかずのこを食べている。素二朱に数の子ひやかしてから上り

二朱という安い女郎買いの遊客。あちこち妓楼を回り回った果てによく上がる。数の子も水に浸かしてから食べる。

(W)



果肉たっぷりのおいしさを、カロリー半分で。

モアティエヌーヴォ



- ・ストロベリー
- ・ブルーベリー
- ・みかん
- ・アップル
- ・マンマレード
- ・アプリコット
- ・キャロットオレンジ

- ◆当社通常品と比べカロリーが半分です。
- ◆フルーツの色や風味が生きる果肉入り。
- ◆砂糖とフルーツのおいしさ相乗効果!
- ◆フルーツの色・味・香りを逃さないアルミフィルムパックです。
- ◆絞り出ししやすいピン型包装です。

Half Carolie

カロリーが1/2になりました

当社製品レギュラー比較

ダイチ食品工業株式会社

本社

福岡県山門郡瀬高町小川1189の1
TEL0944-62-2161(代) FAX0944-63-7587

福岡東支店 福岡西支店 福岡南支店 福岡山工場

(5ページよりつづく)

は、二十世紀型「使い捨て文化(生活習慣・企業行動)」

を克服するには、市民には「環境に責任を持つライフスタイル」、事業者には「環境

負荷低減型の企業活動」として、

・市民(使い捨て商品や余分な容器包装は欲しくないと

いう意志表示)
・企業(製品の企画・設計段階からの工夫)

などを求めています。
すなわち、市民において

は、
●選ぶ(ごみを買わない)

・必要なものだけ買う
・再使用可能な商品・容器

を選ぶ(リターナブルびん、詰め替え商品など)

・再生品・環境にやさしい商品を選ぶ

・不用品交換を活用する(リサイクルショップ、フリーマーケット、情報誌など)

●断わる(ごみは断わる)

・余分な包装を断わる(イデス運動、買い物袋の使用)

・使い捨て商品・容器をさける

●分けてリサイクル

・分別して資源収集へ(容器・包装など)

・集団回収・リサイクルステーションへ(新聞・雑誌・段ボールなど)

・生ごみ堆肥化に取り組み
・不用品交換を活用する

●返してリサイクル
・販売店に返す(リターナブルびん、トレイ、自販機

飲料の容器、ボタン電池・ニカド電池、廃家電、クリーニングのハンガーなど)

●ムダにしない(ごみにしない)

・買いつぎない・作り過ぎない・食べ残さない(3ない運動)

・食材は使いきる(エコクッキング)

・長く大切に使う(家具・家電製品など)

事業者においては、

●経営方針に、ごみ減量、再資源化を掲げる

・目標・計画を定める(志を共有する)

・実施状況をチェック

●再使用比率・再生品使用比率・資源化率を高める

・使い捨て資材・用品の使用をさける(再使用品・再生品を使う)

・社内の分別ルールを定め、資源化する(紙、びん・缶、プラスチック等)

・生ごみ資源化に取り組み(食品関連業、社内食堂など)

・オフィス町内会など共同で取り組む

●ごみは分別し、適正に処分する

・適正な分別排出(収集処理業者はパートナー)

・環境負荷低減コストの適正な負担

といったことが挙げられています。

あいち学流協ニュース

2000年 12月号 No.246

平成12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 〒456-0018

便利さと引きかえに20世紀が失った愛…。

作った人・使う人・あとで処理する人
への思いやり、

暮らしを支えてくれた物へのねぎらい、
そして地球へのいたわりを、

取り戻しましょう。

21世紀なんですから!

地球と おいしく 響きあう



低温食品課 〒451-0045

マルハ株式会社 中部支社

名古屋市西区名駅2-9-14

☎052-562-5231