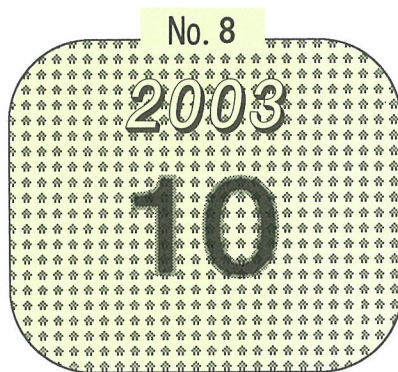




中日本給食だより



▲梓川から見る穂高連峰



主な内容

- (1面) 梓川から見る穂高連峰
- (2面) 「2003東海フードビジネスショー」
いよいよ開催迫る 出展者一覧
- (3～8面) 「食」と「農」からのメッセージ
東海農政局 東海地域の学校給食と農業体
験学習アンケートの結果をまとめる



たつぷり!
天然素材



新発売
鶏だし
素材力



素材力
いりこだし



素材力
こんぶだし



素材力
かつおだし

理研ビタミン株式会社

名古屋営業所 〒461-0005 名古屋市東区東桜2-13-30
☎052(933)1041 FAX 052(933)1048
ホームページアドレス <http://www.riken-vita.co.jp>

荷姿・500gチャック付袋×10=1ケース(4品共通)

健康と喜び!! 夢を広げる食プラザ

2003東海フードビジネスショー

いよいよ開催迫る

平成15年10月22日(水)～10月23日(木)
AM10:00～PM5:00(23日はPM4:00まで)
名古屋国際会議場イベントホール

◎出展者一覧 (アイウエオ順)

(株)あいち研醸社
(株)青柳食品
(株)アサダ
味の素(株)
味の素冷凍食品(株)
石光商事(株)
伊藤忠フレッシュ(株)
伊那食品工業(株)名古屋支店
(株)エムエスビーフードシステム
エム・シーシー食品(株)
エスビー食品(株)
エバラ食品工業(株)
大島食品工業(株)
カゴメ(株)名古屋支店
(株)加ト吉
(株)かね貞
カモ井食品工業(株)
(株)紀文食品中部支社
(株)ギャバン
キューピー(株)名古屋支店
ケイエス冷凍食品(株)
協同食品(株)
(株)極洋名古屋支店
ケンコーマヨネーズ(株)
栄屋乳業(株)
札幌バルナバハム(株)
讃陽食品工業(株)
ジェイティフーズ(株)
シマダヤ(株)名古屋支店
昭和産業(株)名古屋支店
すぐる食品(株)
創味食品工業(株)
大栄食品(株)
(株)大冷名古屋支店名古屋営業所
タカラ食品(株)
チタインターナショナルフーズ(株)
テオー食品(株)
天狗缶詰(株)
東昌調味品工業(有)
(株)東生食品

(株)ナカノス
(株)ナガノトマト
名古屋製酪(株)
(株)ニイタカ名古屋営業所
日玉中華食品(株)
(株)ニチレイ中部営業支社
(株)ニチロ
(株)ニチロサンフーズ
日新製糖(株)ダビュエル食品部
(株)日中物産
日東ベスト(株)
日本水産(株)名古屋支店
日本製粉(株)
ネスレ日本(株)
(株)ノースイ
ハインツ日本(株)中部支店
ハウス食品(株)
伯方塩業(株)
富士食品工業(株)名古屋支店
不二製油(株)
(株)宝幸
(株)ホーネンコーポレーション名古屋支店
ホクレン農業協同組合連合会名古屋支店
(株)ホテイフーズコーポレーション名古屋営業所
(株)松屋栄食品本舗
マニハ食品(株)
(株)マメックス
マリンフード(株)名古屋営業所
マルサンアイ(株)
丸善食品工業(株)
マルハ(株)中部支社
(株)丸本
三島食品(株)名古屋営業所
ミハウジャパン(株)名古屋営業所
(株)ミヤシタフーズ
(株)ヤグチ
ヤマガタ食品(株)
ヤマキ(株)名古屋支店
大和産業(株)
ヤヨイ食品(株)中部支店
ユウキ食品(株)名古屋営業所

(株)ヨコオフーズ
吉村穀粉(株)華桔梗トップフード事業部
理研ビタミン(株)名古屋営業所
リノール油脂(株)名古屋支店
ワナー物産(株)

◎社団法人 日本外食食品卸協会 東海北陸支部

(株)アイケイ
愛知食品(株)
(株)アンドウ商店
(株)イト商
尾家産業(株)名古屋支店
(株)大光
(株)黒地商店
(株)サン食品
(株)ジーケーエス
(株)清浄食品
玉屋産業(株)
(株)東生食品
中日本食品(株)
(株)日中物産
(株)ハナノキ
(株)松屋フーズ
(株)マルト水谷
(株)宮萬
名央食品(株)
山一商事(株)
(株)アールワイフードサービス中部支社

◎愛知県学校給食物資流通協同組合

(株)アイケイ
(株)イト商
三給(株)
高瀬物産(株)
(有)中部淡水
(株)ツルミ企画
(有)東海食品
(株)林食品商会
(有)林食品商会
(株)丸小青果
ミヨシ食品(株)
(株)名給



豊かで健康的な食生活を通して
社会に貢献する

ミヨシ食品株式会社

〒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

「食」と「農」からの

メッセージ

東海農政局

東海地域の学校給食と農業体験学習アンケートの結果をまとめる

東海農政局では、「食」と「農」と「人間」との関わりを原点から問うため、平成十三年度に「学校給食等に関するアンケート」及び幼稚園における「農業体験学習等に関するアンケート」を中心とした一連の調査を実施しました。そのアンケート結果がこのほど（平成十五年二月）「私たち大人が次の世代を担う子供たちへ食と農をどのように伝えていくか」をテーマにとりまとめられました。

報告書は、同局が平成十二年度に小学校を対象に行った「農業体験学習に関するアンケート」の報告書「子どもたちと緑豊かな田園教室」の姉妹編という位置付けで編集されており、今、子供たちの「食」と「農」の距離が大きくなっているなか、これを埋めるため、「学校給食」と「農業体験学習」が子供たちの「食」と「農」を結ぶキーワードとして提示されています。

「食」とその源である「農」とを結ぶために、学校給食及び幼稚園における「食育」を見つめて、学校給食現場で食材及び食文化の面から「農」はどのように伝えられているのか。それを明らかにすることにより「子供たちに食と農をどう伝えていくのか」が考えられています。

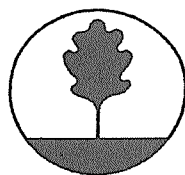
東海農政局では、この課題等の現状分析結果を一つの基礎資料としてこれからの東海地域の農政に役立てていきたいとしています。ここにその一部をご紹介します。

報告書の概要

報告書は、大人が「食」と「農」を次の世代を担う子供たちへどう伝えていくかをテーマに、平成十三年度の実施した四つのアンケート結果の主要なデータ及び平成十二年度に実施した「農業体験学習に関するアンケート」結果の一部を参照しながら、統計的手法等を用いて取りまとめ、考察されました。アンケートは、学校栄養職員、幼稚園・小学校の先生、地域の食農教育関係者、保護者を対象に行われました。

四つのアンケート調査実施概要は次のようです。

① 小学校における「学校給食等に関するアンケート」
Ⅱ 小学校の給食実態を把握することを目的に、農業に関する教育の普及・定着を図るための基礎資料とするもの。東海三県の小学校所属の栄養職員五百八十二人



大きな自然と——明日へ。

ホクレン

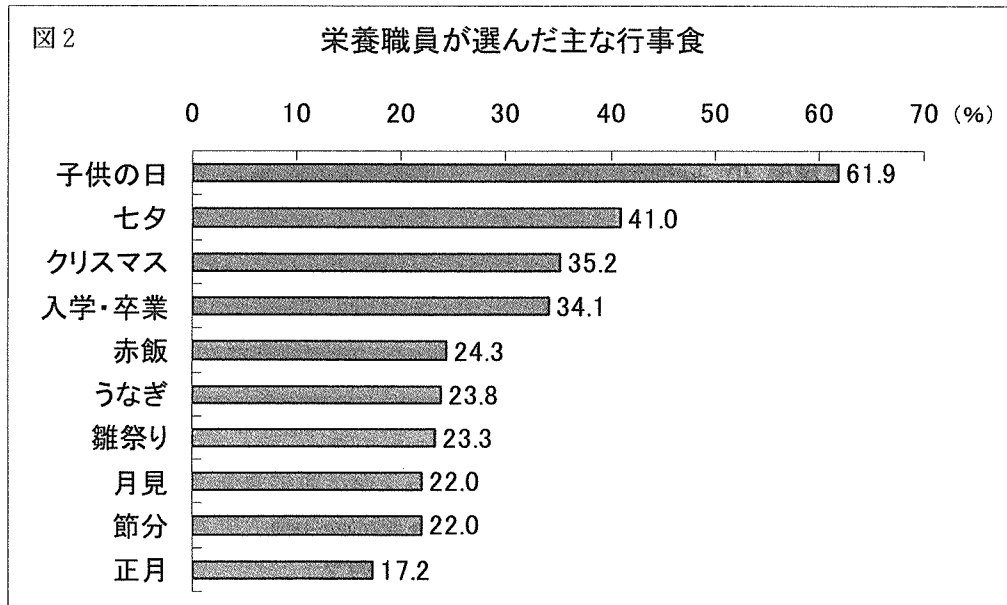
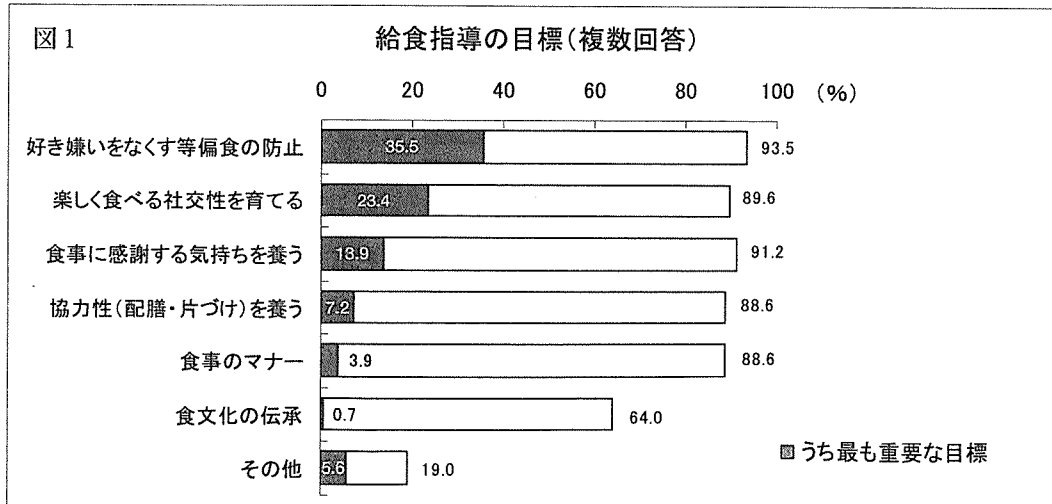
名古屋支店食品課 〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-20-25 丸の内STビル7階
TEL 052-222-6312 FAX 052-222-6320

を対象に実施（回収率七四・七％）。

②幼稚園における「農業体験学習等に関するアンケートⅡ幼稚園における平成十二年度の農業体験学習の取り組みを把握すること」を目的に、今後の「食」と「農」に関する教育の普及・定着を図るための基礎資料とするもの。東海三県の公立・私立幼稚園九百八十七園を対象に実施（回収率七七・四％）。

③小学校における農業体験学習実施校の先生と地域関係者の意向調査Ⅱ平成十二年度に東海三県の公立小学校を対象に実施した「農業体験学習に関するアンケートⅡ」の結果から、四十五校について地域の協力態勢の詳細を追加調査したもの。

④農業体験学習に関する保護者アンケートⅡ小学校児童の保護者を対象に、学校での農業体験学習及び家庭における食事を中心とした意識調査。二百八十三人を対象に実施（回収率五六・九％）。

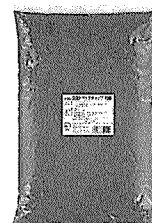


ナガノ
国産トマトケチャップ
TOMATO 特級 KETCHUP

長野県産完熟トマトのみを使用したトマトケチャップです。

株式会社 ナガノトマト

名古屋支店 ☎ (052) 323-1701



3kgピロータイプ

Nagano

学校給食における「食文化の伝承」

学校栄養職員へのアンケート調査では、「給食指導の目標」(複数回答、%)として、
・好き嫌いをなくす等偏食の防止 九三・五
・食事に感謝する気持ちを養う 九一・二
・楽しく食べる社交性を育てる 八九・六
・協力性(配膳・片づけ)を養う 八八・六
・食事のマナー 八八・六
・食文化の伝承 六四・〇
・その他 一九・〇
があげられています(図1)が、このうち「食文化の伝承」は、「食」と「農」とのかかわりに大きな役割をもつもので、学校給食では多く行事食・郷土食として提供されています。

行事食・郷土食

行事食は、一見して、子供たちの喜ぶ行事に係わる食べ物が多いですが、栄養職員の意識の中では、旬の素材、季節の味と行事食をきちんと結びつけて考えており、献立にそれを反映させようとしていることが伺われます(図2)。行事食を多く出している栄養職員ほど「給食の献立で気を付けていること」として「旬の素材」を選ぶ率が高く、「給食の献立で最も気を付けていること」をみた場合でも「旬の素材」を選ぶ職員の割合が高くなっています。このことは、栄養職員が行事食を「旬の素材」と結びつけていることを示しています。

また、郷土食は、食文化の伝承につながるもので、行事食に比べ、さらに種類が多くなっています。
栄養職員に主な郷土食を五つ選んでもらった結果、愛知県では、きしめんが一位、二位が名古屋コーチン等の鶏肉料理、三位はみそ煮込みうどんとなっており、尾張名古屋地方の郷土食が

連想されます。岐阜県は、あゆ料理、ごへいもちがトッポで、えだまめ、だいこん、柿を使った料理・デザートなど、岐阜県特産の食材が見られます。三重県は、あなご、牛肉、なばな、あいまぜ(だいこん、しょうが等の野菜となますを合い混ぜにしたもの)、ひじき、伊勢うどん、お茶を使ったデザートなど牛肉や海産物等、バラエティに富んでいます。

また、郷土食の中には、各地の郷土料理も含まれており、今回選ばれたものの中でも北海道、関東、京都、広島、九州、沖縄など全国に及んでいます。

栄養職員における食文化伝承の意識と郷土食の回数との間の関係を見ると、給食指導の目標で「食文化の伝承」を選択している栄養職員は、郷土食の年間実施回数が多くなっていることがわかります。

以上の結果から、行事食、郷土食は、栄養職員の意識の中で「農」との接点として、「農」へ発展するきつ

かけとして位置づけることができるのではないかとみられています。

地場産農産物と学校給食

学校給食の食材には、基本的に国産品が使用されています。しかし、価格や季節によっては国産品が使えないこと、価格が高いこと、ロットがまとまりにくいことなどから、輸入食材も使用されているのが現状です。

国産食材や地場産食材の使用状況をみると、平成十二年の一年間に使用した全ての食材で、豆類、野菜類、果物類、肉類、魚介類について国産の数量割合をみた場合、国産使用数量が八割以上と回答した栄養職員の率は「肉類」が七二・一%と最も高く、次いで「野菜類」六七・三%、「豆類」五五・四%の順になっています。
国内産農産物を使用する理由として、多いのは、「安



育ち盛りの身体には鉄分が必要です。
1食当たり1mgの鉄分が摂取できます。

15g黒糖ペースト



10gFeひじきのり



タカ食品工業株式会社

本社 福岡県山門郡瀬高町小川1189-1
TEL 0944-62-2161(代) FAX 63-7587
関東支社 栃木市大塚町1720
TEL 0282-27-8271(代) FAX 27-8275
関西支社 岡山県赤磐郡山陽町西中1001
TEL 0869-55-8613(代) FAX 55-3989
販売会社 下関市一の宮卸本町3-20
TEL 0832-31-2161(代) FAX 31-4764

全件の面から」が九五・四％、次いで「旬の農産物を食べさせたい」が八八・五％となっています。また、最も主な理由として、特に一つだけ選んだ理由をみると、「安全性の面から」が六〇・〇％と高くなっており、国産農産物を使用する理由は、「食」の安全性重視の上に旬の味覚を教えたという栄養職員の意向が伺われます。(図3)

ただ、国産野菜の使用六割以上と答えた栄養職員が、七九・五％であるのに対し、県内産野菜の使用が六割以上と答えた栄養職員の率は八・五％であることから、県内産、地場産の使用割合は、まだまだ低いことがわかります。このことは、今後、県内産、地場産野菜の使用割合が伸びる可能性が開かれていることを示唆しているともいえます。

学校給食用食材の 地場産自給

東海地域における学校給食の年間食費は、約四百六十五億円と推計(東海農政局統計情報部、平成十四年三月調べ)されていますが、学校給食の食材を県内産、地場産で自給するとしたら、次のような効果が期待できます。

1. 地域農業への経済効果とともに、特に小規模生産者が多い地域では、地域の農業生産活力を促進することができる。

2. 児童に、生産者の顔が見える新鮮な農産物による給食を提供することが可能となる。

3. 児童が、身近な農産物、地域農業を認識し、「農」の教育につながる。

こうした学校給食用食材の地場産自給を進める上で、一つの重要な要因として、米飯給食があります。

米飯給食は、全ての学校で実施していて、その週平均回数をみると、「三回」が六七・一％で最も多く、次いで「二回」が二六・四％、「四回以上」が五・

五％となっています。また、今後の米飯給食の意向をみると、「増やしたい」が、週二回実施の学校で最も多く、週四回実施の学校では、「増やしたい」はみられず、「現状のまま」となっています。米飯給食の一週間当たりの回数は、パン食も食べたい等の理由もあり、「三回」では、「増やしたい」の割合が低いことがわかります。しかし、「減らしたい」を選択した栄養職員はいませんでした。(図4)

報告内容の要約

報告書の内容は、次のようにしてまとめられています。

1 学校給食と学校栄養職員

- ・学校給食の中にも「農」の教育があります。
- ・学校栄養職員は、衛生管理や栄養バランス等の「食」の教育を基本にし、その先に「農」の教育(食材、食

文化等)を考えています。

- ・調理場の規模等様々な制約の中で、学校栄養職員は、子供たちとのコミュニケーションを図りながら、「食」と「農」を伝えようと努力しています。

- ・「行事食」と「郷土食」は、食べる食農教育です。
- ・国産農産物へのこだわりは、「食」の安全性の上に新鮮さや旬の味覚を教えたという栄養職員の気持ちの表れです。

- ・学校給食における地場産自給率の向上は、教育的、社会・経済的に様々な効果を生み出しますが、東海地域の学校給食における県内産、地場産の農産物使用割合はまだ低い現状にあります。

- ・「米飯給食」、「行事食」、「郷土食」及び中山間農業地域に係る条件は、地場産自給率を高める要因として注目されます。

2 給食と幼稚園

- ・幼稚園も米飯給食を重視しています。
- ・幼稚園の先生も、まず第

これからの学校給食に 手造りの素材を提供

受注生産方式で新しい製品をお届けする
超低温マイナス196℃の冷却で細胞を壊さない

手造りの味をお届けする 鶏肉、蓄肉の加工食品

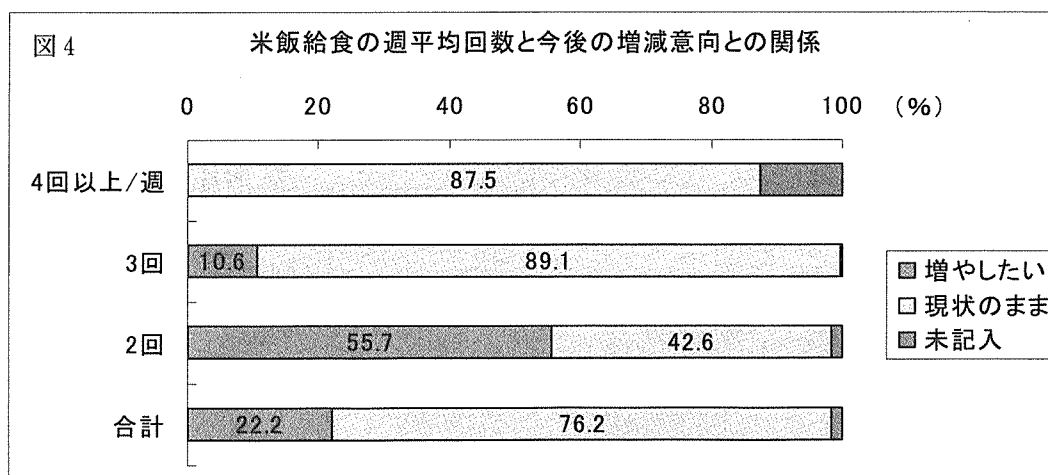
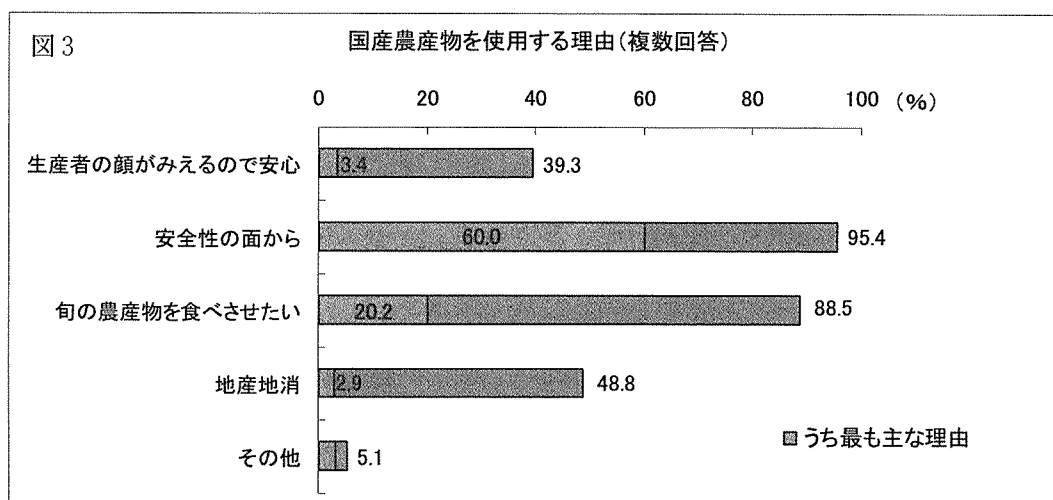
製造発売元
コッコ株式会社
愛知県知多市新海2-10
☎(0569)42-2137(代表)

一に「食」の安全性。その上で、食農教育を考えています。

- ・ 幼稚園は、「食材のお話」や「生産者の苦労話」、そして「園児の食事づくり体験」を通して、積極的に食農教育を進めようとしています。

3 農業体験学習

- ・ 農作業の一部体験が多いですが、幼稚園でも農業体験学習は盛んに行われています。
- ・ 農業体験の人気は「いも掘り」等の収穫の喜びです。
- ・ 一番の「目的」と「効果」は、幼稚園、小学校ともに「自分で作る喜び」です。
- ・ 農業体験学習は、幼稚園と小学校のそれぞれの成長段階に合わせた内容で実施されています。
- ・ 農業体験学習の指導者は、幼稚園でも小学校でも、ほとんどが先生となっていますが、知識、情報等が不足しているため、指導者やマニュアルが求められています。また、土地的条件や現在の教育課程における先



キューピーはたまごのプロフェッショナル

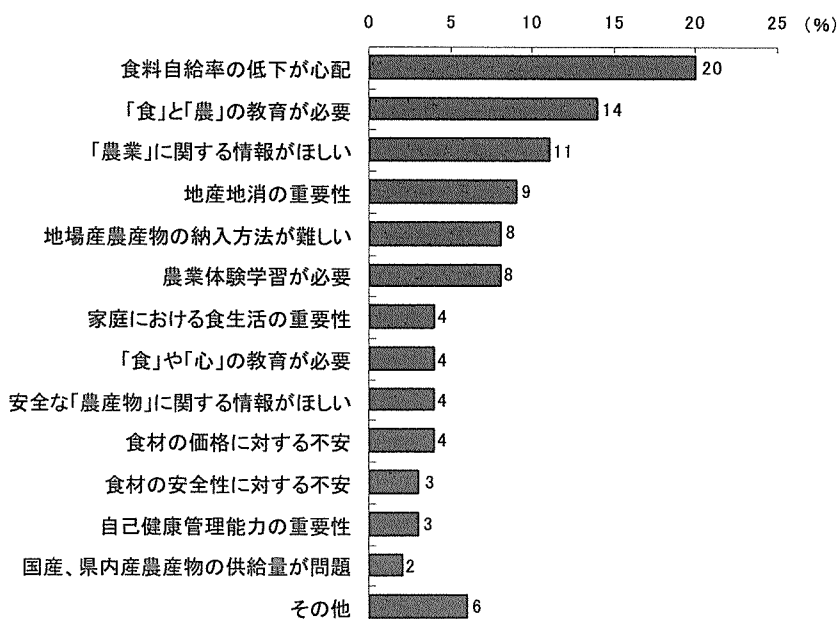


たまご・チキン・その他調味冷凍食品は、スノーマンにおまかせください。

キューピー 株式会社

名古屋支店
☎ (052) 733-1111

図5 「食」と「農」に関する学校栄養職員の意見



生サイドの時間の不足も問題となっています。
また、「食」と「農」に関する学校栄養職員の意見として、

- ・食料自給率の低下が心配 二〇%
- ・「食」と「農」の教育が必要 一四%
- ・「農業」に関する情報がほしい 一一%
- ・地産地消の重要性 九%
- ・地場産農産物の納入方法が難しい 八%
- ・農業体験学習が必要 八%
- ・家庭における食生活の重要性 四%
- ・「食」や「心」の教育が必要 四%
- ・安全な「農産物」に関する情報がほしい 四%
- ・食材の価格に対する不安 四%
- ・食材の安全性に対する不安 三%
- ・自己健康管理能力の重要性 三%
- ・国産、県内産農産物の供給量が問題 二%

・その他 六%
などがあげられています。(図5)

「あとがき」では「子供たちを取り巻く食料や農林水産業の状況は、大変厳しいものがあり、今後、私たち大人が、次世代を担う子供たちへしっかり「食」と「農」の大切さを、知識だけでなく、習慣として身に付けさせていかなければ、我が国は進む道を誤ることさえあるかもしれません」と警告されています。

中日本給食だより

2003年 10月号 No. 8

平成15年10月15日発行 単価50円

編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会

会長 青木 昌博

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号

富春ビル4F

TEL (052)682-6219 FAX (052)682-8486

名古屋コーチンの卵・肉(純正)

キューピー・アヲハタ製品 キューピー殺菌液卵・3分たまご

徳島の地鶏 阿波尾鶏の肉

株式会社 アイ ケ イ

本社/〒446-0045 安城市横山町大山田中16 電話 0566-72-0181 FAX 0566-74-0868