



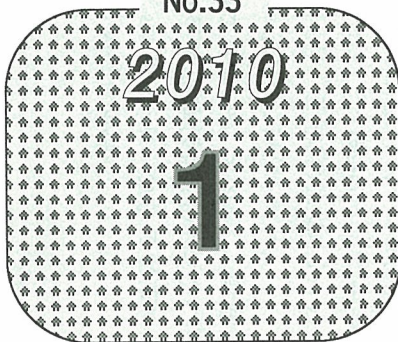
中日本給食だより

寅

2010



No.33

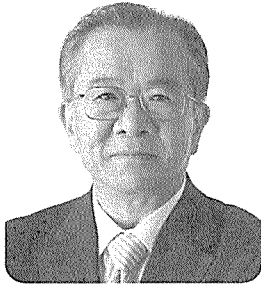


主な内容

- (1面) 干支・寅年のカット
- (2面) 新春を迎えて……愛知県知事 神田真秋
- (3面) 新年の挨拶……中日本学校給食物流通組合連合会会長 青木昌博
- (4～6面) 新年賀詞（賛助会員・会員）
- (7～8面) 正月料理万国博
いろいろな国のお正月料理 アジアに多い旧暦祝い

明けましておめでとうございます
本年もよろしく願いいたします

— 中日本学校給食物流通組合連合会 —



新春を迎えて

愛知県知事

神 田 真 秋

あけましておめでとうございます

県民の皆様方には、健やかに新春をお迎えのことと存じます。

今年が、皆様方にとりまして、充実した一年となりますよう心からお祈り申し上げます。

さて、最近の経済状況は、生産活動の回復などから企業収益にようやく明るい兆しが見られますが、雇用・所得環境は依然として厳しさが続いております。さらには物価の下落や為替相場の急激な変動などの懸念材料もあり、景気は予断を許さない状況にあります。

こうした厳しい状況の中で、新しい年を迎えますが、県民の皆様方とともに、この難局を乗り切り、愛知の未来に向け力強い一歩を踏み出してまいりたいと考えております。

昨年は、アメリカ、日本で政権交代が起こるなど世界的に大きな変化を感じさせる年でありました。とりわけ、我が国の政権交代は歴史的なことであり、様々な分野に影響が及んでくると見込まれますが、こと県政運営にあたっては、県民の皆様方の目線でしたら舵取りを行ってまいります。

このため、まず当面は、雇用対策や中小企業の経営支援など地域経済を下支えするとともに、地域医療の充実や子育て・子育て環境の整備、交通安全対策など県民の皆様方の日々の安心、安全の確保に力を注いでまいります。

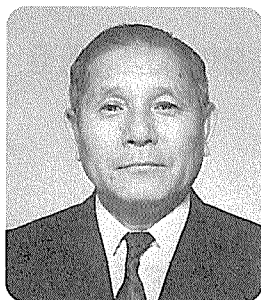
その上で、中長期を展望した愛知の発展に向け、航空宇宙産業などの次世代産業の育成、将来の飛躍の基盤となる社会資本の整備、来たるべき低炭素社会に向けた取組などを積極的に進めてまいります。

また、いよいよこの夏から秋にかけて、地域を挙げて準備を進めてきた二つの大きな事業、環境分野における最大級の国際会議であるCOP10と国際芸術祭「あいちトリエンナーレ2010」が開催されます。ぜひともこれらを成功させ、愛知の総合力をさらに高めてまいりたいと考えております。

新しい年も、引き続き本県財政は厳しい状況が続きます。徹底した行財政改革を進めることはもちろんですが、大きな時代転換の本質を見極め、現下の危機の克服と将来にわたる愛知の発展に全力で取り組んでまいりる所存であります。

県民の皆様方の格別のご理解、ご協力をお願い申し上げます。

平成二十二年 元旦



新年の挨拶

中日本学校給食物資流通組合連合会

会長 青 木 昌 博

新年あけましておめでとうございます。
皆様には、平成二十二年の新春をご清祥のうちにお迎えになられたことと存じ、心よりお慶びを申し上げます。

昨年はリーマン・ショックから「百年に一度」という世界恐慌の嵐が吹き荒れ、これという明るい兆しも見られないままに、十一月ごろには急速な円高やボナス大幅減に加え、政府のデフレ宣言などで、景気実感は急激に悪化しております。今後、景気が二番底を打つ可能性も取りざたされており、企業における今年の年頭挨拶・訓辞等でも、多くで「変革への対応」が言及されているようであります。今年のえとの庚寅（かのえ・とら）は、かつて寛政の改革や享保の改革があったように、古来大転換期の年とされているようです。昨年、政権交代が起き、いよいよ新しい政策が展開されているという現状を見ると、あるいはそんな憶測も当たっているのかも知れません。

「世の中が変わった」とは嘆きを含めてよく言われる言葉ですが、良きにつけ悪きにつけ、社会・経済の変化はいま確実に起きています。問題は、それに即応する的確な対応をしていかなければいけません。

食品業界では、デフレ不況で消費が停滞し、熾烈な価格競争も起こりつつありますが、こうした厳しい環境の中でも、至上命題である「食の安全・安心」を追究するとともに、食育の啓蒙・推進、地産地消の普及、それに伴う食品開発等が新しい課題として積極的に取り組まれるようになってまいりました。

学校教育・学校給食におきましても、こうした時の流れを的確にとらえて、基本理念であります「安全・安心」「安定供給」「地産地消」「適正価格」を遵守・推進していくことが望まれます。

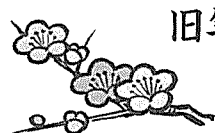
こうした中、当連合会におきましては、健全な児童生徒のために日頃ひたすら食育に励んでみえます栄養教員の皆様がたと更に密接に連携して、食育への積極的な参加を図るとともに、衛生管理の基準遵守、学校給食物資の安全・安定供給に一層努めてまいりたいと思います。

この一年、皆様方にはご盛業の佳き年であられますこと、また食育に大きな成果を挙げられますことを祈念し、本年も連合会に対して格別なご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げ、新年の挨拶と致します。

平成二十二年 元旦

謹賀新年

2010年 元旦



旧年中はご愛顧を賜りありがとうございました

本年もよろしくお願ひします



愛知県産ゆば製造販売 株式会社あいち研醸社 代表取締役 中山孝夫 本社 名古屋市中区栄一丁目十番二十八号 TEL(〇五二)二二一三三四代 名古屋市中区栄一丁目六番三十五号 TEL(〇五二)六七一一〇九四一 白鳥工場	株式会社アクションズ 代表取締役 佐々倉 豊 鹿児島市草牟田二一八 TEL(〇九九)二二四一三五五一 FAX(〇九九)二二四一六四九九	株式会社アサダ 代表取締役 浅田嘉行 名古屋市中村区稲西町一八一 TEL(〇五二)四一一八一四一 FAX(〇五二)四一一七九七二	味の素株式会社 名古屋支社 名古屋支社長 小原 応孝 名古屋市中昭和区阿由知通二一三 TEL(〇五二)七三五一八四六〇 FAX(〇五二)七三三一八五二三	エム・シーシー食品株式会社 代表取締役社長 水垣 宏隆 神戸市東灘区深江浜町三二 TEL(〇七八)四五一一四八一 FAX(〇七八)四二一一九三六
大島食品工業株式会社 代表取締役 大島 一郎 名古屋市中区錦三丁目十四番十五号 TEL(〇五二)九五一三三八一 FAX(〇五二)九七一四一〇六	カゴメ株式会社 名古屋支店 支店長 川村 修 名古屋市中区錦三丁目十四番十五号 TEL(〇五二)九五一三三八一 FAX(〇五二)九七一四一〇六	株式会社かね貞 代表取締役社長 松原 邦夫 愛知県みよし市助生町 上永井田四八二 TEL(〇五六)三四一七五五〇 FAX(〇五六)三四一七五五〇	神谷醸造食品株式会社 取締役会長 神谷 啓 豊田市高岡町巾着二番地 TEL(〇五六)五一三二二二 FAX(〇五六)五一三二二二	株式会社 極洋 名古屋支社 支社長 岡本 榮介 名古屋市中区東桜一四一三 大信ビル5階 TEL(〇五二)九五五一一八二五〇 FAX(〇五二)九五五一一八二五〇
ケンコーマヨネーズ株式会社 名古屋支店 支店長 田崎 英輔 名古屋市中区一丁目一七番三三 TEL(〇五二)七〇九一一二二六〇 FAX(〇五二)七〇九一一二二六〇	会報・自費出版物・名簿・DTP等各種印刷 株式会社言文社 代表取締役社長 河村 雅彦 名古屋市中区枇杷島二丁目六一五 TEL(〇五二)五八三一一四四五 FAX(〇五二)五八三一一七五六	コッコ株式会社 代表取締役 竹内 隆之 知多市南柏谷新海二丁目十番地 TEL(〇五六)九四二二二三七 FAX(〇五六)九四二二二三七	三井住友海上火災保険株式会社 三井住友海上きらめき生命保険株式会社 有限会社 坂本文一 代理店 代表取締役 坂本文一 愛知県海部郡蟹江町大字蟹江新字百保二一八 TEL(〇五六)九四一四七七〇 FAX(〇五六)九四一四七七〇	株式会社 J・オイルミルズ 執行役員 茶園 直記 名古屋支店長 名古屋市中区錦二丁目一八番一九号 三井住友銀行名古屋ビル六階 TEL(〇五二)二二九一九四〇〇 FAX(〇五二)二二九一九六九〇

謹賀新年

2010年 元旦



旧年中はご愛顧を賜りありがとうございました

本年もよろしく申し上げます



すぐる食品株式会社 代表取締役 宮崎 勇二 東京都目黒区緑が丘二一七 TEL(〇三)三七八八三二七 TEL(〇三)三七八八三二七 FAX(〇三)三七二四二七九三	ISO9001認証取得 大栄食品株式会社 代表取締役 吉村 猛 本社工場 岐阜県羽島郡笠松町門間二二八八 TEL(〇五八)三八八三三六六 FAX(〇五八)三八八三三六六 岐阜工場 岐阜市東鶴二丁目二五番地 TEL(〇五八)二七六一四五二 FAX(〇五八)二七六一三七〇二	ティーオー食品株式会社 代表取締役 高橋 正則 東京都豊島区南長崎一三二四 TEL(〇三)三九五二一三八一 FAX(〇三)三九五〇一八六三	テーブルマーク株式会社 名古屋支社 名古屋支社長 川井 信男 名古屋市中区伊勢山二二二一 TEL(〇五二)三三二四二〇三 TEL(〇五二)三三二四二〇三 FAX(〇五二)三三二四二〇一五	天狗缶詰株式会社 代表取締役 伊藤 圭太郎 名古屋市中区金山一三二一四 TEL(〇五二)三〇〇一五五五五 FAX(〇五二)三〇〇一五五五五
株式会社 ニッコー 代表取締役 山崎 貞雄 神奈川県大和市代官一〇一三 TEL(〇四六)二六九一〇二七 TEL(〇四六)二六九一〇二七 FAX(〇四六)二六九一〇二八四	日東ベスト株式会社 代表取締役 内田 淳 名古屋支店 名古屋市中区千代田町一七番八号 TEL(〇五二)六八二二八四一 FAX(〇五二)六八二二八四一	日本水産株式会社 名古屋支社 支社長 山下 健一 名古屋市中村区名駅三二二一八 TEL(〇五二)五六一一五三〇〇 FAX(〇五二)五六一一五三〇〇	株式会社 富士工芸社 代表取締役 山本 博史 名古屋市中川区吉津五八八一七 TEL(〇五二)四三二一〇二九一 FAX(〇五二)四三二一〇二九一	アーモンドフィッシュでおなじみ 株式会社藤沢商事 代表取締役 藤沢 貞彦 埼玉県熊谷市間屋町二一五一五 TEL(〇四八)五二四一三二四 FAX(〇四八)五二四一三二四
不二製油株式会社 東京支社 蛋白食品販売 第一部部長 原 秀男 東京都港区三田三丁目五番二七号 TEL(〇三)五五八八二七二 TEL(〇三)五五八八二七二 FAX(〇三)五五八八二七二	ホクレン農業協同組合連合会 名古屋支店(JAGグループ) 支店長 高橋 秀一 名古屋市中区丸の内二丁目二〇番二五号 TEL(〇五二)二二二二二二二 FAX(〇五二)二二二二二二二	株式会社 マメックス 代表取締役社長 葛西 泉 西日本営業部 北名古屋市中区宇福寺中一丁目二番地 TEL(〇五八)二六四四四四四 FAX(〇五八)二六四四四四四 岐阜県関市倉知二八五番地の二 TEL(〇五七)二二四一九七三 FAX(〇五七)二二四一九七三	天然調味料メーカー 株式会社マルハチ村松 代表取締役 村松 憲行 静岡県焼津市下江留一〇〇一 TEL(〇五四)六二二七三七二 FAX(〇五四)六二二七三七二	株式会社マルハニチロ食品 中部支社 支社長 加藤 文明 名古屋市中区錦三三一一一 TEL(〇五二)九七二二八〇一 FAX(〇五二)九七二二八〇一

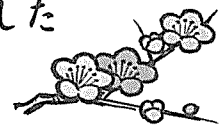
謹賀新年

2010年 元旦



旧年中はご愛顧を賜りありがとうございました

本年もよろしくお願ひします



三島食品株式会社 名古屋営業所 所 長 中 村 和 敏 名古屋市西区枇杷島五三〇一〇 TEL(〇五二)五二四一〇八八八 FAX(〇五二)五二四一四五五五	ヤヨイ食品株式会社 代表取締役社長 藤 嶋 照 夫 東京本社 東京都港区芝公園一八一十二 TEL(〇三)五四〇〇一五〇〇	理研ビタミン株式会社 名古屋支店 支 店 長 清 水 雅 彦 名古屋市東区東桜二一三三〇 TEL(〇五)九三三一〇四一 FAX(〇五)九三三一〇四八	六甲バター株式会社 名古屋支店 支 店 長 神 戸 博 名古屋市熱田区新尾頭三十四四十五 TEL(〇五二)六八一六四六一 FAX(〇五二)六八一六四六五	AIKEI 株式会社アイケイ 代表取締役 蜂須賀 勝 久 本社 安城市横山町大山田中一六番地 TEL(〇五六)七二一〇一八一 FAX(〇五六)七四一〇八六八
業務用食品取扱 株式会社エディオック 代表取締役 小 出 眞 彰 名古屋市中川区柳川町一五一四 TEL(〇五二)六八二一八六六六 FAX(〇五二)六八二一八六六七	希望運輸株式会社 代表取締役社長 鶴 見 秀 明 名古屋市南区丹後通五丁目八番地の二 TEL(〇五二)六二二一二七九 FAX(〇五二)六一二二八〇九	有限会社中部淡水 代表取締役 水 野 尚 樹 名古屋市昭和区白金一一一四 TEL FAX(〇五二)八八一〇〇六七	株式会社ツルミ企画 代表取締役 鶴 見 佳 利 名古屋市緑区鳴海町字諸の木八三一一七六 TEL FAX(〇五二)八七七一一三二八	株式会社名給 代表取締役社長 青 木 昌 博 名古屋市熱田区新尾頭二丁目一番六一 TEL(〇五二)六八一七一一三一 FAX(〇五二)六七一一七四四

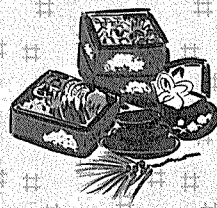




正月料理万国博

いろいろな国のお正月料理

アジアに多い旧暦祝い



日本の各地では正月を迎え、年始や初詣などで賑わいました。同時に世界各国でも、それぞれの地域・民族の風習などになら

て、正月を祝ったことでしょう。世界のさまざまな国の正月の風習や料理などはどのようなものでしょうか。

アジアには旧暦で旧正月（2月）にお祝いをするところも多く、西欧ではクリスマスに重きを置くようです。料理もお正月料理として特別につくるところ、そうでない国もあります。世界の正月料理を検索してみても、意外に少ないようです。その中、日本は「おせち料理」としていろいろつくる特別な国である

ようです。食を通じて国際理解を深めるために、世界各国のお正月料理についてご紹介しましょう。

◆韓国

お隣の国、韓国では、旧暦でお正月を祝う家庭が多く、今年は二月十四日が旧暦の一月一日。料理は手づくりが主流で、手間ひまかけた数々のごちそうが食卓に並びます。

正月料理の中で、代表的なものは「トックツ」という韓国風雑煮。うるち米の餅を牛肉のスープで煮たもので、日本の餅に比べて薄っぺらですが、煮くずれしません。お正月にトックツを食べると年を一つとると言われ、ほとんどの家

庭で元日にいただきます。

「マンドウク」も、正月に食べるごちそうです。キムチを細かく刻み、豚肉や牛肉、豆腐、もやしなどを混ぜて作ったギョーザを、スープで煮て食べます。

その他、いろいろな野菜、肉、春雨を使った和え物、「チャプチェ（雑菜）」もお祝いの席など人が集まる時に、よく作られます。

◆中国

中国も旧暦の正月（春節）で、都市部では七日間、その他では十五日間くらい、町中は獅子が踊ったり、爆竹を鳴らしたりして賑やかになります。

「年夜饭」と呼ばれる特別料理を少なくとも八品作

り、それより品数を増やすときは偶数にするといえます。

黄色や銀色などの財を招く「年糯」と呼ばれる餅や、水餃子（ぎょうざ）が出されます。餃子の餃の発音は「家族が一致団結する」ということを意味し、大晦日に家族で机を囲んで水餃子を作るという習慣があります。

魚・鶏肉・豚肉の料理に、もち米と八種類の木の実でつくる「八宝飯」や、白菜や高菜など縁起の良い言葉が入る野菜で作る「年菜」などがあります。

魚料理は、家族がバラバラにならないよう願って、尾頭付きで出されます。上側を食べた後は、ひっくり返さずに、骨を取ってから食べるのが決まりです。

スイーツではおなじみの「月餅（げっぺい）」。小麦粉にあずき、松の実などの味を包み満月を形どった餅で、正月や中秋など祭日の供物として重用されています。

◆台湾

台湾も旧暦で、正月祝いは二月です。大みそかの午前零時になると、各家庭で爆竹を鳴らしたり、お祝いの音楽を鳴らします。「囲炉（ウエルウー）」といって、日本の帰省と同じように遠く離れて暮らしている家族も集まって、そろってごちそうを食べます。

日本では正月にごちそうを食べますが、台湾は大みそかのほうが盛大に行われます。正月には、台湾で最もシンブルに使われていて、ゆでても炒めても美味しいビーフンを作ります。

ほうれん草を長寿を祈って切らずに長いままゆでた「長年菜」、紅白の白玉が入った甘い吸い物の「紅白湯圓（ホンパイタンユエン）」、もち米の粥（かゆ）に眼（果物）を入れた「ヌオミイティエンツォ」の三品を仏様にお供えた後食べる習慣があります。

◆フィリピン

フィリピンの人たちは、

クリスマスには友達も呼んでパーティーをしますが、お正月は家族だけのパーティーをします。このパーティーには嫁いだ人も必ず実家に帰って来ます。

正月にはココナッツ風味の餅が作られます。これは日本の茶柱と同じように縁起をかつぎ、鍋に餅を入れると、最初は沈んでいます。煮ているうちに浮き上がってくることから、新年早々縁起が良いとされています。

縁起かつぎでは、洋服は水玉模様を着ます。水玉はお金に似ているからで、大きい水玉が好まれます。

◆ベトナム

ベトナムも正月を旧暦でお祝いします。旧正月には、どこの家でも「バンテット」という餅を作ります。作り方は手軽です。材料にもち米、ココナッツ、緑豆、豚肉、長ネギ少々、あと塩・こしょう少々。これらをよく混ぜて、のり巻きを作るようにもち米でまわり

を包み、バナナの葉を巻き、蒸してでき上がり。味は塩味のなかに、ほんのり甘い味がするといえます。

◆インドネシア

インドネシアは大小合わせると1万数千ともいわれる数の島があり、地域ごとに文化、宗教、生活習慣などもさまざま。それぞれの暦で新年を祝います。一口にインドネシア料理といっても多種多様。民族の数だけ料理があるといえます。インドネシアの料理といえば、ゆでた野菜にピーナッツソースをかけた「ガドガド」、インドネシア風串焼きの「サテ」などがありますが、特に正月料理はなく、いろいろなごちそうや菓子を含めて盛り付け、特別な感じで味わいます。

◆ミャンマー

ミャンマーの正月は、一年で最も暑い四月。南国らしくココナッツを使った「モウローンイエボ」という白玉だんごが正月の菓子

として作られます。

◆アメリカ

高タンパク質、低カロリーの七面鳥は、クリスマスや感謝祭の祝いの食卓に欠かせない定番。アメリカ南部の正月料理として、テキサス州には「ブラック・アイ・ピーズ」と「コーンブレッド」があります。豆はもともと牛のえさとして使われていましたが、南北戦争時代に、食料が不足するにつれて人も食べるようになり、高価ではないこの豆をお正月に食べることで、アメリカの南部の人たちはその一年の虚栄心を取り去り、謙虚さをもたら幸運のシンボルと考えるようになりました。この豆はもう一つの南部の伝統料理「コーンブレッド」とよく合います。

「ブラック・アイ・ピーズ」は豆を塩漬け豚肉が厚いベーコン、玉ねぎ（みじん切り）とともに煮て、ガリリックパウダー、塩、黒コショウ、オリブオイル

で味付けしたものの。「コーンブレッド」は小麦粉、コーンミール、砂糖に牛乳、植物油、卵を加えて混ぜ、丸いケーキ型に焼いたもの。

◆メキシコ

大みそかはお酒を楽しく飲んで、ほとんど寝ません。料理は特別に、豚肉とコーンにスパイスで味をととのえた、とても辛い「ポソレ」というスープを作ります。また「パンシット」と呼ばれる、長寿を表す長い麺の焼きビーフンがつくられ、お金に困らないようにと丸い形の餅菓子や丸い形をした一二種類の果物も用意されます。

◆ブラジル

ブラジルの料理は、土着の文化とヨーロッパの移民文化、それにアフリカから連れてこられた奴隷たちの文化などが掛け合わされてでき上がっていて、地方ごとに独特な郷土料理が存在します。お正月に食べる料

理もいろいろありますが、その一つに「トールタ・デ・フランゴ」という料理があります。小麦粉、玉子、牛乳をよく混ぜて、トレーに流し込み鶏胸肉と細かく切ったオリブを入れて焼いたものです。各家庭によつて味付けは違うようです。そのほか、「コシニャ」（肉を小麦粉で包んだフライ）、「カルーネ・デ・パネーラ」（牛モモ肉を煮込んだもの）なども食べます。

中 日 本 給 食 だ よ り

2010年 1月号 No. 33

平成22年1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