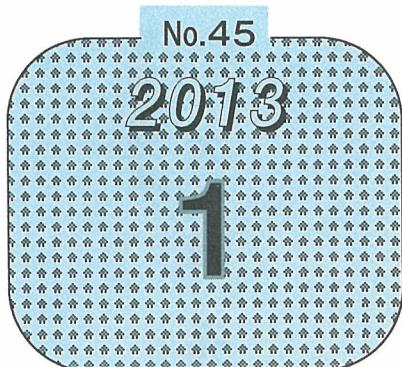




# 中日本給食だより



## ■ 主な内容 ■

- (1面) 干支・巳年のカット
- (2面) 新春を迎えて……………愛知県知事 大村秀章
- (3面) 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
- (4~6面) 新年賀詞（賛助会員・会員）
- (7~8面) 現代おせち料理考

明けましておめでとうございます  
本年もよろしくお願ひいたします

— 中日本学校給食物資流通組合連合会 —

# 新春を迎えて

愛知県知事

大 村 秀 章



あけましておめでとうございます。

県民の皆様におかれましては、希望に満ちた新年をお迎えのことと存じます。

昨年は、長期化する円高、中国等をめぐる対外環境の変調、東日本大震災からの復興、エネルギー政策の転換など、国内外の様々な課題が山積する中、愛知が、日本のど真ん中から国を支え、引っ張っていくとの決意のもと全力で県政運営に当たつてまいりました。

今年は、さらに、明るい希望が持てる、活力と豊かさに満ちた愛知づくりに邁進(まいしん)してまいりたいと思っております。

このため、世界と闘える愛知の実現に向け、昨年4月創設の産業空洞化対策減税基金を活用した企業立地や研究開発に対する支援、基幹産業である自動車産業の競争力強化、航空宇宙産業を始めとする次世代産業の育成・振興、そして、すそ野を支える中小企業の振興など、日本一の産業力に一層の磨きをかける取組を積極的に推進してまいります。

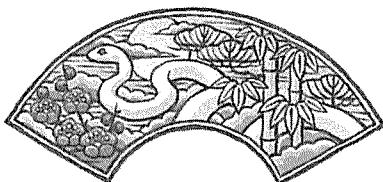
また、観光や農林水産業についても、愛知の強み・特色を生かした更なる活性化を図るとともに、道路等の社会基盤整備や東三河県庁を核とした地域振興などにも拍車をかけ、愛知の総合力をさらに高めてまいります。

さらに、南海トラフ巨大地震を想定した地震防災対策の強化、交通事故死者数全国ワースト1位の返上に向けた交通安全対策、少子高齢社会に対応した医療・福祉の充実など、県民の皆様の安心・安全なくらしの確保にも力を注ぐほか、次代を担う子どもたちの教育、ものづくりを支える人材の育成など、元気な愛知の基盤となる「人づくり」にもしっかりと取り組みます。

さて、今年は、国際芸術祭「あいちトリエンナーレ2013」が開催されます。また、翌年には、「持続発展教育（E S D）に関するユネスコ世界会議」「技能五輪全国大会・全国障害者技能競技大会」の開催も控えています。しっかりと準備を進め、地域の活力を生み出す原動力としてまいります。

引き続き、厳しい財政状況が続きますが、徹底した行財政改革を進めながら、愛知の更なる発展に向けて全力で取り組んでまいりますので、県民の皆様の一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

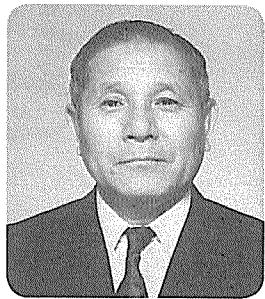
平成二十五年元旦



# 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、平成二十五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。

さて、皆様ご承知のように、新年を迎えての国内外の情勢を見ますに、私たちの想像を超える激動の中にはあります。外には尖閣諸島・竹島の領土問題による中国、韓国との軋轢（あつれき）、あるいはTPPへの加盟問題があり、内には昨年十二月の衆議院総選挙における自民党圧勝で政局が大きく変わり、政策も再び「人からコンクリートへ」のトレンドに逆戻り。安倍内閣による二%の物価上昇率の推進、金融緩和が強調され、早くも金融環境も円安株高傾向になつております。安倍首相が構想する経済政策「アベノミクス」に対する期待が先行して、今年の景気回復が待望されています。一方、消費税率引き上げも来年度導入が確実視され、今年は駆け込み需要が想定され、消費性向に変化が予想されます。外交も大きく方向転換され、日米安保の強化、そしてTPP加盟も現実味を帯び、食品関係にも大きな影響が出そうです。食の需給・安全にもかかわってきましょう。

このように今年もまた想定外の事態が続発することが予想されます。

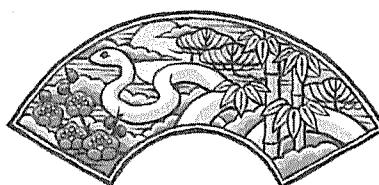
世に「不易流行」といい、「変えてはならないものと変えていくべきもの」と言われます。私たちも、変化する時流をしつかり見極めて、日頃の業務において機敏に的確に着実に対応していくことが必要となつてまいります。

学校給食におきましては、「地産地消」を重視する最近の食事情を反映して、学校給食でもとくに「地産地消」を考慮したメニューが注目され、地域の食材を活用した給食や栄養バランスや正しい食習慣の形成までを考えた給食が提供されています。

こうした学校給食の変化・進化に食品業界に携わる私たちとしても確かな対応に努め、安全・安心はいうにおよばず、クリティの高い食材の提供で「安心でおいしい学校給食」を目指したいものです。

こうした中、当連合会では、学校給食物資の一層の安全・安定供給ができるよう努めてまいります。  
この一年、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。

平成二十五年元旦





2013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

<b>愛知県学校給食栄養食普及会</b> 会長 平井武敏 代表取締役 中山孝夫 本社 名古屋市昭和区広路通一の十二 TEL (052) 851-1451 FAX (052) 853-2592	<b>株式会社アサダ</b> 代表取締役社長 浅田嘉行 代表取締役社長 名古屋支社長 米田充 工ム・シーシー食品株式会社 大島食品工業株式会社 TEL (052) 735-8460 FAX (052) 733-1853	<b>神谷醸造食品株式会社</b> 取締役会長 神谷啓 代表取締役 水垣宏隆 大島食品工業株式会社 TEL (052) 451-1481 FAX (052) 421-1936	<b>株式会社かね貞</b> 代表取締役社長 松原邦夫 代表取締役 岡本榮介 支社長 岡本榮介 ケンコーマヨネーズ株式会社 TEL (052) 955-1825 FAX (052) 955-1813
<b>株式会社アクシード</b> 代表取締役社長 佐々倉豊 TEL (052) 581-0501 FAX (052) 581-0501	<b>青柳食品株式会社</b> 代表取締役 徳永伸一郎 TEL (052) 568-7533 FAX (052) 568-7533	<b>味の素株式会社 名古屋支社</b> 代表取締役社長 米田充 工ム・シーシー食品株式会社 TEL (052) 735-8460 FAX (052) 733-1853	<b>愛知ヨーク株式会社</b> 代表取締役 平野豪治 TEL (052) 568-7533 FAX (052) 568-7533
<b>力ゴメ株式会社 名古屋支店</b> 執行役員 川村修 TEL (052) 951-1450 FAX (052) 951-1450	<b>大島食品工業株式会社</b> 代表取締役 大島一郎 TEL (052) 795-1094 FAX (052) 795-1094	<b>株式会社 極洋 名古屋支社</b> 代表取締役 水垣宏隆 TEL (052) 451-1481 FAX (052) 421-1936	<b>神谷醸造食品株式会社</b> 取締役会長 神谷啓 代表取締役 岡本榮介 支社長 岡本榮介 ケンコーマヨネーズ株式会社 TEL (052) 955-1825 FAX (052) 955-1813
<b>株式会社言文社</b> 会報・自費出版物・名簿等各種印刷 代表取締役 河村雅彦 TEL (052) 583-1175 FAX (052) 583-1175	<b>名古屋市名東区一社二丁目一七番三号          大信ビル五階</b> 支店長 鈴木明宏 ケンコーマヨネーズ株式会社 TEL (052) 955-1825 FAX (052) 955-1813	<b>豊田市高岡町巾着二番地</b> 代表取締役 岡本榮介 支社長 岡本榮介 ケンコーマヨネーズ株式会社 TEL (052) 955-1825 FAX (052) 955-1813	<b>愛知県みよし市筋生町四一七五五〇二</b> 代表取締役社長 松原邦夫 代表取締役 岡本榮介 支社長 岡本榮介 ケンコーマヨネーズ株式会社 TEL (052) 955-1825 FAX (052) 955-1813

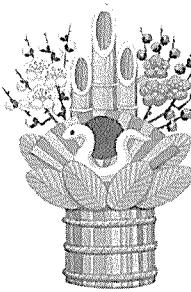
コツコ株式会社		大栄食品株式会社	
代表取締役 竹内隆之	ISO9001認証取得 代表取締役 吉村猛	支店長 見澤孝之	支社長 三谷拓己
本社工場 岐阜工場	岐阜工場	名古屋市東区葵三一七一十六 千種ウエストビル六階	名古屋市中村区名駅三一二二一八 五六一五三〇〇九
TEL (〇五二) 〇〇五八〇三八八一 FAX (〇五二) 〇〇五八〇三六六一	TEL (〇五二) 〇〇五八〇三八八一 FAX (〇五二) 〇〇五八〇三六六一	TEL (〇五二) 〇〇五八〇三八八一 FAX (〇五二) 〇〇五八〇三六六一	TEL (〇五二) 〇〇五八〇三八八一 FAX (〇五二) 〇〇五八〇三六六一
代表取締役 青木剛一	株式会社サンビゴー	中部支社長 木村順	株式会社ナガノトマト 名古屋支店
大府市北崎町清水ヶ根一三四一 TEL (〇五六二) 〇四五一五二七二 FAX (〇五六二) 〇四五一六一〇八	三井住友海上火災保険株式会社 有限会社 さんゆう 代理会社店	名古屋市熱田区川並町二番十六号 白鳥ビル六階	支店長 見澤孝之
愛知県海部郡蟹江町富吉一丁目一四三番地 TEL (〇五六七) 〇九四一四七七〇 FAX (〇五六七) 〇九四一四五五〇	三井住友海上火災保険株式会社 有限会社 さんゆう 代理会社店	TEL (〇五二) 〇四五一五〇三〇一 FAX (〇五二) 〇四五一五〇三〇一	支社長 三谷拓己
代表取締役 坂本文一	株式会社津田商店	代表取締役社長 津田保之	株式会社ニチレイフーズ
岩手県釜石市鶴居町第十地割三〇一 TEL (〇九〇〇) 〇九三二九一 FAX (〇九〇〇) 〇九三二九一	本社 工場	岩手県釜石市鶴居町第十地割三〇一 TEL (〇九〇〇) 〇九三二九一 FAX (〇九〇〇) 〇九三二九一	支店長 見澤孝之
愛知県小牧市河内屋新田上岩倉松630 TEL (〇五六八) 〇七一四四五五〇 FAX (〇五六八) 〇七一四四五五〇	株式会社新川食品	代表取締役社長 高橋正則	株式会社ナガノトマト 名古屋支店
愛北工場 愛知県小牧市河内屋新田上岩倉松630 TEL (〇五六八) 〇七一四四五五〇 FAX (〇五六八) 〇七一四四五五〇	名古屋支社長 古川定容	名古屋市熱田区南長崎一一一四 TEL (〇三) 〇三九五〇一八六九三 FAX (〇三) 〇三九五〇一八六九三	支店長 見澤孝之
代表取締役 川井信男	テーブルマーク株式会社 名古屋支社	代表取締役社長 河合春彦	株式会社ニチレイフーズ
名古屋市中区伊勢山二二二一 TEL (〇五二) 〇三三二二二一 FAX (〇五二) 〇三三二二二一	名古屋支社長 古川定容	名古屋市熱田区川並町二番十六号 白鳥ビル六階	支店長 見澤孝之
天狗缶詰株式会社	名古屋支社長 伊藤圭太郎	代表取締役 河合春彦	株式会社ナガノトマト 名古屋支店
名古屋市中区伊勢山二二二一 TEL (〇五二) 〇三三二二二一 FAX (〇五二) 〇三三二二二一	名古屋支社長 古川定容	名古屋市熱田区川並町二番十六号 白鳥ビル六階	支店長 見澤孝之
代表取締役 内田淳	株式会社ニッコー	代表取締役 河合春彦	株式会社ナガノトマト 名古屋支店
名古屋支店 名古屋市熱田区千代田一七番八号 TEL (〇五二) 〇六八二二二八四一 FAX (〇五二) 〇六八二二二八四一	名古屋支社長 伊藤圭太郎	名古屋市熱田区川並町二番十六号 白鳥ビル六階	支店長 見澤孝之
日東ベスト株式会社	株式会社ニッコー	代表取締役 河合春彦	株式会社ナガノトマト 名古屋支店
名古屋支店 名古屋市熱田区千代田一七番八号 TEL (〇五二) 〇六八二二二八四一 FAX (〇五二) 〇六八二二二八四一	代表取締役 山崎雅史	名古屋市熱田区川並町二番十六号 白鳥ビル六階	支店長 見澤孝之
代表取締役 内田淳	株式会社ニッコー	代表取締役 河合春彦	株式会社ナガノトマト 名古屋支店
名古屋支店 名古屋市熱田区千代田一七番八号 TEL (〇五二) 〇六八二二二八四一 FAX (〇五二) 〇六八二二二八四一	代表取締役 山崎雅史	名古屋市熱田区川並町二番十六号 白鳥ビル六階	支店長 見澤孝之
不二製油株式会社 東京支社	株式会社ニッコー	代表取締役 河合春彦	株式会社ナガノトマト 名古屋支店
名古屋市中区丸の内二丁目二〇番二五 TEL (〇五二) 〇二二二一六三三二〇 FAX (〇五二) 〇二二二一六三三二〇	代表取締役 山崎雅史	名古屋市熱田区川並町二番十六号 白鳥ビル六階	支店長 見澤孝之
販売加工部長 伊藤隆男	株式会社ニッコー	代表取締役 河合春彦	株式会社ナガノトマト 名古屋支店
大豆加工食品 東京都港区三田三丁目五番二七号 TEL (〇三) 〇三九一八七二 FAX (〇三) 〇三九一八七二	代表取締役 山崎雅史	名古屋市熱田区川並町二番十六号 白鳥ビル六階	支店長 見澤孝之
不二製油株式会社 東京支社	株式会社ニッコー	代表取締役 河合春彦	株式会社ナガノトマト 名古屋支店
名古屋市中区丸の内二丁目二〇番二五 TEL (〇五二) 〇二二二一六三三二〇 FAX (〇五二) 〇二二二一六三三二〇	代表取締役 山崎雅史	名古屋市熱田区川並町二番十六号 白鳥ビル六階	支店長 見澤孝之
ホクレン農業協同組合連合会 名古屋支店 (JAグループ)	株式会社ニッコー	代表取締役 河合春彦	株式会社ナガノトマト 名古屋支店
名古屋市中区丸の内二丁目二〇番二五 TEL (〇五二) 〇二二二一六三三二〇 FAX (〇五二) 〇二二二一六三三二〇	代表取締役 山崎雅史	名古屋市熱田区川並町二番十六号 白鳥ビル六階	支店長 見澤孝之
支店長 栗田康宏	株式会社ニッコー	代表取締役 河合春彦	株式会社ナガノトマト 名古屋支店
名古屋市中区丸の内二丁目二〇番二五 TEL (〇五二) 〇二二二一六三三二〇 FAX (〇五二) 〇二二二一六三三二〇	代表取締役 山崎雅史	名古屋市熱田区川並町二番十六号 白鳥ビル六階	支店長 見澤孝之

# 謹賀新年

2013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いします

<p><b>天然調味料メーカー 株式会社マルハチ村松</b></p> <p>代表取締役社長 村松憲行</p> <p>静岡県焼津市下江留一〇〇一一一 TEL(054)633-17737 FAX(054)633-17737</p>	
<p><b>理研ビタミン株式会社 名古屋支店</b></p> <p>支店長 橋本幸二</p> <p>名古屋市東区東桜二丁目十四番一三一三〇 TEL(052)933-1104一八四一 FAX(052)933-1104一八四一</p>	
<p><b>株式会社マルハチ口食品 中部支社</b></p> <p>支社長 川村匡介</p> <p>名古屋市中区錦三一ー一 TEL(052)577-1801九一九一 FAX(052)577-1801九一九一</p>	<p><b>六甲バター株式会社</b></p> <p>西日本用営業第一部 代表取締役社長 森義明</p> <p>大阪市淀川区宮原二丁目十四番二十四号 TEL(06)6334-1916 FAX(06)63394191一九一九一</p>
<p><b>三島食品株式会社 名古屋営業所</b></p> <p>所長 中村和敏</p> <p>名古屋市西区枇杷島五ー三〇一一 TEL(052)524-0888 FAX(052)524-0888</p>	<p><b>AIKEI 株式会社アイケイ</b></p> <p>西日本用営業第一部 代表取締役 蜂須賀勝久</p> <p>安城市横山町大山田中一六番地 TEL(0566)721-0868 FAX(0566)721-0868</p>
<p><b>ヤヨイ食品株式会社</b></p> <p>代表取締役社長 藤嶋照夫</p> <p>名古屋市中村区名駅五ー二二一九 TEL(052)566-1347九 FAX(052)566-1347九</p>	<p><b>希望運輸株式会社</b></p> <p>代表取締役 小出眞彰</p> <p>名古屋市中川区柳川町一五ー四 TEL(052)681-1866 FAX(052)681-1866</p>
<p><b>有限会社林食品商会</b></p> <p>代表取締役 鶴見佳利</p> <p>名古屋市緑区鳴海町字諸の木八三一七六 TEL/FAX(052)877-1338</p>	<p><b>株式会社ツルミ企画</b></p> <p>代表取締役 鶴見秀明</p> <p>名古屋市南区丹後通五丁目八番地の一 TEL(052)621-1227一八〇九 FAX(052)621-1227一八〇九</p>
	<p><b>株式会社名給</b></p> <p>代表取締役社長 青木昌博</p> <p>豊田市堤町上町一〇一二番 TEL(0565)511-4618 FAX(0565)511-4618</p> <p>名古屋市熱田区新尾頭二丁目二番六一 TEL(052)681-1774 FAX(052)671-1774</p>

# 現代おせち料理考

進む？おせち料理の見直し

洋風、中華風も多く

自製より外注で手間はぶき

お正月が迫るにつれ、デパートや料亭、仕出し料理店、そして通販などでおせちセットの予約販売が近年ますます盛んになつてきました。

今年のお宅のおせちはどんなであつたでしょうか。最近のおせち料理事情を、おせち料理の意味、変遷とともにまとめてみました。

これらの季節の変わり目の節句（節供）には、それぞ特別の料理があり、神様にお供えした食べ物を「お節料理」と呼んでいましたが、やがて、節句の中でも、もつとも重要な正月の料理のことを「おせち料理」と呼ぶようになり、今は「おせち」と呼ばれているのはお正月料理だけです。

◆おせち料理の由来  
おせちはお節（せち）、つまり五節供（ごせつく）の意で、中国渡來の年中行事です。五節供は人日（じんじつ）（一月七日）、上巳（じょうし）（三月三日）、端午（たんご）（五月五日）、七夕（たなばた）（七月七日）、重陽（ちょうよう）（九月九日）です。

◆重箱に詰める意味  
おせち料理は重箱に詰めますが、それには「良いこと（めでたさ）」が重なるように」との願いがこめられています。市販ものでは二段重、三段重が多いようですが、五段重の場合、四段目を「与（よ）の重」といいます。「死」のイメージ

◆縁起づくりの食材  
おせちは、昔からそれぞれにめでたさもの、長寿健康を願うものなど、一品一品に意味が込められています。

◆おせち料理の見直し  
洋風、中華風も多く  
自製より外注で手間はぶき

を避けるためです。また一番上の段は何も入れない控えの段とします。それは「いまが満杯の状態ではなく、これからもまだ富が増えますように」との意味を持たせているといいます。おせち料理は重箱にさまざまに料理をバランスよく組み合わせて詰め合わせます。かまぼこ、きんとん、黒豆、照りごまめ、フナの甘露煮（かんろに）、昆布（こぶ）巻き、なます、数の子、くわいなどなど…。とくに、これがなければおせちじゃないといわれる「三つ肴」として、黒豆、数の子にたたきごぼうか田作りを入れるのが一般的とされています。関東地方では黒豆、数の子、田作り、関西地方では黒豆、数の子、たたきごぼうがおせち料理の代表とされているそうです。

す。意味がある料理の定番として登場する食材は次のとおりです。

・黒豆＝黒色は邪気を払い不老長寿をもたらすという中國の由来から黒は健康を表し、マメに暮らせるようにという意味があります。

・伊達巻＝おしゃれものとくことから、子宝を祈願。いう意味から華やかさを象徴、また巻物なので文化や勤勉を意味する。

・里芋＝子芋がたくさん付くことから、子宝を祈願。の子で、子孫繁栄の祝肴。・田作り＝小さくても尾頭付きで、正月用の縁起の良い料理。豊年、健全、室内安全の祈りが込められる。

・ごぼう＝細く長く地中に深く根を張るごぼうは、「細く長く幸せに」と願う。

・昆布巻＝「養老昆布」を「よろこぶ」と読んで、不老長寿とお祝いの縁起に。

・栗きんとん＝「金団（きんとん）」とは黄金の団子↓「黄金の塊」を意味し、商売繁盛、金運をもたらす。

・はぜ甘露煮＝はぜは餌を発見すれば必ず腹におさめてしまうすばしこい魚。「すばやく目標を達成させる」と縁起を担ぐ。

・お多福豆＝福を招くといふ縁起の良い食べ物。

・えび＝長いひげをはやし腰が曲がった姿から、腰が曲がるまで長生きする長寿への願いを。また、海老は脱皮することから生命の更新を意味し、脱皮を繰り返していくことから出世を願うものともされる。

最近では従来の決まつた和風の料理のほかに、洋風、中華風といろいろなおせち料理が出回っていますが、これらのものは特に縁起にこだわつては作られていないようです。しかし、「三つ肴くらいはそろえて子供に食べさせたい」という、おせち料理の矩（のり）を守りたいといった声も聞かれます。

◆おせち料理は保存食

各家庭で作られるのが常で  
した。  
正月のおせち料理は年の  
暮れのうちにつくつてお  
き、何日も用いるので、日  
持ちのよいものを作りまし  
た。

◆自製より外注で

おせち料理は地域や家庭などによつて内容もさまざまですが、最近では、おせち料理の持つ本来の意味合いを考えて作るのではなく、「正月は家族揃つて樂

とで、食べたい物を作る・詰めるという家庭が増えてきているようです。おせち料理の意味合いにとらわれず、自由気ままにそれこそ好みの物ばかりを詰め合わせてご満悦といった家庭もあるようです。

嗜好の変化から洋風、中華風なども人気があるようで、若い方や子ども向けに肉を中心にして詰め合わせる家庭もあるようです。

そうしたなか、最近のおせち料理の傾向は、家庭で自製するより、外注が多く

一例をあげますと、「プロが選ぶ日本のホテル・旅館一〇〇選」で三十二年間連続総合日本一位といふ老舗旅館K屋のおせち料理は、和風三段重、三万五千円の「高級冷蔵生おせち料理」。「老舗旅館K屋のおもてなしの心がつまつた高級おせち料理」とうたい、K屋オリジナルの鮑（あわび）うま煮・さざえ糀（こうじ）漬けなど凝った料理が詰められていまます。

種類も和風から洋風、中華、和洋折衷のおせち料理とバラエティに富み、価格も「一万円までのおせち料理」から、「一万円から」、「二万円から」、「三万円から」と何段階にも分けられ、高級料亭がよりをかけた高級仕立てのものもあります。

しかし、「慌ただしい年末の台所から煮しめの香りが、部屋いっぱいに広がつて、胸が躍つたあの幼い頃を思い出します」といつた懐古談もあります。

おせち料理を自由気ままに整えるのも手間をはぶくのも、人それぞれの考え方には帰するしかないことです  
が、忙しく過ごす現代にあつても、一番大切なことだけは忘れないでおきたいものです。

と、さすが一般家庭では作れないものばかりですが、おせち料理を通販で買う人たちには、たとえば二児の母で主婦業と仕事で毎日忙しくしている人とか、たまたまのお正月には奮発して一と二つの家庭もあるようです。

すべて出来合いのものを買うことはなく、煮物や焼き物を家で作り、時間と手間のかかるものは店で買います。

求めたりする“時間節約型”のおかあさんも多いようで

## 中日本給食だより

2013年 1月号 No. 45

平成25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

ホームページ隨時更新中



<http://www.aigakuryu.com>  
info@aigakuryu.com

## 愛知県学校給食物資流通協同組合