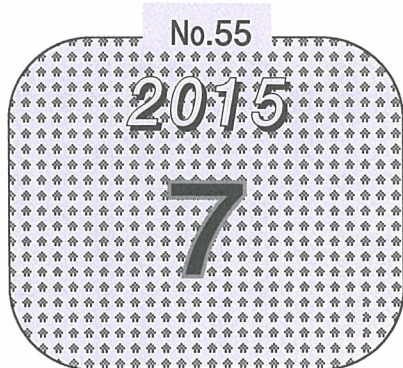




中日本給食だより



▲清風の如き朝顔



主な内容

- (1面) 清風の如き朝顔
- (2～3面) 機能性表示食品
四月から加わった新制度
六月から発売の動き
- (4～6面) ミラノ万博2015
世界初、「食」がテーマ
日本からも出展
- (7～8面) いま、流行の「おにぎらず」
簡単、オシャレが魅力
レシピ選手権も企画

マルサン 大豆が明日のあなたにできること。

みそと豆乳の マルサンです。

マルサンアイ株式会社 本社/〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地 TEL(0564)27-3700 <http://www.marusanai.co.jp/>

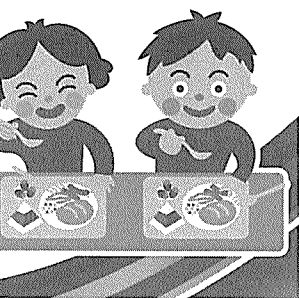
機能性表示食品

四月から加わった新制度 六月から発売の動き



前号で食品表示をめぐる動きについて掲載しましたが、そこにもまとめた通り、この四月から機能性表示食品の新制度が加わりました。これにより六月から、続々と商品が登場・発売されています。これまでの動きをまとめてみました。

●機能性表示食品が発売
四月から発足した機能性表示食品に関する新制度によって、事業者は食品の安全性と機能性に関する科学的根拠など必要事項を、販売前に消費者庁に届け出れば、国の基準に従って機能性の効能を表現・表示できるようにになりました。これは生鮮食品を含め、すべて



の食品が対象となります。これによって、生鮮食品からサプリメントや健康食品まで「健康」「栄養」をアピールする幅が広がるため、食品・健康業界ではビジネスチャンスとして捉えており、今後、大きな市場拡大が期待されています。

「二〇一五年からは機能性表示食品が市場にあふれることになるのでは？」と予想もされていましたが、四月に届け出された新制度による機能性表示食品は六月十二日から発売され始めました。
発売第一号となったのは、キユーピー株式会社の子会社「ピアルモイ」のサプリメント『ピアルモイ スチャール240』（届出番号A4）。「ヒアルロン酸ナ

トリウムは肌の水分保持に役立ち、乾燥を緩和する機能があることが報告されています」と表示しています。

その後も、十六日にはキリンビール株式会社がノンアルコール・ビールテイスト飲料『パーフェクトフリー』を「脂肪の吸収を抑える」「糖の吸収をおだやかにする」と表示して発売。

キリンビバレッジ株式会社は茶系飲料『食事の生茶』を「脂肪の吸収を抑える」「整腸」「糖の吸収を穏やかにする」と難消化性デキストリンの働きを示して二十三日に発売しました。届出番号A1として注目もされたライオン株式会社

のサプリメント『ナイスリムエッセンス ラクトフェリン』は「内臓脂肪を減らすのを助け、高めのBMIの改善に役立ちます」と表示して六月三十日に改良新商品として発売しました。

機能性表示食品制度は、機能性に関する成分の安全性と品質、機能性が一定の基準を満たしている商品であれば、パッケージや広告宣伝媒体で食品の機能性が表示できます。発売と同時に一般紙やテレビCMなどで広告を出したところが多いようですが、一般消費者が目にする機会も多いため、やはり機能性表示ができることの影響は大きいようです。

●届出・受理の現状

こうして機能性表示食品が順次発売されていますが、機能性表示食品の制度が始まってから約三か月、届出件数は二百七十件を超えました。しかし、消費者庁が受理し、届出情報を公開したのは七月十日現在で









- 誰にでも好まれるベーシックな味わいに仕上げました。
- 簡易オペレーション・低コストに対応した調味料シリーズ。
- 基本メニューから応用メニューまで、幅広いメニューに大活躍。

エバラ食品工業株式会社

〒460-0008 名古屋市中区錦1-3-7 SK名古屋ビル9階 TEL(052)-231-7001

五十四商品にとどまっています。

届け出ても受理されないのには理由があります。消費者庁は六月二日、「機能性表示食品の届出書作成にあたっての留意事項」を公表しましたが、それによると細かい部分の記入ミス、ガイドラインに対する誤った理解が指摘されています。食品表示基準が改正されたことで、商品パッケージ見本の記載内容に不備がある例も多いようです。

また消費者庁では、週に一度程度のペースで受理してきましたが、受理に大幅な遅れがみられることから、今後は処理体制を強化して、随時受理・公表する方針だとしています。

こうした中で、機能性表示食品として消費者庁に受理・公表されたものが、届出を撤回される動きが六月十日にありました。森下仁丹株式会社の子プリメント『ビルベリー』についてです。届出書類の「一日摂取目安量あたりの機能性関与

成分の含有量」に記載ミスがあったためで、受理される前に届出企業が自ら取り下げるケースはこれまでにもありましたが、受理後の取り下げは初めてのケースとなりました。同社は、新たな届出が受理された後に発売を予定しているとのことです。

●新制度に関わる動き

株式会社データ・マックスが六月十七日に東京都内で行った食品CRO機関による座談会では、健康食品企業が機能性表示食品の開発を加速させている現状が知られました。新制度については、特定保健用食品（トクホ）と違って、企業内でのトップダウンによる決済が早いのが特徴で、これまでのように限られた企業だけでなく、大手企業以外からの開発も増えているといえます。

一般社団法人日本食品分析センターでは、機能性表示食品制度に関連した食品分析の依頼が増加している

といえます。特に増えているのが、新制度に対応する製品の定量分析など。規格化された通りに成分が配合されているのかを測定する業務が増えてきており、ニーズが高いといえます。この制度のガイドラインが発表される以前の昨年の段階から大手企業を中心に問い合わせがあり、また、準備段階に入る企業もありましたが、最近では原料サプライヤーやOEM企業からの問合せも増えてきているということでした。同センターでは、分析項目によって分かれる担当部署をコントロールするチームを設けて、新制度の需要に対応しているとのことでした。

●新制度の責任と活用法

最後に、改めてこの制度の目的を見てみましょう。消費者庁の公開している事業者用のリーフレットには「機能性表示食品」制度は、消費者の「自主的かつ合理的な商品選択の機会の確保」を促す制度です。

制度の正しい理解に基づいて、消費者の誤解を招かない情報提供を責任を持って行う必要があります。」とあり、事業者の責任において行うこととなつています。伴う責任としては、

- ・科学的根拠と表示内容の適合に関する責任
- ・安全性及び機能性に関する科学的根拠の内容及び説明に関する責任
- ・健康被害の発生の未然防止及び拡大防止のため、情報収集し、報告を行う体制の整備に関する責任
- ・知的財産権に関する事項に係る責任

などを挙げています。発売第一号の『ヒアルモイスチャー240』は好評な滑り出しを見せ、同社によると「広告効率率はリニューアル前の三〇%増を示した」とのことです。この制度の影響を窺い知ることができます。今後、どのような活用がされていくのか、制度の在り方にも注目したいものです。



製品概要		栄養成分：100g当り	
製品名	シーチキン フレーク	エネルギー	272kcal
表示名称	まぐろ油漬（フレーク）	たんぱく質	20.7g
規格/入数	T2K/06	脂質	20.7g
JANコード	4902560010542	炭水化物	0.6g
GTINコード	14902560010549	ナトリウム	292mg
賞味期限	36ヶ月	灰分	1.6g
原材料名	びんながまぐろ、綿実油、食塩、野菜14入、調味料(ｱﾝｼﾞ酸等)	食塩相当量	0.7g
		アレルギー物質	なし
製造者	はごろもフーズ(株) 静岡県静岡市清水区島崎町151		

はごろもフーズ



いま、イタリア・ミラノで「ミラノ国際博覧会2015」が開かれています。ミラノ万博は「食」がテーマ。この万博について、概要と日本の取り組みについてまとめました。

◆世界初の「食の万博」
今年（二〇一五年）五月一日から十月三十一日まで、の百八十四日間にわたって、ミラノ国際博覧会が開催されています。前回の二〇一〇年上海万博から五年ぶりとなる万博で、テーマは「地球に食料を、生命にエネルギーを」サブテーマは「1.食料の安全、保全、品質のための科学技術 2.農業と生物多様性のため科学技術」

3. 農業食物サプライチェーンの革新
4. 食育
5. より良い生活様式のための食
6. 食と文化
7. 食の協力と開発
一四八カ国・地域・国際機関が参加表明しています。

実は、「食」という単一のテーマを主として行われる大規模な万博としては世界初のものとなりました。国際博覧会は博覧会国際事務局（BIE）がテーマと規模を総合的に判断して承認された場合のみ、万博（万国博覧会）の略。正式には、国際博覧会」ということができます。そして、規模が大きく、より人類に共通する一般的なテーマで五

年ごとに行われる「登録博覧会」と、比較的規模が小さく、狭いテーマで登録博覧会に一回開催される「認定博覧会」があります。ミラノ万博は登録博覧会になります。「愛・地球博」（二〇〇五年・日本・愛知）、「上海万博」（二〇一〇年・中国・上海）のテーマは、それぞれ「自然の叡智」、「より良い都市、より良い生活」で、人類共通の課題解決を提唱するテーマが掲げられました。ミラノ万博のテーマは先に挙げた通り「地球に食料を、生命にエネルギーを」。そのため、食をめぐる人類共通の課題や方向性を提示する万博となります。また、「食」という狭いテーマで行われる世界初の万博

マイルドデミグラスソース
牛由来原料を使用せず、小麦粉をじっくり炒めたブラウンルーに、炒め玉葱・トマトペーストなどを加えて煮込み、一晩寝かせて仕上げたマイルドなデミグラスソースです。

レトルト 1kg×6入
3kg×4入

ホワイトベース
小麦粉を丁寧に炒めた、ホワイトルーに生クリーム・牛乳・チーズ・バターなどを加えて炊き上げ、最後に裏ごしをしてキメの細かいまろやかなソースに仕上げました。

レトルト 1kg×6入
3kg×4入

洋食の技法で作り上げた、本格的なベースソースです。

化学調味料
保存料・着色料等
無添加

プラスαでもっと美味しく！！

濃縮チキンブイヨン<5倍濃縮>
冷凍 1kg×8入

ポークブイヨン<5倍濃縮>
冷凍 1kg×8入

ソテー・ド・オニオン
冷凍 1kg×10入

エム・シーシー食品株式会社は、「味の感動」をつくりつづけています。

1868年に国際港として開かれてから洋食文化が育まれてきた街、神戸。エム・シーシー食品は、神戸で1923年(大正12年)創業しました。プロの調理人の確かな味覚を納得させつづけて半世紀以上。MCCの歴史はそのまま、プロの信頼の歴史です。

新しい食のトレンドを創造する エム・シーシー食品株式会社は、プロのキッチン調理手順、伝統を受け継ぎ、「世界の味と食文化を日本へ、日本の味と食文化を世界へ」これからも製品を通じて「新しい食卓、食シーン」のご提案を「デザイン都市・神戸」から発信してまいります。<2008年10月16日 神戸市は、ユネスコ「デザイン都市」に認定されました。>

Home Page
<http://www.mccfoods.co.jp>

味の感動を伝える。ー。 お問い合わせ先(このダイヤルはフリーダイヤルではありません。)

エム・シーシー食品株式会社
MCC FOOD PRODUCTS CO., LTD.

0570-014925

だと位置づけられていま
す。出展各国の展示テーマ
は「持続可能性」「食料問題」
「命の源」「食料とエネルギー」
など多岐にわた
り、食にまつわる様々な課
題や方向性を示していま
す。

◆日本館の出展

ミラノ万博に出展する日
本館の出展テーマは

Harmonious Diversity

・共存する多様性・

メインメッセージは「日
本の農林水産業や食を取り
巻くさまざまな取り組み」
「日本食」や「日本食文化」
に詰め込まれたさまざまな
知恵や技が、人類共通の課
題解決に貢献するとともに
多様で持続可能な未来の共
生生活を切り拓く。」とさ
れています。日本の食文化
は世界に誇れる素晴らしい
もの。それを伝えようとい
うのです。

日本食文化にまつわる部
分を前面に打ち出した日本
館では、「いただきます、
ごちそうさま、もったいな

い、おすそわけの日本精神
が世界を救う」をサブメッ
セージとして、シンボル
マークにもサブメッセー
ジの意味を込めて、お箸をモ
チーフにしたものを使用し
ています。


展示では、ミドリムシの
光合成でエネルギーと食糧
を同時に生産する技術や、
安全で均一な野菜を生産で
きる植物工場。そんな最新
の食にまつわる技術から、
自治体別に学校給食を通じ
て行われる食育、地域コ
ミュニティ内で行われる食
育、味噌や醤油などの独特
の醸造加工技術、和食の伝
統、五穀豊穡を自然に感謝
する「おまつり」などの食
にまつわる日本精神まで、
「食を巡る遙かなる旅」の
体験を通して広く発信して
います。

七月十一日には日本のナ
ショナルデー「ジャパ
ンデー」が行われ、公式式典
のほか、「JAPANESE
CULTURE」で日本を代表する古
典・伝統・現代芸能が披露


され、「東北復興祭りパレ
ード in ミラノ万博」で
は、東北の十の祭り、日
本を代表するキャラクター
たちが参加して、東日本大
震災の際にいただいたイタ
リアや世界各国からの支援
への感謝の気持ちと、復興
に向かう東北の姿を示すな
ど、様々なイベントが行わ
れました。

日本館第二の拠点とし
て、六月二十五日にミラノ
市内にオープンした、日本
の食文化や農林水産業の技
術を紹介する拠点「ジャパ
ンサローネ」は、七月十三
日まで企業のシンポジウム
や商談会の場として活用さ
れました。アニメや漫画
などに代表される日本の
様々な文化、クールジャパ
ンの海外発信を促進するス
テージや、オープン初日には
はさつそく日本酒などをア
ピールする各地の蔵元関係
者の姿が見られました。そ
の後、日本の食文化発信
に努めていました。


こうした中、日本館は
「知的好奇心を満たすパビ



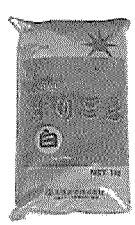
星印純正胡麻油濃口1650g×6




月星印調合ごま油1650g×6




星印いりごま白1kg×12



星印すりごま白1kg×12



九鬼産業株式会社



こころ、ひと粒一粒。

九鬼産業株式会社

<p>本社工場 〒510-0059 三重県四日市市尾上町11</p>	<p>竹成工場 〒510-1312 三重県三重郡菟野町竹成字出口2232-3</p>	<p>仙台営業所 〒980-0801 仙台市青葉区木町通2丁目1番18号 ノース・コアビル TEL.(022)219-8670(代)</p>	<p>名古屋営業所 〒451-0046 名古屋市西区牛島町2-5 TOMITA BLD.7F TEL.(052)462-8117(代)</p>
<p>東京支店 〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町6丁目8番 PMO日本橋大伝馬町8F TEL.(03)3663-9771(代)</p>	<p>大阪営業所・海外事業 〒541-0042 大阪市中央区今橋4丁目3-22 淀屋橋山本ビル11F TEL.(06)6228-7061(代)</p>	<p>福岡営業所 〒812-0013 福岡市博多区博多駅東2-15-19 K.S駅東ビル4F TEL.(092)472-7966(代)</p>	

リオン」として評価され、七月一日のプレスリリースでは、日本館の来館者は五十四万人を突破したことが伝えられました。

◆各地からの積極的参加

アニメやファッション、ユネスコの無形文化遺産登録がされた「和食」など、世界でも注目されている日本の文化や食文化。二〇二〇年に開催予定の東京五輪でも、日本の「おもてなし」や食文化を前面に打ち出すことがいわれていますが、今回のミラノ万博においても、自治体・業界等、官民一体となつて各方面から出展や参加がされており、国内各地からも積極的な参加が図られています。

五月十二日～十六日、地域食品の中でも、特に地域の気候、土壌等の自然条件に依るところが大きい地域食品ブランド表示基準制度「本場の本物」に登録されている食品に焦点をあてたイベントが開催されました。日本各地の伝統食品や

取組が紹介されましたが、岐阜県からは、美濃加茂市の堂上蜂屋柿、高山市の飛騨・高原山椒（さんしゅう）、飛騨市の寒干し大根などが、福井県からも天たつの雲丹（うに）などのPRがされました。

三重県では、七月一日～四日にかけて「食と祈りの食卓」と題し、食への感謝（＝祈り）が生まれた原点である三重としての物語をはじめ、代表的なブランド食品・松坂牛や伊賀の日本酒などのPR、また「高校生レストラン」で知られる多気町の相加高校の生徒による調理の実演や料理提供などを行いました。

愛知県と名古屋市中でも同日八月四日～八日までの五日間「あいち・なごやフェア in ミラノ」の開催を予定しています。八丁味噌（赤味噌）・きしめん・手羽先唐揚げ・ひつまぶしなど、独特の食文化をもつ「なごやめし」の紹介や、西尾抹茶を使ってお茶を点てる実演や「ミラノ大

茶会」の開催、「食」に付帯して食器には瀬戸焼や常滑焼を使って「やきもの里」の魅力もPRします。また、「名古屋おもてなし武将隊」の演武や忍者、コスプレイヤーのライブアクションで愛知・名古屋の「歴史」「祭り」「技」を紹介するようです。

静岡県と山梨県の合同で八月二十三日～二十七日にかけて「世界文化遺産富士山と多彩な食の都静岡・山梨ウィーク（仮称）」と題して世界文化遺産「富士山」と多彩な「食の都」「茶の都」をPRします。

また、静岡県は十月十六日～二十日にかけて、国連食糧農業機関（FAO）により世界農業遺産に認定された日本の五地域（石川・静岡・熊本・大分・新潟）が出展する「ディスプレイGIAHS - 日本が誇る農業遺産 -」にも参加します。掛川市の「茶草場農法」が世界農業遺産に認定されているためです。茶草場農法とは、茶園周辺で刈

り取ったススキやササなどを茶畑に有機肥料として投入する農法で、かつては日本各地でみられた農法で、生物多様性の保全にもつながってきたと評価をされています。生産方法の変化によつて稀少になった農法ですが、こうした伝統的な農業システムの存在が世界に発信されます。

◆ミラノ万博のその先へ

こうした各イベントでは、産地・出品品のPR冊子が配られたり、試食・試飲も盛んに行われますが、こうしたアピールも先を見据えての布石といえます。イタリアをはじめヨーロッパの人々や世界の人々に興味をもってもらい、今後の販路拡大や観光客誘致につなげたい狙いがあります。

「日本の食」をそこに留まらせるのではなく、世界の食のスタイルにどう合わせしていくのかを考えるなど、今後への波及効果はありそうです。

高野豆腐を食べてみましょう

“鶴羽二重”の高野豆腐とご指定下さい

○高野豆腐のオランダ煮

- イ. もどした高野豆腐をしぼり三角切り
- ロ. 片栗粉をまぶし、高温の油でさつとあげる
- ハ. 出し汁に揚げた高野豆腐を入れ煮たてる

○中華風揚げ煮

- イ. ロ. は左と同じ
- ハ. 山形のお惣菜用のタレを煮立て、ロ. を入れる

栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂肪
436 kcal	53.4 %	26.4 %

鶴羽二重こうや豆腐
登喜和冷凍食品株式会社



いま、流行の「おにぎらず」

簡単、オシャレが魅力

レシピ・選手権も企画

最近、「おにぎらず」というものが話題になっています。「簡単、かわいい、食べやすい」といわれ、単アレンジでお弁当にもぴったりということで大人気。評判の「おにぎらず」のあれこれをまとめてみました。

●「おにぎらず」とは

「おにぎらず」とは、のり（海苔）にご飯と好きな具材を乗せて、海苔を折りたたんだ食べ物のこと。サンドウィッチのパンをご飯に代えたもの、手巻き寿司の酢飯をご飯にして形をかえたもの、といったようなイメージです。

おかずをご飯ではさんで

海苔で包んでいるので、握るのではなく握らない、ということから「おにぎらず」という名前が付いたようです。

●おにぎらずの作り方

おにぎらずはおにぎりと同じような「のり、ご飯、具」を使いますが作り方はやはり、「にぎらない」ことです。

- ①焼きのり（全形・大きめの海苔）を広げて、その上に少量の塩をふります。
- ②その中心に1カップの半分のご飯をのせます。
- ③ご飯からはみ出さないように、お好みの具をのせます。
- ④その具を覆うように残っている半分のご飯をのせます。

⑤のりの四隅を中央に集めて包むようにします。

⑥2〜3分して、のりがしんなりしてきたら、のりが重なった面を下にして、好きなサイズに切ったら完成。

一見、寿司の軍艦巻きのようなですが、切った側を上にしてお弁当箱に詰めたり、お皿に盛り付けるときれいに見えます。

「おにぎらず」には、のり一枚を使って作る基本のもの、のり半分を使うものがあります。その場合には、のりの片側にご飯・具・残りのご飯を順に乗せ、もう片側の海苔を半分折りたたむためば完成です。とても簡単です。

●挟む具材は多彩

おにぎらずの具材は、基本的になんでもOK。おにぎり定番の梅干しや、昆布はもちろん、おにぎりでは詰めにくい具も、おにぎらずなら簡単にできます。盛り付ける時に具が見えるので、白菜漬け、八宝菜、焼きそば、肉じゃが…。夕食で残ったすき焼きやカレーなどの汁気があるものも、少々の水分ならばご飯が吸ってくれるので、問題はありません。

レタスと揚げ物というような、組み合わせたらボリュームがあるおにぎらずも人気があり、自由な組み合わせができるのも魅力です。揚げ物、焼き肉、シーチキンが人気の具材だから。

●登場は二十年以上前

昨年から大ブームとなっている「おにぎらず」のはじまりは、結構前のこと。名前が初めて登場したのは漫画週刊誌『モーニング』（講談社）で長期連載して



みんな大好き、ビタミンCがたっぷり入ったアセロラゼリー♪
その他おいしいデザートいっぱい♪和菓子もあるよ♪これからもよろしくね!







ニチレイフーズ
食育コミュニケーションキャラクター
「ことばちゃん」

(c)

株式会社ニチレイフーズ 中部支社 名古屋市中区熱田区川並町2番16号 白鳥ビル6F TEL:052-683-2517

ニチレイフーズは、人々のくらしを見つめ、食を通して、健康で豊かな社会の実現に貢献します。

いる人気漫画『クッキングパパ』でした。家庭や職場や学校の人間関係の中で、主人公・荒岩一味をはじめとした各キャラクターが料理の腕を振るうという内容の、いわゆる料理・グルメ漫画の一つです。

「おにぎらず」は一九九〇年に掲載された第二十三話（単行本では二十二巻に収録）に、「超簡単おにぎり」として紹介されたレシピでした。

最近のブームはそれから二十年以上の時を経てのことで、レシピサイト「クックパッド」が取り上げるうち、NHK総合テレビで大人気の朝の情報番組「あさイチ」でも放映されて一気に広まり、レシピ本もいろいろ販売されるなど、人気が広がりました。

●人気のポイント

このように勢いがとまらない「おにぎらず」の人気の秘密は

*握らないのでとても簡単につくれて、おしゃれで

おいしい

*中身の具が、定番のおにぎりのものから、おかず系やチーズなどサンドウィッチ系のもので入れられて、味のバリエーションも豊富

*おにぎりだと具をたくさん入れるとはみ出してしまうので少な目に調整しないといけない。おにぎらずだと、ご飯の間にはさむから、ボリュームのある具材でも問題なくはさめるし、サンドウィッチみたいに中身が見えるから盛り付けると華やか*レパートリーが無量大で、いろいろ試して楽しむことができる

*簡単に作ることができるので、子どもと一緒に作っても楽しめるなどといった声が上がっています。

いま、「ギャラ弁」もはやっています。おにぎらずは子どもにも好評で、日々のお弁当はもちろん、お花見やピクニック、運動会のお弁当にといろいろな

場面で楽しまれています。

●レシピ選手権も企画

こうした人気ぶりは注目され、現在、「おにぎらずレシピ選手権」という企画も進行中です。岡山県津山市に本部を置き、岡山県・鳥取県で食品スーパーマーケット事業等を展開する株式会社マルイがエバラ食品工業株式会社の協力を得て、「マルイ・エバラ食品共同企画」としてプランニングしました。（一般投票は七月十七日まで）

またクックパッドでは「ご当地おにぎらず選手権」も開催されています。（投票締め切りは七月十五日）ゆるキャラも参加して、各参加地域の特色をアピールしつつ、その地域の具材を使用したり、特色を盛り込んだ「おにぎらず」をそれぞれにエントリーしています。

これらが旗振りとなつて、おにぎらずブームがこれからさらに沸き立つかどうか、楽しみです。

中日本給食だより

2015年 7月号 No. 55

平成27年7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

学校給食関連物資展示会開催のご案内

来る8月21日（金）、愛知県学校給食関連物資展示会をウィルあいちにて開催いたします。

愛知県下の栄養教諭・学校栄養職員の方々に向けた展示会となります。

ご来場お待ちしております。

愛知県学校給食物資流通協同組合
<http://www.aigakuryu.com>

マ・マーマカロニ・スパゲティは、
純正食品です。

 日清フーズ株式会社

業務用営業部 名古屋市中区武平町5-1
中部営業所 TEL (052) 972-8970