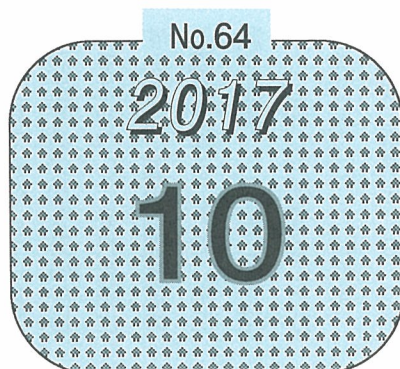




# 中日本給食だより

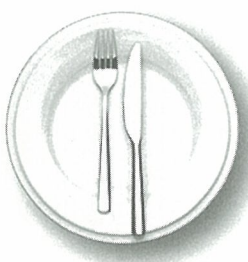


▲柿くへば 鐘が鳴るなり 法隆寺（正岡子規）



## 主な内容

- (1面) 柿くへば 鐘が鳴るなり 法隆寺（正岡子規）
- (2～5面) 中日本学校給食物資流通組合連合会  
夏季講演会報告 平成29年8月10日
- (6～7面) 愛知県学校給食関連物資展示会  
平成29年8月8日(火) 開催報告
- (8面) 「たべもの」の数え方②  
`飲み物、`食器、編



外 食 応 援 企 業  
**高瀬物産株式会社**  
<http://www.takasebussan.co.jp>

本社 〒104-0045  
東京都中央区築地2丁目1番8号  
TEL 03-3545-7530  
FAX 03-3545-7532

名古屋支店 〒453-0858  
愛知県名古屋市中村区野田町大字大池1  
TEL 052-413-7901

トヨタ支店 〒470-1211  
愛知県豊田市畷部東町采女32-1  
TEL 0565-25-0301

豊橋支店 〒440-0084  
愛知県豊橋市下地町字宮腰61  
TEL 0532-52-8177

# 中日本学校給食物流通組合連合会

夏季講演会報告 平成29年8月10日

\*\*\*\*\*

当連合会では去る平成二十九年八月十日(木)、夏季講演会を行いました。今回の講演会は、名古屋東急ホテルの総料理長 前島浩行氏と、名古屋東急ホテルの元総料理長 鈴木博明氏をお迎えして講演を賜りました。

その講演内容について報告いたします。

\*\*\*\*\*

今年度の講演会は台風の影響も過ぎた八月十日(木)賛助会員(二十三社・合計三十六名)の参加を得て、東急ホテル 梅の間にて開催されました。二名での参加をされた賛助会員企業様もあり、大変有意義な機会となりました。

## 【講演要旨】

### ◆名古屋東急ホテル

総料理長 前島浩行氏

三月十六日付で名古屋東

急ホテルの初代高田総料理長から始まり、長堀総料理長、長谷川総料理長、三浦総料理長、堂園総料理長、そして、ここにいらつしゃ

います鈴木総料理長に続き七代目の総料理長に就任いたしました。歴代の総料理長のDNAを引き継ぎながら、三年間お世話になった渋谷のセルリアンタワー東急ホテルの福田総料理長の教えも噛みしめながら、名古屋東急ホテルのスタッフと共に今後も名古屋のホテル業界を盛り上げていきたいと考えております。

まずは、今年の三月まで

渋谷にいて三年間東京で仕事をしていましたので、名古屋との比較をお話しします。

どちらかというと名古屋は東京よりも全ての面でスピードが遅いと感じております。食品衛生の面でも比較的早い段階から東京はHACCP(ハザップ)の流れを汲んで進めております。HACCPについては、皆さま食品業界の方々なのでよくご存じだと思いますが、一九六〇年代にアメリカで

宇宙飛行士が食中毒など食品に起因するトラブルに遭遇しない用に考えられた食品の衛生管理のシステムです。従来の衛生管理とは異なり、食品の製造上において原料から最終製品に至るまで一連の工程を管理する

ことが大切になってきます。どの工程でどのように危険が発生するのかをあらかじめチェックし、それを防止するために監視管理を定める基準を作ること、常に測定記録をし、得られた結果には即刻対処することができるようになっています。

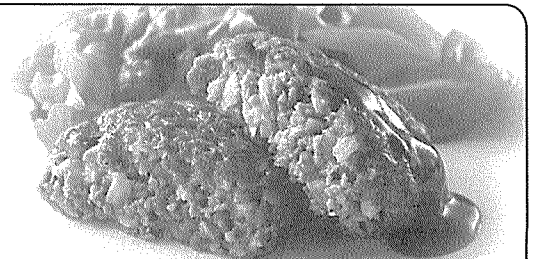
関東のホテルでは、ロイヤルパーク・プリンスホテルグループ・帝国ホテル、現在改装中のホテルオークラは既にこのHACCPに対応できるように調理場を作る方向で進んでいたり、既に導入されたキッチンもあります。

名古屋東急ホテルもそのような方向性で進める流れになってきておりますが、既存の建物の中でHACCPに対応できるようなシステムを作るといふ事は簡単にくくものではありません。先ほどお話しいたしましたとおり、各管理を自分たちでマニュアルを作り、シス

 ヤヨイサンフーズ

まごころ込めて、おいしさへ、まっすぐ。

株式会社 ヤヨイサンフーズ 〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL (03) 5400-1500 <http://www.yayoi-sunfoods.co.jp>



テムを作り、流れを考えるのが大切なので、外からの菌などを中に入れないためにはどうしたらいいのか、それを実施するにはどういったシステムを作るのかといったことをホテルの中で考えなくてはならないということになっています。

色々な面でこれからも関わっていく問題になっていくと思いますが、今後名古屋でもどっついたマニユアル化をし、管理をするのかを食材の納入の面では皆様のご協力も仰ぎながら進めてまいりたいと思います、お話しさせていただきます。

続いて、ホテルで使用する食材についてお話しさせていただきます。フランス料理に携わってきたなかで、様々なフランス人のシェフのイベントに参加させていただき、フランスにも研修にいかせていただきました。数か月前からフランス産のアニョー(仔羊)がやっ

と入るようになってきました。

私も十数年前にロワールで働き始めた頃にアニョーを使用し、とてもおいしいと感じましたし、通常のものとは違うと思っていたのですが、入荷ができなくなり、どのフランス料理のシェフたちも「いつ来るんだ」と首をながくして待っていたところ、今年入ってくることとなりました。仕入れの価格が結構高い、なかなか使える食材ではないもの、やはり使える環境であれば使いたいと思っているシェフは多い食材です。

先月も、仕入れたアニョーのどの部位もすべて使用して仕上げる料理も作っております。

そのような中で、名古屋の繁盛店のビストロなどでも、高い食材を使えないというところはニューヨークやオーストラリアの食材を使っております。

料理に対して食材は高め

ればよいということではなく、やはりおいしい、もともおいしい食材をいかにおいしく出すのかということろがシェフの腕でもありますし、料理人の思いであると思います。

アニョーだけではなく、フォアグラ、各種きのこ類、子牛はオーストラリアの牛肉やニュージーランドの牛肉、キャビア、調味料など、いろいろな食材があつての私たち料理人だと思えますし、そういった食材の入荷をやはり大事にしていきたいと思っております。

もう一つ、現代的なエッセンスと王道のフレンチについてです。

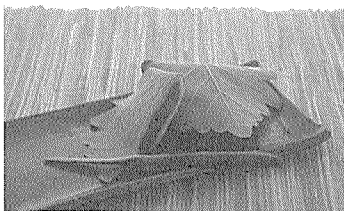
根本的な考えとして、いい食材をいい状態で使わないとおいしい料理はできないという流れで進んでおります。また、フランスの三星レストランや星のついたレストランの中では、お

皿の中でデッサンをされませんが、最終的にしっかりとギャルソンやボーイにソースを必ずお客様の前でもう一度かけなおすというようなことをされます。これはとても大事なことだと思います。

比較的エッセンスを皿にのせたり、エキスで皿に描くことが多いのですが、昔ながらのソースたっぶりの料理などを作ると若いシェフからは「それは新しい料理ですか?」と言われることがあります。

基本的なフランス料理というものは、やはりソースがしっかりあって、食材の火入れがしっかりとされている(っしかり)というのは、食材に合った火入れがしてあるということですし、味もソースと共に食べておいしいと言われるような味になるように仕上げていけるものであるということからずれないものだと思っております。

## 日本伝統の和菓子から食育を!



桜餅、柏餅、おはぎ、お月見団子など、  
四季折々の和菓子を取り揃えております。

株式会社華桔梗 (はなききょう)  
名古屋市中川区伏屋2丁目115番地  
TEL 052-301-7824 FAX 052-301-8169

ります。ですので、今後もそれは着実にしていきたいと思っておりますし、そういった料理に使える食材を入荷していただけるとありがたいなと感じております。

ロスタン」オーナーシェフ、三十五年連続でパリにて二つ星を守り続けている。)をお迎えしてイベント等々も行いますので、今後も宜しくお願い致します。

#### ◆名古屋東急ホテル

元総料理長 鈴木博明氏

(中部氷彫会 会長)

いいもの、というわけではなくて、常に良い状態に入荷できる環境があることと、いかに新しい食材やあまり使用されていない食材を手に入れることができるかということが今後も大切なことだと常に考えております。

私は「氷彫刻」についてお話しさせていただきます。今年もNPO法人 日本氷彫刻会主催の第四六回全国氷彫刻展 夏季全国大会が上野恩寵公園 桜並木大通りで開催されました。全国から選ばれた一〇〇名が集まり、デッサンに基づいて屋外で氷彫刻を行います。

名古屋東急ホテルは今年三十周年という節目の年になりました。自分が背負わなくては大きいのだと感じると同時に、まだまだこれからがスタートだと感じています。これからのご提案やご協力いただき、おつきあいしていただけるとありがたいなと思っております。

デッサンの一覧表を配布しますので、どのデッサンが自分の好みかを考えたり、どれが上位入賞作品なのかを考えながら見てみてください。後ほど、入賞作品についてお話しいたします。

十月十六日、十七日の二日間、ミッシェル・ロスタンさん(フランス)「メゾン・

氷彫刻のルーツは『天皇の料理番』でも有名な宮内省大膳職司厨長(料理長)を務めた秋山徳蔵氏が氷の器に盛ってあるものを見たことがあり、それを帝国ホテルでやってみたところ、氷彫刻家の小林秀江氏が柱に狛犬を柱に彫ったというように言われています。この狛犬は高山の一刀彫のようなものだったと言われています。

中部氷彫会は名古屋都ホテルの柴谷さんが初代会長で、私は先輩の手伝いをしながら携わってきて現在は五代の会長として活動させていただいています。

形をつくる芸術性は料理をつくることにも共通性があり、お皿の上に描くデッサンと似ているところがあります。以前は、パーティーの際などに氷彫刻が欲しいという依頼が多くあり、一三五キログラム

この氷彫刻の会員は、ほとんどがコックさんです。今では、氷彫刻を宴会場で披露する機会も減ったのですが、ホテルが開催するイベントや、大規模なイベントの際に氷彫刻を入れさせ

の氷一本にデッサン通りに彫るといふようなことをしています。マイナス十度から十五度の場所でノコを使い作って、それを車で運んで(大きいものだとバラして運ぶ)こともありま



日東ベストの食物アレルギー対応は「2つの専用工場」の新たな時代へ！

日東ベスト株式会社

名古屋支店 名古屋市中熱田区千代田町17-8 食品ビル2階 TEL(052)682-2841

ていただいたりしています。夏は涼を感じてもらい、冬であれば透明感を感じてもらおうという演出効果があります。

大変水はけの良い足元になっているので、とても作業もしやすく会場の条件は良いものとなっています。

毎年、名古屋では十月に栄のオアシス21で中部氷彫会の大会を行っています。今年も十月二十三日(月)に「中部氷彫刻展&フルーツカービング展」を開催致します。氷・フルーツの彫刻コンテストで十時半〜十四時半の開催時間ですが、準備は八時から行い、コンテストは十一時頃です。五十人ほどの参加者があり、コンテストに参加した作品は一時間半程、展示していただきます。

さて、冒頭にお配りしたデッサンはいかがでしたでしょうか。今回の大会はテーマはありません。三十六巻の氷を素彫りでないといけない、という決まりのみなのでいろいろなデッサンがあると思います。

少し裏話をしますと、以前は名古屋城の三の丸で行っていました。三の丸は足元が土なので、どうしても氷が解けたり、削った氷が解けたりするので、足元がドロドロになってしまいました。しかし、オアシス21は

一位は二位から十点多差があった高得点で、北海道(札幌支部)の佐藤氏による作品「RODEO」でした。

一位は、ホテルオークラのプロの氷彫刻士の平田氏の作品「スタートダッシュ」。三位は、氷や砂糖やバターで作品を作るプロの木村氏の「CHEETAH」二匹のチーターの表現が素晴らしいかったです。


四位は中部氷彫会の会員で、名古屋東急ホテルで氷彫刻を作っている井口氏の「しずく・・・地下小人大ピンチ!」でした。

五位は関東(山梨支部)の山口氏の「新たな世界へ」という蝶の彫刻でした。この蝶の羽根の彫刻がとても綺麗な彫り出しでした。六位は西日本(大阪支部)の松川氏の「おてんば娘」ランドセルが宙に浮いていたのが可愛らしく印象に残りました。

以上、報告となります。文中に記載しました東急ホテルの開業三十周年記念イベント「継承と創造」ミッシェル・ロスタン氏と前島浩行氏の二名によるフランス料理の饗宴イベント(十月十六日、十七日)や、中部氷彫会の「中部氷彫刻展」(十月二十三日(月))にも、是非足をお運びいただき、参加してみてください。

記：連合会事務局

記：連合会事務局



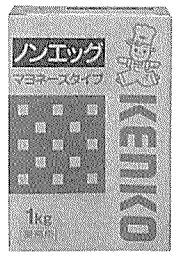
卵を含む食物アレルギー  
27品目を含む原材料不使用

徹底した製造管理で  
アレルギーの混入を防止

## ノンエッグマヨネーズタイプ

商品コード：14703 荷姿：1kg×10

商品に関するお問い合わせは ケンコーマヨネーズ株式会社 中日本販売本部まで



★ ★ ★ ★ ★

# サラダ料理で 豊かなSALAD LIFEを

ケンコーマヨネーズ株式会社

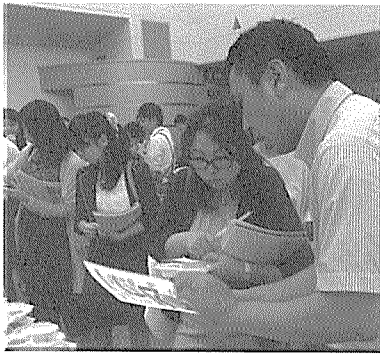
名古屋支店 名古屋市名東区一社2丁目171番3号  
TEL: 052-709-2260 FAX: 052-709-2210

# 愛知県学校給食関連物資展示会

平成29年8月8日(火) 開催報告

愛知県学校給食物流通協同組合は公益財団法人愛知県学校給食会との共催で、愛知県下の栄養教諭・学校栄養職員の方々を対象とした学校給食関連物資展示会を去る八月八日に今年度も開催しました。

今年度の出展企業は例年よりも多い49社で、新規出展企業も多く、学校給食への関心の高さを伺える展示会となりました。また、「愛知県産原料を使用した物資」をはじめ、「アレルギー」27品目対応物資「チ



ヤイナフリー対応物資」や昨年の自然災害などの影響による原料不足を補うための新規提案、米飯給食にも合わせることでできる物資など、数多くの物資提案がありました。

また、鉄分やカルシウムなどの栄養強化を謳った物資には、今まではその栄養素を添加して強化したものが多かった印象ですが、今年度は食材そのものの栄養を活かした物資が多く見受けられました。

## ◆栄養教諭・学校栄養職員の皆様からの反応

学校給食用物資として扱われている既存物資や新規提案物資を一堂に見ることができると、多くの栄養教諭・学校栄養職員の方々に好評をいただいておりますが、今年度も展示会終了後

には多くのアンケートが寄せられ、

\* 新商品が試食できたことが一番良かったです。

\* レシピ紹介が参考になりました。

\* わかりやすく展示されていたのがよかったです。

\* 各ブースの声かけが素晴らしかったです。

\* 大豆製品の展示が多かったのが嬉しかったです。

\* 試食しやすいように、小さい容器に入れてもらえると嬉しいです。

などといった意見が寄せられました。他にも、持ち帰り用のサンプルについても意見があり多くは「欲しい」という意見でしたがその中でも、

\* 開催時期が暑い時期なの

で持ち帰りのサンプルは欲しいが、心配がある。

という声がありました。

現在は開催時期が八月ということもあり、衛生管理の面から持ち帰りのサンプルは全面禁止として開催しております。今後は、そういった衛生面での問題が解消できるようであれば検討することも視野に入っております。

## ◆出展企業の皆様への反応

今年度は出展いただいた各企業様からのアンケートも多く回答をいただき、今回初めて出展した企業様からは、

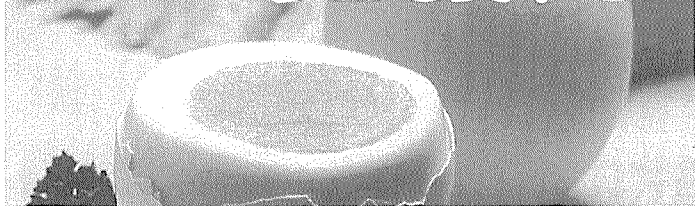
\* 広くアピールできる場として必要な場だと思っ

\* 新商品があった場合、直接ご案内できる場として必要だと感じた。

\* 情報交換や意見を聞く場として必要だと思いましたが、

という声を寄せていただきました。

## 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 〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7  
電話 (03)3718-6331(代) FAX (03)3724-2793
- 北海道営業所 〒074-1271 北海道深川市広見町4-1-50  
電話 (0164)25-1717(代) FAX (0164)25-1577
- 仙台営業所 〒981-1104 宮城県仙台市太白区中田3-9-18 旭コアビル 8楼208号  
電話 (022)381-8666(代)
- 東京営業所 〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7  
電話 (03)3718-6331(代) FAX (03)3724-2793
- 浜松営業所 〒432-8057 静岡県浜松市南区堤町850  
電話 (053)447-3807(代) FAX (053)449-0602
- 大阪営業所 〒554-0043 大阪府吹田市南吹田5-15-18 南吹田ハイソフ  
電話 (06)6337-5025(代) FAX (06)6337-5026
- 福岡営業所 〒813-0025 福岡県福岡市東区青葉1-1-14  
電話 (092)663-2277(代)

また、過去に出展したことがある企業様からも、展示会は必要な場だとする意見を多くいただき、その理由として、

\* 短時間にも関わらず、多くの方が来場してくれた点。

\* 限られた時間で集中的な提案ができた点。

\* 普段は接点のない多くの栄養教諭・学校栄養職員の皆様に取り取っていただき、商品のPRができました。

\* 既存商品を改めて知っていただくことができた点。

\* 試食をしていただき、興味を持っていただけた点。

\* 積極的に試食をしていた点。

\* 栄養教諭・学校栄養職員の皆様の方が分かったので、商品開発に生かせる点。

\* 積極的に話を聞いていただけの方が多かった点。また、熱心に聞いていた



だけの方も多かった点。

\* 製品に対しての認知度があると思われ、興味がある点も知ることができた点。

などを挙げていただきました。新規提案商品の案内だけでなく、既存商品を改めて出品し、その商品の良さを再アピールしたり、その商品の活用方法をレシピ集などにまとめてアピールしている点も今回の特徴であったように思います。

サンプルの配布については「必要だ」と答えられた企業様と「必要ない」と答

えられた企業様は半々でした。「必要だ」としながらも、「冷蔵・冷凍の製品が中心なので配布方法が難しい」という企業様や「衛生面を考えられて禁止となっているので、今後も必要性はさほど感じない」という企業様もありました。

また、「常温・未開封品のみサンプル配布可能」としてはどうかという案や「保存性がある商品であれば配布可能でもよいのではないか」という案もありました。また、代替案として「サンプル請求を受け付け、後日手配する方法」というものを挙げていただいた企業様もありました。

#### ◆問い合わせアンケート

毎年、展示会場にて配布している出品リストの巻末に、栄養教諭・学校栄養職員様用の「展示会問い合わせアンケート」を掲載しております。これは、記入を

いただき、展示会の当日は会場内などに設置したアンケート回収箱に。後日、FA

Xでも受け付け可能な「問合せ兼アンケート用紙」となっております。気になる商品などは事務局まで問い合わせをいただき、その内容を各企業様へ連絡・対応をいただいております。

また、限定のホームページでもダウンロードしていただけるようになっておりますので、来年度以降も、皆様にごちらの「問い合わせアンケート用紙」のご利用をお願いしたいと思います。

今年度も引き続き受け付けておりますので事務局宛にFAXかメールにてご連絡をお願いいたします。

来年度も同様の展示会の開催を予定しております。出展していただける企業の皆様と、ご来場いただける愛知県下の栄養教諭・学校栄養職員の皆様との橋渡しとなるよう努力してまいりますので、来年度もぜひ、よろしくお願い致します。

記：愛知県学校給食食物資  
流通協同組合 事務局

## 学校給食に安全と安心を提供！

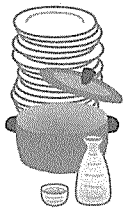
手造りの味をお届けする



社団法人 日本冷凍食品協会認定工場  
**コッコー株式会社**  
愛知県知多市新海2-10  
TEL <0569>42-2137(代表)

# 「たべもの」の数え方②

飲み物、食器、編



前号に引き続き、たべものに関わる数え方や単位をいくつかご紹介します。

また、酒の種類は「一銘柄、一銘柄」と数えます。

して考えられ「膳」「杯」「碗（碗）」として数えられます。なお「膳」という数え方は、ご飯を食べるときには欠かせない箸にも使われています。

## ◎飲み物の数え方

### ◆お茶

お茶の木そのものを数えるときは、「本」や「株」を使いますが、茶葉として数えるときは、それが入っている容器や形態によって「袋」「箱」「缶」「封」を使います。

湯をそそいで茶を煎れた場合は「一服、一服」と数えるのが一般的です。

### ◆日本酒

古来使われてきた数え方としては「樽」「斗」「升」「合」がありますが、最近では瓶入りやパックで売られているため、「一本、二本」、または「一パック、一パック」と数えています。

## ◆カクテル

出来上がったカクテルは一杯、二杯と数えます。

また、カクテルを作る際には使用する道具と単位を覚える必要があります。「ドロップ (drop: 1滴ほど)」「ダッシュ (dash: 約1ml)」「ティースプーン (sp: 約5ml)」「オンス (oz: 約30ml)」「シガー (約45ml)」「カップ (約200ml) などさまざまです。

## ◎食器の数え方

### ◆わん (碗・椀)

「一個、一個」と数えるほか、客用に使う特別なセツトの場合は「客、二客」と数えます。また、碗(椀)に汁物やご飯を盛った場合は、食器ではなく食べ物と

## ◆皿

普通の平たい皿は「一枚、一枚」、小皿なら「一個、一個」と数え、口の広いものなら「一口、一口」と数えます。同じデザインの皿が何枚かセツトになっている場合は、それらをまとめて「一組、一組」「揃い、揃い」と数えます。

## ◆釜・鍋

現代では「一つ、一つ」「二個、二個」と数えるのが一般的ですが、ほかに口が開いている器の数え方である「口」を使う場合もあります。また、平たい形状の鍋なら、皿と同じく「枚」を使って数えることもあります。

## 中日本給食だより

2017年10月号 No. 64

平成29年10月15日発行

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

ホームページ随時更新中



<http://www.aigakuryu.com>

[info@aigakuryu.com](mailto:info@aigakuryu.com)

愛知県学校給食物資流通協同組合



## カゴメ 学校給食用 野菜生活100

規格:100ml紙パック/18×2

21種類の野菜と4種類のフルーツをブレンドした自然のおいしさたっぷりのジュースです。白ぶどうのまろやかな甘味とアセロラのほのかな酸味が特長です。

