



中日本給食だより



▲秋のかぜ吹きてゐたれば遠かたの
薄のなかに曼殊沙華赤し

No.68

2018
10

主な内容

- (1面) 秋のかぜ吹きてゐたれば遠かたの
をち
薄のなかに曼殊沙華赤し (斎藤茂吉)
- (2~3面) “デスティネーションキャンペーン”
愛知県で13年ぶりに開催
全国に観光・グルメを発信
- (4~6面) 平成30年度 学校給食関連物資展示会開催
- (7面) 明治150年③
明治時代から現代につながるもの

シーチキンオイル無添加Lフレーク(1kg/10)

野菜スープを使用したオイル無添加のシーチキン

製品概要		栄養成分: 100g当たり	
製品名	シーチキンオイル無添加Lフレーク	エネルギー	97kcal
表示名称	まぐろ水煮(フレーク)	たんぱく質	22.7g
規格/入数	1kg/10	脂質	0.6g
JANコード	4902560406222	炭水化物	0.2g
ITFコード	14902560406229	灰分	1.6g
賞味期限	24ヶ月	食塩相当量	0.9g
原材料名	きはだまぐろ・食塩・野菜エキス・水	アレルギー物質	なし
製品特長	野菜スープを使用したオイル無添加のシーチキン		



テスティネーションキャンペーン

愛知県で13年ぶりに開催

「デステイネーションキヤンペーン」という催しを

期間中は、「この秋は愛知の旅をお楽しみください」

て全国的に実施されるようになり、東海地区では、

栃木DCで限定公開されたベルギー王国大使館別荘

と自治体、観光関係団体などが協働する大型観光キャラクター「ムー」、destination campaign を開催

なモノづくり文化やテクノロジー、この地方ならではの食文化など、愛知の魅力がPRされます。

◆岐阜県「出逢いよまぎま
美濃飛驒路」（一九八〇年
（昭和五十五年）十月
十二月）

に鳥取県・島根県（山陰）
「わすれがたき山陰」

ンキャンペーン」(省略してDC) ということです。

■キャンペーングループのあゆみ
このキャンペーングループは、

場だ。愛知』(一〇〇五年
〔平成十七年〕四月一六

この催しがこの十月から
十二月まで、愛知県とJR
グループの共同で全国に情
報発信されます。名づけて

九七八年（昭和五十三年）十一月から、当時の日本国有鉄道（国鉄）と和歌山県が共同で実施した「きらめ

◆岐阜県「いい旅 ふた旅
ぎふの旅」(一)〇〇七年度
(平成十九年)十月一月

キャンペーントリニティ（以下、愛知DC）。

はじまりで、その後毎年、
地域やメインテーマを変え

と開催されてきました。

D Cは、集中的な広告宣伝やプロモーション活動な

テーオー食品の ハイグレード21 シリーズ



カレールウ



ハヤシルウ



© テーオー食品株式会社

本社 〒171-0052 東京都豊島区南長崎1-2-4
TEL : 03-3952-1381
FAX : 03-3950-8693

どで地域の魅力を全国に発信して、観光誘客を図り、地域の活性化に役立てることを目的としています。そのためDCで地域を盛り上げ観光誘客を促進するため、官民一体となつて観光を盛り上げていくことが必要です。

先の四月～六月に行われた「本物の出会い 栃木」では、栃木県が「花、食、温泉、自然、歴史・文化」との出会いをテーマに、様々なイベントや期間限定の特別企画を行いました。日光田母沢御用邸記念公園では皇后御学問所特別公開や「中坪（中庭）めぐり」

日光田母沢御用邸の下駄道

で御用邸の庭師などが使用していた半地下道路の「下駄道（げとうどう）」を専門ガイドの案内で巡るなど、普段は見ることができない場所を見ることができました。

また、中禅寺湖周辺では現在も現役の大使館別邸として使用されているベルギー王国大使館の別荘を別荘建築九十周年記念と併せて特別公開されました。ここは公開日以外は立入禁止の場所であることもあって、予想以上の見学希望者が訪れ長蛇の列となってしまつたため、急遽整理券を配布して対応にあたるなど大きな反響が見られました。

■「愛知DC」の取り組み 「愛知デステイネーションキャンペーン」でも開催にともなつて、豊富な観光情報を全国に発信するため「この秋の旅はあいちでキマリ！」のタイトルで公式ガイドブックを作成しました。そこには「愛知の魅力と未来」の特集として、日

本の歴史をリードした三英傑である織田信長・豊臣秀吉・徳川家康、「醸（かもし）」の技術が育てた食文化、未来を創り続けてきた産業技術に焦点を合わせ、愛知県の歴史、伝統文化や食文化の数々、そして期間中に実施されるイベント・催しなどが紹介されています。

食文化の面では、「旨みを味わう旅」として「愛知の名物グルメ」をなごやめしを筆頭に一色産うなぎや一宮モーニング、西尾の抹茶工場見学などを紹介し、観光面の情報としてはレジャー・スポーツや「愛知でドラゴンボール探しの旅へ！」といふデジタルスタンプラリーや、愛知県内のすべての鉄道線と主な観光地へのバス路線がセットになつた「二日間乗り放題のきっぷ」、愛知県内の各施設を巡つて割引入場、プレゼントをもらう「未来クリエイターパスポート」などのイベントを紹介しています。

JR東海本社で行われた記者会見では、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康の名を冠した臨時列車「武将列車」が、三英傑ゆかりの地域を巡ることや、県とJRグループが協力して開発した愛知DC記念弁当「醸（かもし）二種」がお披露目されました。

また、飲料メーカーなど企業の協賛も目立ち、キリンビールでは三英傑が金のしゃちほこにまたがつた限定デザインを施したビール「一番搾り 愛知デステイネーションキャンペーン応援缶」を愛知、岐阜、三重の三県や東海道新幹線の沿線で販売します。一本の売り上げごとに一円を寄付し、愛知県の観光振興に役立てるとのこと。また、キリンビバレッジも同様の限定デザインを施した「午後の紅茶おいしい無糖」を東海地方のスーパーとJR各駅の売店で販売するなど、このイベントを盛り上げています。

（w）

イバラ

e-Basic

イーベーシック
e-Basic

- 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・低成本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。

イ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

平成30年度

学校給食関連物資展示会開催



平成三十年八月二十八日

(火)、愛知県女性総合センター(ヴィルあいち)にて
愛知県下の栄養教諭・学校栄養職員を対象にした愛知県学校給食関連物資展示会が開催されました。

愛知県学校給食物資流通協同組合が主催し、公益財団法人愛知県学校給食会と共催で行われるこの展示会は、毎年八月に行われて大型展示会となり今に至ります。

◆出展企業と物資

今年度の出展企業数は五十社で、例年より多数の出展があつた昨年を上回る出展数となりました。初出展の企業も見受けられ、学校給食物資への取り組みと関心の高さを目にすることができた展示会となりました。

◆来場者様からの反応

今年度の栄養教諭・学校栄養職員の方々の来場者数は約三百五十名と大変多く来場されていました。大変多くの来場者が同じ時間帯に会場へ来られたために、一時入口や会場内が大混雑となってしまった場面も見

います。

この愛知県の学校給食用物資の展示会は、はじめ、昭和五十六年(一九八一年)年に二回から三回行われていましたが、平成五年(一九九三年)より年に一度の

また、今年度は現在開発中の物資を展示し、来場した栄養教諭・学校栄養職員の先生方に意見を聞くという企業も見受けられ、今後の学校給食物資の開発に生かしたいと意気込みを語られる企業もありました。

*試食できなかつたり、気になつている商品や展示会終了後に気になつた商品について、後から問い合わせができる形はありがたいです。

*いろいろなものを多く試食してみたいので、一口サイズにしていただけると嬉しいです。

展示物資も「愛知県産原料を使用した物資」の数が多くなり、地産地消を目指した物資が多くなってきたことが伺えます。また、ア

レルギー対応物資も卵・乳

られる状況でした。

そのような中、今年も展示会終了後に多くのアンケートが寄せられました。来場された方々に今までにこの展示会に参加したことがあるかを問うたところ、初めての方や十回以上参加している方、例年参加しているという方も多かったです。

寄せられたアンケートの中から一部を紹介します。

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
愛知県豊田市畠部東町采女32-1
TEL 0565-25-0301

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

外食応援企業

高瀬物産株式会社

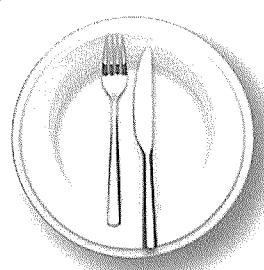
<http://www.takasebussan.co.jp>

本社 〒103-0026

東京都中央区日本橋兜町12-4 高瀬ビル

TEL 03-3665-1270

FAX 03-3665-1275



られたのがよかったです。

*九月以降の季節に合った食材が参考になり、献立に取り入れやすいと感じました。

*共同調理に向いている加工品があるので、参考になります。



ました。

*すごい人の数にびっくりしました。この他、今後の展示会で見たい商品やメーカーについての意見もありましたので紹介します。

*乾物、豆、海藻などの商品が見たい。

*新商品やこだわりの調味料などについて、レシピ付きで紹介してもらえると嬉しい。

*地場産物を使用した加工品を見たい。

*地産地消の商品が多くあります、参考になりました。

*アレルギー対応品や、国内製品・国内製造の物資がたくさんあったのが良かったです。

*一方通行の矢印があると良いと思います。

*人が多いので、一方通行にしてスムーズに流れようにしてほしい。

*各社の総合カタログがもらえるのは良いと思いま

*通路が狭いので、時間を区切るなどの対応があるとありがたいです。

*普段出会えない商品や、過去に出会つて探していく商品が今回見つかった点がよかったです。

*座つて食べるスペースが欲しいです。

*時間設定が良く、ゆっくり見ることができました。

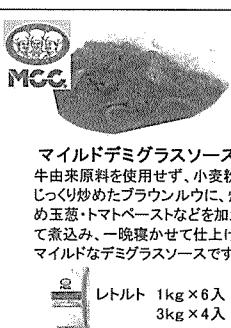
*時間に余裕があったので、余裕をもつてまわることができたので良かつたで

*多くの商品を試食できたのが良かつた。

*後半、すいてきたので、じっくり見ることができ

*セレクトメニューで使うので、デザートが多く見

*通路が広くて良かつたです。



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ウに、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、ホワイトルウに生クリーム・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

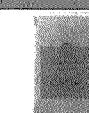
プラスαで もっと美味しい！！



濃縮チキンブイヨン<5倍濃縮>
冷凍 1kg×8入



冷凍 1kg×8入



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、プロのキッチンの調理手順、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”的ご提案を『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—
エム・シーシー食品株式会社
MCC FOOD PRODUCTS CO., LTD.

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)
オイシクニッコリ
0570-014925

*愛知ならではの食材や食品を使った商品がたくさんあると良いです。

*アレルギー対応商品の試食がしたい。

*アレルギーフリーの商品を見たいです。

*小麦を抜いた揚げ物を見たいです。

*旬の果物を食べやすくした商品があるとありがたいです。

*かきあげ、いわしの生姜煮、アカモクを使用した商品を見たいです。

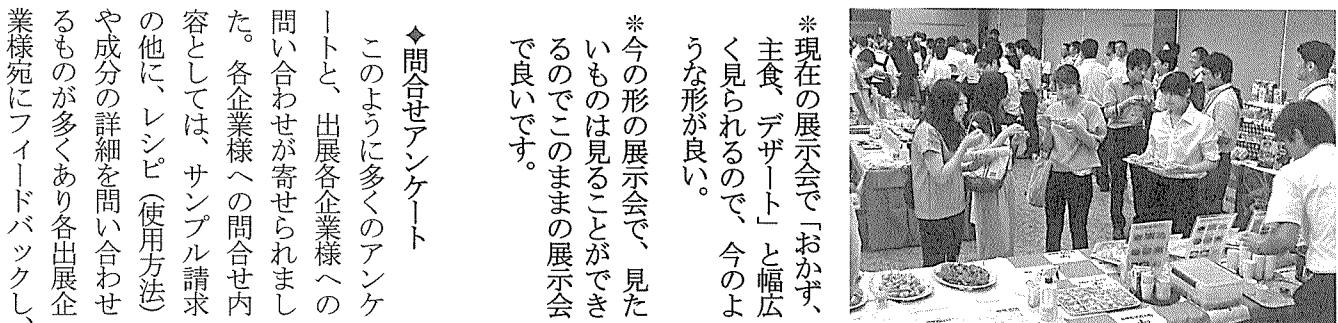
*スチコンのコーナーがあると良いと思います。スチコンで焼く・蒸すことができるものを見てみたいです。

*焼き調理、蒸し調理用の商品が見たいです。

*魚の加工品、蒸し物が見たい。

*行事食(デザート)を見てみたい。

*ゼリーだけではなく、おまんじゅうなどのデザート品がもつとあると嬉しい。



連絡と対応をお願いしております。期限は特に設けていない為、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致します。

◆来年度の展示会

既に来年度の展示会の準備に入っています。

愛知県下の学校給食の更なる発展の一助となれるよう努めてまいりますので、各出展企業の皆様方のご協力と栄養教諭・学校栄養職員の皆様方には来年度もご来場いただけますようお願い致します。記：展示会事務局

*現在の展示会で「おかず、主食、デザート」と幅広く見られるので、今のようない形が良い。

*今の形の展示会で、見たいものは見ることができるのでこのままの展示会で良いです。

◆問合せアンケート

このように多くのアンケートと、出展各企業様への問い合わせが寄せられました。各企業様への問合せ内容としては、サンプル請求の他に、レシピ(使用方法)や成分の詳細を問い合わせるものが多くあり各出展企業様宛にファームバックし、

すべての方に、マヨネーズのおいしさを。

キューピー エッグ'カア



独自の技術により、卵を使用せずにマヨネーズのコクを再現したマヨネーズタイプ調味料です。

キューピー株式会社 名古屋支店
TEL 052-733-1111 FAX 052-733-8335

キューピーは「まめ活」をご提案します。

「まめ活」とは?



「豆をまめに食べる活動」の略

栄養たっぷりの豆をもっと多くの人に、日頃の食生活からまめに取り入れてもらいたいという願いを込めてます。



キューピー株式会社 名古屋支店 052-733-1111

明治150年③

明治時代から 現代につながるもの

明治150年と題して四月号では「幕末以前の食」「明治時代の食」、七月号では「明治時代の外交の場」「国人のための宿泊先」と綴ってきましたが、今回が最終回となります。明治時代から今に続く話題をお届けします。

◆帝国ホテル

明治時代の欧風化を象徴する建物「鹿鳴館」が明治十六年（一八八三年）に開館したことは七月号にも記しましたが、この鹿鳴館は国賓や諸外国の外交官などを接待するために建てられた政府の社交場でした。設計はお雇い外国人（イギリス）のジョサイア・コンドルによるものです。

その鹿鳴館の隣に帝国ホテル（初代帝国ホテル）が建てられたのは明治二十三年（一八九〇年）のことです。

◆奈良ホテル

奈良ホテルは明治四十二年（一九〇九年）に関西の迎賓館として開業しました。

◆奈良ホテル

奈良ホテルは明治四十二年（一九〇九年）に関西の迎賓館として開業しました。

奈良ホテルは明治四十二年（一九〇九年）に関西の迎賓館として開業しました。

現在、愛知県犬山市の明治村で見ることができる帝国ホテル中央玄関はアメリカの建築家フランク・ロイド・ライトによる設計で、大正十二年（一九二三年）九月一日の落成披露準備中に関東大震災が発生したものの、大きな被害は受けなかつたといういわれを持ちます。

現在

り入れた西洋式のホテルでしたが、大正時代に失火により全焼しました。

糸余曲折を経て、辰野金吾と片岡安による設計で、奈良の景観に合うよう和洋折衷様式を採用し、時代を映すようにドイツ趣向を取り入れられた建物となっています。

明治四十四年（一九一一年）に乃木希典陸軍大将が宿泊した際に植えた松や、大正十一年（一九二二年）にドイツのアルベルト・アインシュタインが滞在した際に弾いたピアノなど、今も歴史を感じられる調度品などを見ることができます。

◆奈良ホテル

奈良ホテルは明治四十二年（一九〇九年）に関西の迎賓館として開業しました。

奈良ホテルは明治四十二年（一九〇九年）に関西の迎賓館として開業しました。

○五年）に勝利した日本には外国からの訪問者が急増しました。その外国からの訪問者に対応するため、関東では帝国ホテルの創業者・大倉喜八郎、関西では

都ホテルの創業者・西村仁兵衛が活躍に動き、自治体として奈良市がホテル誘致に積極的だったこともあり、奈良への建設設計画が動き出しました。

東では帝国ホテルの創業者・大倉喜八郎、関西では

都ホテルの創業者・西村仁兵衛が活躍に動き、自治体として奈良市がホテル誘致に積極的だったこともあり、奈良への建設設計画が動き出しました。

東では帝国ホテルの創業者・大倉喜八郎、関西では



星印純正胡麻油濃口1650g×6 月星印調合ごま油1650g×6

星印すりごま白1kg×12 星印いりごま白1kg×12
こころ、ひと粒一粒。
九鬼産業株式会社



こころ、ひと粒一粒。

九鬼産業株式会社

本社工場
〒510-0059
三重県四日市市尾上町11

竹成工場
〒510-1312
三重県三重郡菰野町竹成字出口2232-3

名古屋営業所
〒451-0046
名古屋市西区白島町2-5
TOMITA BLD.7F
TEL:(052)462-8117(代)

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)

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)

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)

こんにちでは当たり前のようになっていますが、どちらも日本で広く普及したのは明治のころといえ、西洋文化の象徴として飲用されるようになりました。

コーヒーの飲用体験を日本で初めて記したのは大田南畠で一八〇四年（文化一年）と言われています。この人物は、下級武士でしたが大田蜀山人や四方赤良という名で戯作者や狂歌師としても知られる人物です。

コーヒーハーの飲用体験の内容を読む限り口に合わなかつたようですが、この後一八二八年にシーボルトによってコーヒーの効能が紹介されるともありました。

日米修好通商条約が結ばれた一八五八年（安政五年）にはコーヒーの正式な輸入が開始されます。明治二十九年（一八八八年）に東京下谷黒門町に「可否茶館」がオープンし、さらに広まっています。

本格的な紅茶を日本人として初めて外国の正式なお茶会で飲んだとされるのは、

大黒屋光太夫です。この人物は、伊勢国出身の船頭でしたが、江戸に向かう途中遠州灘で嵐に見舞われ漂流した結果、ロシアの小さな島にたどり着きました。日本に帰国することを目指して首都サンクトペテルブルクに向かい、女帝エカティリーナ二世に帰国許可を願い出るにあたり、文化事業に協力するなどの貢献をした功績によってお茶会に招かれたということで、それは一七九一年（寛政三年）のことでした。日本に帰国したのちに記した中には、紅茶にはミルクと砂糖を入れるなどあります。

日本で初めて紅茶が輸入されたのは明治二十年（一八八七年）のことです。イギリスから百グラムだけでしめた。その後、明治三十九年（一九〇六年）に株式会社明治屋がリプトンの紅茶を正式に輸入し販売しました。

日本初の国産紅茶として三井紅茶（現在の日東紅茶）が販売されるようになったのは昭和四十七年（一九七

〇）のことです。

◆明治由来の食の記念日
最後に、明治時代に由来のある食の記念日を一部紹介します。（参考：日本記念日協会）

三月五日：安藤百福の日
世界初のインスタントラーメンを発明した安藤百福の誕生日（明治四十三年三月五日）。

四月四日：あんぱんの日
明治八年四月四日、木村屋の初代安兵衛が向島の水戸藩下屋敷にお花見のために行幸された明治天皇にあんぱんを献上した。

十月二十六日：柿の日
正岡子規が明治二十八年十月二十六日からの奈良旅行で「柿くへば鐘が鳴るなり法隆寺」を詠んだとされる。

中日本給食だより

2018年10月号 No. 68

平成30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
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

愛知県学校給食物資流通協同組合

海藻の理研から
本当の美味しさと
使いやすさを両立した
冷凍海藻シリーズを
提案します。



理研ビタミン株式会社
名古屋支店 名古屋市中区栄4-2-29 TEL:052-238-3763