



中日本給食だより



主な内容

(2面) <賛助会員紹介>

株式会社アサダ・伊那食品工業株式会社

(3面) 有限会社かぶら食品・九鬼産業株式会社

(4面) 株式会社J-NIKKAパートナーズ・テーオー食品株式会社

(5面) 株式会社ニチレイフーズ・日清フーズ株式会社

(6面) はごろもフーズ株式会社・不二製油株式会社

(7面) ホクレン農業協同組合連合会・マルハニチロ株式会社

(8面) 株式会社Mizkan



新鮮で安心・安全な青果物を迅速にお届けします。



生活に潤いと健康を



株式会社 丸小青果

〒454-0014 名古屋市中川区柳川町15-4
TEL052-682-5666(代) FAX052-682-6656

株式会社アサダ



カレーに添えて



(国産)福神漬 規格:1kg

国産原料を使用し、保存料・着色料・甘味料不使用のこだわりの商品です。甘めで食べやすい味付です。

ごはんのお供に



刻高菜(塩漬) 規格:1kg

鹿児島県産の高菜使用し、保存料・合成着色料不使用の商品です。塩分控えめで、さっぱりとした味付です。

—日本の心、まごころの味。—

アサダは創業から七十余年を迎えました。名古屋、東京、大阪、福岡に事業所を置き日本全国に漬物、惣菜などの和の食材を販売しています。

全国から集まる味の情報を活かし、消費者の多様なニーズに応えてきました。今後はさらなる味のレパートリーを広げるべく、新商品の開発、周辺食材の開発に努めて参ります。

近年、食生活から健康を見直そうという意識が高まっています。そこで見直されているのが伝統的な和の食材。なかでも漬物は、食物繊維やビタミン、ミネラルを豊富に含むヘルシー食品。アサダは安全かつ高品質な素材を厳選し、提供しています。

学校給食に おすすめのメニュー★



高菜ピラフ

マッシュルーム、コーン、人参と一緒に混ぜ込みタイプの彩り華やかなバターピラフに！刻高菜の食感がアクセント！



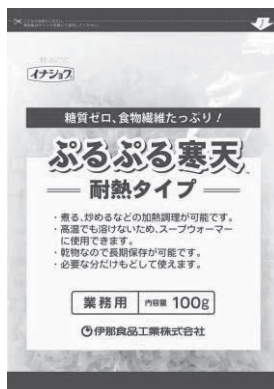
株式会社アサダ

〒453-0849 名古屋市中村区稻西町181番地

TEL. 052-411-8141 FAX. 052-412-7972

URL: <http://www.e-asada.co.jp>

伊那食品工業株式会社



当社は1958年創業の寒天メーカーで、創業以来、寒天の可能性を掘り下げてあらゆる用途を開発してきました。その中で下記2点の商品を学校給食の皆様へ紹介させていただきます。

①ぶるぶる寒天 耐熱タイプ

寒天は約400年以上の食歴がある安全安心な食材で、栄養成分の約8割が食物繊維という特長があります。

現在不足しがちと言われる「食物繊維」を食べやすく美味しく摂っていただくために開発した商品がこの「ぶるぶる寒天耐熱タイプ」です。

従来の糸寒天と異なり、煮込んでも炒めても溶けることがないため、幅広いメニューにご利用いただけます。

②プチドリップ

野菜のドリップには多くの栄養士が含まれており、ドリップを抑えることで色艶が鮮やかとなり、食感も良く、また、計算された栄養素をしっかりと食べていただけるという利点があります。

使い方は仕上げの調味料と一緒に混ぜるだけという簡便なものです。詳細な使用方法是左の二次元コードから御覧いただけます。



伊那食品工業株式会社 名古屋支店

〒485-0059 愛知県小牧市小木東1-49

TEL. 0568-75-6660 FAX. 0568-75-6699

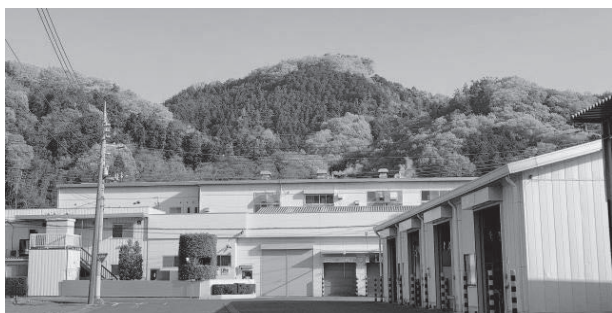
URL: <https://www.kantenpp.co.jp/>

■ 有限会社かぶら食品

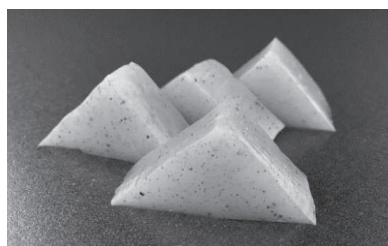


国内屈指の業務用こんにゃく工場で、
均一な製品を製造しております。

2018年、食品安全マネジメントシステムJFS-B規格
(HACCP含む) 適合を受け、
さらなる安全・品質工場に努めてまいります。



工場外観



三角こんにゃく

有限会社かぶら食品

〒370-2464 群馬県富岡市南蛇井1482

TEL. 0274-67-2661 FAX. 0274-67-3177

URL : <https://www.kaburafc.com/>

■ 九鬼産業株式会社



九鬼産業は明治19年の創業時よりごま油の製造を行い、昭和40年代よりごま食品の数々を提供し続けている“ごま”の総合メーカーです。昔ながらの製法を守り、安全で価値の高い製品づくりを心がけています。近年、設備増強やISO22000・FSSC22000の認証取得による品質管理体制の強化を行い、安全・安心な製品の製造をしております。

当社の歴史は19世紀から始まり、21世紀の扉を開いた今“ごま”の魅力を追及しています。食に対するこだわりを持ち続け、ごまのことなら何でもチャレンジしていきます。



こころ、ひと粒一粒。
九鬼産業株式会社

九鬼産業株式会社

〒451-0046 名古屋市西区牛島町2-5 TOMITA BLD. 7F

TEL. 052-462-8117 FAX. 052-462-8118

URL : <http://www.kuki-info.co.jp/>

■ 株式会社 J-NIKKA パートナース

永年の信頼に培われた、
安心のブランド

ニッカ 業務用 白絞油・サラダ油



株式会社 J-NIKKA パートナース

自然の恵みをおいしくお届けします

株式会社J-NIKKAパートナーズ 名古屋営業所
〒460-0003 名古屋市中区錦2-18-19
TEL. 052-229-9685 FAX. 052-229-9695
URL : <https://j-nikka.com/>

■ テーオー食品株式会社

弊社は創業以来130余年、顧客第一主義、品質第一主義を社是とした活動을続け、

現在、カレー・にんにく・しょうがを始めとした業務用香辛料メーカーとして、

全国に広がる多くのお客様とともに歩んでおります。

また、チルド冷凍食品の開発、さらに中華調味料、韓国料理用調味料はもちろんのこと、

エスニック料理用の香辛調味料および健康食品市場創造に挑戦しています。

テーオー食品の **ハイグレード²¹** シリーズ



カレールウ
ロングセラー



ハヤシルウ
NEW

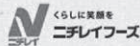


テーオー食品株式会社

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

テーオー食品株式会社 名古屋営業所
〒451-0073 名古屋市中区浄心本通3-45 浄心ビル4F
TEL. 052-522-3351 FAX. 052-522-3352
URL : <https://www.to-foods.com/>

■ 株式会社ニチレイフーズ



当社学校給食に向けた取り組み

素材のおいしさそのままに
カラダにやさしい 安心逸品®シリーズ

給食時間を応援したい

素材のおいしさそのままに
カラダにやさしい

安心逸品®
シリーズ

ニチレイフーズの安心逸品®シリーズは、
その商品の3次原料まで選った全ての原材料において
着色料・化学調味料・香料を
使っていないことを確認し、商品化したシリーズです。



ことはちゃん



ニチレイフーズは人々の暮らしを見つめ、
食を通じて、健康で豊かな社会の実現に貢献します。



ビジネスサイト

株式会社ニチレイフーズ 中部支社

〒456-0072 名古屋市熱田区川並町2番16号 白鳥ビル6F

TEL. 052-683-2541 FAX. 052-682-2695

URL: <https://www.nichireifoods.co.jp/product/business/>

■ 日清フーズ株式会社

日清フーズは、日清製粉グループの食品事業を担う会社として
パスタ、パスタソース、プレミックス、家庭用小麦粉、調理食品、
乾麺および冷凍食品などの加工食品の製造・販売を行っています。



I Q F (バラ凍結) ペンネリガーテ/フィジリ (規格: 500g)
バラ凍結の冷凍マカロニなので、茹で時間30秒の時短調理が
可能で、使いたい分だけ使用できます。



ミニチュロス プレーン/チョコ味 (規格: 500g)
大人気スイーツ「チュロス」をお店のメニューとして提供でき、
様々なシーンに使用できるミニサイズ(約5cm)になりました。



日清フーズ株式会社 業務用営業部 中部営業所
〒461-0008 名古屋市東区武平町5-1名古屋栄ビル9階
TEL. 052-972-8970 FAX. 052-972-8973
URL: <https://www.nisshin-foods.com/foods/>

■ はごろもフーズ株式会社

Hagoromo

はごろもフーズ



～シーチキンプロテインサラダ～



1/2日分の
たんぱく質が
摂れるサラダ

人と自然を、おいしくつなぐ

はごろもフーズは、人と自然を、いろんなカタチでつないでいます。
いろんなカタチ、それは自然の恵みをそのままお客様に提供するの
ではなく、暮らしや時代に即したおいしい状態でお届けすることを
意味します。



人と自然を、おいしくつなぐ

急速に変化している現代、あなたの期待にお応え致します。

はごろもフーズ株式会社 名古屋支店

〒460-0004 名古屋市中区新栄町二丁目9番地 スカイアリス12階

TEL. 052-971-8522 FAX. 052-957-2281

URL : <https://www.hagoromofoods.co.jp>

■ 不二製油株式会社



不二製油(支店・営業所等)所在地

所在地をクリックすると、
該当の詳細へ移動します。



支店・営業所等拠点

4つの事業領域



植物油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、
大豆加工素材の4つの事業領域において、
私たちはお客様とともにさまざまな「食」を
社会に提供してまいりました。
創業以来、食の素材の可能性を追求し、
「食の飲みと健康」の実現に向けて
挑戦を続けています。

不二製油株式会社

〒598-8540 大阪府泉佐野市住吉町1番地

TEL. 06-6459-0706 FAX. 06-6459-0716

URL : <http://www.fujioil.co.jp/>

■ ホクレン農業協同組合連合会

いんげん



加工方法：ブランチング
規格・荷姿：500g/20

ホールコーン

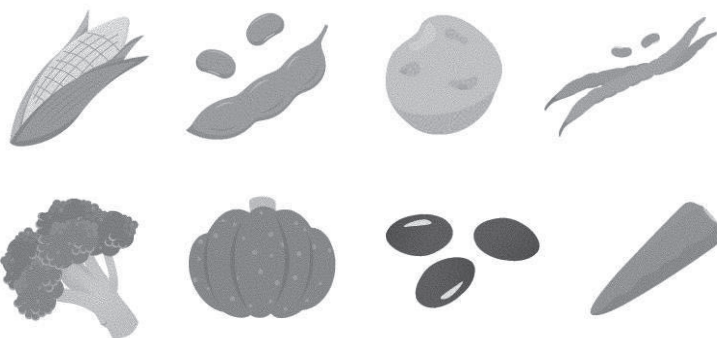


形状：粒
加工方法：ブランチング
規格・荷姿：1kg/10、15kg

つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に



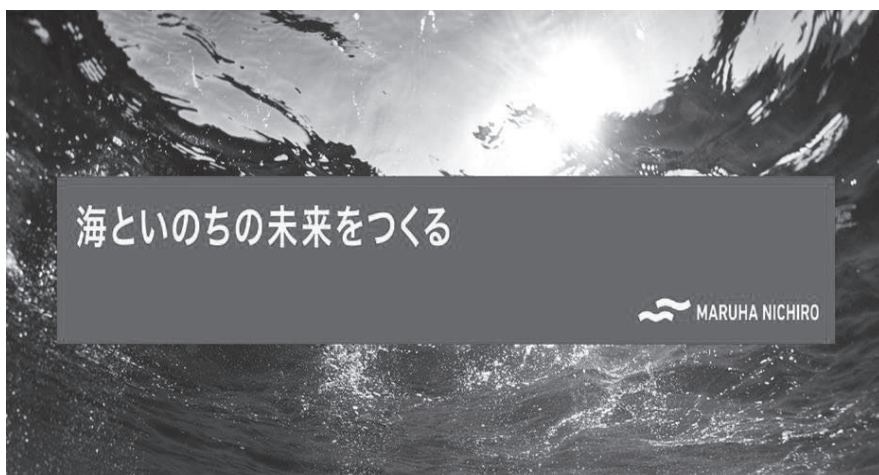
冷凍野菜



ホクレンは産地「北海道」と密着した加工工場との
ネットワークにより安全で安心な冷凍野菜を
幅広いラインナップで皆様にお届けいたします。

ホクレン農業協同組合連合会 名古屋支店 食品課
〒460-0002 名古屋市中区丸の内2丁目20番25号
メットライフ名古屋丸の内ビル7階
TEL. 052-222-6312 FAX. 052-222-6320
URL: 32syokuhin@hokuren.jp

■ マルハニチロ株式会社



マルハニチロは誠実を旨とし、本物・安心・健康な『食』の提供を通じて、
人々の豊かなくらしとしあわせに貢献します。

これからもお客様の立場に立ち、
お客様にご満足いただける価値創造企業を目指します。



<https://www.maruha-nichiro.co.jp/products/ebook/05/>
←上記アドレスからカタログをご覧ください

マルハニチロ株式会社 中部支社
〒460-0008 名古屋市中区栄1-9-16 NFビル8F
TEL. 052-307-8738 FAX. 052-307-8739
URL: <https://www.maruha-nichiro.co.jp>

人と社会と地球の健康
自然を敬い、自然に学び、
自然が生み出すいのちを育むことに貢献する

地球の健康と人のいのちを育むために、ミツカンは自然の営みに感謝し、学び、
人の健康だけでなく、社会の健康や地球の健康にまで広げて考えていきます。



【穀物酢】

小麦、米、コーンなどの穀物や酒かすを主要原料に醸造して作った穀物酢です。クセがなくすっきりとした酸味が特徴です。味・きき・香りのバランスが整っているので、和食は勿論、洋風料理、中華料理などどんな料理にもよく合い、酸味が素材の味を活かします。寿司、酢の物、ドレッシング、南蛮漬けなどお酢の定番料理や、酢豚、鶏のさっぱり煮、いわしの酢煮などの肉、魚の煮込み料理や炒め料理など火をかけるお料理にもお使いいただけます。



【米酢】

お米を主原料に醸造して作った米酢です。お米のおいしさを活かした、まろやかな酸味が特徴です。和食は勿論、洋風料理、中華料理などどんな料理にもよく合います。特に、お酢の酸味が決め手となる寿司、酢の物、ドレッシング、南蛮漬けなどに加え、鶏のさっぱり煮といった火をかけるお料理にもお使いいただけます。



【サンキストレモン】

生レモンでおなじみのサンキストブランドのレモンジュースです。濃縮還元したレモンジュースを100%使用しており、いつでも好きな量だけ使え、保存がきき、しぼる手間もありません。

株式会社 Mizkan

〒450-0002 名古屋市中村区名駅5-22-9

TEL. 052-566-3390 FAX. 052-566-3395

URL : <https://www.mizkan.co.jp/index.html>

今年度四月号から今号十月号まで、当組合の賛助会員企業（三十九社）の紹介をしまいいりました。各企業の案内と商品について掲載しておりますので、ご覧いただき今後とも愛顧いただけますと幸いです。

今年度は新型コロナウイルス感染症感染拡大防止の観点から、例年八月に実施しておりました「愛知県学校給食関連物資展示会」を中止といたしました。その代わり、ご参加予定の皆様には「展示品リスト（パンフレット）※」をお配りしております。ご覧いただき、気になる商品がございましたら、事務局までお問合せくださいませ。商品詳細やサンプル等の対応をいたします。

また、「中日本だより」をご覧になつて気になる企業・商品等がございましたら遠慮なくお問い合わせください。同様の対応をいたします。

今後、変化していく学校給食に合わせて、安心・安全で新しい学校給食物資を安定して供給していくこと、また新しい物資の開発等を続けてまいります。

組合員企業八社、賛助会員企業三十九社、共に協力して学校給食の発展に寄与してまいりますので、今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。

愛知県学校給食物資流通協同組合
理事長 靄見佳利 他役員一同

※ご希望がございましたら、所属団体名・ご担当者様氏名・お送り先をご連絡いただければお届けいたします。学校給食に関わる方に限定させていただきます。ご了承ください。

中日本給食だより

2021年10月号 No. 03

令和3年10月15日発行

編集発行人 愛知県学校給食物資流通協同組合

理事長 靄見佳利

〒456-0018 名古屋市中村区新尾頭二丁目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

愛知県学校給食物資流通協同組合