



中日本給食だより



主な内容

- (2面～) 第17回食育推進全国大会inあいち 出展報告
〈ブース内出展8社〉
株式会社アサダ、有限会社かぶら食品、神谷醸造食品株式会社
株式会社津田商店、株式会社華桔梗、マルサンアイ株式会社
三島食品株式会社、株式会社Mizkan
- (6面～) 〈学校給食アンケート〉集計結果報告
- (8面) 通常総会及び事業活動報告会開催報告

学校給食用食材及び業務用食材卸



株式会社 **アイケイ**

安心、安全、おいしさ
健康をお届けします

—営業品目—

鶏卵、鶏肉、名古屋コーチン肉、卵、うずら卵、液卵、
キューピー・アヲハタ製品、冷凍食品、農・畜・水産加工品

〒446-0045 安城市横山町大山田中16番地
TEL : 0566-72-0181 FAX : 0566-74-0868
E-mail : aikeiegg@gmail.com

第17回 食育推進全国大会 in あいち 出展報告

6月18日(土)10時～17時、19日(日)10時～16時の2日間、愛知県常滑市の中部国際空港(セントレア)島内の愛知県国際展示場(Aichi Sky Expo)にて「第17回食育推進全国大会 in あいち」が開催されました。この食育推進全国大会については4月号においてまとめましたので、今回は出展と協賛の報告をいたします。

◆今大会の概要

二〇二〇年に中止となつた「第15回食育推進全国大会 in あいち」のリベンジ開催とされた「第17回食育推進全国大会 in あいち」。大会のテーマは

「SHIN化」する「いきいき食育」あいちから健康な体、豊かな心、環境に優しい暮らし」



開会式でアンバサダーに任命されるチョコちゃん

このテーマのもと、展示・体験ブースに144、飲食・販売ブースに28、セミナー・シンポジウム等に8、合計180の団体・企業が出展。会場内の「あいちの食育ひろば」では、「食育ファーム」の酪農体験で原寸大のホルスタイン模型で乳搾りの模擬体験や、「食育農園」でミニトマト、ピーマンのもぎ取り体験、「まなびのガーデン」「食育テラス」でも食育や愛知の魚、農林水産物についての体験や学ぶことができました。メインステージでは、本



6/18 (土) 10:00-17:00	6/19 (日) 10:00-16:00
開会式・アンバサダー任命式 10:00-10:30 第1回 食育推進全国大会 in あいち 10:30-11:00 第2回 食育推進全国大会 in あいち 11:00-11:30 第3回 食育推進全国大会 in あいち 11:30-12:00 第4回 食育推進全国大会 in あいち 12:00-12:30 第5回 食育推進全国大会 in あいち 12:30-13:00 第6回 食育推進全国大会 in あいち 13:00-13:30 第7回 食育推進全国大会 in あいち 13:30-14:00 第8回 食育推進全国大会 in あいち 14:00-14:30 第9回 食育推進全国大会 in あいち 14:30-15:00 第10回 食育推進全国大会 in あいち 15:00-15:30 第11回 食育推進全国大会 in あいち 15:30-16:00 第12回 食育推進全国大会 in あいち 16:00-16:30 第13回 食育推進全国大会 in あいち 16:30-17:00	第14回 食育推進全国大会 in あいち 10:00-10:30 第15回 食育推進全国大会 in あいち 10:30-11:00 第16回 食育推進全国大会 in あいち 11:00-11:30 第17回 食育推進全国大会 in あいち 11:30-12:00 第18回 食育推進全国大会 in あいち 12:00-12:30 第19回 食育推進全国大会 in あいち 12:30-13:00 第20回 食育推進全国大会 in あいち 13:00-13:30 第21回 食育推進全国大会 in あいち 13:30-14:00 第22回 食育推進全国大会 in あいち 14:00-14:30 第23回 食育推進全国大会 in あいち 14:30-15:00 第24回 食育推進全国大会 in あいち 15:00-15:30 第25回 食育推進全国大会 in あいち 15:30-16:00

大会のアンバサダーのチョコちゃんと一緒に食育を学ぶイベントや、「学生レシピコンテスト」、トークショーなどが行われていました。

今大会の来場者は二日間合計で23,515人(18日8,479人、19日15,036人)でした。ステージや中継レポートは公式ホームページ内で3月末まで配信されていますので是非ご覧ください。
<https://www.syokuiku-taikai17th-aichi.jp/archive/>

◆当組合の出展

当組合では昨年(令和3年)11月に出席することを決め、組合員企業・賛助会員企業への協力を呼びかけつつ準備を進めてまいりました。

出展テーマは「愛知県の学校給食関連物資の紹介」として、愛知県に関わる学校給食関連物資の展示と組合員・賛助会員企業紹介、また、「愛知県学校給食アンケート」と食品等サンプル配布の実施をしました。最終的に、ブース内出展8社、サンプル(食品・文具類等)25社から40種類2,842個の協力をいただきました。

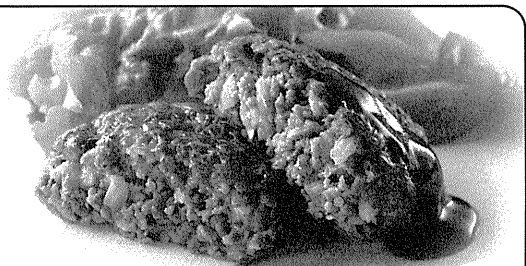
次ページから、実際にブース内展示をした8社の内容の紹介、展示ブースの様子、アンケートの集計結果について報告します。



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>



給食メニュー紹介

主食 国産天着 青しその実 価格：1kg
*国産天着を使用したおいしいカレーやスープなどがあります。
*青しその実を使用したおいしいカレーやスープなどがあります。

副菜 国産天着 青しその実 価格：1kg
*国産天着を使用したおいしいカレーやスープなどがあります。
*青しその実を使用したおいしいカレーやスープなどがあります。

デザート 国産天着 青しその実 価格：1kg
*国産天着を使用したおいしいカレーやスープなどがあります。
*青しその実を使用したおいしいカレーやスープなどがあります。

◆株式会社アサダ
展示区分：愛知県知多工場
製造した学校給食向け商品
展示商品：「国産福神漬」「国産輪切りきゅうり」「国産輪切りしほ」「国産天着 青しその実」「国産天着 赤しその実」

「給食メニュー紹介」として各商品を使用したメニュー紹介をパネルで行い、現物の展示をしました。

珍しい商品に興味を持っていたたり、「漬物を利用したレシピをちょうど知りたかった」という反応などをいただきました。

◆有限会社かぶら食品
展示区分：愛知県内学校給食にて好評利用
展示商品：「サラダ用こんにやく白」「三角こんにやく黒」

展示商品の他「糸こんにやく白」「つきこんにやく白」「短冊こんにやく黒」「角切こんにやく黒」をパネルに掲載し、「こんにやくメニュー」の紹介をしました。

商品のパッケージ形態を見たことが無いとのことで驚かれたり、「サラダ用こんにやく」というものがあるんだ！という反応をいただきました。

愛知県学校給食

こんにやくメニュー

こんにやくは、たんぱく質、ビタミン、ミネラルが豊富で、低カロリーでヘルシーな食材です。学校給食でも、こんにやくを使ったメニューが人気です。

こんにやくの調理法

こんにやくは、煮、焼、揚げ、炒めなど、様々な調理法があります。学校給食では、こんにやくを使ったメニューが人気です。

こんにやくの栄養成分

こんにやくは、たんぱく質、ビタミン、ミネラルが豊富で、低カロリーでヘルシーな食材です。

愛知県豊田市内にある自社工場生産している商品です

地元の特産品や農産物の加工品を、学校給食に提供しています。

商品一覧

- 天つゆ 15g×50食×10袋
- つゆ 15g×50食×10袋
- 冷やし中華 20g×30食×5袋
- ハンバーグソース 300g
- ハンバーグソース 300g
- 無化調みそたれ（ごまなし） 300g
- 化学調味料不使用の「みそたれ」です。調味料と2種類の調味料を使用しています。
- 調味料 みそや揚げ豆腐
- ヨーグルトゼリー 73g×25食×12袋
- 愛知県産なしゼリー 23g×25食×12袋
- 愛知県産ももゼリー 23g×25食×12袋
- 愛知県産なしゼリー 40g
- 愛知県産ももゼリー 40g

おおいしく、たのしく、健康に
神谷醸造食品株式会社

◆神谷醸造食品株式会社
展示区分：愛知県産原料を使用したゼリー、愛知県内の工場生産している商品
展示商品：「愛知県産なしゼリー」「愛知県産ももゼリー」「フルーツゼリー（グレープ）」「フルーツゼリー（ストロベリー）」「無化調みそたれ（ごまなし）」「天つゆ」「冷やし中華」

ゼリー類は子どもたちから「これ食べてる！」との声が多く親子での会話が何度かされていました。無化調のみそたれは大人の方の興味を引きました。

「味の感動」を伝えつづけています。

エム・シーシー食品は、神戸で1954年（昭和29年）に創業しました。手づくり感のある「本物の味」にこだわった商品は、多くのプロフェッショナルな方々から大きな支持と信頼を得ております。私たちはこれからも製品を通じて「新しい食卓、食シーン」の提案を『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。>

名古屋支店：〒451-0045 名古屋市中区名駅3-6-20（福田ビル3F）TEL:052-586-4070 FAX:052-586-4071

かぼちゃとさつまいものコロッケ〈Fe・Ca〉
40g×100個/2合、55g×100個/2合
国産野菜を使用し、かぼちゃとさつまいもの優しい甘みを入れたコロッケです。鉄分、カルシウムを強化して仕上げました。

スティックバーグ〈ケバブ風〉Fe・Ca
40g×100個/2合、50g×100個/2合
国産の鶏肉、豚肉に香辛料合わせ、食べやすい味に仕上げたドッグパン・ピタパン等に挟めるスティック状のハンバーグです。世界の食卓等の食育献立でも、「世界三大料理のトルコ料理」としてご利用いただけます。

タンドリーチキン風フライ
40g×100個/2合、50g×100個/2合
直火で丁寧にたねぎやトマトの甘みをだし、スパイスで爽やかに仕上げたカレーソースと国産鶏のささみを合わせたタンドリーチキン風のフライです。

◆三島食品株式会社

展示区分：愛知県の郷土料理にも使用できる商品

展示商品：「グルタミン酸ソーダ無添加菜めし」「赤しそドリンク ゆかり」

展示商品の使用例をパネル紹介しました。「ご当地47都道府県学校給食メニュー」は好評で、多くの方に喜ばれました。

また、「「菜めし」は普段から使用している」という声も何度かありました。

「赤しそドリンク」についてはとても多くの方が興味を示し、商品説明する機会が最も多かった商品です。

グルタミン酸ソーダ無添加菜めし

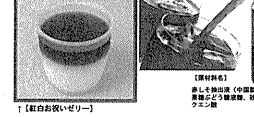
- 広島県特産の広島菜と、京菜、大根葉を原料とした漬けご飯の漬です。
- 野菜の風味と色合いをそのまま活かしています。
- 野菜の旨味（グルタミン酸）を効用しています。
- 食品添加物に由来する防腐剤（グルタミン酸ナトリウム）は無添加、化学合成防腐剤です。食品衛生法第11条第1項にも規定されています。



【使用法】※150g（約1人）に本品4～5gの割合
※※1.5～1.5g（約1～1.5人）分の炊き上がったごはん（※150g（1器））をむらなく混ぜ込み、ゆわらかくなるまで煮込んでください。

赤しそドリンク ゆかり

- 赤しそから抽出したエキスを使用した希釈タイプの清涼飲料水です。
- 赤しそ特有の鮮やかな色と爽やかな香りを活かしています。
- はちみつやオリゴ糖を配合しています。



【使用法】※本品1に対して水2を目安に薄めてお飲みください。
※※本品1、牛乳、飲むヨーグルトなどと割ってもおすすです。
※ゼリーやデザートソースとして使用していただくのもおすすめです。

愛知県に本社のある株式会社Mizkanの商品です

お酢は主役である素材の良さを引き立てて活かす“名脇役”
お酢を使うことで、また種類を揃えることで

料理の幅、美味しさが広がります

米酢

クセがなくすっきりとした酸味が特徴です。味・香りのバランスが整っているため、和食はもちろん、洋食、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、刺身、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、いわしの酢煮などお酢の、金目の料理や酢の物、金目の料理などお酢の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。お酢の酸味と香りを活かした、まろやかな酸味が特徴です。和食はもちろん、洋食、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、刺身、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、いわしの酢煮などお酢の、金目の料理や酢の物、金目の料理などお酢の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。お酢の酸味と香りを活かした、まろやかな酸味が特徴です。和食はもちろん、洋食、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、刺身、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、いわしの酢煮などお酢の、金目の料理や酢の物、金目の料理などお酢の料理にもお使いいただけます。

◆株式会社ミツカン

展示区分：愛知県内に本社がある企業の商品

展示商品：「穀物酢」「米酢」「サンキストレモン」

各商品と商品を使用したメニュー紹介をしました。

地元企業ということもあり、ご来場いただく皆様にはおなじみの企業・商品でしたが、学校給食にも使用されていると知ると驚かれる場面もありました。

展示パネルにある「お酢は主役である素材の良さを引き立てて活かす“名脇役”」という言葉通りだと感心される方もいました。



組合の展示ブースの様子（机上・壁面展示）

当組合のブースは132番、会場の南東あたりの区画に配置され、公益財団愛知県学校給食会、愛知県学校給食牛乳協会、当組合、愛知県栄養教諭研究協議会、公益社団法人日本栄養士会という並びにありました。

二日間合計682名の方がブースにお越しいただき、愛知県の学校給食に使用されている企業・物資の紹介をすることができました。

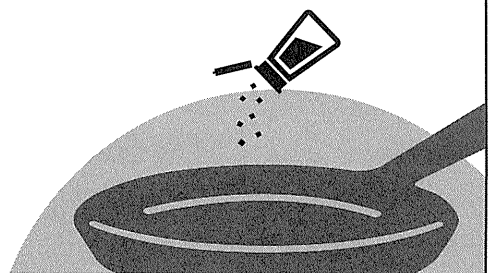
ブース内出展企業の商品の他、壁面展示内容から、すぐる食品(株)「まるごとグラタン」、(株)ニッコー「とうふだんご」、日東ベスト(株)「フレンズスイーツ・フレンズミール」、キューピー(株)「キューピーエッグケア」、(株)極洋「海老カツ」、(株)ナガノ「マト「トマトピューレ、なめ茸」、(株)ヤヨイサンフーズ「海のおかず 海老カツ」、理研ビタミン(株)「笑顔でランチ 減塩和風ドレッシング」、伊那食品工業(株)「スープ用糸寒天」、九鬼産業(株)「いりごま」、ティーオー食品(株)「ハヤシルウ」などに「食べてみたい」という声が上がりました。



新・調味料宣言 ゆかり!

三島食品株式会社

〒730-8661 広島市中区南吉島二丁目1番53号
TEL:082-245-3211 FAX:082-249-2557



「愛知県に特化した商品や、関りのある商品はどれですか？」聞かれることもあり、その際には愛知県内で生産されている商品や、県産原料を使用した商品を

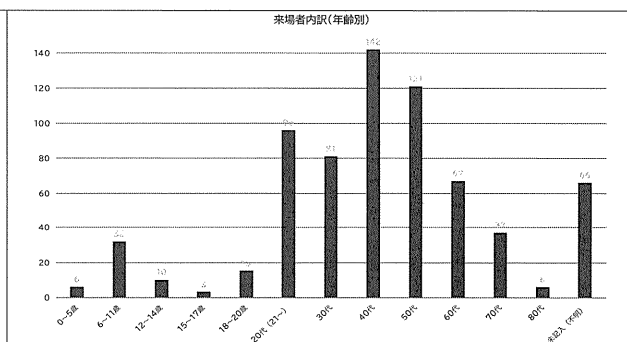
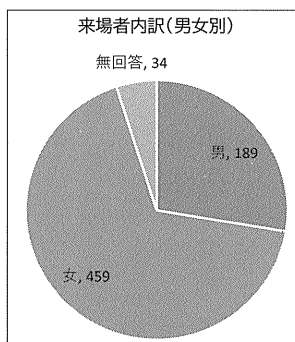
光景でした。
「これ、いつも給食に出てるから欲しい！」という声もありました。子ども数人がブース内で「あ、これ食べてるやつだよ！」「こっちも！」「これ好きだよね」といった会話をしながら見学していたのも貴重な光景でした。

組合員・賛助会員企業25社からの協賛品はブース内で実施したアンケートの景品としました。



紹介しました。また、「学校給食で使用されているものはどれですか？」という問いかけも多く、実際に使用されている商品の紹介をすると興味深く聞いていただきました。また、調理の仕方や商品の活用例などを熱心に聞かれる方も多かったように思います。

その他にも、企業の新商品なども提供されたため「この商品は見たことない」「これは便利な商品だね」など興味を持っていただく場面もありました。



◆学校給食アンケート
ブース内では「愛知県学校給食アンケート」を実施しました。「0～5歳」から「80代」の682名に回答していただきました(18日326名、19日356名)。愛知県内から

すべての方に、マヨネーズのおいしさを。

卵を使っていない
キューピーeggケア

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。

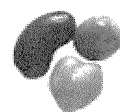
「まめ活」とは？



「豆をまめに食べる活動」の略

栄養たっぷりの豆をもっとたくさんの人に、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います。

キューピー株式会社 名古屋支店 052-733-1111

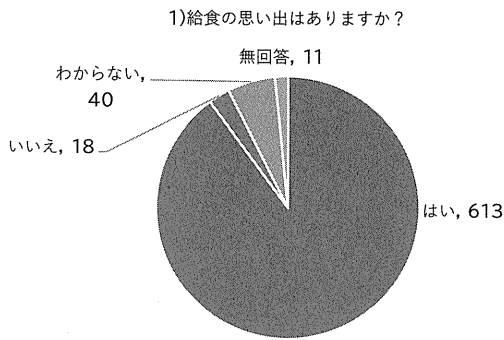


の来場者が大多数ですが、近隣の岐阜県24、三重県5、静岡県5をはじめ、東京都7、埼玉県3、神奈川県2、千葉県5、京都府4、大阪府1、奈良県1、香川県1、愛媛県1、徳島県1、富山県1、福井県1、熊本県1、台湾3と、多くの地域からもブースに足を運んでいただきました。

アンケートの質問は6問。今回は総合計からの結果を抜粋して報告します。

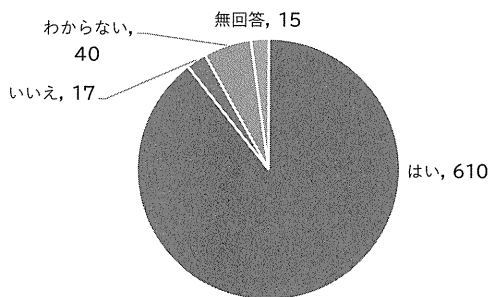
「1、学校給食の思い出はありますか？」

多くの方が「はい」と回答しました。「パンを食べられ



た思い出(80代)」「脱脂粉乳(80代、70代、60代)」「ソフト麺が取り入れられた(50代)」「みんなでわいわい話しながら食べた(40代)」「給食を楽しみに学校に通っていた(20代)」「さばの銀紙焼きの日はおいで親に給食メニューがばれる(20代)」「野菜嫌いが克服できた(18〜20歳)」「黙食(12〜14歳)」「おかわりじゃんけん、じゃんけんで余ったものを勝ち取る(6〜11歳)(12〜14歳)」「セレクトアイスがおいしい(6〜11歳)」といった年代によって特徴のある回答がありました。

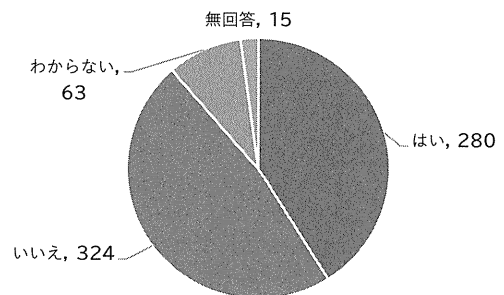
2) 学校給食で好きな献立はありますか？



「2、学校給食で好きな献立はありますか？」

多くの方が「はい」と回答しました。「いいえ」と回答された中には「全ておいしかったので」という回答もありました。また、年代を問わず「カレーライ

3) 学校給食で嫌いな献立はありますか？

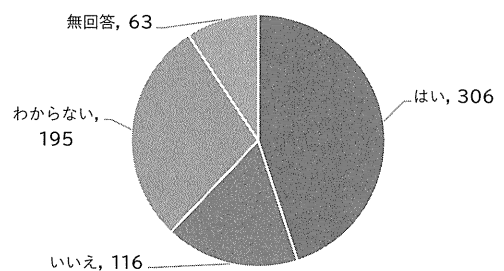


ス」「わかめごはん」「きなこ揚げパン」「ミルメーク」などがあがりました。

「3、学校給食で嫌いな献立はありますか？」

嫌いな献立というよりは、「牛乳」「茎わかめ」「なす」「ピーマン」などの素材が目立った印象ですが、「レバーを使った料理、レバーの味

4) こんな献立があったらいいな、という希望はありますか？



増煮」「酢の物」「油っぽい肉料理」「固い肉料理」といったものがあがりました。

「4、こんな献立があったらいいな、という希望はありますか？」

「はい」と回答した中には年代を問わず「お寿司」「ステーキ」「高級な料理」「地元だけでなく、日本の各地の料理や世界各地の変わった料理」「セレクト給食、バイキング」などがあがりました。このほか「ソフト麺ではない麺を使ったラーメン」という回答もありました。

「5、この展示の中(壁面・机の上)で食べてみたいもの

テオー食品の ハイグレード²¹ シリーズ



カレー粉

ロングセラー



ハヤシ粉

NEW



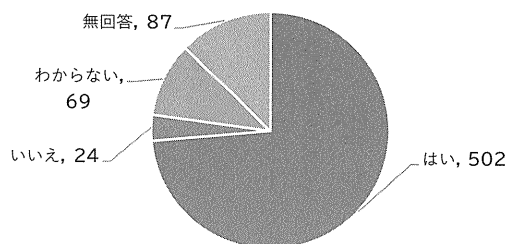
テオー食品株式会社

本社 〒171-0052 東京都豊島区南長崎 1-2-4

TEL : 03-3952-1381

FAX : 03-3950-8693

5)この展示の中(壁面・机の上)で
食べてみたいものはありましたか?



「はありましたか?」
P.5に記載した通りです。
「6、学校給食についてなにか意見があれば書いてください。」
次のような多くの意見が寄せられました一部抜粋して紹介します。
「給食ははるか昔のこと、とにかく思い出しのころものに(70代)」「子どもたちの野菜不足を補ってほしい(60代)」「食育は大切なことだと思えます(60代)」「予算内で安心安全なものを作っていた方がいいです(50代)」「もっと予算がついて量が増えたい(50代)」「子どもたちのためによりよい食

令和4年5月30日名古屋
市中央卸売場会議室にて第
43期通常総会及び事業活動
報告会を開催しました。今
年度は六月の第17回食育推
進全国大会inあいちへの出
展・協賛、八月の愛知県学
校給食関連物資展示会の開

第43期通常総会及び事業活動報告会開催報告

催など、リアル開催イベン
トの実施を予定しており、
組合員八社、賛助会員三十
九社、今まで以上に愛知県
学校給食の安心・安全・安
定を目指し協力することを
改めて確認しました。



<https://www.foodiedu.org/news/1359>
大享食育協会 HP より

以上、第17回食育推進
全国大会inあいちへの出
展報告でした。
団体についてホームペー
ジにまとめており、当組
合も紹介されていまし
た。

材を(50代)」「名古屋市中
も給食にしてほしい(40代)」「
味噌料理を増やしてほしい
(40代)」「子どもが食べや
すい和食との出会いの場にし
てほしい(40代)」「黙食はか
わいそう(30代)」「添加物の
少ないものを使ってほしいと
思っています(30代)」「いつも
美味しい給食をありがとうご
ざいます。働き始めてから改
めて給食の良さを感じました
(20代)」「中学も給食にし
てほしいです! (ランチでは

なく(18~20歳)(12~14歳)」「
「おかわりがたくさんしたい
(6~11歳)」「いつも給食
が待ちどおしい(6~11歳)」
◆台湾からの出展も
「学校給食in台湾」とし
て台湾から大享食育協会が
出展していました。学校給
食対策に基づいた食育推進
のために活動している団体
とのことで、今回の出展に
あたっての特集記事として
50日前から出展する企業・

中日本給食だより

2022年7月号 No. 06

令和4年7月25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

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。



理研ビタミ株式会社

名古屋支店 名古屋市中区栄4-2-29 TEL: 052-238-3763