



中日本給食だより



— 主な内容 —

(2面～5面)

学校給食 in 台湾 大享食育協會

(6面～8面)

令和4年度

愛知県学校給食関連物資展示会開催



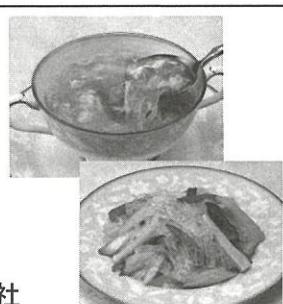
ぶるぶる寒天 耐熱タイプ

こんにゃくと寒天を合わせた、これまでにない新しい素材です。

食物繊維が豊富で、水に戻すだけで簡単に使えます。

煮ても焼いても溶けません。

伊那食品工業株式会社



学校給食 in 台湾

十四 大享食育協会

六月に開催された「第17回 食育推進全国大会 in あいち」において、台湾の学校給食に関する団体との交流がありました。今回は、その社團法人大享食育協會の秘書長 黄嘉琳さんと洪莞紜さんにて特集します。



▲第17回 食育推進全国大会 in あいち 出展ブース(大享食育協會)▼



▼台湾について
台湾は、日本の南に位置し人口は約二千三百万人程度です。繁体字では「臺灣」または「台灣」と表記し、簡体

▼台湾学校給食の歴史
台湾では学校給食のこと

を「学校午餐(シュエシャオウー・ツアン)」といいます。「午餐」はランチという意味です。英語の「school

字では「台湾」。また、ポルトガル語のFormosa (フォルモサ・繁体字表記「福爾摩沙」、意味は「美しい島」としても知られています。

台湾の北部と南部では気候が異なり、北部は亜熱帯、南部は熱帯に属しています。

一九七七年にはアメリカの小麦協会が台湾の12の学校における「パン提供センター」の設立に協力しました。

一九八〇年代に、台湾は農村社会から工業社会へ変化していくのにあわせて、民間の食品企業も「栄養給食」に協力していくこととなり、一九八一年には栄養給食を民間食品企業に委託。一九八八年には「台湾省中小学校給食献立(台湾省国民中小学学校午餐食譜)」が出版され、「栄養給食」が「学校給食」に変更されました。

現在の台湾の学校給食では栄養のバランスが良いだけではなく、国産の有機食

が実施されたのが始まります。一九五〇年に開始された栄養給食では、アメリカと国際連合によって提供された、粉ミルク・大豆・酵母・小麦粉といった食材を生徒が持つてきたお弁当に加えて栄養の補足がされました。

一九七〇年にはアメリカの新北市で学校給食に有機野菜を使用開始。二〇一五年には「学校食材登録ページ」が開設され、食材の产地と提供者を確認できるようになり、また、二〇一六年には、学校給食に遺伝子組み換え食品、加工食品の使用を禁止とされました。



『台湾省国民中小学学校午餐食譜』再製見本

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

こことはちゃん[©]

ニチレイフーズの安心逸品[®]シリーズは、その商品の3次原料まで遡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。

株式会社ニチレイフーズ
<https://www.nichireifoods.co.jp>

材を使用し、地産地消を考
えた食育が行われています。

▼台湾の学校給食

台湾の学校給食に該当す
るのは義務教育の小学校（七
歳）～中学校、最近では高
等学校（十八歳）まで。



▲▼台湾の学校給食で使用される食器



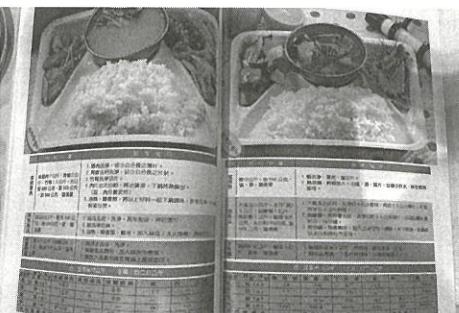
現在、三千五百程の学校
があり、毎日百七十～百八
十万食が提供されています。
現時点では六百名の学校所
属の栄養士がいますが、全
体の80%の子どもたちは栄
養士の監修を受けていない
ものを食べているのが現状
とのことです。

また、日本の「学校給食
法」のような基本が無いた
め、各自治体によって実施さ
れており、地区が違うと形
態も異なるとのことです。大き
く分けると次の三つのパターンに分けられるそうです。

1. 学校に調理場があつて、
栄養士・調理師がいる。
2. 学校に調理場があるが、
栄養士がない。業者か
ら派遣して作つてもらう。

3. 学校に調理場がない。業
者から作つたものを送つ
てもう。〈クラスごと
に量を決めて食缶に入れ
てもらう。〉

また、学校には給食エリ
ア・配膳エリアがあり、昼
食の時間になつたら取りに
行くという形が多いそうで
す。これは、台湾には冷め
たものは食べずに温かいも
のを食べるという食文化が
あり、学校給食にもそれは
影響しているようです。



『台湾省國民中小學學校午餐食譜』より
▼大享食育協会の特集ページ▼
<https://www.foodiedu.org/news/350>

コクリーム（濃久里夢）1000ml×12本



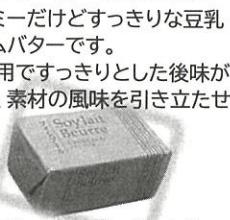
コク出しに使える豆乳の
生クリーム
世界初のUSS製法によ
り生まれた高油分の豆
乳です。和食や和スイー
ツなどの素材本来の味
を引き立てるとともに、
大豆のおいしいコクを
付与します。

ソイデリッシュレッド 500g×20袋



乳不使用の豆乳
シュレッドチーズ
USS製法で作った
豆乳を使用した動
物由来原料不使用
の豆乳チーズシュー
レッドです。

ソイレブル 500g×20個



クリーミーだけどすっきりな豆乳
クリームバターです。
乳不使用ですっきりとした後味が
特徴で、素材の風味を引き立たせ
ます。

不二製油株式会社

おいしさと健康で社会に貢献する

不二製油株式会社

ければいけないところだと仰っていました。

▼大享食育協会について

大享食育協会(ダー・シアーノシーウイシエホウイ)は、二〇一六年七月から学校給食対策に基づいた食育推進のために準備を始め、二〇一八年十二月に正式に非営利活動社団法人となりました。

所在地は台北市信義区、台湾全体の学校給食に関するイベント(学校給食コンテスト・ビデオ作成・食農力リキュラムの推進。国際交流の推進(特に日本と韓国との学校給食と食育についての交流))などを中心に行っており、台湾で毎日180万食提供される学校給食は、栄養と栄養に関する教育や農業・文化の学びの場としても重要であるため、政府機関(日本の農水省や文科省に該当)と民間団体・企業が一体となつて学校給食に取り組むように働きかけを行っています。

今回、大享食育協会が食育推進全国大会に参加したのは、台湾では今年「食農教育法」が成立したことが大きいことです。

また、新型コロナウイルスによる大きな社会の変化に日本がどのように対応してきたかを知り、日本の学校給食と食育の推進をもうとすることを期待しての参加だったとのことです。

また、新型コロナウイルスによる大きな社会の変化に日本がどのように対応してきたかを知り、日本の学校給食と食育の推進をもうとすることを期待しての参加だったとのことです。

▼台湾学校給食コンテスト

二〇一八年十月、大享食育協会主催で第一回台湾学校給食コンテスト(台湾学校午餐大賽)が開催されました。これは、台湾で初めて学校の栄養士と料理人を対象にしたコンテストで、栄養士と料理人の専門能力を示すとともに、学校給食の品質向上を期待して行われました。



▲第1回 台湾学校給食コンテストの様子

ンビニ業者・生徒などによる評価で「栄養健康、衛生安全、美味しさ、食材の味、地元文化」が表現された優秀作品が選ばれます。また、優勝チームは東京での全国学校給食甲子園への参加資格を得ることができます。

二〇一九年からは株式会社ファミリーマート商品化チームとのコラボによって優勝チームの作品を再現したものが限定商品として販売されることとなり、参加者のモチベーションアップや一般の人々に学校給食への理解を深めてもらうこと

にも繋がっていることです。
第一回「火曜日の学校給食(星期二的學校午餐)」
第二回「地元の味(家郷好味到)」
第三回「学校給食とお節(我和學校午餐有過節)」
第四回SDGsを一口食べよう(吃一口永續)」
今年、第五回は「ブレーントの上の旅行者(餐盤上の旅行家)」で、十月十五日～十六日に開催されます。

▼サバヒー(虱目魚)教材

虱目魚は台湾で完全養殖も可能となつてている魚で、頭から腸まで全身食べられることから、一般家庭においても普段から食される、台湾で最も親しまれている魚といえます。

大享食育協会では、デザイナーの協力を得て、台湾初の教材用「解体できるサバヒーぬいぐるみ」を作成しました。この教材には「サバ

速筋タンパクとは?

「速筋タンパク」とは、スケソウダラの俊敏な動きの源となる瞬発力を発揮する「速筋」のタンパク質です。

スケソウダラは、高タンパク・低脂質。さらに体内利用効率が良く、筋肉の材料となるタンパク質を無駄なく栄養として利用できます。

発見!スケソウダラの速筋タンパクは、卵と同等以上に良質だとわかりました。



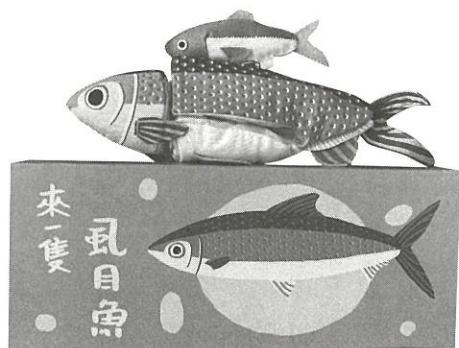
日本水産株式会社

名古屋支社 TEL(052)561-5311

◎ニッスイ
~タンパク質も選ぶ時代へ~



毎日食べよう速筋タンパク



ヒーパズル」「手作りできる材料」「軽食パズル」の三種類があり、食べる以外で生徒に虱目魚の仕組みを理解するようになりました。食育活動の中で使えるほか、分解して組み立てる工程から、脳トレゲームとして家庭でも楽しむことができる評価されています。

また、このぬいぐるみは手作りで、台湾の町村の女性たちがバラバラの布地から16個の部位を作成し、縫い付けて作られました。とても複雑なものになつていても製作はとても大変



▼人気のメニュー

台湾で一番人気が高いのは「カレー」とのこと。日本のカレーとは異なり、カレー粉で炒めたようなおかずです。

「フライドチキン」も人気ですが、こちらも小さい鶏の足を揚げたもので日本と形状が少し違います。

また、献立には必ず野菜炒めが一品つきますが、

だつたそうです。

キャベツ炒めや空心菜など野菜単品の炒め物(前述のこと)も好まれているとのことです。台湾でも子どもの野菜嫌いは日本と共通で、子どもが食べやすいような味を付けるなど工夫しているとのことです。

また、東南アジアからの移民も多いので、そういう料理やご飯にかける魯肉飯のようなものも好まれています。

○村上農園のちっちゃなカット豆苗 500g × 10



国産の素材を探求し、安心安全を意識した商品開発を行っています

株式会社名給



安全な学校給食品を提供する 名給の愛知県内のサービス網

- ◆名古屋直販部
- ◆春日井直販課
- ◆豊橋直販課
- ◆豊田直販課
- ◆一宮直販課

- TEL<052>671-6256(代)
- TEL<0568>33-1330(代)
- TEL<0532>54-3611(代)
- TEL<0565>51-3111(代)
- TEL<0586>75-1962(代)

- 名古屋市熱田区新尾頭橋2-2-61
- 春日井市大和通1-65-3
- 豊橋市大村町字花次113
- 豊田市堤町寺池上52-1
- 一宮市せんい2-5-17

令和四年度

愛知県学校給食関連物資展示会

開催

三年ぶりとなる、愛知県

おりました。

学校給食関連物資展示会を

りに初の試みとして、愛知

令和四年八月九日(火)に

県下の学校給食用物資力タ

ウイルス感染症の感染拡大

ログを作成しておりました

ました。この展示会は、愛知

が、やはり参加される愛知

県下の栄養教諭・学校栄養

組合主催、公益財団法人愛

知県学校給食会共催にて例

年開催しておりましたが、

昨年・昨年は新型コロナ

ウイルス感染症の感染拡大

により自粛・中止となつて

いました。この展示会は、愛知

県下の栄養教諭・学校栄養

組合主催、公益財団法人愛

知県学校給食会共催にて例

年開催しておりましたが、

昨年・昨年は新型コロナ

ウイルス感染症の感染拡大

により自粛・中止となつて

いました。この展示会は、愛知

県下の栄養教諭・学校栄養

そのような中、一昨年から
出展希望をされていた企業
様の初出展・久しぶりの出
展を希望された企業様の出
展などもあり、充実した展
示内容となりました。

出展企業は次の通りです
(敬称略・五十音順)

・公益財団法人愛知県学校
給食会

・味の素冷凍食品株式会社

・伊那食品工業株式会社

・印南養鶏農業協同組合

・エスエスキイフーズ株式
会社

・株式会社SN食品研究所

・エスビー食品株式会社

・エバラ食品工業株式会社

・エム・シーシー食品株式
会社

・マルサンアイ株式会社

・株式会社まるや八丁味噌

・丸和油脂株式会社

・福山醸造株式会社

・ホクレン農業協同組合連
合会

・株式会社三河屋物産

・ローカス本舗事業部

・三島食品株式会社

・株式会社ヤヨイサンフーズ

・理研ビタミン株式会社

・六甲バター株式会社

・株式会社かぶら食品

・カセイ食品株式会社

・大島食品工業株式会社

・神谷醸造食品株式会社

・シマダヤ株式会社

◆出展企業

今年度の出展企業数は43
社でした。感染防止対策に
よる配置の関係上、小間数
の上限となり、申込みいた
だいたもののお断りした企
業様も発生いたしました。

◆感染防止対策

前述のとおり、今回の展
示会では例年とは異なり感
染防止対策の為、次のよう



いつも となりに おいしいキョクヨー

株式会社 極洋 名古屋支社

TEL 052-955-8248

な対策をいたしました。

1. 来場者の導線を、一方通行とする。
2. 展示会場内での試食は禁止とし、試食会場にて試食。また、試食品の持ち帰りは禁止。
3. 展示会場内での調理(盛り付けも調理)は禁止とし、会場内では個包装または、フタ付き容器にて用意された試食品を配布。
4. 展示会場内、出展社と来場者の間(卓上)にビニールクロスによる仕切りを設置し、ビニールクロス越しにやり取りをしていただく。
5. 出展社と出展社の間にもビニールクロスによる仕切りを設置。
6. 出展社の会場内入場人数を2名までに制限。
7. 来場者(愛知県下栄養教諭・学校栄養職員)の入场時間の制限。前半と後半の二部制で実施。
8. 入場前の体調チェックを実施。

【出展社】展示会当日の14

日前からの体調チェックシートを入場前に提出。事務局にて確認が取れた場合は入場許可を示すリボンを渡し、入場者は必ずリボンを付ける。

【来場者】入場券に当日の体調・体温を記載して提出し、展示会パンフレットと交換。再入場の際には、展示会パンフレットを入場券提出済みの証として提示。

◆来場者の意見・反応

今回は、展示会終了後から例年よりも多いご来場者様からの意見・問合せが寄せられました。まずは、今回の展示会に対する意見をまとめます。コロナ対応のためかと思いますが、時間帯を分けて展示を見ることができたのは良かったです。人数を分散していただきたいので、以前よりは見やすかったです。

・試食会場を、会場外で準備していましただけたのであります。



りがたかったです。

・サンプル容器に、メー

カーナイフや商品名が書かれ

ているとよかったです。試食

会場が別室なので、どこ

の物かわからなくなつてしまつた。

・「持ち帰り不可」という

ルールがあるにも関わら

ず、持ち帰り前提で用意

されているサンプルが沢

山あることに疑問を持ちました。

・サンプル持ち帰りが不可となつてているので、資料

に挟んで渡すのもやめてほしい。

・入口に人が溜まってしま

・最新情報がわかり、参考になりました。

・たくさんのお客様を一度に見ることができ、メー

カーナイフから直接お話を聞くことができ、今後の献立作成に生かしていくぞうだと思いました。

・乳・卵・小麦抜きのデ

ザート、卵・小麦抜きの揚げ物、アレルギーフ

リーの加工食品を紹介していただきたいです。

・商品を活用した料理レシピや実際の給食で使われた献立写真などがあると

い、入場時に密が発生してしまった。通り抜けられる場所もなかつたので、一方通行でなくともいいと思った。

・通路が狭かった。

前述の対策に對しての意見が多く、また、今回の反省点にもつながりました。

次に、感想・今後の意見についてまとめます。

・こんなに多くの会社があるのですね。勉強になりました(今回初参加)

・最新情報がわかり、参考になりました。

・たくさんのお客様を一度に見ることができ、今後の献立作成に生かしていくぞうだと思いました。

・乳・卵・小麦抜きのデ

ザート、卵・小麦抜きの揚げ物、アレルギーフ

リーの加工食品を紹介していただきたいです。

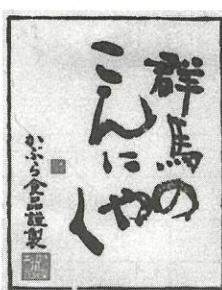
・商品を活用した料理レシ

ピや実際の給食で使われた献立写真などがあると

こんにゃく類／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、更なる安全・品質向上に努めてまいります。

有限会社かぶら食品



◆出展社からの意見

展示会終了後、出展社の皆様から多くの意見が寄せられました。

- ・ビニール越しでのやり取りというルールだつたが、ほとんど守られておらず、やはりビニール越しの説明は難しいと感じた。
- ・コロナ禍のため、別室での試食は最適だと思われますが、やはり目の前で食べていただけるのが反

和え物に使用できるシースニングなどの商品を見てみたいです。



参考になります。
一方通行については、一気に多くの人が来るため入口で密が発生しましたが、必ずブースの前を通つていただけるのは良かったです。密を避けるため、一方通行で問題ないが、来場者の時間帯をもう少し細かく分けでもらえるとありがたい。渡せなかつた試食品が多く余つてしまつた。

来場される時間帯を、もう少し細かく分けていただけると良かつたです。かたまつて来場されると、どうしても素通りされる方が多くなります。何度も回っている方もいらっしゃつたので、一方通行で問題ないと想います。

以上、多くの意見がありましたがどうございました。

・出展社の通路が狭かつた。メーカーの小間間のスペースがほしかつた。
・試食後の感想も聞きたかった。

試食品を別室に運ぶためには、手持ちでは限界があるので、小間の配置によつて有利・不利が発生したように思つ。

弊組合理事長 霽見 佳利 儀
9月12日、享年86才にて逝去いたしました。ここに生前のご厚誼に感謝申し上げ謹んでご通知申し上げます。

中日本給食だより

2022年10月号 No.07

令和4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
〒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

給食メニューにおすすめ！子どもたちの心とカラダの成長を応援します！

カルシウム

乳酸菌 シロタ株

鉄

人も 地球も 健康に
Yakult



■お問い合わせ先

会社名	電話番号
株式会社ヤクルト本社中日本支店	06-6341-8962
東三河ヤクルト販売株式会社	0532-31-8960
株式会社ヤクルト東海	0561-72-8960