



中日本給食だより



主な内容

- (2面～3面) 見つけて完成させよう
食に関するマークいろいろ
- (4面～6面) SDGs特集② 海に関するもの
水産物に関連する企業の取り組み
- (7面～8面) 愛知県学校給食関連物資展示会開催

子どもたちの健康を守り、未来を創る「食」をお届けします

「食」を通じて子どもたちの健康を守ること
子どもたちの未来を創りだすこと

安心安全を第一に、アレルギー対応食品や
地産地消食品の提供に取り組んでいます

有限会社林食品商会 豊田市堤町上町102番
TEL (0565) 52-4618



見つけて完成させよう 食に関するマークいろいろ

エシカルな行動（ここでは「各個人が多くの人や世の中にとって良いと思われる活動を意識して行うこと」とします）をしようと思った際、皆さんはどのような基準で選び・行動していますか？

企業の取り組みを調べてその企業の商品を選んで購入するという方もいるでしょうし、「環境に配慮した」と謳った商品を選ぶ方もいることでしょう。

今回はその目安にもなるマークについて、食に関するものを中心に特集します。

また、今回は少し趣向を変えて「実際に見つけて完成させる」構成とします。是非、皆さんの身の回りにある商品に付いているかどうかを調べるところから始めて、どのような商品にどんなマークがついているのか、実際に体験して、これからの行動につなげて

本誌の使い方

①対象のマークを見つける



②見つけたマークを貼り付けて、どんな商品に付いていたかを記入する。



みてください。

また、子どもたちへの教育の一助となれましたら幸いです。

❖エコマーク

添付



見つけた商品:

エコマークは、商品の一生（ライフサイクル全体）を考慮して環境保全に役立つ商品を認定する制度で、日本で唯一の国際規格（ISO14024）に則った第三者認証によるタイプI環境ラベルです。物品、サービスなど幅広い商品を対象とし、商品の種類ごとに認定基準を設けています。（商品例：ノート、ボールペンなどの文房具、食品容器・トレイ、PETボトル

ル、ホテル、レストランなど）

【公益財団法人日本環境協会】

❖PETボトルリサイクル推奨マーク

添付

PETボトル



再利用品

見つけた商品:

日本国内で消費・回収された使用済み「指定PETボトル」を再生したPET樹脂（フレーク、ペレット又はパウダー）を、商品の「主要構成部材」の原料として使用しているもので、基準に適合している商品に付けられています。PETボトルリサイクルを推進し、環境負荷軽減に寄与する商品選択をできることを目的としています。

推奨マーク取得製品の再商品化カタログ（参考）
<https://www.petbottle-rec.gr.jp/product/catalog/>

【PETボトル協議会】

おいしく、たのしく、健康に



神谷醸造食品株式会社

本社工場 愛知県豊田市高岡町巾着2番地
TEL 0565-51-1311（代表）

◆MSC「海のエコラベル」



見つけた商品:

水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業で獲られた天然の水産物の証です。

このラベルを選ぶことは、海にとつて大きな脅威である「過剰漁獲」を終わらせ、水産資源や生態系を守ることに繋がります。

【MSC(Marine Stewardship Council・海洋管理協議会)】

◆ASC認証



見つけた商品:

環境と社会への影響を最小限にして育てられた養殖の水産物の証です。

どこで、どのように育てられた水産物か分かるので、

消費者は安心してその水産物を食べることが出来ます。

【ASC(Aquaculture Stewardship Council・水産養殖管理協議会)】

◆水産エコラベルMEL認証マーク



見つけた商品:

日本発の水産エコラベル認証制度です。水産資源の持続性と環境に配慮している水産事業者(漁業・養殖業・加工業・流通業)の証です。

【MEL(Marine Eco-Label Japan・一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会)】

◆エコレールマーク



見つけた商品:

環境にやさしい鉄道貨物

輸送に取り組んでいる企業や商品であることを認証されたマークです。

自動車や航空機による輸送を鉄道や船舶による輸送に転換することを「モーダルシフト」といい、トラック輸送を鉄道貨物に転換すると二酸化炭素排出量が約1/11削減できます。

【公益社団法人鉄道貨物協会】

◆減装(へらそう)商品



見つけた商品:

NPO法人ごみじやばんが提唱する、普段の買い物で無理なくごみを減らす運動「減装シヨッピング」は、ごみの問題を「捨てるとき」ではなく「買うとき」から考える意識改革です。

同じカテゴリーの商品と比べて容器包装の重量が約半分の商品を「減装商品」として推奨しています。

【NPO法人ごみじやばん】

◆食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん」



見つけた商品:

食品ロス削減にフードチェーン全体で取り組んでいくため、官民が連携して食品ロス削減に向けた国民運動を展開しています。食品ロス削減に取り組む団体・企業などが活用しています。【農林水産省】

ここまで8つのマークを見てきましたが「レインフォレスト・アライアンス認証マーク」や「国際フェアトレード認証ラベル」などもあります。その他にもリサイクルに関するマーク、産地や製造基準を表すマークなど、食品についているいろいろなマークを探しながら環境のことを考えてみてください。

高野豆腐を食べましょう

○高野豆腐のオランダ煮

イ. もどした高野豆腐をしばらく三角切り
ロ. 片栗粉をまぶし、高温の油でさつとあげる
ハ. 出し汁に揚げた高野豆腐を入れ煮たてる

○中華風揚げ煮

イ. ロ. は左と同じ
ハ. 山形のお惣菜用のタレを煮立て、ロ. を入れる

“鶴羽二重”の高野豆腐とご指定下さい

栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂 肪
436 kcal	53.4 %	26.4 %

鶴羽二重こうや豆腐
登喜和冷凍食品株式会社



SDGs特集②

海に関するもの 水産物に関連する企業の取り組み

四月号でSDGsの概要について確認してきました「SDGs特集」。

本号では「海に関するもの」として水産物に関連する企業の取り組み事例を紹介します。

◆株式会社津田商店

岩手県釜石市で水産加工業を営む株式会社津田商店



は、学校給食でロングセラーとなっている「さば銀紙包み」を製造・販売している企業です。

魚に特化したメーカーとして、魚食の健康効果などについて食育を通して伝えていければという考えのもと、2020年からは、同社自慢の調理済のおいしい魚を届けることで、より多くの人の健康維持に役立ててのではないかと考え、BtoB（企業販売）を開始しました。また、2023年からはBtoC（個人販売）のスタートを予定しています。

*海の豊かさを守るため

同社は、TACに沿った漁獲状況を踏まえ、製品の製造を行っています。（TAC

C）とは「Total Allowable Catch」の略です。）

TAC制度は、魚種ごとに年間の漁獲可能量を定め、水産資源の適切な保存・管理を行うための制度で、この制度は貴重な水産資源を継続的に利用できるように、従来からの漁獲能力などの規則に加えて、「漁獲する量」を管理することを目標としています。

毎年一定の産卵親魚を残し、再生産可能な資源状態を保つことが、我が国漁業の持続的な安定のため、未来の漁業を守るために大切です。※水産庁HPより抜粋。

このほか、近年の気候変動影響による海水温の上昇で、魚の漁獲水域や時期がずれる漁獲量への影響が出ているなかで、今までは活用してこなかった部位を活用した製品の開発もしています。例えば「さけ銀紙巻き」は、さけの中骨を使用し、さけの豊富なカルシウムの摂取もあわせてできるような商品として開発されました。

無調整豆乳 濃厚タイプ
1000ml

大豆固形分14%以上の
濃い豆乳です。
そのままでも、料理等の
コク出しにも利用できます。



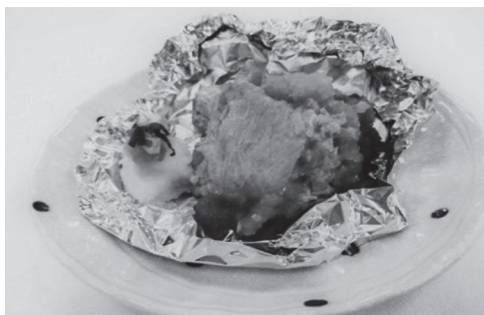
国産大豆使用
無調整豆乳 10kg

国産大豆を使用した、
大豆固形分9%の
無調整豆乳です。

マルサン 大地のおいしさから、新しい幸せを。



みそと豆乳の
マルサンです。



さけの中骨を使用した「さけ銀紙巻き」

また、メーカーとして主原料である魚を製品化する際に出る廃棄部位（頭やひれ、内臓など）を廃棄することなく再生資源として飼料原料に活用してもらうことも進めています。

そして、製品化したものも賞味期限切れなどで廃棄されることのないよう、賞味期限間近の製品の消費を促進し、廃棄しない努力もしています。

* つくる責任

同社は加工に使用する水を三陸の豊富な地下水で賄っています。地下水の安

全性は定期的に水質検査を行っており、工場で生産する際に出た汚水は浄化して河川へ還す仕組みをとっています。

また、工場で使用する電力の一部は太陽光発電で補い、クリーンなエネルギーを使用しています。

工場内で不要となった段ボールや紙類は廃棄せず、リサイクルとして活用してもらう取り組みをすることで森林伐採の減少に努めています。

* 働きがいも

労働の面では、ジョブローテーション制度を儲け、働きがいをもって取り組めるよう努めています。

ベトナム・インドネシアからの実習生を受け入れ、人出不足を補うとともに同一賃金形態で平等な関係を築いています。

企業データ

所在地：岩手県釜石市鶴住居町第

10 地割 30-1

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



沖合底曳き網漁船「喜栄丸」

◇ 喜栄丸カベヤ水産加工

愛知県蒲郡市の喜栄丸カベヤ水産加工は、沖合底曳き網漁船の操業を主とする壁谷水産株式会社より令和三年に加工事業を承継した企業です。

* 沖合底曳き網漁業

愛知県及び近隣県では6社が農林水産大臣の沖合底曳き網漁業許可を得て操業しており、主に鮮魚の販売を行っています。沖合底曳き網漁船より水揚げされる深海魚の中には、魚の大きさなどを理由とした市場価値の無い、もしくは低いものがあり、水揚げされても港に持ち帰ることなく廃棄されるものがあります（約三割）。これは、深海魚は水

揚げされると死んでしまうため生かして海に返すことができないという理由があります。

今までは違う付加価値をつけることで、廃棄される魚を

* 新たな付加価値を

小型サイズの利用価値のなかった深海魚が廃棄されている現状に気付いたのは地元ならではの、深海魚（メヒカリ、ニギス等）を原料

マ・マー THE PRO IQF (バラ凍結) MINI シリーズ



IQF (バラ凍結) MINI シェル (規格500g)



豚ひき肉の
シェル入り
パプリカ
トマト煮込み



IQF (バラ凍結) MINI ストレートマカロニ (規格500g)



スモーク
サーモンと
パプリカの
柚子香マリネ



IQF (バラ凍結) MINI フィジリ (規格500g)



かに風味
蒲鉾と
フィジリの
青海苔
マヨネーズサラダ

特徴

使用方法: 冷凍状態のまま湯せん解凍30秒と簡単調理が可能です
メニュー: スプーンにのっかるサイズ感でスープやサラダ、ガロニ等の副菜や小鉢メニューとして使用しやすい食べやすい形状です。
食感: 高齢者や子供でも食べやすい従来よりもソフトな食感のマカロニです。

日清製粉
WELNA

とした「魚醤」や「ふりかけ」の新商品開発は近隣地域・同業者では初めての試みでした。

「魚醤」としては、日本の三大魚醤は秋田のシヨツツル、香川のイカナゴ、能登のイシルがありますが、原料の魚は、ハタハタ、イカナゴ、イワシなどです。原材料が深海魚のメヒカリと食塩のみの魚醤の醸造は愛知県初の試みとなり、「ふり



魚醤の原料メヒカリ（10cm以下）



ふりかけの原料ニギス（15cm以下）

平成三十一年に「深海ギョの魚醤」と「深海ギョのふりかけ」として商標登録されたこれらの商品は、蒲郡市の竹島水族館から販売をスタートし現在はJA蒲郡や道の駅で販売され、蒲郡市ふるさと納税返礼品にも拡大しています。

このように、商品としての付加価値を得たことにより、沖合底曳き網漁船の漁師さんたちには、今までは

「かけ」も魚醤と同様に、小型サイズの利用価値のなかった深海魚（ニギス）を原料とした商品化は初めての試みです。また、風味付けとともに蒲郡の特産品である蒲郡みかんを乾燥させて加えることで、地産地消も心がけました。

市場、小売等の流通経路を介さず、新鮮なまま加工場へ持ち込み、手作りを基本として着色料や保存料などを添加することのない製造工程を確立し、安全安心にも配慮した商品ができ上がりました。

商品価値が無いとして廃棄していた魚を、原料として魚の鮮度を保って大切に持ち帰ってきてもらえるようになりました。

企業データ
所在地：蒲郡市形原町東上野58番地
URL：<https://kheimaru.com>

また、令和四年には製品製造の際の廃棄（魚の頭や骨など）を完全に無くし、100%活用することができるとなりました。飼料を加工する企業へ提供することでそれを達成し、加工された飼料は動物園の動物や家畜のエサに使用されているとのこと、ときにはヒラメのエサになることもあるそうです。

メヒカリやニギスが、また「海に還る」のも興味深く話を伺いました。

喜栄丸力バヤ水産加工に事業を継承して以降も、製品の改良などを行い、環境にやさしい食品の製造に取り組んでいます。

更なる利用開発

また、令和四年には製品製造の際の廃棄（魚の頭や骨など）を完全に無くし、100%活用することができるとなりました。飼料を加工する企業へ提供することでそれを達成し、加工された飼料は動物園の動物や家畜のエサに使用されているとのこと、ときにはヒラメのエサになることもあるそうです。



具入り麺の素

具入り 汁なし担々麺の素 具入り ジャーチャー麺の素

上げ簡単調理！

手軽に本格的な汁なし麺ができる

具入り調味料！

エバラ



エバラ



e-Basic
塩だれ



e-Basic
生姜焼のたれ



e-Basic
焼肉のたれ



e-Basic
やきとりのたれ



e-Basic
井のたれ

イーベージック
e-Basic

- 誰にでも好まれるベーシックな味わりに仕上げました。
- 簡易オペレーション・低コスト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。

エバラ食品工業株式会社

〒460-0008 名古屋市中区錦1-3-7 アディット桜通り9階 TEL (052)-231-7001

令和五年度 愛知県学校給食関連物資展示会開催



今年度も愛知県学校給食関連物資展示会が愛知県学校給食物流通協同組合以下、当組合と公益財団法人愛知県学校給食会の共催で開催されました。

新型コロナウイルス感染症の影響により三年ぶりの開催となった昨年度、改めて実感したのは、「学校給食用の物資を実際に、味・香り・見た目を見たい」という、来場対象である愛知県下の栄養教諭・学校職員の

皆様方の要望と、「学校給食用の物資を実際に、味・香り・見た目を見てもらいたい」という出展企業側からの要望、双方の要望が合致している点でした。

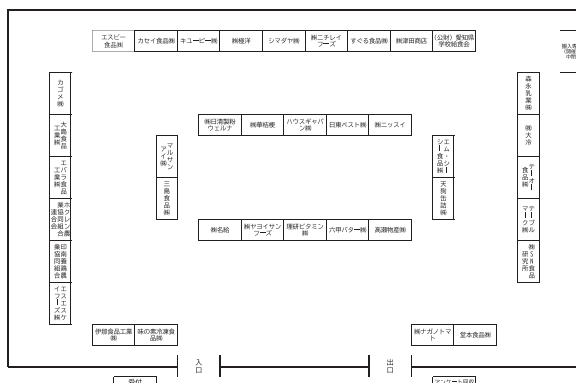
一部感染対策を実施しての開催となりましたが、今年もその双方の要望にできるだけ応えられるよう、愛知県栄養教諭協議会の先生方との打合せを密にして準備を進めました。また、今年は例年の開催場所・開催時間と異なり、愛知県大府市の愛三文化会館（大府市勤労文化会館）にて午前十時から十二時までの開催となりました。

◆出展企業

今年度の出展企業は次のとおりでした。

- ・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

会場配置図



- ・伊那食品工業株式会社
- ・印南養鶏農業協同組合
- ・エスエスケイフーズ株式会社
- ・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
- ・大島食品工業株式会社
- ・カゴメ株式会社
- ・カセイ食品株式会社

- ・キューピー株式会社
 - ・株式会社極洋
 - ・シマダヤ株式会社
 - ・すくろ食品株式会社
 - ・株式会社大冷
 - ・高瀬物産株式会社
 - ・株式会社津田商店
 - ・テオー食品株式会社
 - ・テールマーク株式会社
 - ・天狗缶詰株式会社
 - ・堂本食品株式会社
 - ・株式会社ナガノトマト
 - ・株式会社ニチレイフーズ
 - ・株式会社日清製粉ウエルナ
 - ・株式会社ニッスイ
 - ・日東ベスト株式会社
 - ・ハウスギヤパン株式会社
 - ・株式会社華桔梗
 - ・ホクレン農業協同組合連合会
 - ・マルサンアイ株式会社
 - ・三島食品株式会社
 - ・株式会社名給
 - ・森永乳業株式会社
 - ・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
- 以上、三十八社
- ◆広告掲載企業
また、配布している展示

おいしさに、安心と驚きを。



〒470-0206 愛知県みよし市筋生町上永井田 4 8-2
TEL 0561-34-7550(代) FAX 0561-34-7551 [http:// www.kanesada.com](http://www.kanesada.com)



会のパンフレット(冊子)に
広告掲載をいただきました
企業は先に記しました出展
企業に加えて、次のとおり
でした。

- ・愛知ヨーク株式会社
- ・九鬼産業株式会社
- ・ケンコーマヨネーズ株式
会社
- ・株式会社新川食品
- ・株式会社ニッコー
- ・アルファー食品株式会社
- ・株式会社伊藤海苔店
- ・清水冷凍株式会社
- ・タカ食品工業株式会社
- ・羽二重豆腐株式会社
- ・株式会社マルハチ村松
- ・睦化学工業株式会社
- ・株式会社のだみそ

- ・喜栄丸カベヤ水産加工
- ・太陽食品工業株式会社
- ・株式会社アイケイ
- ・株式会社丸小青果
- ・ツルミ企画
- ・有限会社林食品商会
- ・株式会社コラント
- ・希望運輸株式会社

◆学校給食の展示会 以上二十一社

この展示会は毎年このよ
うに多くの学校給食に関連
した物資を取り扱う企業の
協力を得て開催を続けてお
ります。

愛知県下で、愛知県の栄
養教諭・学校栄養職員の皆
様を対象としたこの規模の
展示会は他にはなく、唯一
のものであります。来年度、再来
年度の計画も既に進めてお
り、今後も継続してこの展
示会を開催し続けていきたく
と考えております。

当組合の展示会開催報告
資料(昭和五十五年)の中に
「やっぱり現物を見たり、
試食してみないとほんと
うのもののよさが…ねえ」
という来場の栄養士の先生

のコメントを見つけました。
今でも、きっとそれは変
わっていないのではないかと
思います。

今後より多くの愛知県下
の栄養教諭・学校栄養職員の
皆様にご来場いただき、愛知
県の学校給食用物資には様々
な地産地消物資、アレルギ
ーに対応した物資、安心で安全
な物資、また、環境に配慮し
た物資があるということを
この展示会を通して学び、愛
知県の児童・生徒の学校給食
や食育の充実につなげていた
だけたらと願っております。

本年の展示会で気になっ
た物資がありましたら、当
組合のホームページ上から
も問い合わせ用紙をダウン
ロードすることが可能です
ので、パンフレット掲載品
や展示会に出品した商品へ
のお問い合わせをお願いいた
します。

その他、今後の展示会に
関して見たい商品や企業が
ありましたら、ご意見もお
待ちしております。

(期限は特に設けておりません)

中日本給食だより

2023年8月号 No. 10

令和5年8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 蜂須賀勝久

〒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



お酢は主役である素材の良さを引きだして活かす“名脇役”。

お酢を使うことで、また種類をかえることで

料理の幅、美味しさが広がります。

株式会社 Mizkan