



中日本給食だより



主な内容

- (2面～3面) 『FOOD TEXTILE (フードテキスタイル)』
ファッションとフードの連携による
サステナブルなプロジェクト
- (3面～7面) SDGs特集③ 陸に関するもの
野菜・畜産に関連する企業の取り組み
- (8面) 令和五年度
講演会・懇親会、親睦会等開催報告



～食の未来を創造する。～

プラーナ

株式会社コラント

『FOOD TEXTILE(フードテキスタイル)』 ファッションとフードの連携による サステイナブルなプロジェクト



今回は、ファッション業界から食品廃棄物の問題を考え、再活用する『FOOD TEXTILE(フードテキスタイル)』プロジェクトについて取り上げます。

フードロス問題について、いつもとは少し違う目線から見えるかもしれません。

◆テキスタイルとは

まずは言葉の意味から見ていきましょう。「フード(food)」は食品・食べ物、「テキスタイル(textile)」は繊維を主な素材とする材料や製品のことを指し、織物や布地のことを意味する英語です。似たような意味で「ファブリック(fabric)」があります。これは、布地から加工されたものを示すことが多いようです。

つまり、「フードテキスタイル(food textile)」は「食

品・食べ物を使った織物・布地」という意味に捉えることができます。

◆プロジェクトブランド

この『FOOD TEXTILE(フードテキスタイル)』は豊島株式会社(名古屋市中区)^{※1}が二〇一五年から展開している廃棄予定の



食材を染料として再活用するプロジェクトで、染色原料となる廃棄予定食材を提供する食品関連企業、その生地で商品を展開するコラボレーション企業3社から成るプロジェクトブランドの名称です。

このプロジェクトの製品は次のプロセスを経て消費者の手元に届きます。

①規格外の食材やカット野菜の切れ端、コーヒーの出がらしなど、従来は捨てられていた残渣がこの「フードテキスタイル」の色の素になります。

②食品関連企業や農園から買い取ったこれらの原料食材に含まれる成分を特許技術により抽出し染料化。

③この染料を使用して生地や糸を染めます。染色には天然染料を90%以上使用しながら、色の丈夫さ(堅牢

度)に対する試験も実施し、自然由来でも色落ちしにくい生地に仕上げます。

④ここまでの環境に配慮した生産過程や食材由来の染色方法を活かして新しい製品として生まれ変わったアイテムは、アパレルショップやカフェ、エコイベントなどを通して販売されます。

◆原料となる食材残渣

染料の原料となる、捨てられるはずだった野菜や食材には様々なものがあり、染められた色は原料から想像できる色もありますし、想像とは異なる色であることもあるので出来上がった布地自体も興味深いものです。

例えば、「コーヒー濃茶」「抹茶」「抹茶色」、ハーブ原料「薄紅菜(ブルーマロウ)」「薄い水色」、「ルイボス」「鮮やかなオレンジ色」、野菜原料「紫キャベツ」紅に近い赤「レタス」「クリームに近い薄緑」「小松菜」「黄緑」、果物原料「ブルーベリー



サラダのことならお任せを

時短調理に貢献する商品を多数取り揃えております
お気軽にご相談ください

ケンコーマヨネーズ株式会社

名古屋支店 TEL: 052-709-2260

商品情報は
こちらから



「少し薄い紫」「柿Ⅱ黄色」「梅Ⅱ薄いオレンジ」など※色についての表現は個人的感覚に基づいています。興味を持った方は実際の色をぜひ見てみてください。

現在保有するカラーは50食材50色を超えているということです。

この糸や布地が製品になることによって、また色味や雰囲気が変わり興味深い商品になっていると感じました。

◆次なる取り組み

今年十月に、食品関連企業の「食」の課題をフードテキスタイルの「彩り」で解決することを提案する『YOUR FOOD PROJECT（ユアフードプロジェクト）』のサイトが開設されました。

このプロジェクトは、食品関連企業が発生してしまいう自社の廃棄食材から抽出した色を、自社のオリジナルアイテムやユニフォーム等の制作に活用することを提案し、食品関連企業のSDGsやサステナビリティの取り組みに貢献すること

を目指したものです。

第一弾として、カゴメ株式会社社の「カゴメトマトジュース」90周年を記念した「トマトデザインTシャツ」を廃棄予定トマト製品から抽出した色で染めて制作されたとのことで、第二弾以降も様々な企業が活用しています。



▲トマトデザインTシャツ

※1豊島株式会社は一八四一年に「綿屋半七」の屋号で愛知県一宮市に繊維問屋を起し、現在では世界各地からの原料、糸・生地の買い付け販売、生産管理、納品までの総合的な事業を展開している企業です。



FOOD TEXTILE
「フードテキスタイル」



YOUR FOOD PROJECT
「ユアフードプロジェクト」

SDGs特集③

陸に関するもの

野菜・畜産に関連する企業の取り組み

四月号、八月号と特集してきました「SDGs特集」。今回は「陸に関するもの」として、次の3社の取り組み事例を紹介します。

◆カゴメ株式会社

カゴメ株式会社は、一八九九年愛知県知多郡荒尾村（現・東海市荒尾町）に創業しました。創業者の蟹江一太郎氏が初めてトマトの発芽を見た日が創業日だそうです。当初は西洋野菜の栽培・販売をしていましたが、トマトが当時思いうように売れず、ケチャップなどの加工品の販売を始めたということでした。

現在では、「トマトの会社」から「野菜の会社」を目指し、生鮮野菜から



ジュース・調味料、冷凍素材、サプリメントと幅広く開発・普及を進め、人々の健康的で豊かな食生活に貢献する企業です。

*二〇二五年のありたい姿

「食を通じて社会課題の解決に取り組み、持続的に成長できる強い企業になる」ことを目指し、次の三つの課題を柱にしています。また、SDGsを販促の直接的な手段として使用しないこととしています。

①健康寿命の延伸

野菜摂取に対する意識変容・行動変容の促進を目的として、『野菜をとうろあ』と60g』をスローガンに掲げ、19の賛同企業・団体と

(株)ニッコーは1984年創業。無添加にこだわり続け、現在も安全・安心な食品作りをモットーにしています。

《主な商品》
とうふだんご（たれ付き）・ごまなし
国産大豆100%の豆腐と愛知県・奥三河鶏の鶏肉を使ったお団子に、酸味のある甘酢あんを絡めています。

株式会社ニッコー





▲「ベジチェック®」を体験してみました

ともに野菜を摂ることの大切さや上手な摂り方を広める野菜摂取推進活動「野菜をとうろくキャンペーン」や、管理栄養士が健康的な食生活のアドバイスを行う健康セミナー等の開催、小型のセンサーに手のひらを乗せて30秒ほどで測定できる野菜摂取量推定機「ベジチェック®」の普及、野菜のおいしさ・栄養価値を活かした食品・飲料を野菜に対するニーズに合わせて多様に展開。

②農業振興・地方創生

創業以来行っている加工用トマト生産者へのトマト栽培支援・収穫機械化の促進など持続可能なトマト栽培を目指す活動や、日本電気株式会社（NEC）との

共同でAIを活用して加工用トマトの営農支援を行う事業を展開し、栽培経験が浅い人でも農業を実践できる支援をしています。この実のおいしさを届ける野菜100シリーズは、コロナ禍においては果実の特徴以外にその地域の風景や名所をあしらっているため、旅行気分が味わえると人気も高かったとのことでした。

この他、野菜に親しみ、地域の魅力を体験できる野菜のテーマパークとして「野菜生活ファーム富士見」が長野県にあります。この場所は、五十年以上カゴメの富士見工場を操業している地であり、この地域活性化に貢献することも目的としています。

③持続可能な地球環境

プラスチック使用量の削減として、二〇二〇年四月から紙容器飲料のプラスチックキャップ及びリングを100%植物由来素材（サトウキビ由来）に切り替え、

一部商品には植物性由来ストローを利用。また、二〇二三年五月下旬から「植物性乳酸菌ラブレ」のストロー貼付をやめ、それにもないボトル上部のアルミのフタの形状や材質を開けやすく、飲みやすいように改良しています。この他、二〇二二年からは「カゴメトマトジュース」のペットボトル容器を100%リサイクル素材を使用したものに変更したうえで、「スマートのボトル」として使いやすさも向上したものに変更しました。

また先述の「野菜生活ファーム富士見」には、「生き物と共生する農場」を設置し、農業における「生態系への負荷を軽減する仕掛けを施し、多様な生物との共生を実現するモデルとなるよう取り組んでいます。

この他にも様々な取り組みを通して、SDGsに取り組んでいます。

企業データ

所在地 名古屋市中区錦3丁目14番15号
URL: <https://www.kagome.co.jp/>

～三陸漁場の拠点から、おいしく安全な水産加工品をお届けします～



【さば銀紙焼き】

オリジナルの味噌ダレで仕上げたヒット商品です。思わず懐かしい！と言う人もいるほどのロングセラー商品です。



株式会社 津田商店

本社・工場

〒026-0301 岩手県釜石市鶴住居町第10地割30-1

TEL 0193-29-1804 FAX 0193-29-1806

学校給食水産調理冷凍食品及び水産缶詰の製造販売



株式会社

津

田

商

店

代表取締役社長 津田保之

◇本社・工場 〒026-0301 岩手県釜石市鶴住居町第10地割30-1

TEL 0193(29)1804 FAX 0193(29)1806

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



▲バジル畑

◆エム・シーシー食品株式会社
兵庫県神戸市のエム・シーシー食品株式会社は、豊富な調理缶詰・レトルトパウチ商品・冷凍食品を取り扱う調理食品専門メーカーです。

＊地域・社会を支える
二〇〇四年から、ジェノベーゼソース（バスタソース）やバジルペーストなどの人気商品に欠かせない主要原材料「バジル」に着目し、兵庫県での生産を開始した「兵庫県産バジル」は、二〇一四年に行政の支援と兵庫県たつの市「株式会社ささ営業」との取り組みによって本格的な生産管理体制を確立しました。兵庫県内の契約

また、二〇二二年度の神戸市の事業「子育て世帯への食を通じたつながり支援」に協賛し、家庭用商品「ミートソースクラシック」を提供。この他にも、チャイルド・ケモ・ハウス（神戸市中央区）、みそらこども食堂（神戸市中央区）、女性やシング

農家バジル畑・（株）ささ営業のバジル加工工場・エム・シーシー食品（株）の食品生産工場すべての立地が比較的近いため管理が行き届き安心と安全、良質の原材料を地元で調達することが可能となりました。また、農地の有効活用・地元地域の雇用促進などにも貢献しています



▲チャイルド・ケモ・ハウス支援イベント出展の様子

また、商品の材料となる「イチジクチャツネ」を製造する際に、品質には問題がないものの落下等によって青果販売でできなかったものを一部使用（冷凍凍結し商品製造時に利用）することを

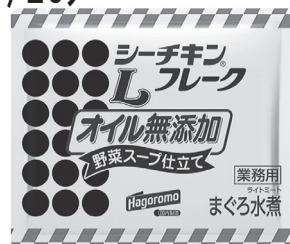
＊食品ロス削減の取組み
神戸市では食品ロス削減の実現に向けて「KOBES トップ the 食品ロス」運動を推進しています。この運動に参加し、食品ロス削減の普及・啓発を強化すべく、余りがちな野菜やいつもは捨ててしまう野菜の芯や皮などを使用した「スープレシピ（白い野菜のポタージュ）」を考案し、簡単な食品ロスチャレンジを促しています。

ルマザーと子どもたちの居場所 WACCA（わか）（神戸市長田区）、認定 NPO 法人フードバンク関西などに対しレトルトカレーやスープ、ソースなどを提供し、地元地域の食支援に貢献しています。

シーチキンオイル無添加 Lフレーク (500g/20)

従来品「シーチキンオイル 無添加 Lフレーク 1kg/10」を500gの少量タイプにしました。

Hagoromo はごろもフーズ



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		



Hagoromo はごろもフーズ

(株)ささ営農の協力を得て行っています。

*食育×アート

今年八月には、株式会社omochiとオーエス株式会社とともに「食育×アート」をテーマにした体験型ワークショップ「スープ探偵団」の五感を頼りに、おいしさのヒミツを解き明かせ！」を、小学生を対象に開催しました。

「味の感動を伝えるー。」という姿勢を大切にしていく企業ならではの、五感を使ってスープをゆつくりと味わい、その食べる中で感じたことを自由に描き「アート」という形で表現するというワークショップ。



▲ワークショップ「スープ探偵団」の様子

このイベントを通して、

ゆつくりと噛んで食べることの大切さと楽しさ、そして自分の考えを表現する力・多様な価値観を理解する力を育むことを目的とし、当日の子どもたちは「とうもろこしスープ」を温かいもの・冷たいもの二種類を食べ比べ、感じたことを表現・発表することで同じものに触れても人によって表現が異なること知り、とうもろこしの生と茹でたものそれぞれを触って観察する体験も楽しんだとのことでした。

企業テーマ

所在地 神戸市東灘区深江浜町32番

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

◆株式会社南部食鶏

愛知県名古屋市中熱田区の株式会社南部食鶏は愛知県下八か所にある直営、契約農場で育てた純系名古屋コーチンを取り扱う「コーチン専門」の企業です。

*生産からの環境対策

鮮度と味を重視するため、



▲名古屋コーチン 生鳥

前日の夜に入荷した生鳥は翌朝の午前中に処理を完了し、朝挽き純系名古屋コーチンとしてその日のうちに料亭や精肉店に卸されます。これによって新鮮な状態で納品することが可能となります。

また、(株)南部食鶏では特殊な冷凍技術であるプロトン凍結を採用しています。プロトン技術とは凍結する際に起こる細胞破壊を磁力と電磁波を利用して、それらを最大限に防いでいます。これにより解凍後に発生するドリップ(肉の旨み成分)流出を抑え、解凍でありながらチルド製品に限りなく近い状態で提供することが

可能となります。

*フードロス削減の取り組み

先述のプロトン凍結の技術は、通常の凍結であれば解凍後に一割程度がドリップとして流出してしまいがちですが、それを防ぐことができるため、フードロスの観点からも良い結果が得られています。

また、フードロス削減の観点から廃棄物ゼロに向けて、屠鳥の際にどうしても出てしまう残渣(動物性固形不要物)は飼料、肥料への利用をしています。

こうした取り組みにより、廃棄物削減・再資源化を可



▲名古屋コーチン 生肉

海といのちの未来をつくる

MARUHA NICHIRO

海は母だ。いのちの源だ。わたしたちは、ここから生まれた。

130年以上の間、海と向きあってきたマルハニチロだからこそ知っている、自然の豊かさがある。

食べることは、生きること。生きるとは、つながり。

今日も自然の恵みを、人の営みへ。生きる自然の活力を、生きる人の力へ。

食を通じて、これからもずっと届けていきます。

マルハニチロ株式会社 東京都江東区豊洲3-2-20 www.maruha-nichiro.co.jp

能にし、環境負荷の軽減に努めています。

* 伝統を守り伝える

名古屋コーチンについては過去に「中日本給食だより」でも特集を組みましたが、明治初期に現在の愛知県小牧市で元尾張藩士海部莊平・正秀兄弟が飼い始め作出された、日本家畜協会によって初の「国産実用鶏」として明治三十八年に認定されたもので、日本三大地鶏のひとつです。また、名古屋コーチン(正式な品種名は「名古屋種」)は他の品種と交雑することなく純系種のままの地鶏であることから「地鶏の王様」といわれるこ



▲あつた宮宿会「朔日市」の様子



▲名古屋コーチン協会のイベント風景

ともあります。

こういった歴史を持つ「純系名古屋コーチン」の普及を通じて、豊かな食生活の実現と食文化の更なる発展に向けて貢献するべくさまざまな取り組みをしています。

また「熱田」という地域も熱田神宮をはじめとしてかつては東海道路随一の賑わいを見せた「熱田の宮宿」であり、文化的に歴史のある地域です。そんな熱田地域を盛り上げようという団体「あつた宮宿会」があり、(株)南部食鶏も参加しています。

また、全国の食に関するイベントにも出店、愛知県下の学校給食への提供などを通して名古屋コーチンの歴史や鶏本来の味を子ども



▲イベント出店(焼き鳥の提供)

たちや、地鶏や国産鶏を知らないという人に向けて情報を発信しています。

企業テーマ
所在地名古屋熱田区一番2-4-5
URL: <https://koutin.co.jp/>

今年度はSDGsについて四月号、八月号、今月号を通して考えてきました。

SDGsは世界共通の目標で二〇三〇年までに達成することを目標としています。今からでも遅くはないと思いますし、これから更に考える場面が増えることになると思います。

企業として、個人としてはもちろん、世界全体として目標達成にむけて進んでいけることを願っています。

(編集後記)

素材が活きる 料理が活きる

ホクレンの冷凍豆 ミックスビーンズ 1kg×10



北海道で生産された、大豆・金時豆・白いんげん豆(手亡)・むき枝豆の4種類をミックスした、彩り豊かなミックスビーンズです。スープや炒め物など幅広くお使いいただけます。



つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に



名古屋支店食品課 〒460-0002 名古屋市中区丸の内2-20-25 メットライフ名古屋丸の内ビル7階
TEL 052-222-6312 FAX 052-222-6320

令和五年度

講演会・懇親会、 親睦会等開催報告

◆講演会開催

当組合では去る十一月十六日（木）に令和五年度講演会を開催いたしました。隔年で夏から秋にかけての時期に開催をしております。

この講演会及び懇親会は令和元年（二〇一九年）から四年振りの開催となりました。

そんな久しぶりの開催となった今回は、改めて「学校給食と食育・愛知県下の子どもたちの様子」についての知識を深めることを目的として、愛知県教育委員会 保健体育課 給食グループ 指導主事の小田敦子氏を講師に迎えて、愛知県の学校給食についての概略説明をはじめとして、愛知県下の子どもの人数の推移と学校給食の喫食人数、愛知県下での食育についての取り組み、学校給食にお

ける地産地消の取り組みと学校給食メニューへの取り上げられ方、また、いま求められる学校給食用物資についての講演をいただきました。

講演後は質疑応答の時間も設け、出席した当組合の組合員・賛助会員よりの質問にもお答えいただきました。組合員・賛助会員一同、改めて学校給食の大切さと、その大切な学校給食に携わっている誇りを心に留め、愛知県の学校給食が安心して安全あることはもちろんのこと、子どもにとって学びの場にもなるような学校給食用物資の開発・納入を通して学校給食にさらに貢献できるよう気持ちを新たにいたしました。

あらためまして、ご講演を賜りましてありがとうございます。

ございました。

当組合では今後も、様々な方を講師に迎え、講演会を継続して開催してまいります。

◆秋季親睦会開催

去る令和五年十月十九日、秋晴れのもと秋季親睦会を知多カントリー倶楽部にて開催いたしました。こちらの親睦会も平成二十四年の開催から久しぶりの開催となりました。

◆ハブラシ・リサイクル プログラム、回収報告

四月号にて特集をし、当組合でも取り組みを進めておりました「ハブラシ・リサイクルプログラム」について、八月二十三日の愛知県学校給食関連物資展示会での回収、その他当組合開

催事業において回収箱の設置をいたしましたところ、約三百本の使用済みハブラシを回収いたしました。ご協力いただきました皆様、ありがとうございます。

今後も回収を続けてまいりますので、当組合開催の各事業の際にはぜひお持ち寄りください。その他、当組合へ直接お持ちいただくか、お送りいただいても受付は可能です。ご協力をお待ちしています。

中日本給食だより

2023年11月号 No. 11

令和5年11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



栄養士さんのための メディケアQ食シリーズ



チーズ屋さんのやわらかクリーム大福30



おいしくて、生きること。

QBB 六甲バター株式会社

チーズ屋さんのレアチーズケーキ



プレーン

いちご

抹茶

