



# 中日本給食だより



▲秋映えの曼珠沙華



## 主な内容

(2面～5面)

### 特集

企業の「食育」に関する取り組み 第2弾

(2面) 株式会社名給

(3面) すぐる食品株式会社

(4面) キューピー株式会社

(5面) マルサンアイ株式会社

(6面～8面)

令和七年度展示会開催報告



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**<sup>®</sup>  
シリーズ



ことちゃん

「安心逸品」シリーズは国産の主原料を使用しています。一部の商品には不足しがちな栄養素が補える商品や塩分値に配慮した商品をラインアップしています。プラスチックの使用削減、バイオマスインク使用の促進といった環境にも配慮したシリーズです。

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

特集

# 企業の「食育」に関する取り組み 第二弾

「食育」特集として四月号に引き続き、当組合の組合員及び賛助会員企業の「食育」に関する取り組みについて今号でも特集していきます。

各企業の取り組みを見ていく中で、さまざまな「食」へのアプローチについて理解を深めていただければと思います。

## ◆株式会社名給

創業は一九三二年。小売商「青木商店」として戦前から学校給食、産業給食への納入を行い、戦後は一九五〇年に「名古屋給食食品株式会社」を設立し、子どもたちの健全な育成を栄養面から支えようと学校給食を中心に、産業給食、外食産業、医療・介護関係の食材の提供も重視して昭和、平成、令和と奔走してきました。

## ◆食品総合商社の立場から

本社を愛知県名古屋市に構え、東京、大阪、九州（福岡）を拠点に全国規模で幅広い事業を展開しています。主に冷凍食品（調理加工品、

オリジナルカレー粉を作る体験も行いました。こういった体験を通じて、食に対する興味や商品に対する知識を深めてもらうことに貢献しています。

## ◆食の情報発信の場

本社南館一階には「キッズステーション」をキッズ市場向け情報発信基地として常設し、名給の歴史や機能紹介のほか、「アレルゲンフリー商品」「国産原料商品」「栄養強化商品」「防災備蓄商品」などを展示したり、メニュー提案を紹介したり、メニュー提案を紹介して、現場の栄養士の悩みなどを共有しサポートしていく施設としています。

先述の提案会では、この場所を会場のひとつとして「あいち学校給食フェスタ」を開催し、学校給食におけ



る各月のイベント食のメニュー提案や、愛知県下各市町村での人気メニューなどを紹介し、献立づくりのヒントに役立つ展示をしていました。

このほか「かぼちゃ通信」や拠点独自の情報誌を発行しています。「かぼちゃ通信」の特集記事では、製造工場や原料工場の製造や加工について取り上げることもあり、こういった情報発信を行うことで、栄養士や栄養教諭を通じて子どもたちにも食に関する知識が伝わることも期待しています。

【企業アーカイブ】

所在地：名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番19号  
URL： <https://www.meikyuu.co.jp>



## 安全な学校給食を提供する 名給の愛知県内のサービス網

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

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

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

○すぐる食品株式会社

一九六〇年に鶏卵卸販売として創立し、一九六九年設立した業務用冷凍・冷蔵食品メーカーで、オムレツや卵焼きなど、卵メニューの開発を得意とした企業です。

工場見学

今年八月、浜松工場では工場がある浜松市の栄養教諭を対象に工場見学を実施しました。これは、浜松市内の子どもたちに、学校給食で食べているものがどのように作られているのかを先生方が授業の中で伝えるために行われたものです。



学校給食で使用される商

品が、どのような工場、どのように作られているのか製造工程も含めて見ていただくことにより、その商品への理解を深めると共に、それを子どもたちに伝えていただくことで、子どもたちにも食の安全や品質についての理解を深めていただくものと考えています。

そういった観点から工場見学を随時、希望に合わせて実施しています。

こだわりの商品開発

学校給食用の商品を開発する際にも、学校給食で使いやすいカロリーや栄養価を強化した商材、アレルギー対応などを開発段階から考慮しています。

また、全国各地の皆様へのメニュー開発を実現すべく、様々なご要望に対応しております。地域による味の違いを考慮した商品開発もしており、「厚焼玉子焼」に関しては関東風と関西風に分けて製造しています。

関東の玉子焼きは、東京



があまり入らない味付けの玉子焼きが主流です。なお、

参考までに中部地方では、醤油・塩・砂糖で味つけしたしょっぱさと甘さを兼ね備えた味付けの玉子焼きが主流です。

また、浜松工場では地元のご当地グルメである「浜松餃子」として「キャベツ餃子」を製造しており、国産キャベツをたっぷり使い、浜松餃子の特徴をとらえた商品として人気を博しています。

「企業データ」  
所在地：静岡県浜松市中央区堤町850  
URL：http://www.suguru.co.jp/

の食文化である江戸前の寿司に合うように砂糖が入った甘い味付けの玉子焼きが主流です。

一方、関西風では醤油や塩で味つけし、砂糖

タコdeたこ焼35

規格 (35g×25ヶ)袋×6合/2合



- 可愛い「タコの形」で焼き上げた、たこ焼です。
  - 具材は細かくカットしてあり食べやすくなっております。
- (アレルギー) 小麦・大豆



すぐる食品株式会社  
http://www.suguru.co.jp

今日も食卓をいろどる玉子焼！



生鶏卵の冷凍・冷蔵調理食品  
すぐる食品株式会社

- 本社 〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7  
電話 (03)3718-6331(代) FAX (03)3724-2793
- 北海道営業所 〒074-1271 北海道深川市広里町4-1-50  
電話 (0164)25-1717(代) FAX (0164)25-1577
- 仙台営業所 〒981-1104 宮城県仙台市太白区中田3-9-18 地コアビル 208号  
電話 (022)381-8666(代)
- 東京営業所 〒152-0034 東京都目黒区緑が丘2-7-7  
電話 (03)3718-6331(代) FAX (03)3724-2793
- 浜松営業所 〒432-8057 静岡県浜松市南区堤町850  
電話 (053)447-3807(代) FAX (053)449-0602
- 大阪営業所 〒564-0043 大阪府吹田市南吹田5-15-18 南吹田ハイソフ  
電話 (06)6337-5025(代) FAX (06)6337-5026
- 福岡営業所 〒813-0025 福岡県福岡市東区青葉1-1-14  
電話 (092)663-2277(代)

## ○キユーピー株式会社

創始者の中島董一郎氏は、一九一〇年代に渡航先の欧米で「マヨネーズ」のおいしさと栄養価の高さに魅了されて帰国し、一九二五年に卵黄タイプで栄養価の高い「キユーピーマヨネーズ」を発売しました。今年、二〇二五年に発売から百年を迎えました。

創業は一九一九年。創始者の「お客様の健康を願う思い」を大切にし、世界の食と健康に貢献するグループへと成長しています。

## 食生活アカデミー

未来を創る子どもたちの「もっと知りたい」を育むWEBコンテンツです。

小学校高学年から中学生を対象に、学習指導要領や教科書（小学校家庭科・中学校技術・家庭（家庭分野））に基づき、食に関する知識や体験を提供しています。

「つくる・食べる」「からだと栄養素」「食生活のぎもん」「食べものとSDGs」



「食生活アカデミー」  
世界のサラダを調べよう！つくってみよう！より

「自由研究」の五つのテーマで構成され、食の大切さや健康な食生活について楽しく学ぶことができます。

一例をご紹介します。「つくる・食べる」には「世界のサラダを調べよう！つくってみよう！」—お家で旅気分！サラダを通して世界をめぐるうー」というものがあり、「サラダってどんなもの？」「世界にはどんなサラダがあるの？」という視点から、フランスやメキシコ、タイなどのサラダを紹介し、作り方も紹介しています。

授業の副教材としての利用や、長期休暇の自主学習に最

適で、教育現場の課題解決の一助として、ぜひお役立てください。



食育アカデミー

## マヨネーズ教室

食の楽しさと大切さを子どもたちに伝えることを目的として、二〇〇二年から小学生などを対象に実施している出前授業です。

子どもたちはグループでマヨネーズを手づくりすることで、本来混ざらない酢と植物油が卵黄で乳化してマヨネーズになる過程を体験します。その後、工場製

マヨネーズとの食べ比べを通じて、身近な食品の作り方や野菜摂取の重要性を学



ぶことができます。

このマヨネーズ教室は、社内認定制度「マヨスター」に合格した全国約二百四十人の従業員が運営しています。「マヨスター」の役割は実体験を通じて知識を伝えながら、子どもたちに食の楽しさ・大切さを体感してもらうことです。

講師の学校への派遣は首都圏限定ですが、オンラインマヨネーズ教室は全国で対応可能です。（費用は無料ですが、食材はご準備お願いします）



マヨネーズ教室

## 【企業データ】

所在地：東京都渋谷区渋谷1-4-13  
URL：https://www.kewpie.com/

卵を使っていない  
キューピーエッグケア

キューピー エッグケア（卵不使用）は  
卵を使用せずに仕上げた調味料です。

キューピー株式会社 名古屋支店

TEL 052-733-1111 FAX 052-733-8335

## 〇マルサンアイ株式会社

マルサングループの創業は一九五二年。創業者が満州から持ち帰った大豆を用いて愛知県岡崎市で味噌の醸造を開始したことに端を発します。その後は豆乳の製造販売も始めました。

## 大豆のプロとして

企業の大豆に関する歴史的背景を基盤に七〇年以上、常に大豆でお客様の笑顔のために「真面目で丁寧な」製品づくりを守ってきました。また、企業の原点である「大地のおいしさ」を追求し、主原料の「大豆」には非常にこだわりを持って、輸入大豆、国産大豆、有機大豆（オーガニック）、国産プレミアム大豆など、厳選した大豆を商品コンセプトに合わせて使い分けています。

## 豆乳へのこだわり

味噌の消費量が落ちる夏場でも大豆の栄養を摂ってもらいたいと考えたこと

をきっかけに一九八〇年から「お豆のお乳（ちち）からだにえくよく」のフレーズとともにマルサン豆乳は全国に広がりました。

現在も、企業理念である「健康で明るい生活へのお手伝い」を目指し、様々なライフスタイルに合わせた多種多様な大豆を使用した豆乳の研究・開発を続けています。

「ひとつ上の豆乳」シリーズには「ぎぬさやか」と「すみさやか」を最良のバランスでブレンドした国産プレミアム大豆「るりさやか」を使用しています。

## 大豆収穫体験実習

「本場においておいしい豆乳をお届けしたい」という思いから生産しているフラグシップ商品『ひとつ上の豆乳』。その原料である特別な大豆「るりさやか®」を通して、大豆加工製品に関心を持ってもらうこと、土や大豆に触れることで日本の農業への関心や大切さを感じてもら



らうことを目的として大豆収穫体験実習を行い、機械脱粒体験、手作業での脱粒体験、豆乳の講義や飲み比べなどを実施しました。

今回の参加者は大学生で、地元の農産物がどのように収穫され、加工されて商品になっているのか、また企業のこだわりについて学ぶことで、大豆を育て収穫するまでの労力や、手作業での収穫の大変さへの気付きもあつたようです。

今後、生産者、消費者の繋がりを大切に活動の継続を目指しています。

「企業データ」  
所在地：愛知県岡崎市仁木町荒下1番地  
URL：https://www.marusanai.co.jp/

### 無調整豆乳 濃厚タイプ1000ml

大豆固形分14%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。  
100mlあたり「エネルギー83kcal、たんぱく質6.4g」摂取できる商品です!



### 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。大規模調理に適した商品です。

マルサンアイは、豆乳をはじめ豊富な植物性ミルクのラインナップを取り揃えております。



レシピはこちらから!



マルサンアイ株式会社 特販営業室 〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町荒下1番地 TEL: 0564-27-3747

# 令和七年度

## 展示会 開催報告

当組合（愛知県学校給食物資流通協同組合）主催の学校給食に関する展示会を今年度も公益財団法人愛知県学校給食会を共催者として去る令和七年八月二十五日（月）に名古屋市中小企業振興会館（吹上ホール）にて開催いたしました。



今年度の展示会の正式名称は「令和七年度愛知県学校給食関連食品展示会」でした。

昨年度に引き続き、午後四時からの開場となりましたが、愛知県下の栄養教諭・学校栄養職員の皆様に多くご来場いただき、盛会のうちに終わることができました。

ご来場いただきました皆様、ご出展いただきました皆様、開催に関してご協力いただきました皆様に改めて感謝申し上げます。

### 対面試食の解禁

令和元年度の蒲郡市民会館での開催までは、大きなホール内で温め等の調理を行い、対面での試食品提供を行っておりました。

その後、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受

け中止となったのが、令和二年と令和三年。

そして、再開いたしました令和四年は、ビニールにて出展企業と来場者の間を仕切り、感染対策を実施した上での開催となりました。

展示会場内での調理（盛り付けを含む）の禁止と、提供する試食品についても事前調理したものを個食パック等に用意して配布し、来場者は別室に設けた試食室にて試食を行っていたという形となっております。



令和元年度 蒲郡市での展示会

た。翌年令和五年にはビニールでの仕切りは無くなったものの、会場内での調理は禁止、提供する試食品についても事前調理済みの個食品と限られており、昨年度も同様の実施でした。

昨年度は一部緩和し、展示会場内での試食も可としておりましたが、多くの方が試食室へ移動して試食していたようでした。

そんな中、出展企業の皆様からも、来場者の皆様からも試食がしにくい、試食品をたくさん受け取るとこの企業のものかわからな



令和4年度 名古屋市での展示会



※富士経済「業務用食品マーケティング便覧」  
「食品マーケティング便覧」  
（冷凍ケーキ：2003年～2023年実績）



味の素冷凍食品株式会社  
☎ 052 - 735 - 8470



くなる、試食品に対する反応がわからないといったご指摘を多くいただきました。また、同様に対面の試食に関するご要望を多くいただいております。

今年度はついに、会場内での試食と対面での試食が解禁されることとなりました。皆様からのご要望も多かったことから、栄養教諭の皆様からも試食をしながら商品についての情報がすぐに聞けるのでありがたいといったお声や、出展企業の側からも反応がすぐに見られるので良いという声を聞くことができました。

会場内での調理の解禁を望む声も多くありますので、

衛生面を考慮しながら今後の展示会開催時には検討させていただきます。

#### 会場配置

展示会再開以降は、会場の配置にも変遷がありました。再開後は、会場内を一方通行とすることが基本となっておりましたが、多くの方々が同じタイミングでご来場いただくために入口が塞がってしまい、先に進むことが出来なくなりました。それを緩和するために、時間帯を分けての来場制限を行ったり、導線が一方通行にならないような配置にしてみたり、展示会場を複数の会場にわけてみたりしております。

展示会の開催場所によっても配置は変わりますが、今年度の配置については、多方向から展示ブースへのアクセスができると概ね好評をいただきました。また、会場内での試食ブースとして若干のスペースを設けさ



せていただきましたところ、こちらでも好評をいただきました。

ただ、今回の配置ではコーナーの企業ブースへのアクセスがしにくいという声をいくつか頂戴いたしましたので、今後の検討とさせていただきます。

#### 展示会の感想等

今年度の展示会開催時間は昨年度と同様の午後四時からでした。この時間帯の開催だと、時間を気にしないで見れるから良いという意見が多くありましたが、

25年秋  
リニューアル

石窯バゲット



石窯焼成冷凍バゲット



Craft Baker's  
クラフトベーカーズ

石窯レストランバゲット



さらにおいしくなりました！



Craft Baker's

石窯で焼成した本格パンを「冷凍」したCraft Baker's。  
高温の石窯で一気に焼き上げた、香ばしいクラスト（外層）と、もっちりとしたクラム（内層）  
まるで焼きたてのような豊かな香りと食感が手軽なオペレーションでご提供いただけます。



## 食事をうれしく、食卓をたのしく。



名古屋支社

〒460-0026 愛知県名古屋市中区伊勢山2-12-1 JT名古屋ビル3階

TEL 052-324-2010 FAX 052-324-2015



以前の時間帯が良いという意見も昨年度より多くあったように思われます。

その他には、「初めて見る商品が多く、参考になりました」「新しい商品を知ることができる貴重な機会をありがとうございます」というお声を、展示会参加回数が少ない来場者の方々から頂戴しております。今後も、多くの出展企業の皆様にご協力いただき、様々な学校給食用食材のご紹介ができる場としてお役立ちできるように努めて参ります。

また、「この展示会で毎年いろいろなインスピレーションをいただいています」



「いつも使用している商品以外の、見慣れない商品も多かったので、献立の幅が広がると思います」といった、展示会の趣旨と合致したご意見も頂戴いたしました。

この展示会は、愛知県下の学校給食管理業務を担当する栄養教諭・学校栄養職員の皆様に対して、愛知県の学校給食用物資及び食品の紹介と情報提供・情報共有を行い、愛知県の学校給食制度の充実と発展に寄与することを目的として開催しております。



今年度の来場者数も約二百名であり、この目的が達成できていることは大変ありがたいがたく感謝しております。

#### 今後の展示会に対して

今後の展示会で見たい商品等について、来場者の方々に伺いましたところ、次のようなご意見をいただきましたのでご紹介いたします。

- ・ 不足しがちな栄養素を含んだ商品（栄養価の高い商品）を紹介してほしい
- ・ 物価が高く、栄養価を満たすことが難しいので、鉄分・カルシウム・ビタミンが摂取できる商品を見たい。

- ・ アレルゲン対応品が増えるといいと思います（乳・卵・小麦抜き商品）
- ・ 安い魚料理や、冷凍の魚や魚加工品が多くあると嬉しい。

- ・ アジアオリエンティックに向けてアジア料理の素や海外料理の素があれば知りたい。

- ・ 主菜（やきものや、ポイルパック）で価格が抑えられるものが知りたい。
- ・ スチームコンベクションで調理できる商品を知りたい。

- ・ 野菜が苦手な子でも、自然に野菜が食べられる商品を見たい。

- ・ 大手企業を含めて多様な商品があるので、今後も取扱い商品が増えるといいと思います。

展示会パンフレットや、展示品に関してのお問い合わせは随時受け付けておりますので、お気軽に組合事務局までお問い合わせください。

## 中日本給食だより

2025年10月号 No. 19

令和7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 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

ホームページ随時更新中



<http://www.aigakuryu.com>

[info@aigakuryu.com](mailto:info@aigakuryu.com)

愛知県学校給食物資流通協同組合