



中日本給食だより



▲ネモフィラ (瑠璃唐草)

No.21
2026
4

主な内容

- (2面～5面) アジアの料理を学校給食で
愛知県下の各市町村でさまざまな取り組み
半田市 東海市 安城市 日進市
- (6面) アジアの国と地域を地図で見よう
- (7面～8面) 燃料電池給食配送トラック
愛知県内で続く導入 豊田市 東浦町

業務用食品・酒類専門商社

高瀬物産株式会社

本社 〒103-0026
東京都中央区日本橋兜町 12-4
TEL 03-3665-1270 FAX 03-3665-1275

名古屋支店 〒453-0858
愛知県名古屋市中村区野田町大字大池 1
TEL 052-413-7901

トヨタ支店 〒470-1211
愛知県豊田市畷部東町采女 32-1
TEL 0565-25-0301

豊橋支店 〒440-0084
愛知県豊橋市下地町字宮腰 61
TEL 0532-52-8177

TAKASE
BUSSAN CO., LTD.

アジアの料理を学校給食で 愛知県下の各市町村でさまざまな取り組み

昨年より愛知県内各市町村では今秋開催される大会にちなんで、アジア料理を学校給食で提供しています。その一部を紹介します。

半田市

「地元産食材×アジア料理」

半田市では、二〇二六年に開催されるアジア競技大会・アジアパラ競技大会を契機としてアジア各国・地域のこと、また、地元（半田市・愛知県）のことをよく知ってもらうために、令和七年七月上旬から地元産食材を使ったアジア料理の給食献立の募集をしました。

半田市内の小中学校の児童生徒から三百七十五点の応募があり、十一月に三つの献立が選ばれました。主菜から二名、汁物等から一名が入選し、令和七年

十二月から令和八年二月にかけて実際に給食で提供されました。

入賞献立は次の通りで、それぞれ各国の料理を地元食材と組み合わせることで特徴ある献立になっています。

（主菜）

「半田ガバオ風みそどん」 「タイ料理」



令和7年12月9日提供
板山小学校5年生
本多慶さん

タイのガバオライスを、

半田市産の「みそ」と、愛知県産の「青じそ」をバジルの代わりに使ってアレンジした丼料理となっています。

（主菜）

「半田の酢入りヤンニョム風チキン」 「韓国料理」



令和8年2月19日提供
成岩中学校2年生
青木七海さん

韓国の人気料理ヤンニョムチキンを、「八丁味噌」と半田市の「酢」でアレンジした一品です。

（汁物等）

「フオーの名古屋コーチンと野菜のスープ」 「ベトナム料理」



令和8年1月20日提供
乙川小学校6年生
新美陽理さん

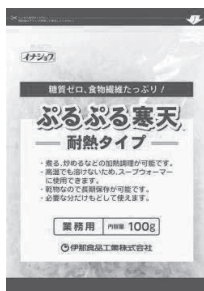
ベトナムの麺料理「フオー」をはじめ、「名古屋コーチン」や愛知県産の野菜を使ったスープです。

子どもたちが考案した「地元産食材×アジア料理」という特別な料理を提供することで、献立に応募した児童生徒はもちろん、市内の児童生徒にとって三日間の給食の時間は記憶に残るものとなったことでしょう。

ぷるぷる寒天 耐熱タイプ

こんにや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



東海市

「カバディ出前授業」と
「アジア給食」を併せて実施



令和8年1月30日提供の「アジア給食」

東海市では、二〇二六年のアジア競技大会開催に向けて、子どもたちの大会への関心を高めるため、アジア料理の給食を東海市内の全小中学校で令和八年一月三十日に提供しました。

提供されるアジア料理はインド料理で、これは東海市がこの大会のカバディ競技の会場となっていることから、カバディ競技の発祥の地であるインドにちなんだ料理として選ばれました。

献立の内容は「キーマカレー、麦ご飯、チキンのハーブ焼き、カチュンバルサラダ、ヨーグルト、牛乳」

インドで親しまれているひき肉を使用した「キーマカレー」のほか、インドの家庭でよく作られているレモン汁やチリパウダーを使用したインド風のドレッシングであえた「カチュンバルサラダ」。また、インドでは家庭で作りやすい「ダヒ」というヨーグルトがよく食べられていることから、デザートにもヨーグルトがつけられました。

また、東海市立大田小学校では三年生の約八十名を対象にして、日本カバディ協会愛知県支部の講師によるカバディの出前授業も給食提供日の午前中に開催され、カバディの基本的なルールを学び、実践形式でも競技に挑戦しました。

この週は学校給食週間でもあり、東海市では「日本

カバディへいしゅうくん



へいしゅうくん
Heishu Hosoi

各地や世界の郷土料理と産物を知ろう」をテーマとして各日提供しており、その最終日となる三十日がこのインド料理でした。

通常の学校給食で提供されているカレーと異なる、ひき肉を使用して、じゃがいもが入っていない、トマトがたっぷり使われたカレーはひとあじ違った感覚の給食となったと思われず。

実際に競技を体験した後給食を食べた児童たちはもちろん、その他の児童生徒たちにとっても、こうしたいつもと違った「インド給食」は貴重な体験となったことでしょう。

テオー食品の エブリイ シリーズ



Fバックエブリイ
甜面醬330g



エブリイ
甜面醬500g



エブリイ
カレーフレークS1kg



エブリイ
ハヤシフレークS1kg



エブリイ
ホワイトルウS1kg

各種スパイスの特性を活かしつつ
マイルドな優しい味

テオー食品株式会社

テオー食品の ハイグレード21 シリーズ



カレールウ

ロングセラー



ハヤシルウ

濃厚な
味わい

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

安城市「月替わりでアジアの国や地域の料理を提供」

安城市では、安城市の子ども達が、アジア競技大会やアジアの様々な国や地域に興味をもてるよう、令和七年九月から、大会本番までの約二年間、安城市内公立小中学校、保育園、認定こども園などを対象に月替わりでアジアの国や地域の料理を「アジア大会応援献立」として給食で提供しています。

安城市の公式サイトでは、大会に関連して各月の献立紹介も行っており、それぞれの料理名や料理の由来について紹介しています。

第一弾となった九月は、インドの「キーマカレー」。



9月：インド「キーマカレー」

スパイスを効かせたカレーで、ひき肉を使っているのが特徴です。

十月は韓国の「ヤンニョムチキン」。

十一月はタイの「ガバオライス」

ガバオライスは、タイ料理の一つで、バジルと一緒に炒めたひき肉を白ご飯の上に乗せた料理です。

「ガバオ」とはタイ語でホーリーバジルのことを指し、タイでは「バット・ガパオ」とも呼ばれています。日本では「ガバオライス」として親しまれていますが、タイでは一般的にご飯の上に乗せず、別々に提供されることが多いです。



11月：タイ「ガバオライス」

十二月はブータンの「パクシャバ」。

パクシャバはブータンの少し贅沢な代表的なごちそう料理であり、豚バラの干し肉、大根、唐辛子を煮詰めた料理です。

「パクシャ」は豚肉、「パ」は塊を意味します。



12月：ブータン「パクシャバ」

一月は韓国の「チャプチエ」と「キムチチゲ」。

チャプチエは春雨に肉や野菜を加えて炒めた韓国の家庭料理です。

二月は台湾の「ルーロー飯」。

ルーロー飯は、細かく切った豚肉やチンゲン菜を醤油や砂糖に八角や山椒などさまざまな香辛料を使用して甘



2月：台湾「ルーロー飯」

辛く味付けし、白ご飯の上に乗せた台湾の定番料理です。今回の給食用には、しょうがとニンニクを使用して味付けされました。

三月はベトナムの「フォー・ガー」。

ベトナムの国民食の「フォー」ですが、入れる食材によって名前が変わります。今回は鶏肉を使用したスープなので「フォー・ガー」。牛肉を使用した場合は「フォー・ボー」と言います。

安城市の公式サイトでは順次更新されていきますので、今後の献立も楽しみにしてください。

<https://www.city.anjo.aichi.jp/event/kjusyoku.html>



鰹の素 富士印

1kg(200gダシパック×5)×10/ケース



鰹の素 富士印は、風味豊かな鰹節、そうだ節などの節類を粒状にしたものに、呈味力の強いかつお・まぐろエキスをコーティングしたダシパックです。

ご相談サービス

本部 / 静岡県焼津市下江留1001-1
TEL : 054-622-7371 FAX : 054-622-7691 <http://08m.jp>

株式会社 **マルハチ村松**

日進市
「世界の料理を味わう」環
としてのアジア給食」

日進市では、令和八年一月から、子どもたちがさまざまな国の文化に親しむきっかけとなるよう、また、アジア競技大会に向けて、みんなで楽しく学べる食の企画として「アジア給食」が始まりました。

アジア給食では、韓国、中国、インド、タイなど、アジア各国で親しまれている料理を給食向けにアレンジして提供されます。普段とは少し違う味や食材に触れることで、食を通して世界の多様性を感じてもらおうことを狙いとしており、子どもたちが「こんな料理があるんだ」「その国はどこにあるんだらう」と興味を広げてくれることを期待しています。

スタートとなった一月は、日進市で大会の「クリケット」競技が開催されること

にちなみ、「クリケット」が世界で最も盛んな国であるインドの人気メニューであるカレー風味の焼き鳥「タンドリーチキン」が提供されました。

二月はベトナムの定番料理である「鶏肉のフォー」が提供されました。「フォー」は、主に米粉で作った平らな麺（ライスヌードル）とスープが特徴の料理で、ベトナムでは朝食で食べられることが多いです。

三月は韓国料理の「ビビンバ」と「ナムル」を提供しました。「ビビンバ」はご飯の上に色とりどりの具材を乗せ、混ぜて食べるのが特徴。「ナムル」はゆでた野菜に味付けしたもので、ピ

ンバに混ぜても、それだけで食べてもおいしいです。四月はインド料理の「5種の豆サラダ」を予定しています。

日進市は市制三十周年となった令和六年に小中学校の給食をアップデートしました。アップデートのテーマは「給食を食べたいから学校に行く」。子どもたちにそう思ってもらえるよう、「給食の見える化（献立イラスト※左掲載）」にも取り組んでいます。

また、市のキャラクター「ニッシー」にちなんで毎月二十四日はスペシャルな「ニッシー給食」も提供しています。このほか、毎月一回市民、転入希望の方を対

象にしたおいしい給食体験も実施しています。

なお、日進市では毎年度、給食のテーマが設定されています。令和六年度は「郷土料理を知ろう」をテーマに、全国の郷土料理が登場しました。令和七年度は「100年フードを味わおう」をテーマに全国の地域で世代を超えて受け継がれてきたメニューを毎月給食で再現してきました。

令和八年度は「世界の料理を味わおう」というテーマに沿って、アジア料理をはじめとした、さまざまなおいしい世界の料理の提供を予定しています。

今回の「アジア給食」もその一環として、子どもたちの食を通じた学びとなっています。




令和8年1月27日提供献立イラスト



令和8年2月24日提供献立イラスト



令和8年3月5日提供献立イラスト




ナガノトマト なめ茸 うす塩味 1kg

*昆布や魚介の旨みにこだわりました。

*固形分80%なので、「トッピング」や「おにぎりの具材」にも最適です。

*長野県で採れた えのき茸 をじっくり煮込み、うす塩味※でも ご飯がおいしく食べられる味を実現しました。

※日本食品標準成分表2020年版（八訂） えのきたけ味つけ瓶詰と比較して、30%減塩したタイプです。

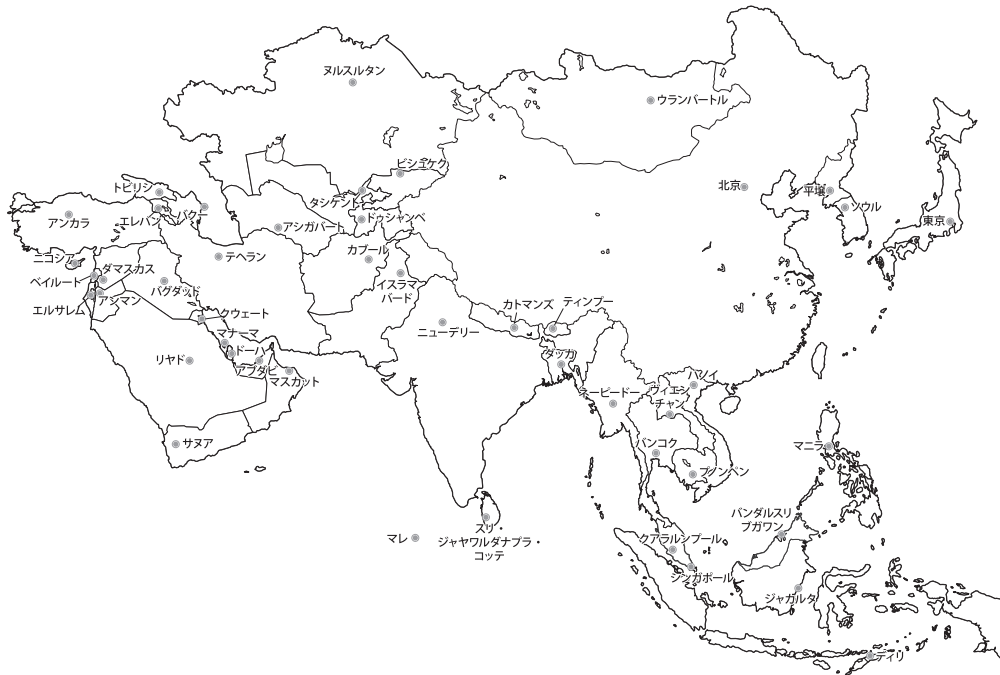


ナガノトマト
Nagano

アジアの国と地域を地図で見よう

アジアには多くの国と地域があります。首都を載せた地図を用意しましたので、どの国や地域がどの場所にあるのかを確認しながら、

それぞれの国や地域の歴史や文化・食文化を、ぜひ調べてみてください。
 なお、今回の地図はトルコ以東のアジア地図です。



- | | | | |
|-------------|-------------|-------------|----------|
| 東アジア | 東南アジア | 西アジア | パキスタン |
| 中華人民共和国 | ブルネイ・ダルサラーム | バーレーン | スリランカ |
| 朝鮮民主主義人民共和国 | インドネシア | イラン・イスラム共和国 | 中央アジア |
| 日本 | ラオス人民民主共和国 | イラク | カザフスタン |
| 大韓民国 | マレーシア | ヨルダン | キルギス |
| 香港 | フィリピン | クウェート | タジキスタン |
| マカオ | シンガポール | レバノン | トルクメニスタン |
| モンゴル | タイ | オマーン | ウズベキスタン |
| 台湾 | ベトナム | パレスチナ | |
| | カンボジア | イスラエル | |
| | 東ティモール | カタール | |
| | 南アジア | サウジアラビア | |
| | アフガニスタン | シリア・アラブ共和国 | |
| | バングラデシュ | アラブ首長国連邦 | |
| | ブータン | イエメン | |
| | インド | トルコ | |
| | モルディブ | キプロス | |
| | ネパール | ジョージア | |
| | | アビルバイジャン | |
| | | アルメニア | |



カゴメ 野菜生活100オリジナル 給食用

規格：100ml紙パック/15×2

20種類の野菜と4種類のフルーツをブレンドした
 まろやかな甘味を特長とするジュースです。
 飲みきりサイズの100mlですから、学校給食、
 幼稚園・保育園等に最適です。



燃料電池給食配送トラック 愛知県内で続く導入

一月号で取り上げた愛知県内での燃料電池給食配送トラックについて、その後の県内導入状況についてまとめました。

豊田市の導入

豊田市は、「世界で一番水素をつかえるまち」を目指し水素の活用を広げるための新プロジェクト「H Challenge Toyota」の



一環として、給食配送用の燃料電池（FC）小型トラック（以下、「FCトラック」）一台を、令和七年十二月二十四日に導入しました。

そして、「給食配送車におけるFCトラックの導入実証に関する協定」を豊田市と締結したトヨタ生活協同組合とともに、FCトラックを給食配送に使用する実証実験を実施しました。

実施期間は令和八年一月二十八日から三月三十一日まで、豊田市がトヨタ生活協同組合にFCトラックを無償貸与し、市内のこども園や小・中学校への給食の配送業務に活用してもらうことで、給食配送におけるFCトラックの実用性を検証し、FCトラックの普及に向けた課題の整理を行い、児童生徒等に向けて水素社会の理解促進を図ることを目指します。

お披露目イベント

令和八年一月二十八日には豊田市東部給食センターにおいて、お披露目イベントが開催されました。

豊田市長、豊田市教育長、CJPT株式会社※1関係者、トヨタ生活協同組合関係者、日本フルハーフ株式会社関係者などが出席し、導入した車両の説明や、活用方法の紹介などが行われました。

お披露目イベント終了後、豊田市東部給食センターから豊田市立美里中学校へ給食が運ばれました。



白身魚の香草フライ(兵庫県産バジル) <Fe・Ca>

35g×100入/2合 50g×100入/2合
白身魚(ホキ)のすり身と玉ねぎ、人参を加えた生地に、兵庫県産バジルペーストを合わせた仕上げた上品な味わいの香草フライです。



兵庫県産バジルのチキンフライ <Fe・Ca>

35g×100入/2合 50g×100入/2合
国産鶏肉をベースにした生地に、爽やかな香りの兵庫県産バジルのソースを合わせた香草フライです。



彩り野菜と豆腐のミートボール <Fe・Ca>

SSサイズ 1kg×5入/2合、Sサイズ 1kg×5入/2合
国産の鶏肉・豚肉をベースに4種の彩り野菜(たまねぎ、枝豆、とうもろこし、にんじん)を加えたミートボールです。豆腐に合わせたふんわりとした生地に粗く刻んだ野菜の食感をお楽しみいただけます。



味の感動を伝えるー。
エム・シー・シー食品株式会社



東浦町の導入

東浦町は二〇二五年三月三十一日に、二〇五〇年までに二酸化炭素排出量の実質ゼロを目指すゼロカーボンシティ※2宣言をしました。その一環として二〇二六年一月から、環境負荷が少ないFC（水素燃料電池）小型トラックを給食配送車に一台導入し、脱炭素社会の実現につなげることをなりました。

また、このFC小型トラックは、みよし市に続き愛知県内二台目の導入です。

お披露目式

令和八年一月八日、東浦町学校給食センターでお披露目式が開催されました。

愛知県知事 大村秀章氏、東浦町長 日高輝夫氏、CJPT株式会社※1エグゼクティブエロー 木全隆憲氏が挨拶し、続いてFC小型トラックの除幕をしてお披露目されました。

また、お披露目式には東浦町内の小学生約八十人も熱心に話を聞いて参加していました。

トラックのデザイン

このFC小型トラックは、給食の配送として使用するだけでなく、児童生徒への環境教育の生きた教材として使用し、また災害など非常時の電源確保にも活用されます。

トラックの車両左右には異なるデザインが施され、天井にもメッセージが書かれており、児童生徒や地域の人々に対してのメッセージを発信しています。



そして、ナンバーにもこだわりがあるそうです。東浦町で見かけた際は、ぜひチェックしてみてください。

※1 Commercial Japan Partnership Technologies株式会社。略称：CJPT(株)カーボンニュートラル社会の実現等を目指して、いすゞ自動車、日野自動車、トヨタ自動車、スズキ、ダイハツ工業が参画する商用車の企画会社。

※2 環境省では、二〇五〇年に温室効果ガス排出量または二酸化炭素排出量を実質ゼロにすることを目指す旨を首長自らが、または地方自治体として公表した地方自治体」をゼロカーボンシティと定義しています。

燃料電池商用車の導入や補助金についての詳細は愛知県 経済産業局 水素社会実装推進課までお問い合わせをお願いします
(電話：052-954-7416)

中日本給食だより
2026年4月号 No. 21
令和8年4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

おいしいって、生きること。

Q・B・B

六甲バター株式会社

減塩 塩分控えめ ポケモン10
鉄分・カルシウム・食物繊維入り

©Nintendo・Creatures・GAME FREAK・TV Tokyo・ShoPro・JR Kikaku ©Pokémon