



中日本給食だより



No.15
2024
10

主な内容

- (2面～3面) 令和六年度 開催報告
愛知県学校給食関連物資展示会
講演会及び懇親会
- (4面～5面) 「江戸の食育」から
今の時代につながるもの
- (6面) “謎解き”から学ぶ「三島のゆかり謎」
- (7面～8面) 災害備蓄用食品活用法
備蓄品設置促進やSDGsの観点から



こころ、ひと粒一粒。

九鬼産業株式会社

本社工場
〒510-0059
三重県四日市市尾上町11

東京支店
〒103-0011
東京都中央区日本橋大伝馬町6丁目8番
PMO日本橋大伝馬町8F
TEL:(03)3663-9771(代)

竹成工場
〒510-1312
三重県三重郡菟野町竹成字出口2232-3

大阪営業所・海外事業
〒541-0042
大阪市中央区今橋4丁目3-22
淀屋橋山本ビル11F
TEL:(06)6228-7061(代)

名古屋営業所
〒451-0046
名古屋市西区牛島町2-5
TOMITA BLD 7F
TEL:(052)462-8117(代)

福岡営業所
〒812-0013
福岡市博多区博多駅東2-15-19 K.S駅東ビル4F
TEL:(092)472-7966(代)

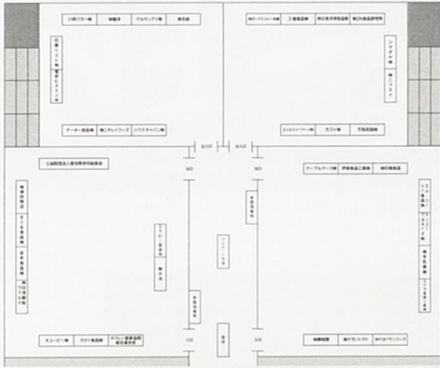
令和六年度 愛知県学校給食関連物資展示会 開催報告

愛知県学校給食物資流通
協同組合（以下、当組合）

は令和六年度愛知県学校給食
関連物資展示会を公益財
団法人愛知県学校給食会を
共同主催者として令和六年
八月二十日（火）に開催し
ました。開催場所はウイル
あいち（愛知県女性総合セ
ンター）。

開催時間はこの展示会が
始まって以来初となる午後
四時からとなりましたが、
多くの愛知県下の栄養教
諭・学校栄養職員の皆様の

令和6年度愛知県学校給食関連物資展示会 会場配置図



ご来場をいただき盛会のう
ちに終えることができまし
た。これもひとえに皆様の
ご協力のおかげと感謝して
おります。

来場者からの意見として
は「この時間からの開催の
方がゆっくり見ることがで
きて良い」という意見も
あったものの、逆に「この
時間からだとい急いで帰らな
いといけないので、ゆっく
り見る事ができなくて残
念でした」という意見もあ
りました。出展側の意見と

しても「いつもよりもゆっ
くりと説明をできた気がし
ます」「時間に余裕があつ
たので、説明もしつかり
できました」「展示会の準
備を余裕もってできたので
良い」といったものや「開
始時間・終了時間共に、も
う一時間早い方が助かりま
す」「今までの時間帯の方
が良い」という意見もあり
ました。

会場配置についても、こ
れも初めての試みでしたが
大きな混乱はなく、出展社
側・来場者側双方の意見と
して「今回のような配置の
方が、かえってスペース確
保ができていたので良いよ

焼けるチキンメンチカツ出来ました!!

油で揚げるのはもちろん
オープンで焼いても美味しくいただけます。



鶏肉・鶏レバー
国産使用

カレー風味

製品100gあたり
食塩相当量0.3g

サクサク



Kasei
カセイ食品株式会社

いつも美味しい『笑顔』が見たいから。

Kasei
カセイ食品株式会社

営業所：大阪・名古屋・仙台・福岡 ■URL <http://www.kasei-shokuhin.co.jp>

うに思う」という意見が多くありました。ただその一方で「例年と同じような一部屋での開催の方が全体を一度に見渡せるので良い」という意見も少なくはありませんでした。

展示会全体については、「毎回楽しみに参加させていただいていますが」「一度に多くの物資を見ることができてうれしい。お話を聞くこともでき、商品について新しい情報を知ることができました。」「新商

当組合では八月二十六日に、令和六年度講演会及び懇親会を開催いたしました。講演会は愛知県の学校給食について学ぶことを目的とし、瀬戸市立にじの丘小学校の栄養教諭 杉野由起子氏を講師に迎え「愛知県の学校給食の現状と学校で実施している食育について」と題してご講演いただきました。

品や、使いやすい食品が多く、実際に食べられるのがあります。「いつも献立に取り入れやすい物資の展示が多く、献立作成の参考になりありがたいです。」「試食品も食べやすいように工夫してくださっているので、いろいろと試食することができました。」「今後の継続的な開催をよろしくお願ひします」といった嬉しいご意見も多かったです。

当日ご来場いただけなかった栄養教諭・学校栄養職員の皆様に対して、展示会のパンフレットをお送りいたしますので、ご希望がありましたら当組合までご連絡をお願いいたします。また、パンフレット掲載商品や当日各企業ブースでのご案内した商品についてのサンプル請求や詳細のお問い合わせも随時受け付けております。お気軽に当組合までご連絡ください。

令和六年度 講演会・懇親会開催報告

や、実施校種の説明。また、学校における食育は学校教育活動全体、例えば各教科や学校行事などにおいても推進され、給食の時間だけではなく義務教育九年間の学びの中でどのような指導がされているのかをお話しいただきました。

後半では小学校の「食育クラブ」の実施事例の中から「スポーツドリンクを作ろう」を取り上げて、会場

で実際に食育クラブと同様の実験を行いました。この実験一つでも、見方を変えれば様々な切り口から子どもたちへの学びにつながる事ができるというご指摘もいただきました。

あらためてご講演を賜りありがとうございます。

当組合では学校給食に関して学ぶ機会として今後も講演会の開催を検討しております。



— 美味しいけれどヘルシーで 社会課題の解決にもつながる —

濃久里夢(コククリーム) 1000ml×12

原材料は大豆だけの「豆乳」でありながら、クリームのようなコクと濃厚さを持つ独自技術のUSS製法によって生まれた植物性の新素材です。

保存方法 要冷蔵(1~10℃)
賞味期限 180日

使用例：季節野菜の豆乳スープ

動物原料不使用の新しいひとくちサイズの豆乳ドーナツ!

豆乳ドーナツボールTD-15 750g(50個入り) ×8袋/ケース

豆乳13%(仕込時)をベースに、モチっとした食感とコクのある甘味を出した製品です。凍ったまま油調・レンジ・スチームコンベクションで簡単に調理でき、和洋風のメニューの幅を広げます。

保存方法 冷凍(-18℃)
賞味期限 1年

使用例：アメリカンドック風ドーナツ お花見だんご風三色豆乳ドーナツ

世界初、豆乳クリームでつくられたクリームバターです。

ソイレブール/ソイレブールラフィーネ 500g×20/箱 塩分を抑えたタイプ

保存方法 冷凍(-18℃)
賞味期限 364日

1. すっきりとした口溶けのよさ
2. 合わせる素材の味がいきる
3. 環境や身体にやさしい
4. 冷凍庫から出してすぐ使える

希望に満ちた未来を実現するために豆乳クリームバター「ソイレブール」は開発されました。

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

「江戸の食育」から 今の時代につながるもの

平成十七年(二〇〇五年)に食育基本法が成立してから間もなく二十年。そこで、今回は昨年度、越原記念館で開催されていた企画展「故きを温ね「食と健康」を科学する」の展示品と、学芸員の鈴木孝子さんに伺った内容を交えながら「食育」とはなんだあるかを改めて考えていきたいと思えます。

＊食育基本法

まずは「食育基本法」について改めて確認すると、これは、食育に関しての基本理念と国や地方の責務を明らかにして食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、将来にわたり国民の生活が健康で文化的で豊かな活力ある社会の実現に寄与することを目的に公布・施行されたものです。

食育を生きる上での基本とし、知育、徳育及び体育

の基礎と位置付け、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる「食育」を推進することを求めています。また、食育の推進には、国民一人一人が「食」について意識を高め、「食」に関しての情報に対して適切な判断を行う能力を身につけることで、心身の健康を増進する健全な食生活を実践することが重要とされています。このほか、国民の生活が自然の恩恵の上に成り立っていること、「食」に関わるさまざまな人々の活動に支えられていることについて、感謝や理解を深めるような配慮をすることも定めています。

＊江戸の食育

いまから約三百年前の正徳三年(一七二三年)に著さ

れた『養生訓』という書物があります。これは、福岡藩の藩医・儒学者・本草学者であった貝原益軒が八十三歳の時に「養生」つまり、健康や食衛生など生活の規範について一般大衆向けに記した心得書です。たとえば、食事は腹八分で止めるのがよいことや、夜更かしや長時間寝るのはよくないことが書かれています。

『養生訓』の中で、鈴木さんが特に「江戸の食育」と指摘するのは第三巻十八にある「食する時、五思あり。」という部分です。

食する時、五思あり。一には、此食の来る所を思ひやるべし。幼くしては父の養をうけ、年長じては君恩によれり。是を思て忘るべからず。或君父ならずして、兄弟・親族・他人の養をうくる事あり。是又其食の来る所を思ひて、其めぐみ忘るべからず。農工商のわがちからにはむ者も、其国恩を思ふべし。二には、此食もと農夫勤勞して作

り出せし苦みを思ひやるべし。わするべからず。みづから耕さず、安楽にて居ながら、其養をうく。其樂を樂しむべし。三には、われ才徳・行儀なく、君を助け、民を治むる功なくして、此美味の養をうくる事、幸甚し。四には、世にわれより貧しき人多し。糟糠の食にもあくる事なし。或はうゑて死する者あり。われは嘉穀をあくまでくらひ、飢餓の憂なし。是大なる幸にあらずや。五には上古の時を思ふべし。上古には五穀なくして、草木の実と根葉を食して飢をまぬがる。其後、五穀出来ても、いまだ火食をしらず。釜・甑(こしき・せいろ)なくして煮食せず、生にてかみ食はゞ、味なく腸胃をそこなふべし。今白飯をやはらかに煮て、ほしいまゝに食し、又あつものあり、さいありて朝夕食にあけり。且、酒體ありて心を楽しませ、氣血を助く。されば朝夕食することに、此五思の

マ・マー THE PRO IQF (バラ凍結) MINI シリーズ

 <p>IQF (バラ凍結) MINI シェル (規格500g)</p> <p>豚ひき肉のシェル入りパプリカトマト煮込み</p>	 <p>IQF (バラ凍結) MINI ストレートマカロニ (規格500g)</p> <p>スモークサーモンとパプリカの柚子香マリネ</p>	 <p>IQF (バラ凍結) MINI フィジリ (規格500g)</p> <p>かに風味蒲鉾とフィジリの青海苔マヨネーズサラダ</p>
---	---	--

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 **irelma**

内、一二なりとも、かはるがはる思ひめぐらし忘るべからず。然らば日々に樂も亦その中に有べし。是愚が臆説なり。妄にこゝに記す。僧家には食時の五觀あり。是に同じからず。

これは要約すると、食事の際には①この食事は誰からいただいたのか考へること②この食材を育てた人の苦勞を思うこと③至らぬこの身でもこうしておいしくいただけることは大変な幸せであること④食べることができない人が世の中にはいるのに、自分は食べることができるといふ幸せを思うこと⑤大昔は今のよくな調理は行われていなかったが、今は煮炊き調理がされ、酒もある。以上の五思について朝夕の食事の際には思いをめぐらせて感謝をしなさい。(事務局要約)

この他、鈴木さんは『養生訓』『養老』には年老いての楽しみ方や振る舞いなど二十七項目があり、益

軒の深い觀察眼が、人生一〇〇年時代を臨む現代人の生きるヒントにもなっているのではないかとお話しいただきました。

***「食育」ということば**

「食育」という言葉は、福井県出身の医師であり薬剤師であつた石塚左玄が『化学的食養長寿論』(明治二十九年・一八九六年)の「第七章食物中の榮養結果論」の中で「躰育・智育・才育は即ち食育なり」として、日本で初めて使われました。この本は学術的なものであつたのに対し一般向けに『通俗食物養生法(夫婦亞兒加里論)』(明治三十一年・一八九八年)も発刊されました。この意味は「子どもの体や才能の健全な育成の基本は健全な食事」ということ。

明治時代のベストセラー小説『食道楽』(著・村井弦斎 明治三十六年)の「秋の巻 第二百五十一 食育論」には登場人物のお登和が小山に次のように語る場面が

あります。(以下、事務局意訳)今の世の中は体育論と智育論のどちらが大事かと争っているけれど、一番大切な食育のことを研究しないのは迂闊の至り。動物を飼つてみると何よりも先に食育が大切なことがわかる。鶏や牛・豚のエサが悪いと卵を産まなかつたり、品質が悪くなるでしょう。人間も同じで体格を良くしたければ筋骨を養うようなものを、頭を良くしたければ脳の榮養となるものを食べなければ。

また、合本の巻末付録にある「料理心得の歌」の中には

○食育

小兒には徳育よりも智育よりも體育よりも食育が先き
 というものもあり、食育基本法との共通点が見えるかと思ひます。

【施設情報】
 学校法人越原学園 越原記念館
 (名古屋女子大学内)
 所在地:名古屋瑞穂区汐路町3-40
 開館時間:10時~17時
 休館日:土・日・祝日
 学園休業日、冬期休業日
 入館料:無料

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

SUGURU 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 旭コピル B棟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 静岡県浜松市中央区堤町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 南吹田ハイナフ
 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)

謎解き、からずんぞん？ 「三島のゆかり謎」

「謎解き」について、みなさんはご存知でしょうか。日本では江戸時代にも「判じ絵」や「見立て」などを楽しむ文化がありました。「なぞなぞ」も謎解きの一つと言えるでしょう。今回は、こういった謎解きについての話題です。

この「謎解き」が数年前からテレビで特集番組や番組のコーナーが設けられるなどブームとなつています。また、謎制作会社も増え、各地で謎解きイベントや謎解きキットの販売がさかれています。

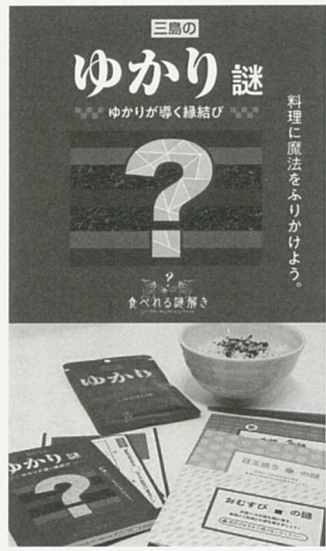
この問題、あなたは解けますか？

Q.下の3つの中から1つ選び、「宝」を見つけ出してください。

ア、馬 イ、国 ウ、王

答えは奥付欄下に(謎提供：タカラッシュ！)

そんな中、学校給食でも人気商品である三島食品株式会社の「ゆかり[®]」を使った「謎」が昨年八月に株式会社タカラッシュから発売されました。その名も「三島のゆかり謎」ゆかりが導く縁結び。一年経た今でも人気の高い謎解きの一つです。



これは実際に「ゆかり[®]」製品がキットに入っており、「目玉焼きの謎」「大根の謎」「おむすびの謎」という謎を料理しながら解いていくという、少し変わった謎解きとなっております。

謎制作者 つぶ謎さんは「謎を解きながら料理ができる、楽しい作品を目指しました。料理とリンクした謎を解き進めると、最後に驚きのギミックが待っています。」

この謎は小学校・中学校で学ぶ食育や理科の実験内容に相当する現象を取り入れており、調理も「炊き立てのご飯」「卵」「大根」「お酢」を用意すれば簡単にできるもので、親子で楽しく料理をしながら解き進めることができるのも人気の理由です。

また、丁寧な味付けを意識して制作したので、謎を味わい尽くしてもらえると嬉しいですよ！」とコメントをしています。

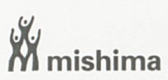
この謎は小学校・中学校で学ぶ食育や理科の実験内容に相当する現象を取り入れており、調理も「炊き立てのご飯」「卵」「大根」「お酢」を用意すれば簡単にできるもので、親子で楽しく料理をしながら解き進めることができるのも人気の理由です。

この他にも、株式会社タカラッシュからは数多くの謎が販売されています。ゆかり謎のように食材を直接使用するものは現時点ではありませんが、「タカラ

料シリーズ」では様々な飲料をテーマに謎と物語を構成し、中には日本のお茶の煎れ方が学べるものもあります。

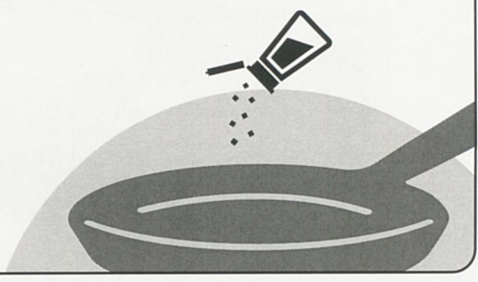
また、料理や洋菓子をテーマにしたものもあり、謎を解き進めていくと「とあるもの」が手元に出来上がってくる「月刊謎解き郵便」ある友人からの手紙シリーズ#10世界を旅する小さな料理人より」や「アートの世界の宝探し ウィルトと小さな洋菓子店」もあります。

謎解きのおもしろさは、謎を解くだけではなく、その先に発見と学びがあるからかもしれません。



新・調味料宣言 ゆかり[®]!

三島食品株式会社
〒730-8661 広島市中区南吉島二丁目1番53号
TEL:082-245-3211 FAX:082-249-2557



災害備蓄用食品活用法 備蓄品設置促進やSDGsの観点から

今年八月八日、初めて「南海トラフ地震臨時情報（巨大地震注意）」が発表されました。この発表を受けて、改めて地震に対する防災体制を見直した方も多かったのではないのでしょうか。

今回は地震や台風などの災害時に必要となる「災害備蓄用食品」について、SDGsの観点から、また備蓄品設置を促進する観点から、これを使用したアレンジレシピの考案・普及について取り上げます。



「災害用備蓄食品アレンジレシピ
—手軽に、美味しく、備蓄食—」

まず紹介するのは愛

知工業大学のCooking Community Circle「Hills」の取り組みです。お話しは愛知工業大学経営学部加藤里美先生に伺いました。

自由ヶ丘キャンパスのこのサークルは二〇一九年に料理が好きなメンバーで設立されました。これまでにキャンパスの屋上で育てた野菜を料理したり、市場に出せない野菜や果実を用いたメニュー考案や、企業と共同でドレッシングの開発などを行っていました。そんな中、豊田市において災害用備蓄食品のアルファ化米が賞味期限切れによって大量に廃棄されていることを知り、フードロスやごみ減量の観点から、これをなんとかできないかと考え、災害用備蓄食品を美味しく食べるアレンジメニューを考案し、豊田市の防災展示

会などで小冊子を作成し配布していました。その集大成として二〇二三年のSDGs AICHEXPOに出展した際に「豊田市環境部循環型社会推進課」と「夢農人とよた」と協力してレシピ集を発行しました。

このレシピのモットーは、「手軽に作れて美味しい」。期限が切れる前に、ひと工夫することでおいしく食べることができ、ランチやディナーになることを知ってほしいという思いが込められています。特におすすめなのは「7. 出汁ご飯」といい、アルファ化米にお好みの出汁を入れて戻すだけで簡単においしくなるとのこと。



↑「7. 出汁ご飯」調理例



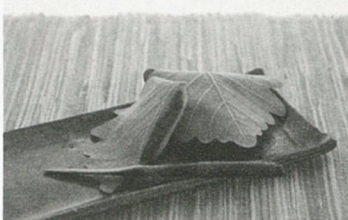
←インスタント防災その25
「防災備蓄食レシピ“お好み焼き”」
(youtube.com)

このサークルは現在、活動に賛同したサークル以外の学生も自由に参加できる「SDGs推進チーム」として発展しています。活動内容も「SDGs視点で考える食品ロス削減活動」をメインに、豊田市のゴミに関するデータ分析や、食品ロスの観点からSDGsの考え方を小・中学生に広める活動、また、同大学の地域防災研究センターの学生とともに防災啓発のイベントに参加するなど、学内外に向けて啓蒙活動を行っており、学生の社会貢献の意欲も高まっているとのこと

です。今年も十月十二日の大学祭や二十六日のはっぴーマルシェで、開発したレシピで作った料理をふるまうとのこと

加藤先生は「期限が切れる前にひと工夫で活用できたら、ごみ減量になる。おいしいと知って、ごみにせず食べて、備蓄品として持って活用ほしい。」とおっしゃっていました。

日本伝統の行事には和菓子を



桜餅、柏餅、わらび餅、お月見団子など、
四季折々の和菓子を取り揃えております。

株式会社華桔梗 (はなききょう)
代表取締役社長 吉村龍一
名古屋市中川区伏屋2丁目1115番地
TEL 052-301-7824 FAX 052-301-8169



「災害備蓄食品活用レシピ〜びちクッキングでござら〜に変身!!〜」

続いて愛知学院大学 健康科学部 健康栄養学科 教授 森圭子さんと、農林水産省 東海農政局 消費・安全部 消費生活課に伺った内容を紹介します。

東日本大震災(平成二十三年)の翌年、森先生のゼミでは災害対策としての備蓄状況について全国の栄養系大学や日進市の世帯を中心に調べた結果、三分分の備蓄があるところは少なく、特に若い世代での備蓄が少ないことがわかりました。その理由は「備蓄しても使わずに廃棄するため勿体ない」「備蓄品として置

いておく余裕がない」といったもの。

この点から、備蓄を始めてもらうためにはどうしたら良いのか、無駄なく食べさせるにはどうしたら良いのかを考えた結果、「お父さんの誕生日に食べよう」というテーマを設け、平常時に備蓄品をおいしく食べることを考えました。同時に「今日のおいしい料理は備蓄品で作ったんだよ」という種明かしをするので、楽しく消費できるのではと考えました。

そして、ゼミ生によるメニュー提案・検討を経て、平成二十九年八月に試食会、翌年二月に「災害備蓄食品活用レシピ〜びちクッキングでござら〜に変身!!」を東海農政局と共同で発行しました。これはテレビや新聞に取り上げられるなど大変な反響があり、令和二年に「part 2」が発行されるまでに約二万冊が、さまざまな場所で配布されました。

第一号では、お米とおかずが一緒になったもの他、缶

詰や保存用のビスケットを使用したものを掲載し、普段のメニューに備蓄品を取り入れた内容です。

第二号では、災害時に備蓄品をおいしく食べる方法としてパッククッキングのレシピも追加しました。奇しくもコロナ禍においてなかなか調理実習ができない状況下でも掲載レシピの「いろいろ」は簡単にできる、と採用された例もあつたということでした。

そして今年度、新たなレシピが作成されました。左記のレシピを考えた学生によると「1食ですむものがないな」と思つて、お好み焼き粉を使わずに全てアルファ米です。お米も潰さず使えるし、子どもの好きな味かな、と思います。」とのことでした。

「お米も潰さず使えるし、子どもの好きな味かな、と思います。」とのことでした。

アルファ化米お好み焼き

レシピの正しい立ち

アルファ化米はおいしく食べるために、お米をあらかじめ蒸して乾燥させてお米の水分を飛ばしてあります。

ポイント

お好み焼きの生地は、お米と小麦粉を混ぜて作ります。お米はアルファ化米を使い、小麦粉は強力粉を使い、お好み焼きの生地は、お米と小麦粉を混ぜて作ります。

作り方

1. アルファ化米をレンジで加熱し、水分を飛ばします。
2. 小麦粉、卵、水を加えて生地を作ります。
3. 生地を油で焼きます。
4. 焼き上がった生地を、お好み焼きの具材と一緒に焼きます。
5. 焼き上がったお好み焼きを、お好み焼きのソースでいただきます。

材料・分量 (1人分)

- ・お好み焼きの具材 1品 (150g)
- ・キャベツ 100g (2枚)
- ・アルファ化米 (白米) 1杯 (100g)
- ・小麦粉 (強力) 100g
- ・卵 1個 (120g)
- ・水 100g
- ・お好み焼きソース 大さじ1.5
- ・お好み焼きソース 大さじ1.5
- ・油 少々
- ・かつお節 1つまみ

※お好み焼きの具材は、お好み焼きの具材に合わせてお選びください。

今年度作成された「アルファ化米お好み焼き」レシピ

中日本給食だより
2024年10月号 No. 15
令和6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

P6の答え：ウ、王(「ウ」+「」+「王」で「宝」となります)

新しいレシピは今後、東海農政局の「災害用備蓄食品活用レシピのご案内」ページに追加される予定とのことです。

森先生は「備蓄品を備蓄品として置いておくだけでなく、日常的においしく食べる。そして、日常の備蓄につなげてほしい。」とおっしゃっていました。



東海農政局HP「災害用備蓄食品活用レシピのご案内」

キョクヨー

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