

公益社団法人 日本給食サービス協会

創立50周年記念誌

～この10年の歩み～

公益社団法人日本給食サービス協会

創立50周年記念誌

～この10年の歩み～



協会HPで創立50周年記念誌・スライドショーもご覧いただけます



目次

CONTENTS

第1章 創立50周年に寄せて

■ 西脇 会長挨拶	4
■ 江藤 農林水産大臣祝辞	6
■ 阿部 文部科学大臣祝辞	7
■ 歴代会長の当時の思い出 野々村 第十代会長	8
■ 歴代会長の当時の思い出 志 太 第十一代会長	9
■ 歴代会長の当時の思い出 田 所 第十二代会長	10
■ 歴代会長の当時の思い出 西 第十三代会長	11

第2章 創立50周年記念行事

■ 11月11日は「おいしい給食の日」に制定	12
■ 協会公式キャラクター「にっきゅうさん」を発表	13
■ 創立50周年祝賀会、会長あいさつで協会の歩みを振り返る	14
■ 創立50周年記念式典においては協会事業の功労者に感謝状を授与	17
■ 創立50周年記念 関連事業	18
■ (公社)日本給食サービス協会、「おいしい給食Road to イカメン」タイアップイベントを開催	19

column 「わが国の事業所給食市場50年間の軌跡と今後の課題」	22
女子栄養大学 客員教授 高城孝助	

第3章 この10年間の主な取組

■ この10年間の歩み(創立40周年記念式典後)	24
■ 役員等の就任状況	26
■ 資格認定事業、優良社員表彰事業、学校給食業務代行保証事業のご案内	28
■ 令和7年度給食サービス士 資格認定のご案内	29
■ この10年間の資格認定事業等実績	30

column 「給食のプロとしての自覚と実証」に向けた50年のあゆみ	31
食品産業新聞社 月刊メニューアイデア編集長 三浦宏章	

■ 令和6年度優良社員表彰、全国48社・215名の優良社員を表彰	32
■ 令和6年度優良社員一覧	33
■ 安全・衛生の取り組み(マニュアルの作成)	38

■ マニュアル・書籍のご案内	39
■ 安全・衛生の取り組み（感染予防ポスターの作成）	40
■ 令和6年度 協会セミナー ～安全・安心に取り組んでおります～「SDGsへの取り組みについて」	42
■ 「持続可能な未来に向けた委託給食会社としての責任」	43
日本ゼネラルフード(株) 経営企画部主任 坂倉 若菜氏	
■ 「明日の「食べる」をデザインするずっとつながる社会へ」	45
(株)ニッコクトラスト 経営管理部長 馬田 忠義氏	
■ 「みらいを担う子どもたちへ」～つなぐ・つながるSDGs～	47
(株)魚国総本社 キッズスマイルサポートチーム グループリーダー 小川 まゆ子氏	
■ 協会セミナー これまでの発表テーマと登壇者	49
■ 平成26年度の「給食会社の毎日食べても飽きない健康カレー」イベント	51
■ 食品リサイクルへの取り組み	52
■ SDGsへの取り組み	53
■ 令和6年 アメリカ給食産業視察団研修記	54
■ 給食産業視察研修実績（平成26年度～令和6年度）	57
■ 産学連携の取り組み	58
■ 令和6年度 第11回「心に残る給食の思い出」作文コンクール	60
■ 第1～10回「心に残る給食の思い出」作文コンクール 文部科学大臣賞・農林水産大臣賞	63
■ 学校給食をめぐる課題への取り組み	73
■ 被災地支援の取り組み	75

第4章 この10年間の栄典受章状況

■ 勲章、褒章、死亡叙位	76
■ 農林水産省優良外食産業表彰受賞一覧【快適給食サービス部門】	77

第5章 会員名簿

■ 会員名簿	78
■ 会員マップ	80
■ 協賛会社	82
■ 令和6年度新会員紹介	83
■ 令和6年度新協賛会社紹介	86

第1章

創立50周年に寄せて

お陰様で協会は、令和6年11月11日(月)に創立50周年を迎えることが出来ました。
頂戴したご祝辞を掲載させていただきます。

ごあいさつ



会長
西脇 司

次の60周年に向けて、
時代を先取りした
改革を推進する

令和3年5月に第十四代会長をお引き受けし、協会創立50周年の大きな節目を迎え、記念誌を発刊するに当たり、ご挨拶申し上げます。

本協会は、「給食サービスの近代化 諸施策の推進と会員相互の親睦の実をあげる事」を目的として、昭和49年11月11日に農林大臣から設立認可を頂き、社団法人日本給食サービス協会として発足致しました。

昭和49年の発足当時は、本協会の会員会社は、49社でありましたが、令和6年11月には208社となり、創立50周年を迎える事が出来ました。

これも偏に、ご指導ご支援を賜りました関係者の皆様、そして熱い思いと的確なリーダーシップで、困難な道を切り開き、協会を導いてこられた先達の皆様と会員、協賛会社様の 大きなお力添えのお陰であると、心からの敬意を表し感謝申し上げます。

平成23年10月20日には、「国民の食生活の健全なる向上に寄与する事」を目的とし、内閣総理大臣から公益社団法人への移行をお認め頂くという一大転機がございました。

本協会は、設立時より今日まで、国民の食の安全・安心、健康に対する関心の高まりに応えるべく、「食の安全・安心、健康等に係る情報提供」、「製品管理、衛生管理等に係る適切なマニュアルの作成 及び 普及」、「給食サービス従事者に係る適正な人材育成」の公益目的3事業を行って参りました。

加えまして、次代を担う子ども達の健全な成長に寄与する「心に残る給食の思い出」作文コンクールを企画し、実践を行い、今年で第11回目を数える事となりました。

そして、学術的な観点から給食サービスの更なる向上を目指す日本給食経営管理学会と本協会の委員会が共同研究にも取り組んでいるところであります。

この10年を顧みますと、令和2年の新型コロナウイルス感染症の発生により、一部の事業をWebに変更等した時期もありましたが、コロナ禍の収束後は、公益社団法人としての責務を果たすべく、また、時代のニーズに合わせて、eラーニングをとり入れた資格認定事業など各事業を着実に実施してまいりました。

また、創立記念の広報事業として、映画「おいしい給食」とのタイアップをはじめ、当協会の設立日である11月11日を「おいしい給食の日」として日本記念日協会の認定を受けたほか、公式キャラクターとして、給食に携わる方々をイメージした親しみやすい「につきゅうさん」を作り、今後、給食事業の重要性を伝えるとともに、給食業界のイメージアップをしていきたいと考えております。

現下に於ける給食サービス業界を取り巻く環境は、慢性的な人材不足、原材料価格等の高騰、更には最近の米不足など、問題は山積みであり、極めて厳しいという現状を認識し、困難な課題に対応して変化を遂げていく事が、最も重要であると痛感しております。

本協会に寄せられる「安全・安心・健康に配慮した食事に心をこめて提供し続ける事」の期待を重く受け止め、次の60周年に向け、更に新たな歴史を重ねて参る為、時代を先取りした改革を果敢に推し進め、次代を担う若者の人材育成と共に外食産業の発展に貢献する日本給食サービス協会を目指して参る所存でございます。

協会創立50周年を迎え、これまでの歩みを振り返り、今後の発展をめざす新たなスタートとなる事を念じております。

今後とも関係各位の一層のご指導、ご鞭撻の程を心よりお願い申し上げます。



令和6年11月14日(木)に開催された
創立50周年記念祝賀会での会長ご挨拶



会長ご挨拶の風景



創立50周年を祝い、くす玉のひもをにぎる会長と歴代会長



くす玉を割って、笑顔で喜びを共有する会長と歴代会長

江藤農林水産大臣祝辞



農林水産大臣
江藤 拓

(令和6年11月14日 創立50周年記念式典における祝辞)

まずは、西協会長をはじめ、会員の皆様には、創立50周年を迎えられたことに対し、心よりお慶び申し上げます。

貴協会は、昭和49年の創立から50年もの長きにわたり、給食サービスの質の向上や保健衛生の普及啓発を図りつつ、給食サービス従事者に対する人材育成や小学生を対象とした「心に残る給食の思い出」作文コンクールの実施など、給食産業の振興のために取り組まれてまいりました。

また、近年では、新型コロナウイルス感染症への対応や原材料価格等の高騰といった様々な課題に対して、業界一丸となって対応してこられました。長きにわたり、利用者の多様なニーズに対応し、努力を重ねてこられた貴協会及び関係者の皆様の御尽力に改めて敬意を表する次第です。

さて、給食産業の市場規模は今や3兆円を超え、様々な場面で消費者の豊かな食生活を実現する役割を果たしています。

給食産業は、我が国の食のインフラとして、欠かせない産業となっており、国民の生命や健康を支える産業として、また、国産農林水産物の主要な仕向先として、更には、食育推進の担い手や地域の雇用創出の場として非常に重要です。

農林水産省といたしましても、国産原材料の安定的確保や生産コスト上昇分の円滑な価格転嫁、外国人材の適正かつ円滑な受け入れなどの施策を展開してまいります。

給食産業が今後とも継続して発展していけるよう、皆様と議論を積み重ね、農業・食品産業行政を進めてまいりたいと考えておりますので、引き続き御協力をお願いいたします。

結びに、創立50周年を迎えた貴協会が一層の発展を遂げ、これまで以上に給食業界の振興に取り組まれますことを心から期待申し上げますとともに、会員の皆様方の御活躍を祈念いたしまして、お祝いの言葉といたします。

給食産業は、
我が国の食のインフラとして、
欠かせない産業

阿部文部科学大臣祝辞



文部科学大臣
阿部 俊子

学校給食の
充実、発展のため、
引き続き御支援、御協力を

日本給食サービス協会が創立50周年を迎えられましたこと、心からお喜び申し上げます。

学校給食が、学校における教育活動の一つとして定着するとともに、食事の内容も充実するなど、今日まで着実な発展を遂げてまいりましたのは、貴協会をはじめとする学校給食関係者の皆様の長年にわたる御尽力の賜物であり、深く敬意を表します。

学校給食は、栄養バランスの取れた食事の提供を通じて、子供たちの健康の保持増進、体位の向上に資するとともに、食に関する正しい理解や適切な判断力、望ましい食習慣を身につけ、生産者や食品に対する感謝の心を育むなど「食育の推進」を図る上で重要な役割を担っております。

また、学校給食が、今後ともその役割を果たしていくためには、徹底した衛生管理に基づいた安全で安心な食事が提供されることも必要です。

皆様方には、学校給食の充実、発展のため、引き続き御支援、御協力をいただきますようお願いいたします。

文部科学省としても、これまで「食に関する指導の手引」の作成・周知や研修会の場における積極的な情報発信など、あらゆる機会を通じて、学校給食の充実及び学校における食育の推進に努めてまいりましたが、今後も引き続き、学校給食関係者の皆様や関係省庁とも連携しながら、学校給食の更なる発展ならびに食育の推進をしてまいります。

結びに、日本給食サービス協会の皆様をはじめ、関係の皆様方のますますの御発展と更なる御活躍を祈念いたしまして、私からのお祝いの言葉とさせていただきます。

歴代会長の当時の思い出



第十代会長

野々村 禎之

ウオクニ株式会社
代表取締役 会長

食に関する事項、
業界に大きな影響をおよぼす問題、
給食業界の強化に取り組んだ日々

創立50周年、おめでとうございます。

私は、第10代会長として平成17年5月から平成21年5月の2期4年間、その任を全うしてまいりました。

会長在任中の出来事として思い出す事柄と致しましては、『食』に関する事、『業界に大きな影響をおよぼす問題』、『給食業界の強化』といったことなどがございます。

まず、『食』に関する事項と致しましては、食の安全性を高める取り組みが挙げられます。私が就任いたしました平成17年は食品の偽装表示等により、消費者の食に対する関心の高まりから『食育元年の年』と言われております。

消費者の『食』に対する信用、信頼を高めていくことが、従来にもまして重要視されるようになった時代でした。

そのような背景の中で、当協会と致しましても『外食における原産地表示に関するガイドライン』に沿った積極的な普及活動への取り組みが不可欠という考えで、各支部で農林水産省担当官をお招きして勉強会を行い、正しい理解の下での普及に努めてまいりました。

そのような努力の甲斐もあってか、現在では『食の安全』というコンプライアンス上の観点からも、企業による材料の原産地表示は当然行われるべきものとして、消費者には理解されております。

『業界に大きな影響をおよぼす問題』と言うのは、厚生労働省として2004年に一度先送りされたものの、平成21年より実施予定していた「パート労働者の厚生年金適用拡大」の問題についてです。

給食業界においてパート労働者のウェイトは非常に大きく、厚生年金の適用が拡大されるということは、企業の負担の大幅増を招き経営を左右しかねない問題でした。

このような問題に対して、協会企業の皆様にご協力頂き、影響度調査や反対の為の署名活動を実施し、厚生労働省への陳情を行いました。

当協会も含む様々な団体の反対により、平成28年代から段階的に加入要件が大幅拡大されるまでの間、実施されずに先送りとなっていました。

『給食業界の強化』と致しまして、給食に携わる人材の育成のため、給食サービス管理士資格認定事業の見直しを行い、その中で、給食業界の底辺の拡大を図るよう、初心者向けに「給食サービス士」を、また学校給食の民間委託の動きに対応した「学校給食受託管理士」資格認定事業を新設致しました。

協会企業でもこの事業の重要性を認知頂き、当時から現在に至るまで積極的に参加頂いております。

初めての親子2代での会長職とのことで、そのことへの重責を痛感しながらも、協会を健全に運営・発展させるにはどうあるべきか、その方向性を示すことに鋭意努力してまいりました。

振り返ってみますと至らぬ点も多々あったかとは思いますが、理事および協会スタッフのご協力により何とか任務を全うすることができました。

ここに50周年を迎える事ができた事は感慨無量です。

給食業界は近年で大きく変わりました。

テクノロジーの積極導入とサステナビリティへの関心が高まる中で、AIやIoT技術を活用し、メニュー計画や栄養管理をはじめ、安全・安心の追求、品質管理の効率化が進んでいく一方、人材育成やコストコントロール、安全・安心で健康志向への追及、多様化する食文化への対応といった課題に立ち向かっていかなければなりません。

最後に、当協会のますますのご発展を祈念し、ご挨拶とさせていただきます。

歴代会長の当時の思い出



第十一代会長

志太 勤一

シダックス株式会社
代表取締役会長兼社長

協会の高い志と
団結力が支える
日本のベースフード

公益社団法人日本給食サービス協会、創立50周年、誠にありがとうございます。半世紀の間に日本社会も大きく変化し、協会の歴史にもさまざまな出来事がありました。その時その場で、協会の皆様が、業界の未来のために高い志、素晴らしい団結力をもって行動され、成果を出されたことに、限らない尊敬と感謝の意を表します。

私は第10代野々村会長の後、平成21年から25年の4年間、第11代会長職を拝命しました。私の在任期間中に大きな出来事は3つありました。

平成23年3月11日の「東日本大震災」、協会の公益法人化、学校給食業務代行保証制度の整備です。

「東日本大震災」では、震災後、直ちに協会内に災害対策本部を設け、被災者の支援に取り組みました。被災地に本部長として入った私が、何よりも感動したのは、大変な被害を受けた地元の協会員の皆さんが、決して屈することなく、高い使命感のもと、懸命に給食を提供し続けようとする姿でした。

日本全国の協会員の皆さんからは、食料・飲料・日用品等の支援物資と8,200万円以上の義援金を拠出いただき、被災地へ提供できました。また、タイ国から食料支援物資として頂いた鶏の唐揚げ7,2トンの適切な配布と提供を行いました。これは後の「タイ国大洪水被害（平成23年10月）」への義援金募集へと繋がり、日本の国際貢献の一端を担うこととなりました。

大震災における協会の活動に対して各方面から高い評価と称賛の声をいただき、協会の存在意義と社会的役割の大きさをあらためて認識しました。この大震災での体験が、協会が「公益法人」としての精神を持つ礎となったと思います。

「協会の公益法人化」は、前会長の野々村様が入念に準備され、そのご示唆を受けながら作業を進め、平成23年11月に公益社団法人日本給食サービス協会を発足させることができました。その後、給食関係2団体（日本メディカル給食協会、集団給食協会）も公益社団法人へ移行し、私たち給食事業の公益性が広く社会に認められる証となりました。

公益法人として、新たに「日本給食経営管理学会」と連携し共同研究を行う「産学連携委員会」を設置。また次世代を担う子供たちに給食への理解を深めてもらう「作文コンクール」の準備を始めました。これは農水省、文科省の後援を得て、全国の小学校高学年から作品を集め、第12代田所会長のもと平成25年に第1回が開催されました。

学校給食業務代行保証制度は、学校給食委員会のもと支部委員会、各県の事業部会が設置され、各地の協会員の皆さんの協力によって体制の整備が進みました。また、各自治体の要請に応じて対象範囲を拡大等の充実に努めて参りました。

会長在任期の4年間、会長代行、相談役、各支部ご担当の副会長、各委員会委員長を始めとする会員・協賛会社・関係各位の多大なるご支援ご協力により、会長職を全う出来ました。ここに紙面をお借りして厚くお礼を申し上げます。

給食は、日本人の健康と活力を支えるベースフードです。公共性が高く、社会課題解決を担う重要な仕事です。今、給食産業は時代の曲がり角に来ていると感じますが、これからも皆さんの高い志と実行力で、新しい時代を切り拓けると信じています。皆さんと共に私も微力を尽くし、前進して参りたいと思います。

歴代会長の当時の思い出



第十二代会長

田所 伸浩

株式会社魚国総本社
代表取締役社長

共同研究に注力 日本給食経営管理学会との 作文コンクール、ノロウイルスへの取組、

公益社団法人日本給食サービス協会、創立50周年おめでとうございます。
私は平成25年から29年の4年間会長職を努めさせて頂きました。

会長在任中の4年間には様々な出来事がありました。そのような中、なんと言いましても一番の思い出は「心に残る給食の思い出作文コンクール」です。志太前会長時代に準備して頂いたものを文部科学省、農林水産省にご後援を頂き、各支部学校給食委員会メンバー、小学校給食受託会員会社、各支部事務局を中心に、都道府県教育委員会、市町教育委員会、小学校に作文コンクールの実施についての協力を依頼させて頂きました。本部においては、シダックス株式会社様のご協力により、プレスリリース・マスコミキャラバンを行い周知に努めて頂き、お陰様で全国から2,008作品の応募がありました。次々と課題もありましたが、今でも応募数を聞いてほっとしたことを昨日のこのように覚えています。

これまでたくさんの作品が応募されていますが、多くの作品に共通しているのは、「食材を作ってくれた人への感謝」「料理を作ってくれた人への感謝」の気持ちが綴られている点です。食事に対する思いだけではなく、給食に携わる全ての人たちへの力強いエールになっていると思います、素晴らしい企画だと思っています。

次にノロウイルスへの取組についてです。ノロウイルスによる食中毒の感染者数は年間数百万人といわれています。当協会会員企業においても大きな被害が発生したことを踏まえ、ノロウイルスに起因する事案が起こった時のための「対応マニュアル」の作成に取り組みました。

事故事例を概要、経緯で紹介し、事故を起こした際の対応の仕方、それについての問題点、保健所の調査結果、行政の考察と多岐に渡っています。編集作業をするに際して、多くの会員企業の惜しみない協力が得られましたこと本当に感謝いたしております。ノロウイルス食中毒の対応のマニュアルとして中身の濃い内容になったのではないかと思います。

次に大学の先生・研究者で組織されている、日本給食経営管理学会との共同研究のお話があり、協会会員企業のクライアントへ提供する情報やサービスの向上を図ることが目的で、協会外との共同研究を目指して産学連携委員会を設置しスタートしました。

給食施設で使える栄養情報提供ガイドの運用や、健康な空間（栄養情報の提供や受動喫煙防止等）に取り組んでいる環境）で飲食を提供している事業所を認証する、スマートミール認証制度に関する情報収集など、あらゆる角度から顧客満足に取り組んでいる姿勢は素晴らしいと思います。

慣れない会長職ということで、至らぬ点、ご迷惑をお掛けしてしまったことなど多々あったように思います。しかしいかなる場面におきましても、理事、会員及び協会スタッフの皆さんの温かいご支援ご協力により任務をまっとうできたことは何物にも代えられない喜びであり、今となっては私の財産だと思っています。今後も当協会がますます発展されますこと、給食を通して日本人ひとりひとりが毎日を笑顔で送れることを祈念してご挨拶とさせていただきます。

歴代会長の当時の思い出



第十三代会長

西 剛平

株式会社レパスト
代表取締役社長

特定技能制度導入と 新型コロナウイルス 感染拡大対策に奔走

創立50周年誠にありがとうございます。

私は第13代会長として平成29年5月から令和3年5月までの2期4年間、会長を務めました。任期中は、会員の皆様はじめ活動をともにした役員及び事務局の方々などに支えられ何とか任期を全うすることが出来ました。この場をお借りして改めて厚く御礼申し上げます。

会長在任中を顧みますと、平成から令和へと年号が変わり、給食業界を取り巻く環境にも大きな変化がありました。どれもが従来経験したことがない新たなことでしたので戸惑いもありました。

具体的には、

- ・消費税が増税され軽減税率が導入されました
- ・パートの社会保険加入条件が緩和されました
- ・技能実習制度が病院福祉給食でも認められ、同時に特定技能制度が新設されました
- ・新型コロナウイルスが世界中で感染拡大し社会がパニックに陥りました

軽減税率が導入された際には、財務省から担当官をお招きして勉強会を開催しました。また、パートの社会保険加入条件緩和については、その影響が甚大であることから、関連諸団体と協力して反対意見の署名を集め関連省庁へ提出する等の活動を行いました。

しかし、特に思い出深いのは、特定技能制度のスタートと新型コロナウイルス感染拡大対策です。

(1) 技能実習制度と特定技能制度

給食業界のみならず飲食業は深刻な人手不足に陥っておりました。弁当製造業などの分野では外国人技能実習制度が認められ既に浸透していましたが、外食産業に属する給食業界では技能実習生を採用配属することが認められていませんでした。

日本メデイカル給食協会とも連携し、農林水産省及び厚生労働省との協議を経て、最終的に令和元年から病院福祉施設での技能実習生制度の適用が認められることとなりました。加えて、新たに特定技能制度が設立され、病院福祉施設以外の社員食堂等の給食事業においても特定技能制度が認められることになりました。特定技能制度が確立される過程において、農林水産省等との折衝に奔走したことを記憶しています。

(2) 新型コロナウイルス

令和2年に新型コロナウイルスの感染が拡大した際には、農林水産省及び文部科学省を頻繁に訪れ給食業界の要望を伝えました。また、連立与党である自民党政務調査会長及び公明党代表に対しても、コロナ禍により学校が休校となり、テレワークにより社員食堂が縮小されるなどの影響が出ましたので、休業を余儀なくされる従業員の雇用を維持出来るよう、国からの補助金等の支出について折衝を行いました。

各省庁との折衝などにおいては即断を求められることが多く、責任の重大さを感じることもありました。

コロナ禍が終息に向かい、技能実習制度などにより外国人の雇用が社会に定着している現在の姿をみますと、当時の激動の時代を思い返し大変貴重な経験をさせて頂いたものと感謝しています。

今後の日本給食サービス協会の益々のご発展を祈念申し上げ、ご挨拶とさせていただきます。

第2章

創立50周年記念行事

協会は、令和6年度に創立50周年記念式典・祝賀会や映画「おいしい給食」とのタイアップなど周年イベントを開催しました。



写真左から、田所伸浩 12代会長、野々村禎之 10代会長、西脇司 現14代会長、志太勤一 11代会長

11月11日は 「おいしい給食の日」に制定

令和6年11月14日（木）に開催された創立50周年記念祝賀会で壇上に立った西脇司会長はじめ歴代会長は、くす玉を割り、協会の設立日である11月11日を「おいしい給食の日」にすることを発表した。日本記念日協会の認定を受けるとともに、今後も給食業界を盛り上げていく考えだ。



日本記念日協会による記念日登録証

協会公式キャラクター「にっきゅうさん」を発表

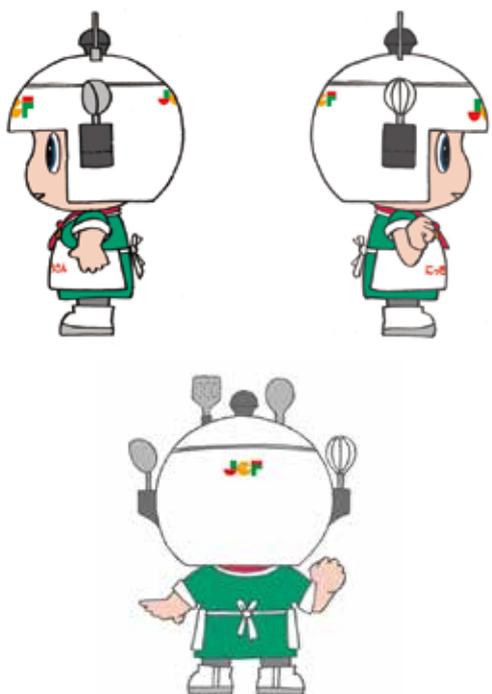
また、協会公式キャラクターとして、「にっきゅうさん」も紹介した。画家・アーティストの芳岡ひでき氏によるデザインで、お鍋をモチーフにしたヘルメットをかぶっている。児童・生徒に親しまれるよう、未来志向でかわいく仕上げた。協会のイベントや広報活動で活躍中！



お鍋をモチーフにしたヘルメットをかぶったかわいいデザイン
児童・生徒の人気者!



にっきゅうさんとワンちゃん



左右、背面から見た、にっきゅうさん



創立50周年 記念式典・祝賀会 しおり

創立50周年祝賀会、会長あいさつで協会の歩みを振り返る



西協会長の挨拶を聞いてこれまでを振り返る会員・協賛会社・協会関係者の皆さん

会長ご挨拶

1日当たりの提供食数は1213万食に拡大

協会は、昭和49年11月に会員49社で発足し、現在は会員208社、支部構成員87社、協賛会社93社を数えるまでになった。直近、令和4年の調査では、会員企業の合計年間売上高は1兆661億円、1日当たりの提供食数は、1213万食までになった。これもひとえにご指導、ご支援を賜った関係者の皆様、熱い思いと的確なリーダーシップで困難を切り開き協会を導いてきた先達の皆様と、会員・協賛会社の力添えのおかげであると、心から敬意を表し感謝申し上げます。



会長挨拶を務めた西協 司会長
(日本ゼネラルフード(株) 代表取締役会長)

時代の変化に柔軟に対応した給食提供

協会発足から50年、この間、日本経済はいくつかの重要な変化と転換を経験してきた。

1970年代のオイルショック、80年代から90年代にかけてはバブル経済とその崩壊、2000年代に入ると、グローバル化とIT革命の勃興、リーマンショックによる世界的な金融恐慌を経て、2010年代にはアベノミクスによる経済政策が施行された。これらの停滞と危機の中で、日本経済は各年代で重大な転機を迎えたが、技術力・品質、持続可能性、デジタル技術など、幅広い分野で対応力と革新力を示して対処してきた。

一方、給食業界もこの50年で変化を遂げてきた。70年代から80年代にかけて、学校給食が普及したことで、より栄養価の高い食事が重視され、米飯給食の導入など、主食と副菜をバランスよく組み合わせるメニューが増えた。また、学校に栄養士が配属され、より科学的な栄養管理が行えるようになった。90年代に入ると、喫食者の嗜好の多様化に伴い、メニューの種類が増え、味の幅が広がった。一方で、大規模な食中毒、アレルギーへの対応に端を発したいわゆる食の安全に対する意識が高まり、学校給食衛生管理の基準などが強化されてきた。2000年代に入ると、地元の食材を使った地産地消の取り組みが増加した。また、2005年には食育基本法が施行され、給食を通じて食について学び、健康的な食生活を意識する教育が進んだ。2010年代以降はフードロスの削減や、環境負荷の軽減を目指し、給食の内容や運営にもSDGsの視点が入り入れられるようになった。また、学校給食及び病院給食、福祉給食に関する委託化の推進など、給食市場が拡大していった。このように、協会設立当時の目的やニーズも時代とともに刻々と変化したが、私たちはこれらの変化に対応すべく、様々な取り組みを実践した。

開会の辞(副会長ご挨拶)

会員、協賛会社、 何よりも歴代の諸先輩方のご尽力の賜物

50年という大きな節目の祝賀会を開催できたことは、ひとえに会員の皆様と協賛会社の皆様、そして何よりも歴代の諸先輩方のご尽力の賜物である。心より感謝を申し上げたい。

本日はこれから2時間、様々なイベントで趣向を凝らしている。

最後までお楽しみいただければ幸いです。



開会挨拶を務めた馬淵祥正 副会長
(株馬淵商事 代表取締役社長)

コロナ禍で大きな影響を受けたが、昨年より食数も回復基調に

ただし、ここ数年は誰も予想できない大きな問題が起きた。新型コロナウイルスによる影響だ。経済基盤は、外食・外出の自粛、リモートワークの推奨により、未曾有の停滞を余儀なくされた。外食をはじめ、産業給食全体がこれらの喫食者の減退により、かなりの痛手をこうむったが、昨年ようやくコロナ禍も明け、給食の食数は回復基調に向かっている。

従業員の処遇改善のため原価低減と適正価格への転嫁を推進

そして今、我々が直面している深刻な問題は円安、インフレ基調による食材、エネルギーコストが上昇していることだ。特に昨年来続いている食材費の高騰については、毎月のように値上げが続いている。昨今は、令和の米騒動と言われるように米の仕入れ価格が爆上がりしている。さらに、労働人材の不足は相変わらず続いている。景気回復、少子高齢化の進行に加え、働き方改革の推進、そして毎年改定される最低賃金の上昇に伴い、現役労働者への所得制限や労働時間の制約などの問題が取り沙汰され、雇用情勢はより厳しさを増している。そのような中、雇用機会の創出を目的とした「手取りを増やす」「103万円壁を壊す」など、より具体的な政策について、協議がされようとしており、少し明るい兆しも見えている。

給食サービス業界としては、従業員の処遇改善のために、企業努力による原価低減と適正価格への転嫁を推進し、ステークホルダーと粘り強く交渉することが重要だと考える。我々は、先の見えない局面に直面しているが、このような時こそ、皆さんの情熱と叡智をフルに発揮し乗り越えていこうではないか。

国民の食を担うものとして誠心誠意取り組む

当協会は、これからも国民の食を担うものとして幸せな毎日が過ごせるよう、誠心誠意取り組んでいく。関係各位の皆様には引き続きのご指導・ご支援を切にお願いしたい。

さて、本日の祝賀会は、当協会の企画委員会の皆様を中心となり思い出に残るイベントを用意しているので、ぜひお楽しみいただきたいと思う。

最後に本日ご来場の皆様の益々のご繁栄とご健勝を祈念して、会長挨拶とさせていただきます。



創立50周年を記念して、声高らかに、乾杯!!

乾杯(企画委員長ご挨拶)

楽しく、思い出に残り、協会事業・役割を継承する祝賀会に

大きな節目なので少しでも記憶に残るように何とかしたい思いで、企画委員会の皆様と話し合ってきた。

第一に、楽しくなければいけない。第二に、思い出に残る祝賀会にしたい。第三に、会員企業の世代交代の時期がやってくる中、「協会は、これまで何をしてきたのか、そして今何をやっているのか」を知っていただける祝賀会にしたい、と準備を進めてきた。



乾杯の音頭をとった
企画委員会の濱田 茂委員長
(ナフス(株) 代表取締役)

60年、70年、100年と、まい進する

この祝賀会を開けたのは、田沼文蔵初代会長はじめ諸先輩方のおかげだ。これからも、次の世代に協会のことを伝えて、60年、70年、100年と、まい進する協会を目指していくので協力いただきたい。協会のまい進、企業の益々のご発展、何よりも皆様とご家族の皆様のご健勝とご多幸を記念して乾杯。

閉会の辞(会長代行ご挨拶)



協本 実会長代行
(ハーベスト(株) 代表取締役社長)

50周年を機に、国民の食生活の向上に貢献する

本日は大勢の皆様に参加いただき、50周年記念式典を開催できたことに感謝申し上げたい。先ほど、協会の歴史が出てきたが、私は辻本会長の時に勉強させてもらった。

本日、企画委員会から、「楽しい会」「記憶に残る会」というお話があったが、様々な催し物が記憶に残った。アトラティブなものが多く感慨深かった。50周年を機に、会員やお集りの皆様で国民の食生活の向上に貢献するために、まい進する所存だ。引き続き、協会へのご指導ご鞭撻を賜りたい。



祝賀会で放映された 創立50周年記念スライドショー

給食のプロ集団として取り組んだ50年のあゆみを、協会HPなどでも紹介している。



会場を大いに
盛り上げたSTAR JETS
チアパフォーマンス!

創立50周年記念式典においては 協会事業の功労者に感謝状を授与

農林水産大臣感謝状を藤井俊成氏に



農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部長の小林大樹氏から感謝状を受け取る、藤井俊成氏（㈱テストパル代表取締役）代理の藤原誠氏。

「国民から評価される給食サービスの向上にまい進する」と謝辞を代読した。

農林水産省大臣官房長感謝状は室田氏、高橋氏、馬淵氏、東氏、林氏、兼田氏に



室田 義男氏
（東北フードサービス㈱ 代表取締役）



高橋 一馬氏
（㈱紅谷 代表取締役会長）



馬淵 祥正氏
（㈱馬淵商事 代表取締役社長）



東 雅臣氏
（㈱東京天竜 代表取締役）



林 俊氏
（関西給食㈱ 代表取締役社長）



兼田 敏郎氏
（㈲ラ・ココット 代表取締役）

日本給食サービス協会 会長賞は、協会事業の目的達成に貢献された大澤繁男氏（元 鎌倉女子大学 教授）、豊岡弘子氏（スクールランチコーディネーター）、花澤達夫氏（元 食品産業センター専務理事）、川名明美氏（元 鎌倉市教育委員会）の4名に贈られた。

また、協賛会社のうち、キーコーヒー㈱、㈱マルハチ村松、㈱みすずコーポレーション、テーブルマーク㈱、ホシザキ阪神㈱、ADEKA クリーンエイド㈱、㈱丸善化工、㈱内田平和堂の8社に贈られた。

創立50周年記念 関連事業



“おいしい給食の日制定”のクリアファイルを作成。
会員と作文コンクール受賞者に配布。



作文コンクールのポスターと一緒に全国の小学校に配布。
“会員が毎日の健康を支えていること”をお知らせ。

(標) (符) (用)

リスク管理ハンドブック

公益社団法人日本給食サービス協会

事故ゼロへの心構え

安全・安心な食事の提供は働く皆さんがケガなく健康で作業を行えることから始まります。

労働災害と異物混入対策で事故ゼロを達成して、今日もお客様のそして皆さんの笑顔のために頑張りましょう。

労働災害
対策

+

異物混入
対策

あらたに「リスク管理ハンドブック」を作成し、会員に配布

(公社)日本給食サービス協会、「おいしい給食Road to イカメシ」タイアップイベントを開催
市原隼人さんのスペシャルメッセージと、いとうまい子さんの楽しいトーク



スペシャルメッセージで給食への感謝を語る市原隼人さん

(公社)日本給食サービス協会は、令和6年5月24日に公開した映画『おいしい給食 Road to イカメシ』のタイアップイベントを開催した。これは、5月16日(木)に都内で開催した通常総会懇親会で、協会の創立50周年記念事業の一環として開催されたもの。イベントでは、主人公の甘利田幸男を演じる市原隼人さんのスペシャルメッセージを放映したのち、給食配膳員役のいとうまい子さんが登壇し、会場を盛り上げた。

『おいしい給食』はコメディであり、社会派

市原さんは、メッセージの冒頭、作品について「甘利田先生が1つの給食を巡って、ライバルの生徒とどちらがおいしい給食を食べられるのか。まさに、世紀の頂上決戦が繰り広げられています。もう何を言っているか分からないと思います」と笑いを誘った。続けて、「こんなに面白いコメディはもうないんじゃないかと思うほど、唯一無二の世界観を創り出しています。根底はコメディであり、核心をつく社会派でもあり、地に足を着けたメッセージもある素敵な作品が出来上がりました」と魅力を力説。

さらに、「舞台が1980年代ということで、日本

人が忘れかけている古き良き詫び寂びというものが入っています。甘利田先生というキャラクターを通じて、滑稽な姿を見せても、笑われても、好きなものを好きと胸を張って人生を謳歌する気持ち、楽しむ気持ちを多くの方々に忘れないでほしいと思います。ぜひ、劇場でご覧ください」とアピールした。

給食で好きだったメニューについて、市原さんは「きな粉パンです」と回答。その後「当時の僕は早く食べる人がかっこいいと思っていたので、誰よりも早く食べていました。牛乳が飲みたいんだか、じゃんけんがしたいんだか…とにかくクラスの友達と牛乳ジャンケンや、お代わりじゃんけんをしたい子どもでした。給食の時間はすごく楽しくて毎日待ち遠しかったです。義務教育から外れて自分の自由時間をもらえているような気がしていました」と給食時間を振り返った。

普段の食や栄養については、「少し精神面が落ちた時は食によってポテンシャルを上げたり、ネガティブな気持ちをポジティブに持っていったり、身体の体調を崩したときも、病院に行くまえに、まずは食で身体を整えています。栄養面でもいろんなことを考え、吸収率とかも考えてちょっと小分けにして

食べたり、腸活といいますが、大切な腸の部分、善玉菌を増やすために、少し食事を抑えてみたりとか」と健康管理を語るも「いろいろしているが、やっぱりおいしいのが一番だなと思って、欲に負けてステーキ800gとか食べています」と笑顔を見せた。

市原さん「給食に感謝している人たちがいることを声を大にして伝えたい」

最後に、会場に向けて次のようにメッセージを送った。

「いつもおいしい給食を作っていただき本当にありがとうございます。給食は、かけがえのない青春を作ってください大事なものだと思います。ある女の子が『学校に行く勇気がなくなっちゃったんです』と言って、通えなくなってしまった子がいたのですが、この作品を観てから、『給食を食べたいから学校に行く』と言って、今までしばらく学校に行けてなかったのに、給食を食べるために学校に行けるようになった子がいました。また、親子の会話が最近少なくなっているけれども、給食を通して、会話が aumentato という言葉をたくさんいただいています。それほど皆さまを必要としていることを、いつまでも忘れないでいただければ幸いです。そして、給食というものに感謝している人たちがたくさんいることを、声を大にしてお伝えさせていただきたいです。本当にいつもありがとうございます」。

いとうさん「給食はおいしく、楽しかった」

メッセージの後、いとうまい子さんが登壇し、司会者とのトークを披露した。はじめに「3作目なので、甘利田先生のストーカーのような感じになっています。相変わらず楽しく演じさせていただきました」と給食配膳員を演じた感想を語った。

給食の思い出については「給食が大好きで残したことが一度もなかったです。お替わりがあったら食べている子どもでした」と語り、「おいしかったなあ、楽しかったなあ」と懐かしんだ。好きなメニューを聞かれると「ソフト麺とカレーのセットと、マヨネーズの春雨サラダです。マカロニサラダも好きでした」と答えた。

話題は、いとうさんが博士課程で研究中の基礎老化学に移った。研究内容について「人は食べすぎれ



いとうまい子さん(左)とトークを楽しむ岩見竜作氏(右)

ば病気になります。例えば、高血圧や糖尿病などで、カロリー制限をして適量で生きていくのが良い。とはいえ、食べたいものがあつたら食べてしまうし、お酒が出れば飲んでしまうもので、どうしても制限ができません。食品の成分の中には、摂取すると細胞が『ダイエットしているかな』と勘違いするものがあります。例えば赤ワインに含まれるレスベラトロールという化合物です。たくさん食べているのに、細胞が勘違いしてダイエットになります。そうした成分を探す旅を続けているところです」と説明すると、会場内でワインを飲む人が増えた。いとうさんは「とはいえ、赤ワインで効果を体験したかったら、1日に赤ワインを100本くらい飲まないといけません。逆に体に悪いと思います」と笑みを浮かべた。

バランスの良い食事を提供する素晴らしさ

次に、給食の重要性を聞かれた、いとうさんは「何でもバランスが大事。給食には色々なアイデアがあって、おいしくって、バランスが良くて…とても重要だと思います。学校だけでなく、会社では、食事バランスが崩れがちなサラリーマンの方もいます。そうした中で、会社に入っている食堂でバランスよく食事を作っているのは、ありがたい、素晴らしいことです」と称賛した。

続けて、司会者が美容や老化防止の秘訣を尋ねると、「日本人はとにかく、自分がダメだと思うような習慣を身に付けていると思います。『今日は具合悪い』『朝起きて調子が悪い』『会社に行きたくない』など、ダメなことを考えがちです。私も、朝起きた時は頭がぼさぼさで化粧もしていません。



いとうまい子さん(左)と記念撮影をする林 俊氏(右)

ダメダメだけれども、鏡を見て自分自身に『今日は大丈夫』と言っています。『今日もかわいいね』と言ってしまうと嘘があるので、納得できる『今日は大丈夫』にして、自分を励ましています。こうすれば、何となく元気な感じで過ごせると思っています」と語った。

岩見氏が聞いた撮影時の食事情

その後、懇親会の参加者から、岩見竜作氏（㈱レクトン代表取締役）、林俊氏（関西給食㈱代表取締役社長）、馬淵祥正氏（㈱馬淵商事代表取締役社長）の3名がいとうさんに質問した。

岩見氏は「撮影中の差し入れに油ものが多いと聞きました。撮影中などに食事で苦労したことはありますか？」と質問。いとうさんは「撮影中、働きづめのスタッフさんからすると、油ものが食べたくなくなるみたいです。エネルギー源が欲しいようなので、そういうものが多くなってしまうと思います。私は油ものがたくさんでも嫌ではないです」と答えた。続けて、岩見氏が「撮影中、食事は決まった時間に食べられますか？」と聞くと、「撮影中であれば、スタッフの皆さんの食事時間を確保する必要があるため、大体決められた時間に食べられます。夕飯後の撮影は、午前の3時から4時に終わることもあり、不規則になりがちで、お腹もすきます」と撮影時の食事情を語った。

林氏といとうさんの微笑ましいトーク

林氏は「どうすれば、いとうさんのように若々しく、美しくいられますか？」と尋ねた。いとうさんは『『今日も大丈夫』と思うようにしています』と



いとうまい子さん(左)からメッセージを受け取る馬淵祥正氏(右)

答えた上で「奥さんはかわいいですか？」と質問。林氏が「1つ年下で仲良くやっています」と回答すると、「これからも毎日『かわいいね』と言ってあげてください」とほほ笑んだ。

いとうさん「子どもたちが楽しみにしている給食を頑張って届けてほしい」

トリを飾った馬淵氏は「いとうさんが給食配膳員として出演いただいて、役柄に共感している現場の方々も多いと思います。ぜひ、元気が出るようなメッセージをお願いします」と投げかけた。いとうさんは「給食を届けることは大変です。時々、問題が起こることもあると思います。だからといって、めげずにいてください。子どもたちが楽しみにしている給食だから、頑張って届けてあげていただきたい」とエールを送った。

『おいしい給食』は「給食がこんな風に喜んでもらえているんだな」と実感できる映画

いとうさんは、『おいしい給食 Road to イカメシ』について「本当に、本当にハートウォーミングな映画になっていると思います。見ていただければ『給食がこんな風に喜んでもらえているんだな』と実感できるはずです」と語り「これからも、もしかしたら映画が続くかもしれません。きっと、皆さんがお友達やご家族を連れて劇場で映画をご覧いただけたら、次につながると思います。ぜひ、(公社)日本給食サービス協会の皆さんとともに、『おいしい給食』はさらなる発展を遂げていきたいです」と呼びかけた。

わが国の事業所給食市場50年間の軌跡と今後の課題

女子栄養大学 客員教授 高城孝助

公益社団法人日本給食サービス協会が昭和49（1974）年11月に発足し50年を迎えた。そこで、わが国の事業所給食を中心に、給食市場の50年間の歴史を辿るとともに、今後の課題について考えてみたい。

1. 給食施設とは

1) わが国の給食施設は3つに分類

日本フードサービス協会によれば、わが国の給食施設は、「営業給食施設（食堂・レストラン、そば・うどん店、すし店、その他飲食店、機内食施設、宿泊施設）」と、「集団給食施設（事業所、学校、病院、保育所、介護老人保健施設、各種福祉施設、一般給食センター、その他の給食施設。事業所給食は企業、官公庁などの社員・職員食堂の給食であり、弁当給食も含まれる。）」の2つに分類されている。

昭和27（1952）年に制定された栄養改善法において「集団給食」という言葉が使われ、集団給食を行う施設は「集団給食施設」と名づけられた。その後、平成12（2002）年に制定された「健康増進法（平成15年5月施行）」では、従来の呼称「集団給食施設」に替わり、「特定給食施設」「その他の給食施設」という名称が使われるようになった。従って、現在、わが国の給食施設は、「営業給食施設」、「特定給食施設」「その他の給食施設」の3つに分類することができる。

2) 特定給食施設とその他の給食施設

「特定給食施設」は、健康増進法により、「特定かつ多数の者に対して継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を提供する施設」とされており、「その他の給食施設」は、「特定給食施設としての食数に満たない給食施設」である。

3) 営業給食施設を除く給食（集団給食）施設数は約9万5千件

【表1】給食施設数に示したとおり、「営業給食施設」は、令和3（2021）年時点で民営施設が42万6,575件存在する（令和3年総務省統計局「経済センサス活動調査」）。令和5（2023）年での「特定給食施設（学校、介護老人保健施設・老人福祉施設・児童福祉・社会福祉・矯正施設、事業所・寄宿舎、一般給食センター、その他）」は5万1,159件、「その他の給食施設」は4万4,077件で、合計した給食施設の総数は9万5,236件である。日本フードサービス協会の分類による「集団給食施設」の数は、この9万5,236件ということになる。事業所・寄宿舎の数は、5,454件と「特定給食施設」の10.7%のボリュームを占めている。

【表1】給食施設数

給食施設の分類		件数
営業給食施設		426,675
給食施設	特定給食施設	
	学校	15,434
	病院・介護老人保健施設	8,403
	老人福祉・児童福祉・社会福祉・矯正施設	20,420
	事業所・寄宿舎	5,454
	一般給食センター	314
	その他	44,077
計	51,159	
その他の給食施設		44,077
合計		956,236

2. 事業所給食等の市場規模の推移

昭和50（1975）年から令和5（2023）年までの約50年間の事業所給食、学校給食、保育所給食の市場規模の推移を【表2】にまとめた。

1) 事業所給食市場規模の推移

事業所給食の市場は、集団給食市場の49～55%を占める最も大きな市場である。日本給食サービス協会が発足した翌年の昭和50（1975）年の事業所給食市場は、6,548億円であった。その後も伸びが続き、平成7（1995）年には、2兆円を超える2兆1,358億円に達した。しかし、この年をピークに減少傾向が続いた。令和に入り新型コロナウイルス感染症の拡大を背景に緊急事態宣言の発出、外出自粛要請、テレワークの増加など働き方の変化が影響し、大幅な市場縮小となった。令和5（2023）年5月8日には、新型コロナウイルスの感染症法上の位置づけが「5類」に移行し、社会は「ウィズコロナ」から「アフターコロナ」へと移行した。その結果、事業所給食市場も小幅ではあるが、回復基調となっており、令和5（2023）年の市場規模は1兆5,884億円となっている。

2) 事業所給食の外部委託化率は約90%

～委託化マーケットの活性化～

給食事業は、事業主による直営事業と、事業主が給食業者に運営を委託している委託化事業に大別される。後者は給食会社が事業主と契約（Contract）を結び、その契約をベースに給食サービスを行なうことからContract Food Service（以下CFSと略称）と言われる。わが国のCFS企業の中には、外食市場全体の売上高ランキングで上位100社以内に入る企業が12社存在する。これはCFS企業が直営市場に働きかけ、①アウトソーシングの流れを促進②安全・衛生面の強化③メニューの多様化・高度化④健康志向への対応⑤食のイベントの実施⑥周辺事業への多角化⑦食育の推進などの経営努力が

【表2】事業所・学校・保育所給食市場規模の推移

単位:億円

	昭和50年(1975年)	昭和55年(1980年)	昭和60年(1985年)	平成2年(1990年)
営業給食	48,922	80,955	108,913	157,622
集団給食	12,761 (100.0%)	21,744 (100.0%)	28,907 (100.0%)	34,509 (100.0%)
事業所給食 ^(注1)	6,548 (51.3%)	11,679 (53.7%)	15,486 (53.6%)	18,601 (53.9%)
学校給食	3,187 (25.0%)	4,713 (21.7%)	5,683 (19.7%)	5,203 (15.1%)
保育所給食	756 (5.9%)	1,460 (6.7%)	1,612 (5.6%)	1,625 (4.7%)
病院給食	2,270 (17.8%)	3,892 (17.9%)	6,126 (21.2%)	9,080 (26.3%)
外食産業 ^(注2)	87,790	153,475	203,723	280,169
	平成7年(1995年)	平成12年(2000年)	平成17年(2005年)	平成22年(2010年)
営業給食	173,100	171,433	155,423	154,347
集団給食	38,954 (100.0%)	38,312 (100.0%)	36,351 (100.0%)	33,208 (100.0%)
事業所給食	21,358 (54.9%)	21,192 (55.3%)	19,341 (53.2%)	17,169 (51.7%)
学校給食	5,017 (12.9%)	4,853 (12.7%)	4,711 (13.0%)	4,969 (15.0%)
保育所給食	1,778 (4.6%)	2,238 (5.8%)	2,492 (6.9%)	2,773 (8.4%)
病院給食	10,801 (27.7%)	10,029 (26.2%)	9,807 (27.0%)	8,297 (25.0%)
外食産業	310,100	319,804	299,061	291,780
	平成27年(2015年)	令和2年(2020年)	令和5年(2023年)	
営業給食	168,893	127,175	171,052	
集団給食	33,705 (100.0%)	28,280 (100.0%)	31,741 (100.0%)	
事業所給食	17,463 (51.8%)	13,860 (49.0%)	15,884 (50.0%)	
学校給食	4,982 (14.8%)	4,011 (14.2%)	4,832 (15.2%)	
保育所給食	3,246 (9.6%)	2,915 (10.3%)	3,512 (11.1%)	
病院給食	8,014 (23.8%)	7,494 (26.5%)	7,513 (23.7%)	
外食産業	320,131	252,963	317,828	

日本フードサービス協会・外食産業市場規模のデータより作表

注1. 事業所給食は企業、官公庁などの社員・職員食堂の給食である。弁当給食も含まれる。

注2. 外食産業は営業給食と集団給食の合計である。

行なわれていることによるものである。なお、事業所給食の委託化率は、令和4(2022)年で88.6%と約90%であった(労務研究所:旬刊福利厚生「職場給食の経営指標」(令和4年10月上旬号))。

3) 学校給食市場規模と外部委託化の推移

学校給食の昭和50(1975)年の市場規模は、3,187億円であった。その後、昭和60(1985)年まで伸びが続いたが、この年の5,683億円をピークに減少傾向が続いてきた。特に、令和元(2018)年末からのコロナ禍により、登校制限、学級閉鎖などで市場は大幅に縮小した。その後、コロナ禍の縮小に伴い、規模の回復が見られ、令和5(2023)年の市場規模は4,832億円となっている。国が発表した昭和60(1985)年の「学校給食業務の運営の合理化」の中で、民間委託の実施(献立作成業務については、委託の対象にしない)が示された。令和5(2023)年5月1日現在、公立学校では、調理業務の委託化率59.6%となっている。

4) 保育所給食市場規模と外部委託化の推移

保育所給食の昭和50(1975)年の市場規模は、756億円であった。その後、平成27(2015)年までの40年間伸び続けてきた稀有の市場である。平成10(1998)年より、保育所内の調理場で調理することを条件に、調理業務の外部委託が可能となった。その後、平成22(2010)年に、一定の条件を満たせば、外部搬入が認められるようになった。こうした条件付きの外部委託ということから、外部委託化率は平成24(2012)年時点で9.3%と低い水準であったが、少子化の影響を受けながらも、共働き世帯やひとり親家庭の増加によって、保育需要は依然として高い水準を維持していることから有望市場と捉えることができよう。

3. 喫食率とリピーターを増やすことが事業所給食の重要課題

コロナ禍で多大な損失を被った事業所給食であるが、現在、米、野菜をはじめとする食材の高騰、エネルギーコストの上昇、人手不足、人件費の高騰など経営を圧迫する要因が立ちはだかっている。長期的に見ると、生産年齢(15～64歳)人口の減少が喫食者の減少になり、事業所給食施設にとっては、厳しい状況となることが予想される。単価の値上げも難しくなっていく。客数が増えず、客単価が上がらなくなると、喫食率とリピーターを増やすことが重要な課題となっていくであろう。昼食を巡るコンビニ、スーパー、弁当店との競争も益々、激化していくであろうが、一般の外食店舗とは異なり、一定の客数が確保されており、特定多数の顧客に、継続的に長期に亘って食事を提供できる有利な環境にあることを再認識し新しい切り口での顧客満足度向上に向けての取り組みに期待したい。

プロフィール 高城 孝助



女子栄養大学 客員教授。

1970年 日本大学農獣医学部食品工学科卒業後
フランス・ドイツで製粉・製パン企業勤務。帰国後、日本マーケティング研究所でマーケティングディレクター(食品開発などに携わる)。1981年給食大手のグリーンハウス入社。常務取締役社長室長・開発本部長・海外事業開発室長などを歴任し、2006年9月30日退社。

2006年10月1日、女子栄養大学フードマーケティング研究室教授として着任。2018年3月31日同大学を定年退職し、同年4月1日より客員教授就任。

日本フードコーディネーター協会監事、日本調理食品研究会会長、食空間コーディネーター協会理事、フードケータリングショー・厨房設備機器展企画委員会委員、日本メディカル給食協会 医療・福祉施設給食製造技能実習評価試験委員、香川調理製菓専門学校・学校関係者評価委員会委員長。実践給食マネジメント論、給食経営管理論などのテキストの編集・執筆。

第3章

この10年間の主な取組

平成26年度から令和6年度にかけての協会の様々な活動のうち、令和7年現在の協会活動につながる新たな取組を中心に項目別に整理しました。

この10年間の歩み(創立40周年記念式典後)

平成27年 1月 ◎ 賀詞交歓会・平成26年度 優良社員表彰式、第2回「心に残る給食の思い出」作文コンクール表彰式

2月 ◎ 第36回フード・ケータリングショー、「給食会社の毎日食べても飽きない健康カレー」イベント
第9回協会セミナー(～健康長寿社会を目指して～「私たちの高齢者の食事の工夫」)

発表企業者	発表内容
(株)糧配	「お客様の口から食べるを支えるために」
(株)レパスト	「健康寿命を延ばすためのストックお食事宅配便」
シダックスフードサービス(株)	「おいしく召し上がっていただくために受託栄養士のできること」
日本ゼネラルフード(株)	「おいしい料理は愛情と工夫から」

5月 ◎ トップセミナー 講師:ヘルスケアオンライン(株) 代表取締役 谷田 昭吾 氏
「タニタの成功法則～タニタを世界No.1へ導いた経営の秘訣とは」

11月 ◎ アメリカ給食産業視察研修

12月 ◎ 平成27年度 優良社員表彰式

平成28年 1月 ◎ 賀詞交歓会・第3回「心に残る給食の思い出」作文コンクール表彰式

2月 ◎ 第37回フード・ケータリングショー、第10回協会セミナー(～健康長寿社会を目指して～「私たちの高齢者の食事の工夫」)

発表企業者	発表内容
富士産業(株)	「高齢者に食べやすく優しいお食事の提供」
(株)三重給食センター	「楽しくお食事をして頂く工夫」
(株)トモ	「地球に根差した食事づくり・高齢者の笑顔求めて」
(株)魚国総本社	「おいしいをもっと。すこやかをずっと。」

5月 ◎ トップセミナー 講師:日本ベップトーク普及協会 岩崎 良純 氏
「会社に元気・活気・勇気を与えるトーク術～スポーツ現場に学ぶベップトーク」

11月 ◎ アメリカ給食産業視察研修

12月 ◎ 第4回「心に残る給食の思い出」作文コンクール表彰式

平成29年 1月 ◎ 賀詞交歓会・平成28年度 優良社員表彰式

2月 ◎ 第38回フード・ケータリングショー、第11回協会セミナー(～安全・安心に取り組んでおります～保育園給食への取り組み・発表大会)

発表企業者	発表内容
(株)LEOC	「食の楽しさを学んでもらうために」
(株)東京天竜	「保育園給食の多様化」
シダックスフードサービス(株)	「保育士と連携した安全で安心な食育活動」
(株)ウェルビーフードシステム	「安心・安全な保育園食～アレルギー食の取り組み」
淀川食品(株)	「子どもたちのおいしいを一番に!」

5月 ◎ トップセミナー 講師:野球指導者 元オリックスブルーウェーブ監督 石毛 宏典 氏
「野球にかける想い」

11月 ◎ アメリカ給食産業視察研修

12月 ◎ 第5回「心に残る給食の思い出」作文コンクール表彰式

平成30年 1月 ◎ 賀詞交歓会・平成29年度 優良社員表彰式

2月 ◎ 第39回フード・ケータリングショー、第12回協会セミナー(～安全・安心に取り組んでおります～保育園給食への取り組み・発表大会)

発表企業者	発表内容
(株)三重給食センター	「おいしいの笑顔が見たくて」
(株)メフォス	「安心で安全なおいしい給食を目指して」
(株)トモ	「子どもたちが笑顔になれる給食を」
(株)LEOC	「LEOCの給食 ～幼少期から本物の味を～」

5月 ◎ トップセミナー 講師:(株)白坂企画代表 白坂 亜紀 氏
「銀座のママが語る経営力・人間力」

11月 ◎ アメリカ給食産業視察研修

12月 ◎ 第6回「心に残る給食の思い出」作文コンクール表彰式

第3章 この10年間の主な取組

- 平成31年 1月 ◎ 賀詞交歓会・平成30年度 優良社員表彰式
2月 ◎ 第40回フード・ケータリングショー、第13回協会セミナー
(～安全・安心に取り組んでおります～健康な食事・食環境) 認証制度 スマートミールへの取り組み)

発表企業者	発表内容
(株)馬淵商事	「スマートミール導入の道」
(株)サンユー	「健康な食事・食環境への取り組み～栄養士の力を活かして～」
(株)レバスト	「健康寿命延伸のために～レバストのスマートミール取り組み事例～」

- 令和元年 5月 ◎ トップセミナー 講師:元(株)JR東日本テクノハート 矢部 輝夫 氏
「働く誇り～社員プロ意識・やる気を高めた秘訣」
11月 ◎ アメリカ給食産業視察研修
12月 ◎ 第7回「心に残る給食の思い出」作文コンクール表彰式

- 令和2年 1月 ◎ 賀詞交歓会・令和元年度 優良社員表彰式
2月 ◎ 第41回フード・ケータリングショー、第14回協会セミナー
(～安全・安心に取り組んでおります～「健康な食事・食環境」認証制度 スマートミールへの取り組み)

発表企業者	発表内容
(株)東テスティバル	「スマートミールの取り組み～三ツ星への挑戦～」
(株)魚国総本社	「心もカラダも健康に!」～お客様の健康寿命延伸のために～」
(株)ニッコトラス	「スマートミール導入について」～健康な食事・食環境への取り組みの事例へ」
グリーンハウスグループグリーンホスピタリティフードサービス(株)	「多くの方に食べてほしい!!!」～スマートミールの魅力アップの取り組み～」

- 令和3年 1月 ◎ 優良社員表彰式(受賞者代表者1名のみ参加、その他の受賞者は会長が名前を読み上げ、収録DVDを配布)
2月 ◎ 第42回フード・ケータリングショー、第15回協会セミナー(～安全・安心に取り組んでおります～スポーツ栄養への取り組み)

発表企業者	発表内容
シダックス(株)	「国際スポーツイベントにおける食環境整備」
メリックス(株)	「コロナ禍における対応から見えた新しいアスリートサポートの形」
(株)LEOC	「スポーツチームにおける食事・栄養サポート」

- 12月 ◎ 第8回「心に残る給食の思い出」作文コンクール表彰式(受賞者リモート参加)

- 令和4年 1月 ◎ 優良社員表彰式(受賞者代表者1名のみ参加、その他の受賞者は会長が名前を讀上げ、収録DVDを配布)
2月 ◎ 第43回フード・ケータリングショー、第16回協会セミナー(～安全・安心に取り組んでおります～スポーツ栄養への取り組み)

発表企業者	発表内容
(株)東京天竜	「スポーツ栄養の取り組み」
(学)中村学園 事業部	「産学連携によるアスリート支援の試み」
(株)レバスト	「スポーツ栄養における給食委託会社の役割について」

- 5月 トップセミナー 講師:公益社団法人ジャパン・プロフェッショナル・バスケットボールリーグ理事長(チェアマン)島田 慎二 氏
「千葉ジェッツの奇跡～地域密着型のBリーグNo.1クラブの秘密～」
12月 ◎ 第9回「心に残る給食の思い出」作文コンクール表彰式(受賞者リモート開催)

- 令和5年 1月 ◎ 賀詞交歓会・令和4年度 優良社員表彰式
2月 ◎ 第44回フード・ケータリングショー、第17回協会セミナー(～安全・安心に取り組んでおります～SDGsへの取り組みについて)

発表企業者	発表内容
(株)馬淵商事	[Let's try!! SDGs]
シダックスコントラクトフードサービス(株)	[食堂からのSDGs]

- 5月 ◎ トップセミナー 講師:公益社団法人日本将棋連盟女流棋士 矢内 理恵子 氏
「ひらめき～勝負を左右する思考と決断」
10月 ◎ 食品ロス削減勉強会(講師:農林水産省)
11月 ◎ アメリカ給食産業視察研修
12月 ◎ 第10回「心に残る給食の思い出」作文コンクール表彰式

- 令和6年 1月 ◎ 賀詞交歓会・令和5年度優良社員表彰式
2月 ◎ 第45回フード・ケータリングショー、第18回協会セミナー(～安全・安心に取り組んでおります～SDGsへの取り組みについて)

発表企業者	発表内容
メーカー(株)	「地域社会の持続可能な未来を目指して おいしさへの一歩を、毎日」
一富士フードサービス(株)	「SDGs推進で未来の元気を創造」

- 3月 ◎ 能登半島地震に対する義援金(日本赤十字)
5月 ◎ 創立50周年記念式典セミナー 講師:株式会社MIXI 代表取締役社長 木村 弘毅 氏
「コミュニケーション屋が考えるスポーツと食の可能性」
11月 ◎ 創立50周年記念式典(東京會館)
12月 ◎ 第11回「心に残る給食の思い出」作文コンクール表彰式

- 令和7年 1月 ◎ 賀詞交歓会・令和6年度優良社員表彰式
2月 ◎ 第46回フード・ケータリングショー、第19回協会セミナー(～安全・安心に取り組んでおります～SDGsへの取り組みについて)

発表企業者	発表内容
日本ゼネラルフード(株)	「持続可能な未来に向けた委託給食会社としての責任」
(株)ニッコトラス	「明日の「食べる」をデザインする ずっとつながる会社へ」
(株)魚国総本社	「みらいを担う子どもたちへ」～つながり・つながる SDGs～

役員等の就任状況

① この10年間の役員就任状況(役職ベース)

● 役員年次別就任一覧(平成26年度～令和6年度)

No	区 分	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度	令和元年度 (31年度)	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
1	会 長	田所 伸浩			西 剛平				西脇 司			西脇 司
2	会長代行	吉田 和民			濱田 茂				脇本 実			脇本 実
3	副会長 (北日本支部長)	重石 桂司		室田 義男						田上 政行		田上 政行
4	副会長 (関東支部長)	室伏 雅永	西 剛平		岩見 竜作				馬淵 祥正			馬淵 祥正
5	副会長 (中部支部長)	山本 裕康				西脇 司			青木 博之			青木 博之
6	副会長 (関西支部長)	濱田 茂			藤井 俊成					大西 博史		大西 博史
7	副会長 (西日本支部長)	末松 祐而			小笠原 敦子		兼田 敏郎					兼田 敏郎
8	相談役 (前会長)	志太 勤一			田所 伸浩				西 剛平			西 剛平
9	専務理事	千葉 光洋		佐伯 弘一					山口 宏記			山口 宏記
10	理 事 (北日本)	高橋 一馬								室田 義男		室田 義男
11	理 事 (関 東)	東 雅臣										東 雅臣
12	//	須藤 高志				若生 喜晴						若生 喜晴
13	//	鳥羽瀬 正一			志太 勤一							志太 勤一
14	//	馬淵 祥宏	馬淵 祥正						岩見 竜作			岩見 竜作
15	//	田沼 千秋										田沼 千秋
16	//	-	-	-	三澤 一重							三澤 一重
17	//	西 剛平	室伏 雅永	笹川 徹		久田 和紀						久田 和紀
18	//	大高 翼				-	中村 勝彦					中村 仁彦
19	//	岩見 竜作			吉田 和民				鈴木 隆文			鈴木 隆文
20	//	脇本 実							-	-	-	-
21	理 事 (中 部)	-	-	-	-	-	清水 盛幸					清水 盛幸
22	//	一泉 知由	西脇 司			山本 裕康						山本 裕康
23	//	岩崎 史嗣										岩崎 史嗣
24	//	青木 嘉司			青木 博之				-	-	-	-
25	理 事 (関 西)	米谷 伸行								田村 隆		田村 隆
26	//	藤井 俊成			-	-	-	-	田所 伸浩			田所 伸浩
27	//	林 俊							濱田 茂			濱田 茂
28	//	山岡 直方							大西 博史		藤井 俊成	藤井 俊成
29	//	野々村 禎之									野々村 充教	野々村 充教
30	//	-	-	-	-	-	-	-	清水 克能			清水 克能
31	理 事 (西日本)	安里 盛一										安里 盛一
32	//	坂田 健治	小笠原 敦子		末松 祐而				田中 憲治		室井 高	室井 高
33	//	阿部 隆雄			兼田 敏郎		-	-	-	-	-	-
34	監 事	袖山 裕行										袖山 裕行
35	//	松浦 英一郎									松浦 浩人	松浦 浩人
36	//	山下 史朗							田村 隆		米谷 素明	米谷 素明



平成26年度三役



平成29年度三役



令和6年度三役

② この10年間の委員会別 委員就任状況

● 委員会委員年次別一覧(平成26年度～令和6年度)

会名	区分	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度	令和元年度 (31年度)	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
調査広報情報委員会	委員長	米谷 伸行									田村 隆	田村 隆
	副委員長	藤井 俊成				濱田 茂			大西 博史	濱田 茂	濱田 茂	濱田 茂
	委員	三澤 一重				-	-	-	濱田 茂		野々村充教	野々村充教
	//	刈田 高明										刈田 高明
	//	林 俊										林 俊
	//	-	-	-	-	-	-	-	清水 克能			
安全衛生管理委員会	委員長	岩崎 史嗣										岩崎 史嗣
	副委員長	青木 嘉司			青木 博之							青木 博之
	委員	五十嵐 修		田口 英憲	牧 美香世				加藤 恵太	田口 英憲	田口 英憲	田口 英憲
	//	長谷川芳信		松野 寿紀					桑田 達也		桑田 達也	桑田 達也
	//	寺田 隆次				山崎 和義						山崎 和義
	//	-	-	三谷 賢二	中山 一彦					藤吉 利彦		
環境技術委員会	委員長	脇本 実							三澤 一重			三澤 一重
	副委員長	高橋 一馬										高橋 一馬
	委員	坂田 健治	塚平 高裕									塚平 高裕
	//	関戸 剛			片桐 幸一						大野 晋司 加中 慎二	加中 慎二
	//	有馬 敏生	木原 勝								諫山 聡	諫山 聡
	事務局	三澤 一重 江口 典孝							中村 猛 吉田 由紀			中村 猛 吉田 由紀
教育研修委員会	委員長	東 雅臣										東 雅臣
	副委員長	大高 翼				山岡 直方			大高 絵梨			大高 絵梨
	委員	山岡 直方				-	大高 絵梨		鈴木 隆文			鈴木 隆文
	//	中村 勝彦										萬辺 裕介
	//	中館 亨 馬淵 祥正				善田 高志						善田 高志
学校給食委員会	委員長	岩見 竜作										岩見 竜作
	副委員長	山本 裕康				藤井 俊成					大西 博史	大西 博史
	委員	重石 桂司		室田 義男							田上 政行	田上 政行
	//	室伏 雅永	西 剛平			-	-	-	馬淵 祥正			馬淵 祥正
	//	一泉 知由	西脇 司						青木 博之			青木 博之
	//	末松 祐而					兼田 敏郎					兼田 敏郎
	//	高橋 一馬					-	-	-	-	-	-
	//	東 雅臣					-	-	-	-	-	-
	//	山岡 直方					-	-	-	-	-	-
企画委員会	委員長	馬淵 祥宏	西 剛平		山本 裕康	西脇 司			濱田 茂			濱田 茂
	副委員長	西 剛平	山本 裕康		西脇 司	山本 裕康						山本 裕康
	委員	山本 裕康	馬淵 祥正		吉田 和民					林 俊		林 俊
	//	室伏 雅永							久田 和紀			久田 和紀
	//	日吉 敬三										日吉 敬三
	//	寄本 昌彦			濱田 茂					山下 史朗		山下 史朗
産学連携委員会	委員長	吉田 和民				馬淵 祥正						馬淵 祥正
	副委員長	高戸 良之										高戸 良之
	委員	河瀬 崇										河瀬 崇
	//	佐藤 孝	松浦 竜也									松浦 竜也
	事務局	-	馬淵 祥正			三澤 一重			望月ひとみ			望月ひとみ



平成29年度委員会委員長



令和6年度委員会委員長

資格認定事業、優良社員表彰事業、 学校給食業務代行保証事業のご案内

- 給食サービス事業は、従業員の「人材育成」が重要です。
資格認定事業、優良社員表彰事業のご活用をお願い申し上げます。

1. 従業員の新人教育には「給食サービス士」が最適です。
「給食サービス士」は、学歴、年齢、経験等を問いません。
給食サービス士を取得すると翌年、「給食サービス管理士」や
「学校給食受託管理士」の受験ができます。

※令和2年度からeラーニングシステムを導入しております。
各資格ともスマートフォンなどで自由な時間に自宅などで
「いつでも・どこでも」学習いただけます。

- | | | |
|-------------|-------------|-------------|
| ① 給食サービス士 | 認定申込受付：5月中旬 | 更新申込受付：7月中旬 |
| ② 給食サービス管理士 | 認定申込受付：4月上旬 | 更新申込受付：6月中旬 |
| ③ 学校給食受託管理士 | 認定申込受付：4月下旬 | 更新申込受付：7月上旬 |

2. 優良社員表彰事業

募集：8月上旬 審査委員会：12月

- 優良給食サービス事業者・施設認定事業(更新事業含む)

募集：8月から9月中旬

- 学校給食業務代行保証事業

募集：「随時」

上記の資格認定事業の資格を有する従業員が複数人いること。

審査：1月、3月、4月、10月、12月

- 学校給食業務代行保証更新事業

申込受付：9月中旬～10月下旬 審査：12月中旬

施設登録：「随時」

業務代行保証に加入されている企業で、市町村、教育委員会から委託契約の「業務代行保証」を求められている場合。

契約そのものに係わる連帯保証はできません。委託契約の「業務についての代行保証」です。

義務教育の学校給食施設を原則対象(現在は、小学校、中学校、幼稚園を対象)



令和7年度給食サービス士 資格認定のご案内

●令和7年度 給食サービス士 資格認定制度について

「給食サービス士」の資格は、お客様に満足していただけるようフードサービス業に従事される方々に必要な専門的知識を学んでいただく認定資格です。「給食サービス士」の資格を取得されますと、次年度に「給食サービス管理士」及び「学校給食受託管理士」を受講（受験）することができます。

認定を受ける要件は、給食サービス業に従事する（しようとする）方々で、受講する「意志と熱意と行動力」があれば学歴・年齢・経験等を問いません。企業様におかれましては、新人教育の場として、また、給食サービス業を目指す方には、業務を学ぶ場として、ご活用いただきますようお願い申し上げます。

※受講要領（申込書）は別途配布いたします。

スケジュール



《eラーニング》5時間程度

	学習科目	講義時間
1	「集団給食の法規と概論」	1時間程度
2	「安全・衛生管理概論」	1時間程度
3	「ビジネスマナー論（給食サービス）」	1時間程度
4	「栄養・健康・アレルギー等の概論」	1時間半程度

※通信学習（学科試験50問）の期間は58日

通信学習（マークシート）の提出期限 9/25（木）必着

学習科目	実施科目	試験範囲	
	eラーニング	通信学習	テキスト
集団給食の法規と概論	○	○	○
安全・衛生管理概論	○	○	○
ビジネスマナー論（給食サービス）	○	○	○
栄養・健康・アレルギー等の概論	○	○	○

※学習科目の具体的内容は 受講者へ配布する「学習案内」にて通知致します。

講習の修了認定と学科試験 合否判定

- (1) 講習の修了認定は10月17日に協会が実施
- (2) 合格者は、協会HPで発表

合格者の登録及び証明

- (1) 合格者は、給食サービス士登録者名簿に登録
- (2) 給食サービス士資格認定証（有効期限3年）

受講料

会員企業	16,500円
非会員企業	24,750円

※9月に他の資格受講料と合わせて請求

この10年間の資格認定事業等実績

1. 協会が実施する資格認定事業の実績

■ 資格認定事業の実績

	給食サービス管理士		学校給食受託管理士		給食サービス士	
	新規認定者数	年度末資格 取得者数	新規 認定者数	年度末資格 取得者数	新規 認定者数	年度末資格 取得者数
平成26年度	145	7401	141	2684	166	1506
平成27年度	160	7561	120	2804	143	1649
平成28年度	127	7688	105	2909	140	1789
平成29年度	115	7803	131	3040	106	1895
平成30年度	113	7916	96	3136	88	1983
令和元年度	95	8011	84	3220	125	2108
令和2年度	95	8106	125	3345	109	2217
令和3年度	87	8193	123	3468	111	2328
令和4年度	110	8303	81	3549	191	2519
令和5年度	101	8404	118	3667	149	2668
令和6年度	99	8503	120	3787	171	2839

2. 優良給食サービス事業者・施設認定数の実績

■ 優良給食サービス事業者

年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
新規事業者認定	0	4	0	2	0	0	1	0	2	1	2
更新事業者認定	10	44	25	9	47	24	11	45	22	12	43
計	10	48	25	11	47	24	12	45	24	13	45

■ 優良給食サービス施設

年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
新規事業者認定	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0
更新事業者認定	55	35	66	51	30	63	44	25	51	34	23
計	55	35	68	51	30	63	44	25	51	34	23

「給食のプロとしての自覚と実証」に向けた50年のあゆみ

食品産業新聞社 月刊メニューアイデア編集長 三浦宏章

公益社団法人日本給食サービス協会が昭和49(1974)年11月に発足し50年を迎えた。

この半世紀、協会はどのように事業を展開し、業界を発展してきたのか。編集部は、給食総合誌月刊「メニューアイデア」の既刊誌約550冊を書庫から取り出し、協会の活動を追った。

協会と会員企業にとって、この50年間は『給食のプロとしての自覚と実証』に向けた戦いの日々と言える。田沼文蔵初代会長の言葉にあるように、「給食サービス業者が本当のプロとして自覚をし、地位を高めていかなくては、顧客に満足してもらえない食事を提供していくこと自体難しくなる」ため、協会と会員は切磋琢磨し、様々な取り組みを行ってきた。

良い食材をより安く、安定的に仕入れる「食材調達の合理化」や海外の先進事例を吸収する「給食産業視察研修」。給食産業の重要性を社会に伝える「給食産業展・産業会議」(現、フード・ケータリングショー)や、会員の先進事例の共有を通じて業界全体でレベルアップを図る協会セミナーなどを開催してきた。

1990年代に入ると、「優良社員表彰」や「若手経営者育成研修」など人材育成を強化する。HACCP支援法に基づく国の認定機関として研修・講習会の開催やマニュアル書籍を発刊。会員の衛生管理の向上を図った。また、「給食サービス管理士制度」や「ゆとりと豊かさ創造優良給食施設等表彰制度」「優良給食サービス認定制度」などを通じて、業界従業員の資質向上や給食施設・サービスなどの水準の向上にも取り組んだ。

学校給食の民営化が進むと、協会内に学校給食協議会を設立。学校給食を継続的に提供するための「学校給食代行保証制度」も設けた。2023年には学校給食を取り巻く課題解消に向けて、岸田文雄前総

理との車座対話に参加、国に要望書を提出した。

2000年代には食事による健康ブームが到来。社員食堂等で健康メニューを提供した。その取り組みは、日本給食経営管理学会との共同研究や「健康な食事・食環境」(スマートミール)認証制度に発展した。

さらに、1995年の阪神淡路大震災以降、能登半島地震まで、震災の度に被災地への支援を実施。平時だけでなく緊急時の給食提供も、給食サービス企業の社会役割となった。

そして、2011年11月1日、内閣府から認可をいただき、「国民食生活の健全なる向上に寄与すること」を目的とする公益法人として活動をスタート。「心に残る給食の思い出」作文コンクールなど新規事業も開始した。

事業所給食だけでなく学校給食や病院・高齢者福祉施設給食、保育所給食、スポーツ栄養、在宅向け配食サービス、栄養指導…と、給食事業者ができる仕事を増やしてきた。その道のりは極めて険しく、先人の努力の成果が今に受け継がれている。田沼初代会長は言う。「大切なのは、良い食事を適正な価格で提供するため、我々はプロとして何をどうしなければならぬか」と。

人手不足の進展とデフレからインフレに大きく社会環境が変化する中、これからは、「給食のプロとしての価値の創造」に向けた戦いが続くだろう。

そして、少子高齢化に伴う労働人口社会が到来する今、環境変化に適したサステナブルな給食のあり方を、自社、あるいは各社連携のもと業界として、創り出し、提案、導いていく時代にもなるのではないだろうか。

協会・会員企業の給食の仕事の価値と役割を信じた新たな挑戦、新たな共同が楽しみだ。

令和6年度優良社員表彰、全国48社・215名の優良社員を表彰 西協会長「親しみやすさの向上、情報発信力の強化、イメージアップを期待」

協会は1月16日、東京都千代田区の手町三井ホールにて、令和6年度優良社員表彰式を開催し、西協司会長（日本ゼネラルフード(株)代表取締役会長）は東京会場の受賞者22社・72名一人一人に、表彰状を手渡しした。優良社員表彰協会会長賞は、会員企業の社員として永年にわたり業務に精励し、企業の発展に寄与された各部門のリーダーをはじめ、会員企業からの推薦に基づき審査委員会の厳正な審査を経てその功績を称えるもの。平成5年度に始まり、以降毎年実施され今回で33回を迎える。今年度の受賞者は全国48社・215名。内訳は北日本支部7名、関東支部90名、中部支部45名、関西支部62名、西日本支部11名。

表彰状授与後、西協会長は次のように祝辞と激励の言葉をおくった。

「受賞者を男女別に見ると、男性88名、女性127名である。10年前の平成26年度には、男性114名に対し、女性が86名だった。ここ数年は半数以上が女性の方の受賞となり、男性の皆さんが中心だった給食業界から、女性の皆さんが台頭し、その活躍が顕著に表れている」。

「受賞者の皆さん全員が長年にわたるたゆまぬ努力をしてきたことが今回の受賞につながったと感じている。本日は皆さんのこれまでの活躍を、『よくやった!』と自分を褒めてほしい。関係者の皆さんも受賞者の日頃の仕事をねぎらってください」。

「さて、『につきゅうさん』は、当協会が昨年11月に創立50周年を記念し、イラストレーターの『芳岡ひでき氏』にデザインを依頼し、『お鍋』をモチーフにしたヘルメットをかぶった協会公式キャラクターである」。

「キャラクターを設定した目的は『親しみやすさの向上』『情報発信力の強化』『イメージアップ』だ

が、本日受賞された皆さんには、是非、それぞれの職場で、この3つを実践して頂けたら、と強く希望する。決して、『鍋の帽子をかぶって、ゆるキャラになって下さい!』という事ではないので、安心していただきたい」。

「まずは、『親しみやすさ』を前面に出していただきたい。ぜひ、働く仲間の職場の雰囲気をよくするためにとっても大切な『コミュニケーション』を心がけてもらい、自ら率先して声をかけてほしい」。

「次に、『情報発信力の強化』だが、簡単な事から言えば、職場で起こった出来事を皆に伝える事が大切である。また、皆で『起こった事を共有すること』は、仕事をスムーズに進めていくための有効な手段だとも考える」

「最後は『イメージアップ』だ。常にコミュニケーションをとって、『あの人が好き』『あの人のために頑張ろう』と相手に思わせる努力を惜しまないようにして、『良い人が辞めない』いい職場づくりを実現するように強く希望する」。

「今後もこの受賞に誇りをもって、より一層業務に邁進するとともに、お体には十分留意するようにお祈り申し上げます」

受賞者代表、「給食業界発展のため、決意を新たに職務に尽力する」

その後、受賞者を代表して(株)東京天竜の松田侑子さんが次のように謝辞を述べ、表彰式は終了した。

「私どもに盛大な表彰式を挙げていただき、身に余る光栄だ。厚く御礼申し上げたい。日頃、私共は給食業務に携わり、微力を尽くしてきたが、その努力を認めていただき、凶らずもこのように晴れがましい栄誉を得たことは、ひとえに先輩・上司をはじめ同僚の方々のご指導・励ましの賜物だと感謝している。給食業界発展のために、決意を新たに職務に就く所存だ。本日は誠にありがとうございました」。



西協会長

令和6年度優良社員一覧



西協会長が受賞者一人一人に表彰状を手渡しした



㈱エムズフード
今西 友香



㈱エムズフード
二階堂 和代



㈱エムズフード
長 愛結実



㈱エムズフード
羽立 正義



東北フードサービス㈱
菅野 淳子



東北フードサービス㈱
齋藤 恵美



㈱ベスト
本間 由紀



㈱馬淵商事
清水 康之



㈱馬淵商事
清水 幸子



㈱馬淵商事
小園 恵子



㈱馬淵商事
石橋 典子



㈱東京天竜
石井 南美



㈱東京天竜
松田 侑子



㈱ニココトラスト
遠藤 幸光



㈱ニココトラスト
細見 宜矢



㈱ニココトラスト
赤石 和典



㈱ニココトラスト
川向 貴博



㈱ニココトラスト
田中 謙一



㈱ニココトラスト
飯塚 直子



ハーベスト㈱
阿矢部 禎也



ハーベスト㈱
中野 智佳子



ハーベスト㈱
今野 宇久



ハーベスト㈱
上野 愛



ハーベスト㈱
大橋 幸介



ハーベスト㈱
倉内 一将



ハーベスト㈱
杉山 哲郎



㈱レパスト
住吉 光大



㈱レパスト
眞鍋 まどか



㈱レパスト
月館 温子



㈱レパスト
梅沢 理恵



㈱レパスト
五十嵐 優子



㈱レパスト
濱田 三智子



シダックスコトラフトフードサービス㈱
青山 竜之介



シダックスコトラフトフードサービス㈱
千葉 充弘



シダックスコトラフトフードサービス㈱
安藤 みさき



シダックスコントラクトフードサービス㈱
浅川 舞



シダックスコントラクトフードサービス㈱
宮原 邦好



シダックスコントラクトフードサービス㈱
橋本 実嘉子



シダックスコントラクトフードサービス㈱
漆原 正浩



シダックスコントラクトフードサービス㈱
益野 美幸



シダックスコントラクトフードサービス㈱
富安 満恵



㈱レクトン
丸山 純子



㈱レクトン
大里 雅秀



㈱グリーンハウス
秋山 公彦



㈱グリーンハウス
萬谷 大介



㈱グリーンハウス
相野 正貴



㈱グリーンハウス
吉川 忍



㈱グリーンハウス
橋本 孝



㈱グリーンハウス
砂川 直子



㈱サンユー
戸室 泰明



㈱サンユー
中山 世渚



フジ産業㈱
中根 健次



フジ産業㈱
田中 さや香



フジ産業㈱
鈴木 浩和



フジ産業㈱
槇 まどか



フジ産業㈱
板橋 潤



フジ産業㈱
高野 洋平



フジ産業㈱
市川 秀平



フジ産業㈱
佐藤 祥吾



富士産業㈱
猫宮 詩織



富士産業㈱
江副 暁子



富士産業㈱
秋谷 光則



富士産業㈱
清水 聡



富士産業㈱
河野 由枝



富士産業㈱
池田 あゆみ



東京ケータリング㈱
星野 浩男



東京ケータリング㈱
高杉 弘明



東京ケータリング㈱
竹内 康二



メリックス㈱
大出 昌子



メリックス㈱
川端 純子



葉隠勇進㈱
秋友 孝文



葉隠勇進㈱
高橋 早紀



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
寺垣 京子



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
小林 良子



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
関原 美苗



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
村川 亜希子



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
依田 菊美



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
白石 まゆみ



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
川口 弘美



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
小松 由美子



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
秋山 直子



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
西本 靖代



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
松村 由香



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
丸谷 功巳





シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
藤原 和代



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
盛田 理恵



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
吉本 芳恵



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
甲斐 遥紀



シダックス大新薬ヒューマンサービス㈱
北野 里美



日本国民食㈱
北野 勝也



日本国民食㈱
佐藤 恵介



日本国民食㈱
三谷 利彦



ハーベストネクスト㈱
柴 聡



ハーベストネクスト㈱
井形 雄司



ハーベストネクスト㈱
新美 伸幸



ジャパンウェルネス㈱
村松 弘康



ジャパンウェルネス㈱
大麻 貴志



㈱ミツオ
原 厚子



㈱ミツオ
山口 広明



㈱ミツオ
安田 彩見



㈱ミツオ
西部 亜紀



㈱ミツオ
山崎 千亜紀



栄屋食品㈱
松葉 理菜



栄屋食品㈱
宮田 真弓



栄屋食品㈱
菱川 道代



栄屋食品㈱
大島 典子



日本ゼネラルフード㈱
垣見 綾恵



日本ゼネラルフード㈱
鎌倉 工



日本ゼネラルフード㈱
荒井 愛



日本ゼネラルフード㈱
坂井 淳一



日本ゼネラルフード㈱
山田 晋民



日本ゼネラルフード㈱
小林 奈美



日本ゼネラルフード㈱
森下 毅



日本ゼネラルフード㈱
石川 桂一



日本ゼネラルフード㈱
太田 剛



日本ゼネラルフード㈱
浅井 亜有美



日本ゼネラルフード㈱
紺谷 尚巧



日本ゼネラルフード㈱
松橋 美希



日本ゼネラルフード㈱
前島 寿子



日本ゼネラルフード㈱
長谷 尚美



メーカー㈱
各務 綾



メーカー㈱
溝口 享平



メーカー㈱
清田 都志子



メーカー㈱
渡邊 景子



メーカー㈱
北村 浩子



㈱トモ
中田 久美子



㈱トモ
飯田 真紀



㈱トモ
吉藤 香



㈱松浦商店
鈴木 千寛



㈱松浦商店
岩下 萌



三協興産㈱
黒田 利弘



三協興産㈱
澤 幸典



㈱ウェルビーフードシステム
石川 達也





㈱ウェルビーフードシステム
大石 貴樹



㈱ウェルビーフードシステム
望月 佑子



㈱ウェルビーフードシステム
北川 咲来



㈱ウェルビーフードシステム
鈴木 あづさ



㈱ウェルビーフードシステム
和田 満枝



日本ケータリング㈱
柴田 章貴



日本ケータリング㈱
小木曾 伸明



㈱はぐみ
田村 悦子



㈱はぐみ
堀井 晃治



一富士フードサービス㈱
中島 暢之



一富士フードサービス㈱
高星 真知子



一富士フードサービス㈱
櫻村 久美子



一富士フードサービス㈱
高橋 紀之



一富士フードサービス㈱
矢島 幹司



一富士フードサービス㈱
栗原 正恵



一富士フードサービス㈱
白沢 陽介



一富士フードサービス㈱
玉山 英里香



一富士フードサービス㈱
作森 春菜



一富士フードサービス㈱
大宮 千愛



一富士フードサービス㈱
高橋 真由美



一富士フードサービス㈱
田崎 勝義



一富士フードサービス㈱
田中 正子



一富士フードサービス㈱
村井 聡子



一富士フードサービス㈱
八尾 真紀



一富士フードサービス㈱
峯北 真生子



一富士フードサービス㈱
池田 大蔵



一富士フードサービス㈱
時枝 俊介



淀川食品㈱
奥村 絵美



淀川食品㈱
上田 学



淀川食品㈱
黒川 尚美



淀川食品㈱
渡辺 栄一



淀川食品㈱
我如古 祥二



淀川食品㈱
峰 里美



淀川食品㈱
久保田 真由



㈱魚国総本社
古島 真里



㈱魚国総本社
加藤 いずみ



㈱魚国総本社
古山 貴史



㈱魚国総本社
及川 尚美



㈱魚国総本社
高橋 紗貴



㈱魚国総本社
河合 美佳



㈱魚国総本社
山田 和代



㈱魚国総本社
八木 伸佳



㈱魚国総本社
齊藤 智久



㈱魚国総本社
田中 敦



㈱魚国総本社
吉川 妙季



㈱魚国総本社
松木 智美



㈱魚国総本社
國本 記子



㈱魚国総本社
服部 千夏



㈱ステイパル
大西 裕子





㈱テストリアル
尾崎 英司



ウオクニ㈱
秋樹 寿恵



ウオクニ㈱
大野 博史



名阪食品㈱
保科 秀春



名阪食品㈱
百々 圭子



名阪食品㈱
永井 満里奈



名阪食品㈱
野村 小百合



名阪食品㈱
高岡 祐介



名阪食品㈱
富尾 春菜



㈱日米クック
梶井 秀紀



㈱日米クック
三井 英司



㈱日米クック
佐川 浩史



㈱日米クック
真田 敏彦



㈱日米クック
谷口 竜二



㈱日米クック
浦田 真弓



㈱日米クック
間 昌子



㈱南テストリアル
森岡 千晶



㈱南テストリアル
井上 美穂



南陽食品㈱
藤田 年男



㈱東テストリアル
嶋山 加奈子



㈱東テストリアル
南里 友香



ナフス南㈱
森野 久美子



㈱ラ・ココット
加藤 奈都子



㈱日本ユニテック
具志堅 智



㈱日本ユニテック
赤嶺 健一郎



学村学園事業部
平塚 仁美



学村学園事業部
江花 隆子



㈱クロス・サービス
桑野 志保



㈱クロス・サービス
篠崎 史絵



四国医療サービス㈱
小島 裕子



㈱オーディフ
徳森 寛高



㈱オーディフ
仲本 忍



㈱オーディフ
比嘉 清香



祝辞を述べる西協会長

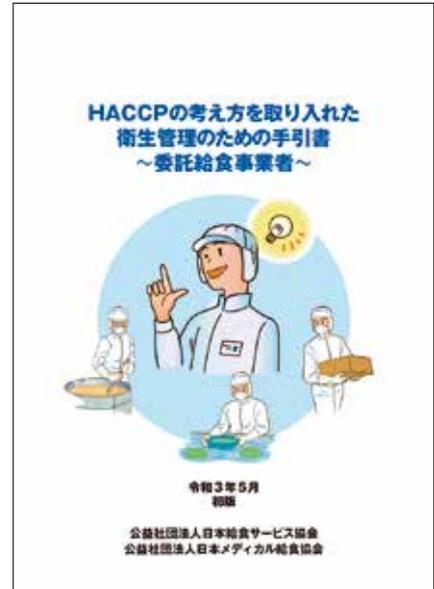
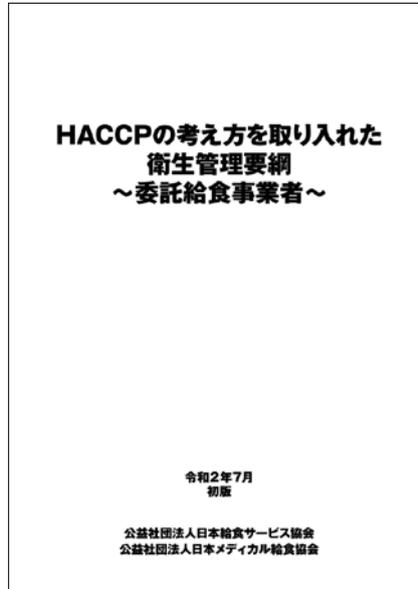


謝辞を述べる松田侑子さん



安全・衛生の取り組み

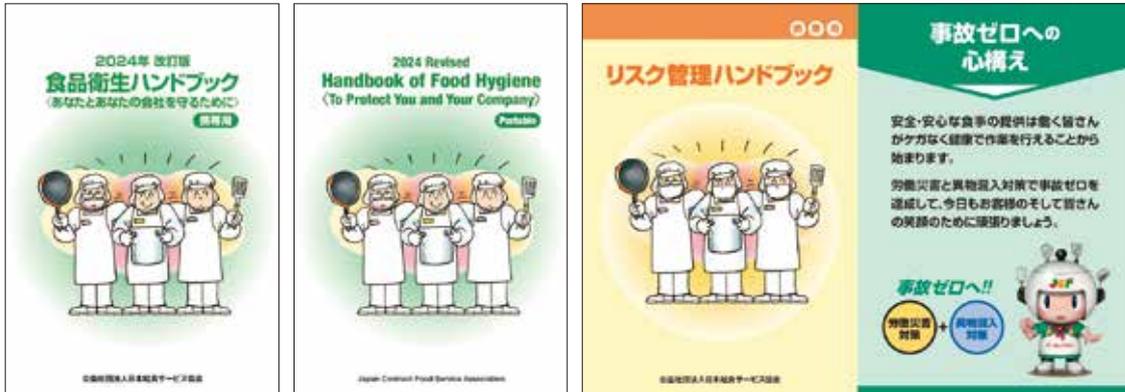
マニュアルの作成



安全な給食の提供のため、各種マニュアルを作成、配布

マニュアル・書籍のご案内

安全な食事の提供にお役立てください。



◎購入の手続き 協会ホームページをご覧ください。

マニュアル・書籍一覧

はじめての衛生の手引き	はじめて給食業界で働く方のための実戦形式の手引き。
わかりやすい 品質管理マニュアル	品質管理・衛生管理等について正しい知識を身につける実践形式のマニュアル。
わかりやすい ドライ運用システムマニュアル	「ドライ運用システム」について正しい知識を身につける実践形式のマニュアル。
わかりやすい リスク管理マニュアル	労働災害及び異物混入事故ゼロを達成し、お客様に安全で安心できる食事の提供のため日々の業務にご活用下さい。
2024 NEW! わかりやすい リスク管理ハンドブック	「わかりやすいリスク管理マニュアル」をベースにしたポケット版。
わかりやすいノロウイルス感染症・ 食中毒発生時の対応マニュアル 事例研究及びQ & A	ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、ノロウイルスの正しい知識を習得するためのマニュアル。
2024 NEW! 食品衛生ハンドブック 日本語版 / 英語版	「はじめての衛生の手引き」をベースにしたポケット版。
HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理要綱 ～委託給食事業者～	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱を策定する場合及びその運用を取り組むための手引きで、製造工程上の重要ポイント、記録様式や記入例を記載、毎日の衛生管理に活用いただけます。
HACCPハンドブック(携帯用) 日本語版 インドネシア語 / ベトナム語 ミャンマー語 / 中国語	「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱」をベースにしたポケット版。 各国語の翻訳版をご用意。
HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引き ～委託給食事業者～	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を策定すること、その運用に取り組むための手引き。

安全・衛生の取り組み

協会は、ノロウイルスやインフルエンザ等の感染予防ポスターを作成し、感染予防に積極的に取り組んできました。



平成27年度



平成28年度



平成29年度



平成30年度



令和元年度



令和2年度



令和3年度



令和4年度



令和5年度



令和6年度

令和6年度 協会セミナー

～安全・安心に取り組んでおります～「SDGsへの取り組みについて」

日本ゼネラルフード、ニッコトラスト、魚国総本社の3社が事例を発表

協会は2月5日、第46回フード・ケータリングショーの一環として、協会主催セミナーを開催した。今回のテーマは昨年と同じ、『SDGsへの取り組みについて』。給食業界関係者ら170名が参集した。会員の日本ゼネラルフード(株)、(株)ニッコトラスト、(株)魚国総本社は、SDGsに取り組む意義や具体的な取り組みなどを説明した。給食サービスの質を高めるヒントが満載のセミナー概要をまとめる。

事例共有で業界全体の底上げを図る

フード・ケータリングショーで開かれる協会の主催セミナーは、給食現場で起こる諸問題に対して会員企業が改善、工夫した取り組みを共有し、業界全体の底上げを図るもので、今年で19回目を数える。一昨年、昨年に引き続き今年のテーマは「SDGs」。

冒頭、西脇司会長（日本ゼネラルフード(株)代表取締役会長）は、「2015年に国連で提唱されたSDGsも2030年がゴールであり、残された期間はそこまで長くない。私たち会員会社は、日頃から各事業所の給食を通じてSDGsの取り組みを行ってきた。例えば、エネルギーをなるべく消費しない方法を研究したり、食材ロスを減らす取り組みを推進してきたり、様々な取り組みを展開してきた。今日は3社から事例を発表する。ぜひ、皆様の会社で展開してほしい」とあいさつした。

ブラッシュアップされた発表内容

セミナーでは、協会教育研修委員会の東雅臣委員長（(株)東京天竜代表取締役）が司会を務め、発表会はスムーズに進行した。

開催にあたり、東委員長は「本日は多忙の中、大勢の方に参集いただき感謝申し上げます。私たち給食



サービス企業は、安心して、おいしく、楽しく、安全に食べられる給食をモットーに、日々の業務に従事している。栄養管理および衛生管理について考えながら、活動していくことが大きな課題だ。今回のテーマはSDGsの取り組みで、年々発表の内容がブラッシュアップされている。今年は素晴らしい発表になると期待している」と語った。

協会一丸となってSDGsの推進を

発表終了後、東委員長は次のように閉会のあいさつをした。

「各社の発表は大変素晴らしい内容だったが、発表した皆さんが言ったように、ひとつひとつの活動は普段の給食の仕事の延長線上にあり、少しの工夫でSDGsに貢献できる。このことを考え、自社の取り組みの参考にしてほしい。当協会はこれからも、未来の子どもたちのために一丸となってSDGsを推進していきたい」。

協会は、ホームページ上で会員によるSDGsの取り組み事例を多数掲載している。CO2やフードロスの削減、環境負荷を考慮した食材の使用、食育の推進など、取り組みは多岐にわたる。事例を共有することで、給食業界におけるSDGsの取り組みを推進する考えだ。

持続可能な未来に向けた 委託給食会社としての責任

日本ゼネラルフード(株)
経営企画部主任 坂倉 若菜氏

給食サービス企業がSDGsに取り組むべき理由

気候変動対策への対策として、CO2をはじめとした温室効果ガス(GHG)の排出量削減が求められている。坂倉氏によれば、サプライチェーンで発生するGHGは、「スコープ1(自社が直接排出するGHG)」「スコープ2(自社が間接排出するGHG)」「スコープ3(自社の事業活動に関して他社が排出するGHG)」に分類できるといふ。これを給食サービス企業に当てはめると、次のようになる。



坂倉氏

- スコープ1
 - 厨房機器や事業所間の配送トラックなどから排出されるGHG
- スコープ2
 - 事業所内の電気を使った際に、契約先の電力会社で発生するGHG
- スコープ3
 - 食材や備品等を仕入れる際にトラックから排出されるGHGや、生ゴミや廃油などの処理で排出されるもの
 - 一方で、給食サービス企業のクライアントから見た場合、給食提供で排出されるGHGは「スコープ3」に該当するという。坂倉氏は「当社のクライアントの多くは、プライム上場企業であり、GHG排出量の開示が求められている。そのため、クライアントからCO2の削減が可能な厨房機器への入れ替えが依頼事項にあがることもある」と語ったのち「従来、大手企業が中心となってGHGの削減に向けて取り組んできたが、給食サービス企業をはじめ、あらゆる企業でGHG排出量の削減が課題となっている」と現状を説明した。

対応する目標	当社が取り組む活動内容
1,2,3,4,10	愛知県、岐阜県の児童と母子養護施設にランドセル寄贈
1,2,3,4,10	キッチンカーで児童養護施設に訪問し現地調理にて食事提供
1,2,3,4,10	「子ども食堂」への食材提供
1,2,3,4,10	社員食堂で「TABLE FOR TWO」実施
3	当社独自の「食品衛生管理基準」により調理工程を管理
3	ヘルシーメニュー、健康管理アプリで「健康経営」をサポート
3,4	ウェルネスセミナーの開催と健康レシピの配布による健康知識の向上
11,17	フードマイレージ削減のため、地元食材使用で、産地地消を推進
11,17	地域大学と連携し、インターンシップ受け入れ
8,10	「子育て再立支援室」を設置し産休育休取得や職場復帰をサポート
8,10	障がい者雇用の推進
8,10	外国人雇用の推進
8,10	就労支援施設のお菓子販売による福祉への貢献
4,8	月1回、外部講師による研修会の実施
4,8	新入社員、栄養士、調理師研修など研修プログラムの充実
7,13,14	廃油をバイオディーゼル燃料や洗剤などにリサイクル
7,13,14	雑排水に流入の油分は、吸着シートで油分の排出防止
7,13,15	CO2削減のため、食材配達トラックは、充電電力を活用しアイドリングストップ中に庫内冷却を行うシステムを採用
7,13,15	冷蔵庫のフィルター清掃など定期メンテで電力の使用量削減
12	食材ロスの集計と「食べ残しゼロ」を推奨する卓上POPの掲示
12	予約制度の導入による食事の作りすぎの削減
12	特例子会社による水耕野菜栽培事業と収穫野菜を弊社社員食堂で提供
12	サイネージ導入による食品ロスの削減
12,13,14	黒洗米を使用することにより、洗米時の使用水量を抑制し、環境負荷を軽減
13,15	生ごみ分別、水切りは、残飯排出手順の徹底で排出削減
13,15	良質な堆肥生産を業者へ委託し、ごみの減量化を推進
13,15	折りたたみコンテナを活用した納品で、段ボールの使用量を削減
13,14,15	紙ストローやバイオマスプラスチックカップなど、環境に配慮した製品への切替
14	持続可能で、環境に配慮した食材を使用したメニューを提供
1,2,10,12,16	生物多様性の維持と人々の持続可能な生活の確保を使命とした「レインフォレスト・アライアンス」の認証を受けたコーヒー豆の採用
2,4,6,9,11,12	生産者(農家・農業法人)が栽培した米について、当社が事前に契約した数量を全量買い取ることを約束する契約栽培米の取り組み

【図】日本ゼネラルフードが取り組むSDGsに関する活動

CO2排出量を抑える取り組み

日本ゼネラルフード(株)は、【図】のように16のゴールに対応し、31の活動に取り組んでいる。

中でも、2024年9月には、廃食用油の一部を持続可能な航空燃料SAFの原材料として活用する取り組みを開始している。同社の廃食用油の発生量は年間15万リットルにおよぶ。SAF自体が従来の航空燃料と比較してCO2の排出量を8割削減可能であり、15万リットルを転換すれば年間236トンのCO2排出を削減ができるという。

坂倉氏は「今後も廃食用油の回収事業所を増やしていき、職場からはじめるカーボンマイナスとして推進していきたい」と展望を語った。

また、食料の重量と輸送距離を掛け合わせた数値のフードマイレージを減らす取り組みもある。事業

所に近い地場産の野菜を活用する他、燃料電池トラックの利用で、CO₂の削減を進めている。2027年冬には、同社が持つ大型物流施設の移転に当たり、次の3つの取り組みを実施する。

- 燃料電池トラックの導入
→ 年間5.7トンのCO₂削減
- 太陽光発電パネルを屋上に設置
→ 年間158トンのCO₂削減
- ノンフロン冷凍庫の導入
→ 年間140トンのCO₂削減

SDGsに配慮したシーフードと大豆ミートの活用事例

SDGsに配慮した食材の活用例もある。55カ所の事業所では、水産資源の未来と環境保全に向けて、適切な管理の下で漁獲された水産物の「サステナブル・シーフード」を提供している。メニューには、「タラのフリッターサルサソース」や「えびマカロニグラタン」などがある。

その他には、大豆ミートを活用したメニューを全国292事業所で展開している。大豆は、同量の牛肉を育てるのと比較して、水の使用量は8分の1、CO₂の排出量は10分の1であり、家畜よりも少ない資源で生産可能だという。同社では、大豆ミートの臭みを消すために味にインパクトが出る煮込み料理やミンチ系の料理で提供する他、食感の改善のため水分が飛ぶ揚げ物にするなど、調理工夫を欠かさない。

坂倉氏は「大豆ミートを活用するにあたり、通常の肉のような味わいや食感、値ごろ感といった食べなくなる魅力を高めていくことが重要だ」と述べた。

また、日本ゼネラルフード(株)では、JAみえきた、(株)名古屋食糧と提携し、生産者から決まった数量のコメを買い取り、274事業所で提供している。坂倉氏は「生産者側は労働意欲の向上、買い手側の弊社は生産者の保護、実際に喫食者に提供するコメの生産手法や品質改善につながるメリットがある」と意義を語った。

外国人材、障がい者の雇用と環境整備

人手不足対策として、外国人材の積極的な活用も実施している。2025年2月時点で309名の技能実習生が勤務しており、新たに120名の採用が決定して

いる。外国人材の質の高い教育を実現するため、フィリピンのセブ島に研修施設を設置。事業所の厨房に模した施設で、来日後に問題なく働けるようにしている。研修施設では、日本で使う食材を活用し、調理技術を学べるカリキュラムを実施するという。また、外国人材の就労後のサポートも欠かさない。働く楽しさを感じてもらうための懇親会では、どら焼き調理体験やビンゴ大会を実施し、交流の機会を設けている。その他にも、全社に展開される社内報で外国人材を対象とした取材記事を掲載し、日本人や他の外国人材とのコミュニケーションを図るきっかけ作りをしている。

また、2014年に、特例子会社の日本ゼネラルサポート(株)を設立し、障がい者雇用の促進もしており、無農薬の安全・安心な野菜の栽培を行っている。2024年12月時点の障がい者雇用者数は190名、雇用率は2.7%に達している。

今後に向けた4施策

最後に、今後の展望として①メニュー管理システムの完全AI化②食堂の予約システムの導入③ダイバーシティの推進④会社全体の数値目標のブラッシュアップ——をあげた。①について、坂倉氏は「飲食の業界で最も注視すべきは無駄の排除であり、効率的な運営とフードロスを軽減する仕組み作りが求められている。AIによる来客予測、販売予測で精度を高めることができる」と語り、メニュー管理システムのAI化で食数予測と喫食者のデータ収集を行っていくとした。

②は、食品ロスの減少のため、メニュー管理システムを活用し、食堂に予約システムを導入するもの。坂倉氏は「昨年、システム会社がグループ企業に加わった。システム会社とのパートナーシップを通じて、お互いのノウハウやリソースを最大限に活かしたい」と展望を語った。

③は、多様な人材がさらに活躍できる職場を実現するために、「社内の制度設計」と「従業員の意識改革」を推進するものだ。今後もしきいきと働ける環境づくりを目指し、活動を充実化させるという。

④については、「持続可能な社会の実現に向けて、改めて数値目標を設定し、全社をあげて達成に取り組んでいきたい」と意気込みを語った。

明日の「食べる」をデザインする ずっとつながる社会へ

(株)ニッコクトラスト
経営管理部長 馬田 忠義氏

企業がSDGsに取り組む意義

はじめに、馬田氏は企業がSDGsに取り組む意義を次のように語った。

「SDGsは、気候変動など未来に続く課題に対して、会社として価値を生み出して収益化しようと考えた場合、1つの指標になる。そう考えれば、SDGsの推進は未来への投資とも言える」。

「投資であれば、方針転換もありうる。過去を振り返ると、企業は、メセナ、CSRなど、社会の状況に合わせて、さまざまな活動を実施し、方針転換を柔軟に行ってきた。SDGsは企業が行ってきたこうした活動の1つと言えるのではないだろうか」。

「また、より良い未来を作っていくことは、会社の成長にもつながる。そのための活動の1つとして、SDGsに関する活動を推進していきたい」。



馬田氏

ヴィーガン・ベジタリアン食でCO2の削減を

(株)ニッコクトラストでは2017年4月より、中央省庁の職員食堂でベジタリアン・ヴィーガン食を提供しており、環境問題、動物愛護、健康増進を広める活動を行っている。また、同じく2017年より週に1日だけ「菜食」を実践する「ミートフリーマンデー」の取り組みを開始し、多くの給食施設で実施している。メニューには、大豆ミートの唐揚げを使用したおにぎりの「そいむす」や、だしや具に動物性食品を使用しない和麺などがある。中でも、「ヴィーガン海鮮丼」は、さまざまなメディアに報道された他、同社のSNSで59万回再生を記録するなど、好評だったという。

馬田氏は「動物性から植物性食品に切り替えると、温室効果ガスの排出を削減できる」と環境面の



左が「ヴィーガン海鮮丼」、右が「そいむす」

利点をあげた。農研機構「畜産物に関する温室効果ガス排出量」によると、1kgあたり牛肉は23.1kg、豚肉は7.8kg、鶏肉は4kg温室効果ガスを排出している。これを根拠に算出すると、2020年で100トン、2021年で110トン、2022年で368トン、2023年で325トンのCO2を削減したという。

外国人材・障がい者の雇用促進

続けて馬田氏は「労働集約型の給食産業では、人が全てと言っても過言ではない。当社は長期的な視点を持ち、積極的な人材育成に取り組んでいる」と語り、人材育成に関する施策を3つに分けて説明した。

1つ目は、多様な人材の雇用だ。同社では、技能実習生を中心とした17ヶ国108名の外国人材が活躍している。翻訳した学習教材の提供や、業務・生活のフォローアップなどで、スキルアップを支えている。また、埼玉県深谷市に障がい者を雇用する農場「ニッコクファーム」を開場し、(株)アクアライフ.JPによる農業指導の協力を得て、農場の運営管理を行っている。面積は約1.5町、サッカーコート2面ほどの広さで、無農薬栽培を実施している。馬田氏は「できあがった野菜はおいしく、収穫した野菜を本社で販売している。また、『ニッコクファーム』で社員に農業体験をしてもらおうと、農業への理解とともに、従業員間の交流の機会になるなど、人と食べ物の大切さが学べるイベントになっている」と語った。

ペーパーレスと従業員満足度を両立した 「ニッコク@アプリ」

2つ目は、社内用のスマートフォンアプリ「ニッコク@アプリ」の運用だ。馬田氏は「パートタイマーが従業員の多くを占める中、一人一人に情報を伝えることで、従業員満足度とスキル・やる気向上につな



ニッコク@アプリの操作画面

げて働きやすい会社にするために導入した」と運用開始の理由を説明した。コンテンツは、給与明細・社内報の電子化をはじめ、各店舗の好事例の動画配信などだ。従来、紙で配布していた書類の電子化により、紙の使用量を2分の1まで削減したという。

3つ目は、雇用環境の改善だ。働きやすさの向上を図るため、出産・育児休暇や育児短時間勤務制度の活用促進、月間残業時間の削減に取り組んでいる。だが、人手不足による残業の増加や男性の育休取得率などの課題もあるという。

食品廃棄物の発生防止とリサイクルの取り組み

食品廃棄物の発生を抑える取り組みもある。食品の仕入れ、消費量、廃棄量を記録し過剰な調理や仕入れを防ぐための取り組みをはじめ、賞味期限・消費期限の徹底管理で適切な在庫管理を行っている。また、防災食などで使用できなかった食材をフードバンクなどに寄付することで廃棄を削減している。

食品リサイクルに関する取り組みもあり、一部の営業店で食品廃棄物の飼料化と肥料化を実施している。他には、全営業店で廃食用油のほぼ100%を鶏の配合飼料にしている。また、埼玉県の一部営業店では、食品廃棄物をたい肥化し、そのたい肥を使った野菜を喫食者に届ける取り組みをしており、循環型のリサイクルにつなげている。

国外への支援活動

(株)ニッコクトラストは、国外にも支援活動を実施

している。2022年、同社の創立80周年事業の一環でベトナムのバグザン省に5教室からなる校舎と図書館を建設した。また、学校に通う子どもたちへのプレゼントとして鉛筆300ダース、ノート1500冊を寄贈した他、食材について学べる食育教材も配布したという。

その他には、特定のメニュー1食につき20円を発展途上国の寄付に回す「TABLE FOR TWO」プログラムへの参画など、様々な支援を行っている。

また、スポーツへの支援も行っている。ベトナムのサッカーチーム「ソンラム・グアン」とスポンサー契約を結び、現地法人のニッコクトラストベトナムが栄養アドバイザーを務めているという。

能登半島のサクラマスを給食で

また、2024年に発生した能登半島地震の復興支援につながる取り組みもある。被災した金沢大学能登海洋水産センターで養殖したサクラマスを使ったメニューを病院食や社員食堂で提供したことだ。累計の提供数は960食。馬田氏は「サクラマスの味はおいしいが、量の確保が難しいところもあった。しかし、今後も工夫を重ねて提供していきたい」と意気込みを語った。

CO2排出削減に関わる今後の取り組み

今後の取り組みとして①温室効果ガスの可視化②食品廃棄物のバイオガス化——がある。①は、2024年4月から1事業所を対象に試験的にはじめた取り組みで、月間のCO2排出量をデータ化する試みだ。馬田氏は「当初は、光熱費など経理に関する情報をもとに排出量を算出する方法を考えていたが、課題があった。光熱費の単価が上がってしまうと、CO2の排出量も増えてしまうということだ」と現状を語った。

②は、食品廃棄物をバイオガス発電所に運び、再生可能なエネルギーに変換する取り組みだ。馬田氏は「バイオガス発電は化石燃料への依存を減らし、CO2の排出削減に貢献できる。課題としては、日本にバイオガス発電所が少ないことと、食品廃棄物をバイオガス発電所に持ち込むまでの運搬距離によってかかるコストだ」と述べた。

「みらいを担う子どもたちへ」
～つなぐ・つながるSDGs～

(株)魚国総本社
キッズスマイルサポートチーム
グループリーダー 小川 まゆ子氏

食育イベント「みらいの給食週間」の概要と経緯

(株)魚国総本社では2022年度から、受託する保育施設を対象に5日間にわたる食育プログラム「みらいの給食週間」を実施している。



小川氏

円谷プロダクション制作のアニメ「かいじゅうステップ SDGs大作戦」と共同した企画で、例年開催している。特別メニューをはじめ、アニメや絵本を通じてSDGsを学ぶ食育プログラムである。

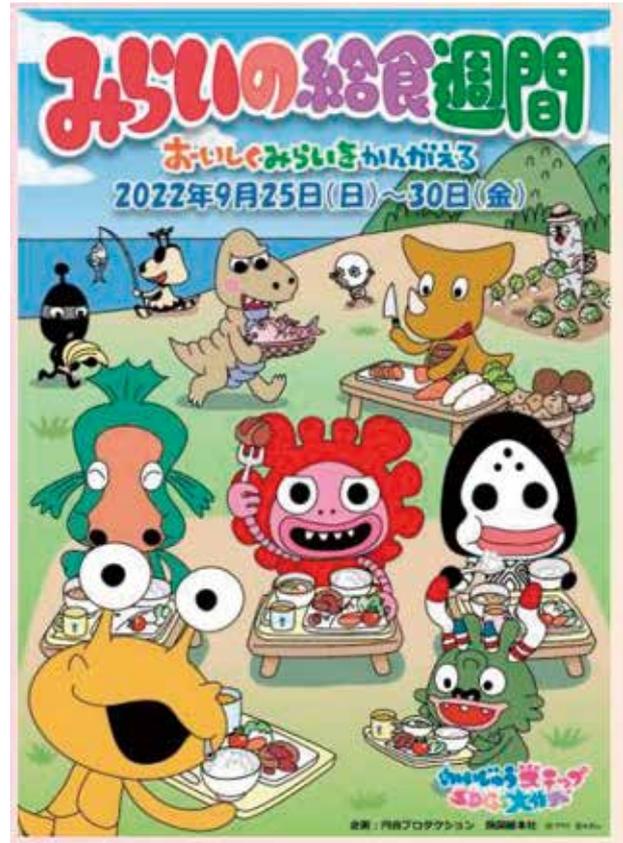
小川氏は「食育を通してSDGs17の目標を知ることが目的であり、当社の持続可能な食育のモデルケースとして位置付けている」と語ったのち、2022年から今に至る「みらいの給食週間」の活動内容を説明した。

2022年度には、大阪・京都など近畿の保育園、幼稚園、こども園の2万人の子どもを対象に、「みらいの給食週間」を開催した。活動内容は、選定された協賛会社や生産者から届いた食材を使った特別な給食を提供する他、動画作成などを行い、子どもたちに分かりやすく伝える活動を展開した。

2023年度になると、「みらいの給食週間」が全国の実業所に広まった。大阪府内の施設では、「かいじゅうステップ SDGs大作戦」のキャラクターが来園し、イベントを盛り上げたという。

2024年度は、大阪府と能登半島地震で影響を受けた石川県かほく市にキャラクターが来園し、SDGsを学ぶとともに、体操するなどの企画も実施した。

2022年度から2024年度における「みらいの給食週間」の参加園数は全国203園で、のべ食数は210,000食に達したという。



「みらいの給食週間」ポスター

子どもたちからは「海に行ったらゴミ拾いする～」「ゴミ捨てたら、魚、かわいそう」など意識の高まりを示す声があった。保育施設の担当者からは「新しい食材などに関心が寄せられた。食育に興味が出た子や教員が増えた」「給食メニューにSDGsの取り組みや意味を組み込むことで、私たち保育者も子どもも保護者も知識が増え楽しく食事することができています」などの声が寄せられた。また、(株)魚国総本社の事業所責任者からは「私たち、調理担当者と先生、子どもたちとみんな同じテーマを考える良い機会ですととても良かったなあと思いました」などの声があったという。

「みらいの給食週間」の特別メニュー

「みらいの給食週間」では、「楽しみながらみらいを考える給食」をテーマに、動画などと合わせておいしく楽しく学べる献立を5日間提供した。

1日目は、「海を大切に」がテーマ。主菜は宮城県気仙沼市で水揚げされたサメを使用した「ヤンニョムシャーク」。合わせて、宮城県で水揚げされたわかめを使った「わかめスープ」と「わかめクッキー」も提供した。この日は食育の動画を流したほか、絵



「みらいの給食週間」食育授業の様子

本「うみピカピカ大作戦」の読み聞かせも実施した。

2日目は、「食糧自給率」がテーマ。「鶏肉の揚げない米粉唐揚げ」など米に関わるメニューや、保育施設の地元でとれた食材などを提供した。中でも、「米粉のココアブラウニー」は全国的に人気のメニューだったという。「キャベツとトマトのサラダ」では、こめ油と豆乳を使ったドレッシングを園児に振ってもらうことで、調理を体験する機会にもした。

3日目は、「みらいのお肉」がテーマで、「大豆ミートキーマカレー」など大豆を使った料理を提供した。

4日目は、「地産地消」「食品ロス」をテーマとし、「あじのほうじ茶煮」「ほうじ茶葉入りみそ焼きおにぎり」など、茶を原料とした献立を提供した。

5日目は、発展途上国の原料や製品を適切な価格で取引することを示す「フェアトレード」と、持続可能な農業を推進する認証制度「レインフォレスト・アライアンス」の認可を受けた食材がテーマ。「フェアトレード」認証を受けたごまを使用した「豚肉とさつま芋のごま味噌炒め」と、「レインフォレスト・アライアンス認証」を受けたバナナを用いた「バナナポンチ」を提供した。

また、期間中は、献立に合わせた食育動画も作成したという。

保育園を対象にした食育プログラムの事例

生産者と保育施設をつなぐ取り組みもある。淡路島の玉ねぎ農家「野口ファーム」と連携し、保育施設にてオンラインで食育授業を実施した。また、宮城県気仙沼市のサメの加工業者が来園し200名の子どもたちに、サメの解体ショーを実施。解体されたサメに触れた子どもたちからは「サメの肉は柔らか



サメの解体ショーの様子

い」「肌がザラザラしている」など、思い思いの感想があがったという。

その他には、廃油回収業者と食育授業を実施した事例がある。授業では、廃食用油の行方などの話があった他、使い終わった油でキャンドルを作る体験もあった。この際、回収ボックスを施設内に設置し、家から出る廃食用油も回収しており、家庭を含めた活動にもつながったという。

小川氏「未来を担う子どもたちのためにSDGsの活動を推進したい」

また、保育施設だけでなく小学校を対象とした食育授業も実施している。奈良学園（奈良県）の小学3年生～6年生200名を対象に「食糧自給率」がテーマの食育授業を実施した。北海道産米を使ったカレーライスを給食で提供するとともに、オンラインで北海道のコメ農家と学校をつないだ。北海道のコメを食べた子どもたちからは「とても甘い香りがする」「おいしい」などの声があがったという。授業後、子どもたちは授業の感想などをワークシートに記入し、北海道の農家に届けた。それに感動した農家は、1枚1枚にコメントを書いたワークシートを携えて奈良学園に訪問し、対面の食育授業が実施された。小川氏は「農家と子どもをつなぐ良い活動になったと思う」と振り返った。

最後に、小川氏は「子どもたちが安全に安心して成長できる持続可能な社会にすることが求められている。そのためには、子どもたちの周りの大人たちと地域が一体となって取り組むことが重要だ。当社は、未来を担う子どもたちにおいしい食事を通して、SDGsの活動を広めていきたい」と締めくくった。

協会セミナー これまでの発表テーマと登壇者

平成27年 第9回協会セミナー ～健康長寿社会を目指して～「私たちの高齢者の食事の工夫」

発表企業者	発表内容
(株)糧配	「お客様の口から食べるを支えるために」
(株)レパスト	「健康寿命を延ばすためのストックお食事宅配便」
シダックスフードサービス(株)	「おいしく召し上がっていただくために受託栄養士のできること」
日本ゼネラルフード(株)	「おいしい料理は愛情と工夫から」



平成28年 第10回協会セミナー ～健康長寿社会を目指して～「私たちの高齢者の食事の工夫」

発表企業者	発表内容
富士産業(株)	「高齢者に食べやすく優しいお食事の提供」
(株)三重給食センター	「楽しくお食事をして頂く工夫」
(株)トモ	「地球に根差した食事づくり・高齢者の笑顔を求めて」
(株)魚国総本社	「おいしいをもっと。すこやかをずっと。」



平成29年 第11回協会セミナー ～安全・安心に取り組んでおります～「保育園給食への取り組み」

発表企業者	発表内容
(株)LEOC	「食の楽しさを学んでもらうために」
(株)東京天竜	「保育園給食の多様化」
シダックスフードサービス(株)	「保育士と連携した安全で安心な食育活動」
(株)ウェルビーフードシステム	「安心・安全な保育園食 ～アレルギー食の取り組み」
淀川食品(株)	「子どもたちのおいしいを一番に!」



平成30年 第12回協会セミナー ～安全・安心に取り組んでおります～「保育園給食への取り組み」

発表企業者	発表内容
(株)三重給食センター	「おいしい!の笑顔が見たくて」
(株)メフォス	「安心で安全なおいしい給食を目指して」
(株)トモ	「子どもたちが笑顔になれる給食を」
(株)LEOC	「LEOCの給食 ～幼少期から本物の味を～」



平成31年 第13回協会セミナー ～安全・安心に取り組んでおります～「健康な食事・食環境 認証制度 スマートミールへの取り組み」

発表企業者	発表内容
(株)馬淵商事	「スマートミール導入の道」
(株)サンユー	「健康な食事・食環境への取り組み～栄養士の力を活かして～」
(株)レパスト	「健康寿命延伸のために ～レパストのスマートミール取り組み事例～」



令和2年 第14回協会セミナー ～安全・安心に取り組んでおります～「健康な食事・食環境」認証制度 スマートミールへの取り組み

発表企業者	発表内容
(株)東テストパル	「スマートミールの取り組み」～三ツ星への挑戦～
(株)魚国総本社	「心もカラダも健康に!」～お客様の健康寿命延伸のために～
(株)ニッコトラスト	「スマートミール導入について」 ～健康な食事・食環境への取り組みの事例へ」
グリーンハウスグループ	「多くの方に食べてほしい!!!」
グリーンホスピタリティフードサービス(株)	～スマートミールの魅力アップの取り組み～



令和3年 第15回協会セミナー ～安全・安心に取り組んでおります～「スポーツ栄養への取り組み」

発表企業者	発表内容
シダックス(株)	「国際スポーツイベントにおける食環境整備」
メリックス(株)	「コロナ禍における対応から見えた新しいアスリートサポートの形」
(株)LEOC	「スポーツチームにおける食事・栄養サポート」

コロナ禍のため、集合写真なし

令和4年 第16回協会セミナー ～安全・安心に取り組んでおります～「スポーツ栄養への取り組み」

発表企業者	発表内容
(株)東京天竜	「スポーツ栄養の取り組み」
(学)中村学園 事業部	「産学連携によるアスリート支援の試み」
(株)レパスト	「スポーツ栄養における給食委託会社の役割について」



令和5年 第17回協会セミナー ～安全・安心に取り組んでおります～「SDGsへの取り組みについて」

発表企業者	発表内容
(株)馬淵商事	「Let's try!! SDGs」
シダックスコントラクト フードサービス(株)	「食堂からのSDGs」



令和6年 第18回協会セミナー ～安全・安心に取り組んでおります～「SDGsへの取り組みについて」

発表企業者	発表内容
メーキュー(株)	「地域社会の持続可能な未来を目指して おいしさへの一歩を、毎日」
一富士フードサービス(株)	「SDGs 推進で未来の元気を創造」



令和7年 第19回協会セミナー ～安全・安心に取り組んでおります～「SDGsへの取り組みについて」

発表企業者	発表内容
日本ゼネラルフード(株)	「持続可能な未来に向けた委託給食会社としての責任」
(株)ニッコトラスト	「明日の「食べる」をデザインする ずっとつながる会社へ」
(株)魚国総本社	「みらいを担う子どもたちへ」～つなぐ・つながる SDGs～



平成26年度の「給食会社の毎日食べても飽きない健康カレー」イベント

開始40分で予定の1,500食が完売!!

協会は平成27年2月、創立40周年記念事業の一環として、「給食会社の毎日食べても飽きない健康カレー」イベントをフード・ケータリングショーのセミナー会場で開催した。会員企業5社によるバリエーション豊かなカレーが無料提供され、開始40分あまりで予定の1,500食が完売した。

カレーイベントの開始予定時刻は11時30分。11時を過ぎる頃には、おいしいカレーの匂いが会場の周りを漂い始めた。給食会社のおいしいカレーを食べられる絶好の機会であり、匂いも相まって、開始15分前には多くの方が会場入口に列を成した。そのため、同協会は時間を10分早めてイベントを開催した。

すると、開始と同時に約80の試食席はあっという間に埋まった。来場者は5社のカレーを試食して、カレーと一緒に配られたアンケート用紙にコメントを記入する。笑みをこぼしながら食べ比べを楽しむ方や、きれいに完食する方、給食会社から配られたレシピに見入る方の姿が多く見受けられた。また、来場者の中には5社すべてのカレーに丁寧にコメン



自慢のカレーを丁寧に盛付け提供する協会会員

トを記入する方もいた。

その後、試食席がいくら埋まっても行列は途切れることがないまま開始40分で予定の1,500食は完売した。

イベント終了後、協会の千葉光洋元専務理事が来場者のコメント内容を、江原弘元業務部長が5社の名前を発表。コメントには「どのカレーも本格的で給食のレベルの高さに驚きました」と給食会社の作るカレーを高く評価する声が続いた。イベントを通じて、出展5社はもちろん、多くの会員企業の励みになったことだろう。



「隅田川ちゃんこカレー」東京ビジネスサービス株式会社



「香るWハーブカレー」富士フードサービス株式会社



「もつ煮と根菜の名古屋風カレー」メーキュー株式会社



「牛すじカレーケンカレー」株式会社ニッコトラスト



「まろやかなインドカレー」フジ産業株式会社



会場内にできた長蛇の列

食品リサイクルへの取り組み

協会は食品リサイクルポスターを作成、配布し、持続可能な社会を目指した取り組みを推進してきました。

できることから始めよう。
食品リサイクル。
持続可能な社会を目指して食品リサイクルの推進

再生利用等実施率目標
2020年 50%

発生抑制目標値
設定期間 2015年8月1日～2020年3月31日
外食産業（給食事業）152kg以下/100万円

【発生の抑制】食品ロスをなくそう

- ① 食材の購入は必要な分だけ仕入れる
- ② 野菜や果物の皮は厚むきしない
- ③ 在庫や消費（賞味）期限管理の徹底する
- ④ 作り過ぎない

【減量】
⑤ 脱水・乾燥による減量

【再生利用】
⑥ 飼料・堆肥化、油濁・油質製品へ

公益社団法人 日本給食サービス協会

進めています
食品リサイクル。

「食への感謝」と
「もったいない」を合言葉に
再生利用等実施率目標
2020年 50%

持続可能な社会を目指して
食品リサイクルの推進

食べ残しをなくしましょう。 分別をお願いします。

- ・食べきれぬ量をチョイス
- ・ご飯の量も加減して

公益社団法人 日本給食サービス協会

給食事業者として求められる取組を支援するため、協会ホームページに「SDGsコーナー」を設け、参考情報を発信！



SDGsへの取り組み

勉強会開催で、会員企業の食品ロス削減と食品リサイクルをさらに推進

協会は会員企業の食品ロス削減と食品リサイクルをさらに推進するため、令和4年10月19日に都内で勉強会を開催した。農林水産省食品ロス・リサイクル対策室室長（当時）の森幸子氏が登壇。食品ロスの現状と課題、削減に向けた取り組み事例を紹介し、さらなる推進を呼びかけた。

食品ロスはできることから着実に

森氏は、令和4年9月9日に開かれた政府会議に触れて、「食料品の価格高騰対策としても、食品ロス対策の強化が示された。10月の食品ロス削減月間を中心に、特に期限内食品のロスに関して取組を強化し、食品の製造、流通、販売コストの抑制を図り、食品価格の高騰を抑える」と述べ、厳しい納品期限等の商慣習の見直しや企業のロス削減の取組状況の定期的な情報開示を求めた。また、「それでも発生する賞味期限内食品については、フードバンクや子ども食堂への寄付が進むよう企業とフードバンクとのマッチングやネットワークの構築を官民協働で推進し、生活困窮者支援にも貢献してほしい」と呼びかけた。

そして「食品ロス削減は、それぞれの立場で取り組むこと、協力しながら取り組むことを、できることから着実に進めていくことが大切。社会課題の解決に積極的に取り組むことは、自社のビジネスのチャンスにもつながる。積極的に取り組んで欲しい」と締めた。

協会の環境技術委員会の三澤一重委員長（㈱サンユー代表取締役社長）は、「地球温暖化によると思わ



農林水産省食品ロス・リサイクル対策室室長(当時)の森幸子氏

れる大規模な自然災害が多発している昨今、協会では、毎年会員企業の協力を得て、食品リサイクルの実施率等の調査を行っている。勉強会を活かして、より一



三澤一重委員長

層の食品ロスの削減と食品リサイクルを推進していただき、地球温暖化を少しでも遅らせることで、子どもたちに快適な地球環境を継承していきたい」と述べた。

協会は、公益事業として「心に残る給食の思い出」作文コンクールを実施している。児童から寄せられた作文の中にも、食品ロスの驚きや心配の声が綴られており、食品ロス削減に向けた理解と関心の深化が求められている。

令和6年 アメリカ給食産業視察団研修記

詳細は、協会HPに掲載中!

【令和6年 アメリカ給食産業視察団研修記】(11月3日～10日 8日間、ロサンゼルス、ラスベガス)

株式会社アーテック 磯谷 仁美

～はじめに～

いよいよ、アメリカ視察!!

東団長のお言葉を頂戴し、初めて顔を合わす方も見えるなか、団員17名・添乗員1名、計18名で出発!!

ワクワクとドキドキのスタートです!!

今回の視察の目的は「アメリカ給食事情を視察」ですが、付随しての目的は働く皆さんの一番大切にしている事!をお聞きし、また、一緒に行く給食協会の皆様との交流を深める事です!



1. 購買体験と調理実習

各班に分かれて Amazon フレッシュで決められた金額の中で食材を購入。

日本語表記がないので、試行錯誤しながら購入しました。

購入した食材を各班で「主食班」「前菜班」「主菜のメイン班」「デザート班」「ドリンク班」に分かれ、調理をしました。

調理が完成したら、バーベキュー会場に持ち込み乾杯をして盛り上がりました!

その後キャンプファイヤーを囲みながら、改めて自己紹介をし、そしてそれぞれ話したい事、悩み等を一人ずつ発表しました。

飲んだ勢いかもしれませんが、お困り事を言ってくださった方、今後の抱負を言ってくれた方、それぞれの個性を出す事が出来、交流が深まりました!!



2. ドジャースタジアムプライベートツアー

参加者が自分たちのペースでスタジアムを探索できる特別な体験。

今年はドジャースがワールドチャンピオンとなる記念のシーズン。

うれしいことにデーブ・ロバート監督と面会が出来ました。

ドジャースタジアムとロバート監督の第一印象は……「とにかくビック!!」

スタジアムの偉大さに、自分が小さく見えました。

心も気持ちも仕事も、もっとビックにならなくては!!



3. FOXスタジオ社員食堂視察

スタジオ内には、撮影中のキャストやスタッフのために設計された厨房があり、撮影の合間に質の高い食事を楽しむことができ、特別なイベントやパーティーの際には、カスタマイズされたメニューを用意することが可能。

厨房は、調理スタッフがスムーズに作業できるように設計されており、食材の準備から調理提供までの動線が最適化。

これにより、撮影の合間に迅速に食事を提供できる環境。

厨房だけでなく、食事を取るためのスペースも設計されており、キャストがリラックスできる環境が提供。

撮影のストレスを軽減し、チームの士気を高める効果があるとのこと。

働くスタッフの皆さんは勤続年数が長く、平均勤続「30年」とのこと。

フードサービスリーダーに関しては、なんと50年勤続しているそうです。

「なぜ皆さん、そんなに長く働く事が出来るのか?」と質問したところ……

「オーナーが社員を大切にすること」「リスペクトする」「女性を応援する」「全て地元の為、助け合う」

ポリシーとビジョンは「働く方を大切にしよう!!」「リスペクト」だそうです!!

この言葉をお聞きした瞬間「なんて素晴らしい!!」と率直に想いました!

全ては「人と人」ですね!!



4.LATTC(プロの料理人育成学校)視察について

ロサンゼルス・トレード・テクニカル・カレッジ (LATTC) は、アメリカで最も古い料理学校の一つで料理芸術プログラムを提供。

料理に情熱を持つ人々にとって理想的なスタート地点であり、実践的な経験と理論的な知識を兼ね備えた教育を提供。

学生は肉の切り方や調理方法を学び、肉のファブリケーション(加工)技術を習得。

学生は、ホットソースやコールドソースの作成技術を学び、料理に深みを加えるための基礎を築き、様々な野菜の種類を識別し、それらを効果的に調理する技術を習得しています。

厨房での効率的な作業を行うためのタスク管理や時間管理のスキルを学び食材の栄養価や健康的な調理法についての知識を深め、栄養バランスの取れた料理を提供する能力を養っている。

こちらでは学生が作った料理を頂きました。

料理は味だけではなく、お水の注ぎ方一つから、パンの提供の仕方等、「おもてなし」も勉強しています。

プロ顔負けのおもてなしと、料理の質の高さ! 学生一人ひとりに目標があるからこそだと思います!



5.Oscarステーキハウス厨房の視察

厳選された食材を使用し、600度のグリルで完璧に調理された熟成肉を提供。

料理は、シンプルながらもグルメなタッチを加えたプレゼンテーションが特徴。

レトロなラスベガスの雰囲気を感じさせるもので、視覚的にも楽しませてくれます。

厨房は、料理の準備が行われるオープンなスタイル。シェフたちの技を間近で見られます。

エグゼクティブシェフは、シーフードの分野で約20年の経験を持ち、特に熟成肉の調理において高い技術を誇ります。

食材の選定から調理方法に至るまで、品質を重視した料理を提供することに情熱を注ぎ、メニュー開発はベテランシェフのみで開発するのではなく、新米シェフの意見もすくいあげており、また、アルバイトスタッフの意見も参考にしたりと、全てのスタッフが携わっているそうです。

だから、働き甲斐があり人が育って行くそうです。



6.ウィリアム・ハラー・カレッジ・オブ・ホスピタリティ (William F. Harrah College of Hospitality) 視察

ネバダ大学ラスベガス校 (UNLV) の一部として、ホスピタリティ教育のリーダーの地位を確立。

このカレッジは、50年以上にわたりホスピタリティ分野の教育を提供。

特にラスベガスという観光とホスピタリティの中心地に位置することから、学生にとって多くの実践的な学びの機会を提供しています。

学生が将来の職場環境を体験できるよう設計されており、ホスピタリティ業界のニーズに応えるための設備が整備。

厨房は、従来のレンジ、トップクラスのフード、最新のコンビネーションオープンなどが完備され、さまざまな調理方法に対応。

教授の方針は「教壇に立つより現場で教える」とのこと。

教室は、生徒と教師がミックスしてコミュニケーションが取れるようにしているそうです。

教授が一番大切にしている事それは……



「NOと言わない！何でも挑戦させる事」

理由は、お客様第一、自分で考える事が出来る人間になる事が大切だそうです。

あとは、生徒を尊重する事！

これは仕事でも同じ事だと、私も思います。同感です!!



～おわりに～

今回の研修はアメリカロサンゼルスとラスベガス！

第一印象は「とにかく、町が元気!!」

研修で学んだことは、アメリカの調理のシステムは勿論、シェフや教授、学校や会社の方針、想いが素晴らしい！

そして、皆さん揃って「感謝」「尊敬」「思いやり」「笑顔」の言葉が出てきます。

そこには、一緒に勉強・働く人たちが、お互いに思いやりを持ち、常に相手の事、学校の事、会社の事、そしてその先の社会の事を考えて行動している。

参加したメンバーも、皆さん最後に口にした言葉は「初心に戻り、先輩後輩関係なく一緒に働く皆さんに、「感謝」「尊敬」「思いやり」「笑顔」を頭に入れて仕事をして行きたい！」そう言い合いました。

そして添乗員さんから、「言葉が出来る・出来ないは関係なく、度胸がとても大切です！」と教えていただきました！

私は根拠がない自信はありますが、度胸が足りない！添乗員さんのお言葉が胸に突き刺さりました。

仕事とは「度胸」なのかもしれませんね。

そして東団長のお言葉の中にも常に「感謝」と言うお言葉がありました。

今回このような研修の機会を作って頂き、ありがとうございました。東団長からは、たくさん勉強をさせていただきました。

最後になりましたが、今回研修に行かせて頂けたのは会社・社長・上司のおかげです。

そして、研修に行っている間、スタッフの皆さんが運営をしてくださったからです。本当に感謝しております。

価値ある時間を過ごす事が出来ました。ありがとうございました！必ず活かします！

給食産業視察研修実績（平成26年度～令和6年度）



平成26年度



平成27年度



平成28年度



平成29年度



平成30年度



令和元年度



令和5年度



令和6年度

いずれも東研修教育委員長が
団長として参加いただきました。

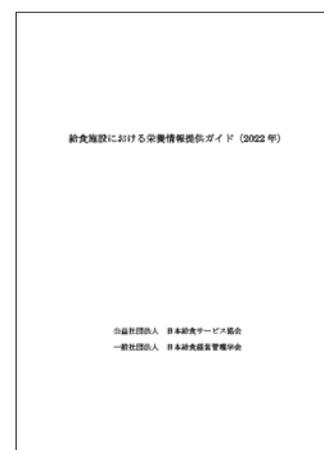
年度	期間	訪問国	研修内容	人員	備考
平成26年 (2014年)	平成26.10.19(日)～ 10.27(月) (9日間)	ロサンゼルス ラスベガス ホノルル	UCLAカフェテリア等企業社員食堂 コスモポリタンホテル社員食堂 高齢者コミュニティ	21名	¥448,000 株式会社日本旅行
平成27年 (2015年)	平成27.11.8(日)～ 11.16(月) (9日間)	ニューヨーク ラスベガス ロサンゼルス	私立学校給食 プロの料理人養成の専門学校 ホームレスシェルター、ガス会社従業員食堂	24名	¥498,000 近畿日本ツーリスト株式会社
平成28年 (2016年)	平成28.11.6(日)～ 11.14(月) (9日間)	ロサンゼルス ラスベガス サンフランシスコ	介護施設食堂等企業社員食堂 学校給食配送センター ユニバーサルSTフードコート	26名	¥496,000 株式会社日本旅行
平成29年 (2017年)	平成29.11.5(日)～ 11.13(月) (9日間)	ロサンゼルス ラスベガス サンフランシスコ	FOX STUDIO キッチン／学校給食厨房 (LAUSD) UCLAダイニング／ユニバーサルSTフードコート プロの料理人育成の専門学校	27名	¥488,000 近畿日本ツーリスト株式会社
平成30年 (2018年)	平成30.11.4(日)～ 11.12(月) (9日間)	ロサンゼルス ラスベガス サンフランシスコ	介護施設食堂、オーガニック重視の学校給食 学校給食配送センター ユニバーサルSTフードコート	19名	¥495,000 株式会社日本旅行
令和元年 (2019年)	令和元11.3(日)～ 11.11(月) (9日間)	ロサンゼルス ラスベガス サンフランシスコ	米国大手企業の事務所給食／リタイアメントコミュニティキッチン オーガニック重視の公立学校給食／メガホテルの社員食堂・バックヤード 西海岸最先端産業の事務所	23名	¥516,000 近畿日本ツーリスト株式会社
令和2年～令和4年(2020年～2022年)コロナ禍のため中止					
令和5年 (2023年)	令和5.11.4(土)～ 11.11(土) (8日間)	ロサンゼルス ラスベガス	テーマパーク、ショッピングセンター、ミュージアム等集客厨房 オーガニック食育重視の学校給食／米国大手企業の事務所給食 ラスベガス最新小売・外食マーケット／メガホテルのバックヤード プロの料理人養成の専門学校	16名	¥598,000 近畿日本ツーリスト株式会社
令和6年 (2024年)	令和6.11.3(日)～ 11.10(日) (8日間)	ロサンゼルス ラスベガス	ショッピングセンター、ミュージアム等集客厨房 オーガニック食育重視の学校給食／米国大手企業の事務所給食 ラスベガス小売・外食マーケット／メガホテルのバックヤード プロの料理人養成の専門学校	17名	¥659,000 近畿日本ツーリスト株式会社

産学連携の取り組み

産学連携委員会は、平成25（2013）年度から一般社団法人日本給食経営管理学会と共同活動、共同研究を実施することを目的として設置されました。産学連携委員会では、協会の会員企業が抱えるさまざまな課題について、科学的な知見を持つ専門家集団である日本給食経営管理学会の知恵を活用して、協会会員企業のクライアントへ提供する情報やサービスの質の向上を図ることです。共同活動や研究で得られた成果は学会等で報告すると同時に、国民の健康づくりに対する給食施設の有効性のアピール、ヘルシーメニューを軸とした情報提供ツールの開発、正しい栄養情報の提供への相互協力、専門家による情報監修や誤表示の注意点の提供などを行っております。

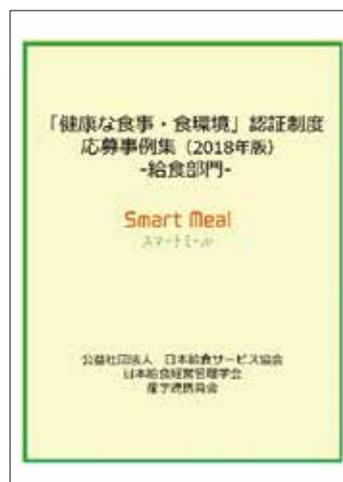
1. 給食施設における栄養情報提供ガイド

「給食施設における栄養情報提供ガイド」は、本協会と日本給食経営管理学会の産学連携事業の取り組みの一つとして、平成27年度（2015年）に初版を作成しています。給食施設における正しい栄養情報を提供する際のガイドとして、学会の先生方からより事例を交えた丁寧な内容となっております。日本食品標準成分表や日本人の食事摂取基準の改訂に合わせて見直しをすることで、常に新しい情報を盛り込み、給食提供にかかわる情報提供の質の向上に寄与することになります。本ガイドは、すでに、平成29（2017）年、令和2（2020）年、令和4（2022）年に改訂版が発行されています。



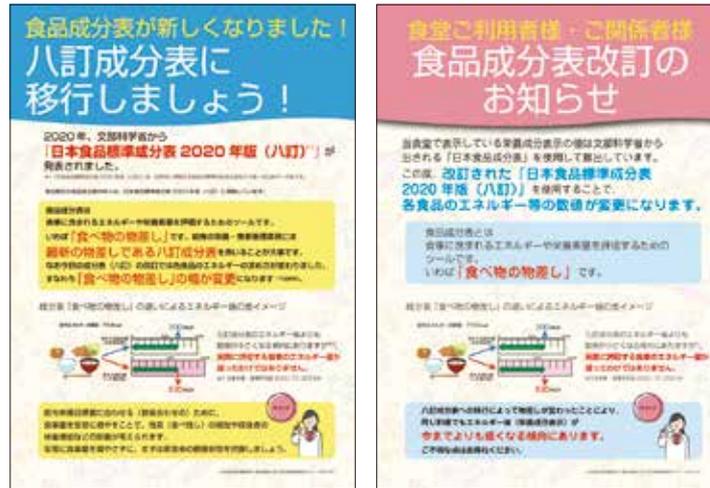
2. 「健康な食事・食環境」(スマートミール) 認証制度普及など

平成30（2018）年から「健康な食事・食環境」認証制度（通称：スマートミール）による認証申請の受付が開始されました。本委員会では、会員企業がこの認証を受けやすいように応募事例集を作成しました。クライアントの健康経営に対する関心が高まっており、スマートミールの提供や認証の応募数の増加となるように積極的に取り組みを行っております。



3. 日本食品標準成分表改訂に伴う啓発普及

日本食品標準成分表2020年版（八訂）の発行に伴い、適用に関する具体的な悩みや困りごとを調査し、課題を明らかにする活動を行っております。最新の食品成分表の改訂では、七訂に比較して同じ食品を使用してもエネルギーが小さくなる傾向があります。本委員会では、八訂適用に関する正しい理解の啓発に食堂ご利用者様・関係者様向けと給食現場に携わる管理栄養士・栄養士向けに、食品成分表改訂のお知らせの2種類のリーフレットを作成・発行しました。



4. 産学連携による共同研究や学会の研修会への参加

産学連携委員会の共同研究は、委員会活動を通して給食事業者のもつ課題について日本給食経営管理学会に所属する専門家との共同研究を実施し、その成果を学会誌に報告してきています。また、日本給食経営管理学会で定期的に行っている研修会にも協会の会員社からも参加できるようになっており、最新の栄養管理、給食管理に対する学びの機会を提供していただく関係づくりを構築できております。

共同研究事例

1) 事業所給食を介した栄養情報の提供の実態と課題

日本給食経営管理学会誌9 (1), 3-14, 2015 松月弘恵, 中西明美, 縄田敬子, 佐野文美, 名倉秀子, 登坂三紀夫, 高戸良之, 河瀬崇, 佐藤孝, 棚瀬順子, 高山寿子, 品川清美, 千葉光洋, 吉田和民, 石田裕美

2) 給食会社における日本食品標準成分表 2020年版（八訂）の適用に関する課題

日本給食経営管理学会誌18 (2), 68-75, 2024 品川喜代美, 縄田敬子, 佐野文美, 中西明美, 石田裕美, 登坂三紀夫, 市川陽子, 松月弘恵, 河瀬崇, 松浦竜也, 望月ひとみ, 馬淵祥正, 高戸良之



令和6年度 第11回「心に残る給食の思い出」作文コンクール

家庭科の授業で立てた献立が給食に採用された喜びや
驚きを表現した作品が文部科学大臣賞に、
転校先の学校で食べた給食のすばらしさを
いろいろな角度から表現した作品が農林水産大臣賞に輝く

協会は令和6年12月14日、第11回「心に残る給食の思い出」作文コンクールの表彰式を大手町サンケイプラザ（東京都）で開催し、応募総数1723作品から選ばれた10作品を表彰した。教育委員会や先生方からの支援や個人応募の増加により、応募総数は昨年の692作品から大幅に増えた。入賞した児童と保護者、協会関係者約100名が式典に参加し、笑顔飛び交う和やかな式典となった。

長島審査委員長「作文は給食を仕事にする 私たちへの応援メッセージ」

作文は子どもたちの給食に寄せる熱い思いでいっぱいだ。毎日の給食が大好きなこと、少し苦手だった食材を克服できたこと、地域の特色ある献立の魅力や地産地消、調理員や栄養教諭、先生方、家族等との触れ合いや感謝の思いについて、子どもらしい感性でいきいきと表現した作品ばかり。給食の時間がかけがえのない場となっていることがひしひしと伝わってくる。

文部科学大臣賞『思いのこもった給食』は、家庭科の授業で立てた献立が実際の給食や保護者向け試食会に登場する取組を通じて感じた喜びや驚き、給食のすばらしさを表現した作品。献立は、食材の旬や値段、色合い、栄養バランスに着目して作成。給食に採用されて、クラスメイトからおいしいとほめられ、食べてもらったことの喜びを実感。「私は、『料理』というものを人生で関わりのあるものにしていきたい。そう思えたのは給食のおかげとっていい」と綴る。

農林水産大臣賞『黒島校の「最高の」給食』は、転校先の沖縄県の黒島で食べた給食のすばらしさをいろいろな角度から表現した作品。出来立ての給食の温かさやおいしさ、全校児童でわいわい食べる給食の楽しさを子どもらしい感性でいきいきと述べる。調理員はじめ島の人々との触れ合いを通じて、「ぼくも大人になったら、人のために働けるかっこいい人になりたい」と思いをはせる。

審査委員長を務めた全国学校栄養士協議会（全学栄）の長島美保子会長は、「2つの作品は、給食を通して現状



大臣賞受賞作品を朗読する茂木さん(左)と櫻田さん

をしっかりと捉え、自分がどうしたいか、どうありたいかに向かう姿が描かれており感銘を受けた」とコメント。

「応募してくれた皆さんの作文は給食を仕事にしている私たちへの大きな応援メッセージとなった。これからも給食の応援団をよろしくお願いします」と呼びかけた。



全学栄・長島会長

農水省・五十嵐課長「作文は読み手の記憶に残り心を動かした」

文部科学省 初等中等教育局健康教育・食育課の齊藤るみ学校給食調査官は、「学校給食を通じて、様々なことを感じ、考え、学んでくれていることが分かり嬉しい。学校給食で学んだことを大切にこれからもたくさん人の良い思い出を作してほしい」と祝辞を述べた。



文科省・齊藤調査官

また、農林水産省 大臣官房 外食・食文化課の五十嵐麻衣子課長は、今年作品について「新型コロナウイルス



作文コンクールで表彰を受けて喜ぶ児童・保護者と協会関係者

ス感染症による黙食を経験した児童の作品が多かった。クラスメイトと食事を共にできるようになった喜びを感じることができて嬉しい」と語り「皆さんが給食と向き合った際の想いや気持ちが、その日常風景とともに読み手にしっかり届いた。作品は確かに私たちの記憶に残り心を動かした。それだけの力を作文が持っていたことを伝えたい。給食を通じて感じたおいしさ、楽しさ、感謝の気持ち、様々な思い出を忘れないでほしい」と語った。



農水省・五十嵐課長

また、「給食には子どもたちが食に対する正しい知識と習慣を身につける大切な役割がある。クラスメイトと食事の時間を共にすることで心を育み、人間関係やコミュニケーションの形成にも役立つ豊かな営みでもある。給食を通じて、こうした食への思いを巡らせるコンクールがあることは、いかに日本の食が豊かであるかを表すものであり、食品産業を所管する農林水産省として意義深い」と作文コンクールの意義を称賛した。

西協会長「給食の役割の重要性に気付かされる作文ばかり」

主催者である日本給食サービス協会の西協司会長（日本ゼネラルフード(株)会長）は、「子どもたちが給食に大きな期待をしていることや学校生活における給食の役割の重要性に改めて気付くことができた」と語った。また、作文コンクールの意義について、「次代を担う子どもたちの成長や食育の大切さを感じてもらうことや、給食の提供に携わる調理員や栄養士の皆さんが小学生の作品に触れることで大きな励みになること、そして、寒い冬でも冷たい水で食材を洗い、暑い夏には汗をかきながら大きなガス台で炒め物や煮物を作っているそんな調理員さんがたくさん働いて、毎日の給食ができていることを子どもたちに知ってほしくて開催している」と説明した。



日給・西協会長

来年以降も引き続き、多様な児童の応募が寄せられることだろう。表彰作品10作品は協会ホームページで読むことができる。

第11回 「心に残る給食の思い出」作文コンクールの入賞作品

受賞名	作文名	学校名・学年	受賞者
文部科学大臣賞	思いのこもった給食	埼玉県新座市立野火止小学校6年	茂木 成果
農林水産大臣賞	黒島校の「最高の」給食	沖縄県竹富町立黒島小学校4年	櫻田 有風
農林水産省大臣官房長賞	「思い出の鶏飯」	鹿児島県鹿児島市立伊敷小学校5年	徳永 悠乃
	ようこそ、楽しい給食の時間へ!	東京都板橋区立前野小学校6年	木村 博之
(公社)全国学校栄養士協議会会長賞	給食は進化する	福島県会津坂下町立坂下東小学校5年	石田 倭士
(公社)日本給食サービス協会会長賞	祖母の味	鹿児島県鹿児島市立星峯東小学校6年	鮫島 礼名
	みんなの思い	岡山県岡山市立旭竜小学校6年	三谷 爽佑
	大好き!岩小カレー	千葉県野田市立岩木小学校5年	田中 風翔
	私とお兄ちゃんの給食	群馬県館林市立第二小学校4年	武藤 美蘭
	ぼくの苦手な野菜	千葉県習志野市立東習志野小学校5年	高橋 叡心



文部科学大臣賞 『思いのこもった給食』

文部科学大臣賞

『思いのこもった給食』

埼玉県新座市立野火止小学校 六年 茂木 成果



埼玉県新座市立
野火止小学校

6年
茂木 成果さん

「美味しすぎる・・・」
黄金色でカラッとしたごぼうと、油であげられ、たれがからんだ鶏肉。あつという間に甘辛さとゴマの風味が口に広がった。心の中は、美味しいという感情と感動があふれた。なぜなら、そのメニューは私にとって特別だったから。

私は給食が大好きだ。一年生のころは、人並みの量を食べるのに精一杯だった。だが、成長するにつれ、たくさん食べられるようになった。喜んだことを覚えている。また、給食をきっかけに料理や食に興味を持つようになった。すごくおいしかったものを両親や姉妹にも食べてほしいという思いがあったからだ。料理は手間と時間がかかるもの。その上、全体の栄養バランスにも目を向けなければならない。一年間、子どもたちに愛されるメニューを考えて作る栄養士さんや調理員さんを、心から尊敬する。

そんなことを考えていたある日、家庭科の授業でテーマを決めて給食の献立を作るというものがあった。料理が好きな私にとっては願ってもないことだった。特に、旬や値段、色合い、栄養バランスに着目してメニューを作った。しばらくたったある日の昼休み、栄養士さんと呼ばれた。どうやら、私の立てた献立を使いたい、ということだった。楽しく真剣に取り組んだものだったので、そのことが認められた気がした。心から食べてみたいと思ったものが、調理員さんにつけてもらえること決まった。それが何よりも喜ばしかった。

とうとう、私の考えた献立ができた。想像していたものを上回る味で、とても驚いた。また、クラスメイトが美味しいと言ってくれたことに安心した。もし、生徒の口に合わなかったらどうしよう、という不安が心のどこかにあったからだった。後に聞いたことが妹のクラスでも好評だったという。あつという間におかわりがなくならない。翌年、その内の一品、甘辛鶏ごぼうが学校主催の試食会にでた。そこでは、保護者が給食を味わうことができる。妹に進められ、母は参加した。ごぼうと鶏肉をあげることの意味が増して、衝撃的に美味しかったと言っていた。試食会に採用され、食べることで旨味に対しての喜びもあった。しかし、それ以上に野火止小学校の給食をほめられたことが嬉しかった。

給食は、六年間の学校生活で必ずあるものだった。その終わりが近づいていると思うと、すごく悲しい。旬の食材で季節を感じ、好きなメニューを心待ちにするのも小学校ではもう、一年もない。私は、「料理」というものを人生で関わりのあるものにしていきたい。そう思えたのは給食のおかげといていい。残り少ない小学校生活を大切に過ごしたい。温かくて美味しい給食の思い出を増やすために。



農林水産大臣賞 『黒島校の「最高の」給食』

農林水産大臣賞

『黒島校の「最高の」給食』

沖縄県竹富町立黒島小学校 四年 櫻田 有風



沖縄県竹富町立
黒島小学校

4年
櫻田 有風さん

ぼくは今年の四月に、黒島というとても小さな島に引っ越してきました。人口は二百人で牛の数は三千頭、小中学校が一つになっていて、児童生徒の数は二十一名です。初めての離島暮らしはびっくりの連続だけれど、一番大好きなびっくりは給食です。前の学校では、給食は給食センターから運ばれてきました。でも黒島校では、同級生のお父さんでもある調理員さんが、一人で全校児童と職員分の給食を作ってくれています。

初めて食べた時には、できてほやほやであたたかくて、すごくおいしいことに驚きました。竹富町のキャラクター「びかりヤー」の絵がかかっているお皿もかわいいです。全校のみんで集まって、ランチルームでわいわいと食べるので、それもおいしくなる理由だと思います。

ぼくは毎日おかわりが止まらなくて、一日に三回はおかわりをします。去年まではやせぎみだったけれど、黒島校の給食を食べるようになってからは、四月で体重が五kgもふえました。横浜のおばあちゃんに夏休みにあった時に、「こはん食べているの？」と、去年は心配されたけれど、今年は「顔に肉がついて、たくましくなったね」と安心されたので良かったです。

たくさん食べているので体力がついて、歩いて二十分かかる登下校の長い道のりも疲れなくなってきました。熱中症アラートが毎日のように出ていますが、パテずに歩くことができます。習っているサッカーでも、試合の後半まで疲れずにプレーができるようになりました。

黒島の給食のいいところは、他にもあります。たまに地域の方が、自分が育てた野菜や果物などを差し入れてくれます。おじいやおばあさんが育ててくれたスイカやパイナップルはお店で買うよりおいしく感じます。それはきつと「〇〇さんを作った」から、食べるのが楽しみになるからだと思います。この他にも黒島の牛を使ったハンバーグやステーキ肉なども寄付してくれるので、最高の気分です。

黒島校の給食のすごい所は、まだあります。調理員さんは、料理がまいりだけではない、何でも修理できるすごい人です。引越して来た時のぼくの家は、トイレも電気もテレビもエアコンも壊れていましたが、全部調理員さんが修理してくれました。島人にとっても学校にとってもなくてはならない人です。ぼくも大人になったら、人のために働けるかっこいい人になりたいと思うようになりました。

このように黒島校の給食は、友達のスーパードaddyさんが心を込めて作り、地域の方の差し入りからパワーをもらっています。島のみなさんが支えてくれる最高の給食をたくさん食べて、ぼくもどんどん成長したいです。

第1～10回 「心に残る給食の思い出」作文コンクール 文部科学大臣賞・農林水産大臣賞

第1回 文部科学大臣賞作品 『魔法の当たりにんじん』

文部科学大臣賞

『魔法の当たりにんじん』

大阪府吹田市立山手小学校 五年 野本 更紗

私の学校には、『当たりにんじん』というものがあ
『当たりにんじん』とは、ハート型や星型などの型でにんじんをくりぬいてできるもの
で、よく、スープやお味噌汁などに入っている。そこに入れる型ぬきにんじんは、少な
いので、そのにんじんが自分のおわんに入っていたら、その日一日いいことがあるとい
われている。
私の学校では、にんじんがキラいな人が多いので、『少しでも食べてもらいたい！』と
いう調理員さんたちの願いから生まれたそうだ。実際に、私の今のクラスメイトの中
でも一人、当たりにんじんでにんじんが好きになったという人がいる。
これだけでもすごい当たりにんじんだが、もっとすごいことが起きた。それは・・・
二年生の半ばぐらいのある日。その日の給食はたまごスープだった。
私は、たまご料理が好きだった。その中でも特に学校のたまごスープが大好きで、毎
回メニューに『たまごスープ』と書いてあるのを見つけたら、大はしゃぎする。
でも、その日は、はしゃがなかった。『たまごスープ』と書いてあるのを見つけたけれ
ど、うれしいとは思わなかった。友達と、口ゲンカしたからだ。
相手も私も、いかりが頂点に達していたので、だれが止めようとしても、止まること
はなかった。
そのまま食べ始めようとした。でも、これだけじゃ足りないなあ、と気付いて、たま
ごスープを増やしに行った。そして、相手がいた。相手は、たまごスープがキライで、
減らした来たようだった。相手は、じつと私の方を見つめている。『どこを見ているん
だろう？』と思って、相手がみていると考えられる所をみると、まぢがいなく私が
今手に持っているたまごスープのおわんだ。中には、星型の当たりにんじんが入ってい
た。見つめられるまで、気付かなかった。
その時、私はふと思つた。「もしかして・・・予感的中した。相手のおわんの中
も、星型の当たりにんじんが入っていた。
それから、たまごスープを増やした後、もうスピードで食べて、もうスピードでかた
づけて、全ての用意を終わらせて、相手が食べ終わるのを待った。食べ終わったのを確
にんして、相手のところへ行った。「さっきはゴメン。」そう言うと、相手は、「実は・・・
私もあやまるうと思つた。ゴメンなさい。」と言った。ちゃんと、仲直りできた。
魔法でもかかったみたいに、すぐ仲直りできた。その日から私は、星型のにんじん
を、『魔法の当たりにんじん』とよんでいます。

第1回 農林水産大臣賞作品 『給食の力』

農林水産大臣賞

『給食の力』

東京都江戸川区立下鎌田小学校 六年 峯 鼓太郎

僕が住んでいる東京都江戸川区には、小松川という地名がある。その小松川付近で発
祥し、江戸時代から栽培され続けている野菜が小松菜だ。江戸川区の学校では、この特
産品の小松菜を使った給食を作っている。僕の通う小学校でも、毎日のように給食で小
松菜を使った献立が出されている。
社会科見学で、学校の近くの小松菜畑を見に行ったことがある。意外に思う人もいる
かもしれないが、東京にもちゃんと畑があり、そこで作られた物が給食に使われている。
五年生のとき、授業で「地産地消」という言葉を知った。地域で作られたものを、そ
の地域で消費するという意味だそうだが、僕の学校では、それを給食を通して実践して
いると言える。この言葉を給食にあてはめると、さらに違った意味が見えてくる。
給食の良いところは、クラスのみんなで仲間意識が高まり、絆が深まっていくものだと思
う。しかもそれが、地域で作られた食材を使った給食ならばなおさらだ。それは、自分たち
がこの地域で生まれ育ったことの一つの証でもある。
地元で育てられたものを、同じ地元で育った仲間たちと一緒に食べる。これが僕にと
つての「地産地消」の意味だ。
僕たちはもうすぐ中学生になり、別の中学に通うことになる友だちもいる。高校や大学
に進学し、やがて社会に出ればもっと離れ離れになっていくことだろう。でも、給食の
時間にかみしめた共通の思い出は、いつまでも僕たちの心に残っていく。
給食を食べるときはいつも、友だちと話しなが食べているが、ごく普通の話でも
みんな一緒に食事をしながら話すとても楽しいものになる。小学校生活を振り返っ
てみると、給食で出されたものやそのときの出来事は、特に楽しい記憶として鮮明に残
っているからだと思う。食べることは生きることだ。そして、その時間にクラスの仲間と
交わしたたわいもない会話も、楽しかった記憶も、僕がこれから生きていく糧となる。
給食にはそんな力があると思う。
江戸川区発祥の小松菜は、現在では関東地方を中心に広く栽培され、全国に出荷され
ている。今ではどこにいても食べられる野菜だ。僕が大人になったとき、どこでどんな
風に暮らしているかは分からないが、一つだけ確かなことは、僕が大人になっても小松
菜を食べているということだ。そして、小松菜を食べるたびに思い出出すだろう。
友だちのこと、学校のこと、生まれ育った故郷のことを。おいしかった給食の味と共に
いつまでも思い出出すだろう。

第2回 文部科学大臣賞作品 『“おいしい給食”は多くの人の努力の“結晶”』

文部科学大臣賞

『“おいしい給食”は多くの人の努力の“結晶”』

埼玉県さいたま市立仲町小学校 四年 堀山 喜史

「好きな教科は何ですか？」とたずねられるたび、ぼくは「はいっ、給食です!!」と一年生の中から即答してきた。一年生の初めての通知表で給食は絶対◎(二重丸)か◎(花丸)がついていると信じていた。ワクワクしながら家に帰って開けた通知表の教科のらんに給食がどこにもなかったショックは三年たった今でもはつきりとおぼえている。それにもかかわらずぼくは相変わらず給食がピカ一大好きな気持ちは、1mm(ミリ)もかわっていない。さすがに学年末の文集で好きな教科に『給食』と書いたのが千人近くいる全校生徒の中でぼく一人だった時には、いつもはのんきなお母さんも頭をかかえこんでいた。お父さんは「給食は食べる時間で、食べるということは人が生きるということだから、感謝して生きることや学ぶ大切な学びの時間であることはまちがいない」と大きくうなずいてくれた。今年一年生に入学した弟も「ぼくも給食が一番好きな教科なんだよなあ」と言ってくれたのでうれしかった。ぼくたち三人のやりとりをそばで聞いていたお母さんがますます頭をかかえこんでいたのは見なかったことにしよう。ぼくの通う小学校の校歌の中に『日本一の』というフレーズが何度も出てくるのだが、ぼくは歌にはない『給食』も『日本一の』だと自まんできる。栄養士のA先生は給食日よりもちろん口頭での話でも給食について語りだしたらもうだれにもとめられない。校長先生でも多分無理だ。「それだけ給食に愛情をこめてくださっている証だよ」とお母さんが言った。そういうお母さんは年に一度保健者対象の給食試食会には毎年必ず予定をあけてスキップしそうな勢いでやってくる。ひそかにぼくはお母さんも小学生のころ給食が一番好きな教科だったんじゃないかとにらんでいる。給食大好きDNAはお母さんから遺伝したのかも。

ぼくのお父さんの実家はけん業農家なので帰省するたびでっかい田んぼや畑を汗だくだくになって家族みんなががんばる。だから食事をする時お米や野菜を食べながら『おいしく育ってくれて、ありがとう。』という気持ちがおなかの底のほうからわきあがってくる。

ぼくは毎年身長もぐんぐん伸びているし体重もどんとふえた。ぼくの成長はぼく一人の力では決してない。農業、漁業、畜産、らく農、数え上げればきりがないほどたくさんの人達の、苦勞や協力で支えられているのだ。自分が家族の一員として田んぼや畑を手伝い出るチャンスがあるから分かったことがたくさんある。おいしい物には、かけでそのおいしい物を作ろうとがんばってくれた人々の努力が必ずあるというように……ぼくがお世話になったようち園では「仏様、お母様、お母様、先生、みなさん、いただきます。」とあいさつをしていた。小学校では「いただきます。」だけになったが今でも心の中ではそう言っている。

第2回 農林水産大臣賞作品 『思い出のびわの実』

農林水産大臣賞

『思い出のびわの実』

静岡県浜松市立東小学校 四年 藤川 瑛大

小学二年生の時に、給食のデザートで「びわ」が出ました。ぼくは、そのびわの実のことがわすれられませんでした。

そのびわは、とうめいの毛がうっすら生えていて、さわるとサラサラしていました。うすい皮をむくと、みずみずしいオレンジ色の実が出てきて、かじりつくと、口の中に甘い汁がしみ出してきました。中には、大きくてピカピカの種が入っていました。午前中に、体育のじゅ業があったからでしょうか。とれたてのびわだったからでしょうか。友達といっしょに食べたからでしょうか。そのびわは、これまでに無いおいしさでした。

それを食べている時、ぼくの頭にお母さんの顔がうかんできました。

「お母さん、このびわを食べたらよろこぶかな。」

でも、びわはもう無いし、給食は家に持って帰れません。ぼくは、その最高においしかったびわの種だけでも、お母さんに見せてあげたいと思いました。そこで、給食用のハンカチに、種をそっと包んでおきました。

家に帰って、給食セットをあらうために、給食ぶくろを開けました。すると、中から大きくてピカピカのびわの種がポトンと落ちてきました。

「ギヤアアッ!」

お母さんがすごい声を出しました。どうやらびわの種を虫だとまらげた様です。少しいれいになったお母さんが、

「この種どうしたの。」

と、聞きました。

「給食で出たびわの種。すごくおいしかったから。」

と、答えました。それだけしか言えなかったけれど、お母さんは、とてもうれしそうに、「よかったねえ。」

と、わらっていました。そして、その種を、ペランダのプランターにまいていました。その後、ぼくとお母さんと、びわの種に水やりをしました。どうとう芽は出てきました。年も前のことですが、今でも思い出して、楽しいけいけんでした。このびわの事は、もう2年目の給食は、このびわの様に、季節の果物や野菜がいっぱい出て、おいしくてうれしい時間です。そんなおいしい給食は、学校にいるぼくたちしか食べられません。でも、メニューの事、味の事、どれだけおいしかったのか、家に帰っている話すと、家族みんなが給食を楽しめて、みんなの思い出になるんだと、ぼくは思いました。



第3回 文部科学大臣賞作品 『友だちのがんばり』

文部科学大臣賞

『友だちのがんばり』

愛知県みよし市立黒笹小学校 四年 元田 晃太郎

ぼくは、二年生の時にとりの席になった女の子の給食の時間が、とても思い出に残っています。その女の子は手が不自由で口がちよつと小さかったので、給食の時はよく食べるのがおそくなっていました。決められた時間までに食器を給食センターに返さなければならぬので、みんなからしよつちゅう

「おそいぞ。」

「はやく食べる。」

と言われていました。ぼくもとなりの席になる前に、一回言ってしまったことがありまして。でも、となりの席になって、その時のことをすごくうかいました。その子がノートに文字を書いているところを見た時、すごくゆっくり書いていたので、どうしたのかたずねたら、ぼくにむずかしい病気の名前を教えてくださいました。ぼくは、女の子の手が不自由だと初めて知りました。そして、給食の時に食べるのがおそいと言ってしまったことを思い出して、ぼくはすこし気持ちになりました。

だから、それからは、こっそり女の子と同じスピードで給食を食べるように心がけました。なぜなら、ぼくも食べるのがおそければ女の子だけがおられることはないと思っただけです。でも、給食が大すぎなぼくは、どうしても早く食べ終わってしまい、ぜんぜん助けることができませんでした。女の子はいつも残したりせずに、いっしょうけんめい全部食べきっていたので、すごい子だなと思いました。

クラスで五人くらいが休んだ時は、みんなの給食がちよつとずついつもより多くなっていました。ぼくは、すごく大もりでも気にしないけど、女の子はとてもこまっているように思いました。ぼくはすつと、女の子が全部食べられるかなと考えていました。いっしょうけんめい食べ続けていたのがたを見ながら、

「ガンバレ！」

と心の中でおうえんしていました。結局、女の子はへらしたり、残したりせずに、ちゃんと全部食べ終わることができました。しかも時間内に食べきったのです。女の子は、はいぜん台に食器を運ぶ時、時間内に食べきることができたのがうれしかったのか、えがおをかくしきれない様子でした。ぼくも、がんばってすごいなと、自分のことのようにうれしく思いました。

今はちがうクラスですが、二年たった今でもあのかくしきれなかった女の子のえがおをぼくははつきりおぼえています。がんばっていっしょうけんめいに給食を食べているすがたもすっかりおぼえています。ぼくは女の子から、がんばることの大切さを教えてもらいました。みんなから文句を言われても言い返したりしなかつたし、弱音をはかないでいつもうがんばっていて、やさしくて強い子だなと感動しました。

第3回 農林水産大臣賞作品 『あげパンとぼく』

農林水産大臣賞

『あげパンとぼく』

栃木県栃木市立第三小学校 六年 高橋 征吾

「なんだこれ？変なパンが出る!!」
これは、ぼくが小学校に入っはじめてこんだ表の中から「あげパン」を見つけた時の感想だ。

ぼくは、生まれた時から皮が弱く、いつも赤く皮がむけていた。いたがゆさからなのか、夜もねつけず、ずつとだつこされたまねていたそう。毎日の着がえでさえ、赤くむけた皮が服にくっつき、ゆつくりとしん重に服をぬがして着がえさせていたと言っていた。それが食物アレルギーによるものだと分かると、母乳だったから、母もぼくのダメなものを食べずにがんばったそう。食べ始める時でもおいしうに食べたが、食べるもの食べるものみんなアレルギー反応が出てしまい、何をどのくらいどうやってあげたら良いかと母はとてもやんだそう。毎日通う公園にもたくさんお友達はできたけど、ぼくだけおやつは母の手作りか干しイモばかり。友達のおやつをほしがった時は、つらかったと言っていた。

そんなぼくも、母のおかげで小学校へ入学するころには、みんなと同じものを食べられるまでになっていた。でも、それまで他人とちがうものばかり食べていたぼくにあって、給食のこんだでは、まさに未知とのそうぐう。知らないメニューばかりで、いっただいどんな味がするのかさえ分からなかった。

そこに登場したのが『あげパン』だ。その時すぐにカレーパンをイメージできれば良かったのだが、ぼくはまだカレーパンも食べたことがなかったから、真っ先に頭にうかんだったのは『天ぷら』だった。天ぷらとパンという組み合わせは、なんともまずそうだった。ついに『あげパン』なるものが給食に出てくる日になった。配られたパンを見て、びっくりした。白っぽいベージュの粉がかかったパンだったからだ。のちに、その粉はきな粉だとわかるのだが、一口食べてみるまでのこわさは今でも覚えている。そして、やっ

「おいしい!!」

と、口に出してしまったほどだ。ぼくのイメージしていた『天ぷらあげパン』とは全くちがっていた。
ぼくは小学校へ入ってから、ずつとこんな感動を受けながら給食を食べてきた。今でも月に一、二回は別メニューになるが、ほぼ皆と同じものを食べている。家では見向きもしなかった食べ物も、ただの食べずらいだと何とも気が付かせてくれるのも給食だ。ぼくにとって給食は、食べることに自信をつけてくれている。食べられるものがなかったぼくにあって、食べられる喜びは大きい。

「あげパンさん、ごめんなさい。君はとってもおいしいよ。」

第5回 文部科学大臣賞作品 『四・五時間目の「魔法」』

文部科学大臣賞

『四・五時間目の「魔法」』

埼玉県さいたま市立仲町小学校 四年 堀山 直浩



「先生、みなさん、おはようございます!!」
いつものあいさつで四年二組の一日が、今日も元気山もりが始まった。ぼくは、この元気いっぱいニコニコいっばいの二組が大好きだ。けれど、この元気が一時間目、二時間目と過ぎてゆくにしたがつてどんどんへってくる。おなががへってくるからだ。ニコニコもへってくる。ささいなことでも言い合いになったりする。おなががへるとどんない子でもイライラしちゃうんだ。そのころ元気になるのがおなかの虫たちだ。四時間目の半分を過ぎたころには、教室のあちこちで、グーツとかキルルルなどにぎやかにおなかの虫が歌い始める。だれのおなががなったのかは見ていてすぐわかる。なぜならおながの虫がない子は一人残らずみんな、おなかを机の下でおさえて、とつてもわかりやすく周りをキョロキョロ見回すからだ。そういうぼくのおなかの虫も今日は絶対調に三時間目になるかならないかのうちになり始めたのはトツブシークレットだ。こんなぼくたちの間で決まった合図がある。一時間目は指四本、二時間目なら指三本、三時間目には指二本。そしていよいよ四時間目になると指一本を立てておながいニッコリする。そしてむかえた四時間目終わりのあいさつ直後に0本、つまりぼくらの両手はグーの形となつて空にむかいつき上げられる。
「待ってました〜! や〜つと四・五時間目!! 教室中にうれしそうなが広がっていく。
四・五時間目、給食の時間はぼくらが一番、一番楽しみにしている時間。朝、眠くてふとんから出るのがいやな日も、苦手な小テストがある日も、休み時間にお友達とけんかしちゃった日も、四・五時間目の給食とびつきりおいしいメニューをみんなでワイワイ食べていると悲しい気持ちややくやしい気持ち、イライラくんが給食のおかけでふつとんでいくんだ。けんかしていた子もおこつて横をむいているのがバカらしくなつて、つい「おいしいね」「ほんとはね」とおながい笑顔になつて話はずむ。これは、きつと「四・五時間目の給食の『魔法』」のおかけにちがいないとぼくたちは思つてゐる。だつてこんなにおいしい給食を食べながらブンブンおこりつづけるなんて、とてもじゃないけどぼくらには無理だ。
家に帰つてこのことを話すと、もう給食を食べられないお父さんもお母さんもとても残念そうに、「もう一回でいいから給食のすてきな『魔法』」にかかつてみたいな」だつて。
四年生になつて六時間目まである日がふえた。だから家に帰る時間も去年よりおそい日が多くなつた。でもぼくらはへつちやらだ。四・五時間目の給食がおいしくつて元気をたくさんとりもどせるからだ。「魔法」はぼくたちの強い味方になつて守つてくれる。四本、三本、二本、一本、0本。今日もぼくたちは指四本「四・五時間目の『魔法』」をみんなでニコニコ楽しみに待つてゐる。

第5回 農林水産大臣賞作品 『給食を残さないために』

農林水産大臣賞

『給食を残さないために』

茨城県神栖市立植松小学校 五年 白倉 遼大

ぼくには、どうしても食べられないものがあります。それはピーマンです。ぼくの住んでる場所は、ピーマン生産量全国第一の市なので、給食にピーマンが出ることもとても多いです。
ある日、学校の道徳の授業で、給食の話になりました。毎日たくさんの給食が残つてしまします。クラスのみんなはもつたいたいと思ひながらも、きらいなものが出ると残してしまつたのです。その給食をなぜ残してはいけないのかをみんなで考えました。
「作つてくれた人に迷わががかるからです。
食材がもつたいないからだと思います。」
そしてそのほかにもこんな意見を言つてくれた友達もいました。
「食材の一つ一つに命があるからです。」
ぼくはこの意見を聞いてとても驚きました。そしてクラスのみんなでまた考えました。ぼくたちはご飯を食べる前に必ず手をあわせて「いただきます。」を言ひます。なぜ「いただきます。」をいうかという、食べ物の命をいただいているからでした。この意見を聞いてから、食べ物には命があること、そしてその食べ物を生産している人と給食を作つてゐる人の思いが詰まつてゐることを再確認しました。そして給食を残さず食べようと思ふようになりましました。でも、やはりピーマンだけはなかなか食べることができません。
ぼくは家族に、このことを話しました。するとお父さんがこう言ひました。
「遼大、庭でピーマンをそだててみようよ。」
次の日から、ぼくはピーマンを育てることになりました。ピーマンは乾燥に弱く、水やりを欠かすと枯れてしまつたので毎日朝晩二回、欠かさず水をあげました。大きくなると、支柱と紐で枝が折れないようにしてあげたり、肥料をあげたりしました。そして毎日「大きくなれ!」と声をかけました。そして二ヶ月後、ついにピーマンを収穫しました。ぼくが育てたピーマンを、お母さんが料理してくれました。そして、一口食べてみました。
「ぼくが作つたピーマン、とってもおいしい!」と思わず叫んでしまひました。するとお父さんが言ひました。
「お父さんがこのピーマンをまづいつて残したら、遼大はどんな気持ちになる?」
「それは悲しいにきまつてゐるよ!」
ぼくはその時、がんばつて作つた野菜を残された時の生産者さんの気持ちがよくよくわかりました。こんなに手間をかけて食べ物を作つてゐることもよくわかりました。学校の給食には、いろいろな食材が入つてゐます。それは、ぼくたちの体の成長を考へてくれたからです。給食を食べられることに感謝し、作つてくれる人の思いを大切にしながら、これからも残さず給食を食べようと思ひます。

第6回 文部科学大臣賞作品 『僕だけの給食記念日』

文部科学大臣賞

『僕だけの給食記念日』

栃木県小山市立大谷北小学校 四年 廣原 裕心

平成二十八年三月一日火曜日。
僕は、この日のことを、一生わすれることはありません。なぜなら、この日は僕にとって、一番心に残る、特別な学校給食を食べた、最初の日だからです。
みんなにとって、給食の時間は、とても楽しくて、おいしくて、ワクワクするひと時だと思います。でも、僕にとっての給食の時間は、たまにおいしいけれど、少し怖くて、きんちょうしてしまふひと時でした。なぜなら、僕には食物アレルギーがあり、たまごとにゅうせい品が食べられなかったからです。給食では、たまごとにゅうせい品をぬいた、食物アレルギー対応食を毎日作ってくれました。でも、本当はみんなと同じ給食を食べたくてたまりました。

一さいの時、僕は、牛にゅうをふくんだデザートを少し食べてしまい、アナフィラキシーしようじょうを起こし、救急車で病院に運ばれました。その時に、僕はとても命があぶないじょうじょうを起こしたと、家族から聞きました。その時から、僕の食物アレルギーとの、長くて苦しい戦いの日々が始まりました。お医者さんからは最初、三さいになるまでには少し良くなると言われました。しかし、言葉どおりにはいち早く、病院のふかしけんでは、食べるとしようじょうが出てしまうので、ちりようがうまく行きませんでした。そんなある日、お母さんから、このまま食べられずに育っていくのか、それとも苦しいけれど、ほんのわずかな量のアレルギーをせつ取し、少しでも食べるようになるのかと聞かれました。僕はがんばってせつ取る道を選たくしました。それから、僕は毎日、決まった量のアレルギーをせつ取るちりようをしました。ときどき、重いしようじょうが出たりしたので何度もくじけそうになりました。けれど、いつか絶対に食べられる日が来ると信じていました。

ちりようを始めてから二年間がたち、僕は七さいになりました。そして、たまごとにゅうせい品を、ようやく食べられるようになりました。
平成二十八年三月一日火曜日。
この日、僕は初めて、みんなと同じこん立ての学校給食を食べることができました。苦しくて長いちりようをがんばったかいたと思つたし、給食の味は二度と味わうことのできないほど、最高においしかったです。

いつも支えてくれる家族や先生、クラスみんな、そしておいしい給食を作ってくれた調理員さん、本当にありがとうごさいます。僕は今でも、時々あの日のことを思い出しながら、とても楽しく、おいしく給食を食べています。これからもおいしい給食を作つて下さい。どうぞよろしくお願ひします。

農林水産大臣賞

『世界にほこる給食』

東京都墨田区立第一寺島小学校 五年 金子 桃花

その日の気分を選んでランチョンマットをランドセルにしまい、冷蔵庫にはつてあるこんだて表をチェック、私の朝の楽しい日課だ。給食はどれもおいしくて好きだけれど、大好きなメニューだとテンションがあがる。例えば、ミートスパにハニーマラダ、フルーツポンチだったら最高だ。どんなに天気が悪くても、友達とけんかしていても、難しい算数のテストがあつたとしても、給食のことで頭がいっぱいだとうきウキした気分で行ける。給食の時間は、クラスみんなが笑顔でホッとしていて、食べるよ「よし、午後も頑張ろう」と元気がわいてくるのがわかるから好きだ。そんな楽しい時間の中でも忘れられないのがあの夏の日の給食だ。

私の通う墨田区立第一寺島小学校では、授業の一環で地元の名産物である「寺島茄子」を苗から育てる取り組みをしている。かつて江戸時代にこの地域で栽培されていた江戸東京野菜だ。小ぶりで丸々とした甘い味わいが特ちょうだ。私も三年生のときに、寺島茄子の栽培をした。栽培にあたっては三鷹の農家の星野さんが学校まで来てくださった。「あぶら虫よけのスズランテープはこう巻くんだよ」など一つ一つ丁寧に分かりやすく教えてくださった。その丁寧で真剣な姿から、私達になすを愛情をもって育ててほしいという思いが伝わってきた。

おかげで、なすはグングンと成長し、梅雨があけるころには小さな実がなつた。それを見つけた時には、飛びあがりそうなくらい嬉しかつた。なすは日々成長し立派に育つていった。それを見て私は、私達が大切に育てたからこんな立派になつたんだとほこらしい気持になつた。収穫の時がきた。みんなで汗をかきながら丁寧になすをとり、そつちろに思えた。そして、調理員さんが輪切りにしたなすを油でいため、給食で出してくれた。それは、おいしくておいしくてほつべたが落ちそうだった。私は食べながら、いつも何気なく食べている給食の材料も、それぞれ大切に育てられ愛情をもって送り出されている。また、それをおいしく調理してくださる人がいる。だから、食べ物そのものだけでなく、たずさわつた人達に感謝の気持ちを込めて「いただきます。」をしたいと思つた。

私は、こんなにおいしくて栄養バランスのすぐれた給食やそのシステム、江戸東京野菜など日本の文化がもっと世界に広がつていけば良いと思う。そして、将来世界に日本の食文化を広げる仕事にたずさわりたい。そのためにも、給食を残さず食べ、しっかりと勉強し、運動し、健康な心と体をつくつていこうと思う。



第7回 文部科学大臣賞作品 『二つの味を楽しむ給食』

文部科学大臣賞

『二つの味を楽しむ給食』

愛知県一宮市立木曾川東小学校 五年 芥川 瑛亮

ぼくにとつての給食には、二つの味があります。ひとつは「調理員さんの味」、もうひとつは「お母さんの味」です。
 ぼくは、幼いころから小麦や卵などにアレルギーがあり、みんなと同じ給食を食べられない日があります。食べられない日は、お母さんがその日のこん立てに合わせて、小麦や卵を使わない材料でお弁当を作ってくれています。だから、ぼくにとつての給食には二つの味があるのです。

今は、少しずつみんなと同じものが食べられるようになりましたが、一年生のころは全く給食が食べられませんでした。調味料に含まれる小麦や同じ調理室内で小麦が使われているのも危険だったからです。小学校に入学したことは、一人だけお弁当を食べるのがはずかしいと言っていたこともあったさうです。でも、その時お母さんが作ってくれていた給食弁当の写真を見るととてもなつかしくなります。その中でも、一番目に残っているお弁当は「冷やし中華」です。米粉で作られた麺にキュウリとハムの千切り、わかめ、卵が食べられないぼくのためにコーンをトッピングし、最後にぼくが食べられる調味料で作った特製だれをかけて食べます。あまりに給食の冷やし中華に似ていたので、担当の先生に

「給食とそっくりだね、すごいね。」

と言われ、とてもうれしかったのを覚えています。そして、毎日職員室にお弁当を取りに行くと、職員室の先生方がいつもやさしく声をかけ、レンジで温めてくださるので、お弁当を取りに行くのも楽しみになりましたが、「いつかみんなと同じ給食を食べたい」という思いで、検査や負荷試験を続けました。その結果、少し食べられるものが増え、メニューによってはみんなと同じ給食が食べられるようになりました。今では食べられないものだけをお母さんに作ってもらい、持参しています。

こうして、食べられる給食が増えたのも、ぼくのようなアレルギーの子のことを考えてくださる栄養教諭の先生のおかげです。ぼくが食べられる調味料を使い、使われている成分を細かく教えてくださるので、安心して給食が食べられるようになりました。通常は卵が入っているチャーハンが卵抜きチャーハンになったり、パン粉を米パン粉に変えたコロッケ、小麦抜きのつくねなどがメニューに加わり、今では、毎月こん立てを見るのが楽しみです。

まだしばらくは、「調理員さんの味」と「お母さんの味」を楽しむ給食になりそうです。でも、二つの味が楽しめるのもぼくの特権です。これからも、ぼくを支えてくださっているたくさんの方々への感謝の気持ちを忘れず、おいしい給食をいただきたいです。

第7回 農林水産大臣賞作品 『オラッチェとともに』

農林水産大臣賞

『オラッチェとともに』

静岡県裾野市立西小学校 五年 山田 太輝

北は富士山。南には海の宝石、桜エビが日本一のするが湾。ぼくの通う学校の給食自まんは、三つある。一つめは、おいだ。四月に着任した木下先生は、音楽科の学級担任である。美しい歌声とピアノの演奏にあわせて、どのクラスよりも早く給食のにおいを運んでくれる。食いしんぼうばかりいるぼくのクラスは、おなかの鳴る音とピアノのアンサンブルが始まってしまふ。今日の給食は何だろう。大きな声では言えないが、じゅ業中に頭と鼻が集中力を失うことは少なくない。

ふたつめは、地元オラッチェ王国のたんな牛乳が飲めることだ。
 「だんなじゃにやーよ。たんな牛乳だらー。」
 と母が静岡弁でじょうだんを言うほどである。百三十年の歴史をもつ、たんなのらく農は、母が子どもの時よりも昔から学校給食を支え続けている。オラッチェ王国は、箱根や伊豆の険しい山々を背中にして囲まれた、小さな盆地である。休日に家族と出かけたことは何度かあるが、とても静かなところだ。ぼくのお母さんの音と、牛の鳴き声しか聞こえない。豊かな大自然の中で、のびのびと育った牛乳たち。しつかりと濃く、栄養のぎゅつとつまったおいしい牛乳を、ぼくは毎日ぜいたくに飲んでいる。飲んだ後はみんな牛乳パックを開き、きれいに洗ってかわかす。学校で使うトイレットペーパーや、ティッシュペーパーにリサイクルしているのだ。

三つめは、地元で作られた野菜やお肉をたっぷり使っていることだ。好きなメニューはたくさんあるが、一番好きなこんだては、緑色をしたホキのフライだ。衣には、粉末にしたお茶の葉を使っている。魚のくさみがなく食べたやすい。お茶のさわやかなかおりが、鼻のおくへゆつくり流れていくのが分かる。テストが終わって、ぐったりとつかれた頭の中。運動会の練習で、くたくたになってしまった体。そんな時も、木下先生のピアノやお茶のおかりで、ホツといやされる。まるでのんびりと心をせんたくしたような、不思議な気持ちになっていく。

今年で創立百十年をむかえた、裾野市立西小学校。ぼくの考える学校給食とは、楽しく食べること。食事の大切さを、みんなが学べる最高の場所なんだということだ。夢をかなえるには、食べ物の力が毎日必要になってくる。同じ学年でも、食べられる量はみんなそれぞれがうはずだ。給食の歴史や感謝の心を学びながら、オラッチェの大自然とともに大きく成長していきたい。

第8回 文部科学大臣賞作品 『給食タイムトラベラー』

文部科学大臣賞

『給食タイムトラベラー』

広島県府中市立栗生小学校 六年 橋高 日鞠

今からちょうど三年前の夏、私のクラスメイトが転校するという知らせを聞いた。そのクラスメイトは、ゆいという幼稚園からずっと一緒に友達。転校と聞いてさみしくなった。

一学期の終業式の日。いつもなら明日から夏休みだと思おうと、楽しみだったけど、その友達と最後の日だと思おうと、複雑な気持ちになった。お別れ会をして、その友達と食べる最後の給食。だから、クラス全員で円になり食べようという話になった。その時、「〇ちゃん」と日鞠ちゃんは幼稚園から一緒だったんじやろ。だから円の真ん中で、二人で向かい合って食べたいと思う。」という声が聞こえた。

一瞬、水を打ったように教室が静まり返った。そして、「うん。いいと思う。」

「私もそう思う！」

と、賛意の声が聞こえてきた。ただ、うれしかった。そして、友達がそんな風に思ってくれた事が、ありがたかった。

「いただきます！」

その日の給食は、ナン、ドライカレー、チーズ、サラダだった。あまり登場しない、私の好きなメニュー。その友達と向かい合って食べた給食は、いつもならおいしいはずなのに、うれしくない。友達の顔を見ると、胸がしめつけられて、いつものような味ではなかった。

それから三年。現在二人とも六年生。時々ナン、ドライカレー、チーズ、サラダのメニューは登場している。私はそのたびに、あの日の給食を思い出す。そして、その友達の事も思い出す。

私にとって、このメニューの給食は、三年生の時にもどれるタイムトラベルメニューだ。そして、やっぱりこのメニューはおいしい。

私の六年間の給食メニューで、忘れる事できない、一番の思い出の給食となっている。その友達と、給食を作った下さっている方々と、クラスのみんなに、ありがとう。

第8回 農林水産大臣賞作品 『こん立て表とにらめっこ』

農林水産大臣賞

『こん立て表とにらめっこ』

鹿児島県鹿児島郡十島村立宝島小学校 五年 松元 大樹

「明日は、大好物の焼きそばだ。」給食のこん立て表を見てよるこんでいるぼくのとおりで、母がプリントとにらめっこしながら、不安そうな顔をしている。「どうしたの？」

と声をかけると、母は、「明日が初めての給食のお仕事なの。」と言った。

四月から、ぼくのいる宝島小中学校の給食調理員として働くことになった母。毎日、ぼくたち家族のごはんを作ってくれているので、給食を作ることはかんたんだと思っていた。しかし、給食調理員として働くことは、ぼくが思っている以上に大変なことだった。

まず、清潔第一で、細菌やウイルスが入らないように、月に二回の検体検査をしていること。そして、もし作ったことのない料理だったら、調べているそうだ。その日のこん立てのうちに、どの料理を担当するかは、当日にならないと分からないそうなので、前はきんちようする、と母から聞いた。

母が、初めて給食を作る日があった。ぼくは先生に、「今日は、お母さんが初めて給食を作る日なので、いつもより多くふやしてください。」

と言うと、先生は、特に大好きな焼きそばを大もりしてくれた。家でも、焼きそばは食べたことがある。でも、いつもよりもその日の給食はおいしく感じた。

家に帰って、母に「今日の給食はどれもおいしかったけれど、特に焼きそばがおいしかったよ。」

「きんちようは、母はうれしそうににっこり笑って」というと、母はうれしそうににっこり笑って

「そう。良かった。焼きそば担当はお母さんだったんだよ。」

と言った。前日、あのきんちようした母の顔とは全然ちがいで、とても安心したようなうれしそうなお顔になっていた。ぼくも、うれしくなって、その日の夕食もたくさん食べた。

母が給食調理員として働く日は、毎週金曜日だ。やっぱり前日には、こん立て表とにらめっこしている。でも、母の顔は以前より少し自信があるように感じた。ぼくは、「今日もきんちようするの。」

と母に聞くと、母は、「きんちようはやっぱりするけれど、大樹にお願いと言ってもらえるからがんばる。」

それから月日がたった。今日は、母が給食調理員として働く最後の日だ。児童生徒がお礼のメッセージを書いた。このメッセージカードを渡すのは、給食委員長であるぼくの役目だ。母に渡すのは少し照れくさかったけれど、これまでの感謝の気持ちを伝えることができた。最後のこん立ては、スパゲティだった。焼きそばとスパゲティはぼくと母にとって忘れられない給食になった。

第9回 文部科学大臣賞作品 『思い出のジャージャーめん』

文部科学大臣賞

『思い出のジャージャーめん』

東京都府中市立府中第二小学校 六年 寺田 隼

「ガッシャーン！」
やってしまった。みんなからの冷たい視線がレーザー光線のように教室の中心に集中している。先ほどまで商店街のようにガヤガヤしていた教室は、まるでうそだったかのようにしんと静まり返った。給食を受け取ったぼくは、自分の席にもどる途中、友達の手を足を取られ転んで、給食のおぼんをはなしてしまったのだ。
「ベチャ。」

手に何かが付いた。どうやら、ジャージャーめんのソースがぐっついてしまっただけ。それに、服には割れたお皿からこぼれたスープがしみこみ始めている、困った。それでもぼくはなんとなくすぐには、顔を上げたくなかった。なぜなら、顔を上げたら、ぼくのことを鼻をつまんで汚い物あつかいし始めたり、かわいそうだなあとあわれみの目を向けて遠くから半分面白がつて笑っていたりする友達姿が目にかんだからだ。その時、

「おい寺田、大丈夫か？服汚れちゃってるから体そう着がえてこいよ。割れた皿の片づけとか、飛び散った給食とか色々やっとうから。」

ぼくのもう想とは裏腹に、友達は何くこのぼした給食の後片付けをやってくれと言った。それだけでなく、すぐに服が汚れてしまったぼくの気持ちに配りよしてくれとは、なんていい友達なんだ。ぼくは思わずなみだを流してしまっただけ。しかし、自分でしかしたことを人に任せつりだと、何か変な気持ちになるので、急いで体そう着に着がえて友達といっしょに自分の後始末をした。給食は新しいものに取りかえてもらったけれど、友達への申しわけなきでいっばいで、いつもの給食の味と一味ちがった。給食を完食した後、いっしょに給食の片付けをした友達が言った。

「いっしょに謝りに行こう。」
ぼくは、皿が割れたのは自分の失敗だから
「自分で謝りに行くからいいよ。」
と言った。ぼくがやったことなのに、いっしょに謝りに行こうとしてくれるその気持ちがとてもうれしかった。

その日から、ジャージャーめんが出てくるあの日の友達に助けられる自分が思い出す。一口給食を口に運ぶだけで、申しわけなきと、友達に助けられたその温かさを感じ出す。こんな風に思えるのは、たっくさんの友達と共に生活して給食を食べているからだ。学校生活ならではの貴重な体験だ。残り半年の学校生活、小学校最後のぼくのクラスには、ピンチの時にもたよりになる優しい友達がたくさんいる。おかげで毎日が楽しい。あの時の出来事があるから、ぼくにとってジャージャーめんはただれがピンチの時、今度はぼくが助けてあげようという気持ちにさせてくれる思い出の給食だ。

第9回 農林水産大臣賞作品 『牛乳ロスのロス』

農林水産大臣賞

『牛乳ロスのロス』

埼玉県さいたま市立官原小学校 五年 清水 綾珠

親友のお母さんが、最近私の学校の給食室で働き始めました。学校で会うといつても「おいしかった？全部食べられた？」と、明るく声をかけてくれます。給食の事も色々教えてくれて、給食がより身近で、よりおいしく、より楽しいものになりました。でも、びっくりする話も聞きました。

「給食の残りが本当に多くてもったいない。」
「給食は給食費をはらってみんなが買ったものだから、他の人にあげることができない。だから残った牛乳も賞味期限前なのに毎日わざわざパックを開けて全部捨てている。」
何という事でしよう。ご飯やおかずはまだ理解できますが、保存できるパックの牛乳をわざわざ開けて捨てているという事実には、私は本当にショックを受けました。新しい牛乳やヨーグルトが流行して休校になった時に、私は農林水産省の方が「いつもより牛乳やヨーグルトを一本多く買ってほしい。」と訴える動画を見ました。学校給食がなくなり牛乳の消費量が減ってしまった。このままでは、牛乳を捨てたり、牛の数を減らしたりしなくてはならなくなる。とのことでした。私はそんなことにならないよう、毎日たくさん牛乳を飲み、それは今でも続けています。ところが、学校給食が再開され消費量が増え、実は飲まれずに捨てられている牛乳がたくさんあったのです。

そこで、何とかこの牛乳を捨てずにすむ方法がないかと考えました。まずは、捨てるで寄付します」という人はたくさんいるはず。その同意をもらい、まずは牛乳のい人はたくさんいるはず。次に、その牛乳をどうするか考えます。職員室に冷蔵庫を置いて入れておき、休み時間にだれでも飲んでよいことにしてはどうでしょうか。飲みたい人はたくさんいるはず。小学生が楽しめる実験やメニューはたくさんあります。最後に、牛乳の取り組みの結果を、きちんと全校で共有することです。成果がわかればさらにがんばれます。

日本の食品ロスはすい計で年間五百二十万トンです。これは、毎日国民全員が茶碗一杯分のご飯を捨てているのと同じくらい量のロスです。世界では戦争や貧困などで食事ができない人々が多くいます。今私たちができることは、食べられることに感謝をし、残さずに食べることでないでしょうか。食べられるものを捨てるべきではありません。

毎日数十本の牛乳を開けて捨てるという作業はとても辛いことだと思います。大好きな親友のお母さんにそんな思いをさせないためにも、牛乳ロスのロスに向けて、新学期に学校で色々な提案をしたいです。



第10回 文部科学大臣賞作品 『たくさんの人達への恩返し』

文部科学大臣賞

『たくさんの人達への恩返し』

千葉県我孫子市立我孫子第三小学校 六年 青島 可依

自分は給食に恩がある。食わず嫌いを直してもらったことだ。米・みそ汁・肉・魚以外食べられなかったが、給食に出会い野菜のおいしさを教えてもらった。そんな給食に恩返しをしたい。それが給食における食品ロス削減に取り組みようと思ったきっかけだ。まず私がしたのはクラスの人への呼びかけだ。食品ロスを減らさないかなど訴えたが、結果は賛否両論だった。ほんのわずかの人は賛成したが、多くの人は給食を残してばかりだった。私は先生と賛成者と学校の食品ロスの調査に取り組み、クラスの人に食品ロスを伝えることにした。

「では何から始めるべきなのだろうか。」担任の先生に相談したところ、栄養士の先生に手紙を書くことを提案して頂いた。「なるほど、それだ!。」と思った私は給食に恩返しをさせてほしいことや給食が大好きなことなど自分の思いを手紙として書いて、栄養士の先生に渡した。

そしてその日から一週間後の放課後に栄養士の先生に話を聞きに行くことになった。まずわかったことは、一番残りやすい給食は米や魚や野菜などで、残りにくい給食は肉や卵やデザートなどだということ。次に毎日給食は全校で三十キロも食品ロスになっていてそれが早朝から一生懸命、給食を作っている調理員さんを大変悲しませていること。もちろんその他にも色々なことを教えて頂いたのでそのことをまとめ、皆で協力しパワーポイントでスライドを作った。さらには、先生が授業として、時間をくださったので栄養士の先生と自分達クラス全体で食品ロス問題について考え、どうすれば無理せず食品ロスを減らせるかを話し合うことができた。

そして、その話し合いをもとに給食の準備を速くして、食べる時間を増やしたり、各自が食べられるだけ給食の量を調節したりと、クラスの給食のルールを決め実行した。その甲斐あって、学年で食品ロスを五キロ以上減らすことができた。

それまでのことを母親に話すと、「給食は色々な食材を使って栄養満点の食事を提供してくれて本当にありがたい。しかも市が補助してくれて一食二百円もしないんだ。夏休みになると、そのありがたみが身に染みる。」

と言っていた。給食はどうやら子供だけでなく親にとってもありがたいものらしいということを知って本当に給食は学校に欠かせないものなのだなと思った。小学六年生になった今、私は児童会でも学校の食品ロスを削減する活動をやるろうと思っている。食缶から残った給食が減れば、調理員の人達や農家、酪農家、漁師などたくさんの人達に本当の恩返しができるはずだ。

第10回 農林水産大臣賞作品 『味噌が教えてくれたもの』

農林水産大臣賞

『味噌が教えてくれたもの』

愛知県豊橋市立つじが丘小学校 六年 磯部 那月

私は、富山県から愛知県に引越してきた。富山にいた時から、給食が大好きだ。四時間目になると、おなかが「グウツツ」と鳴る。そして、給食はまだかなと時計をチラ見するのが習慣だ。

「いただきます。」
「いただきます。」
待ちに待った給食だ。みそ汁を一口飲んだ。
「あれ。いつもとちがうぞ。色も濃いし、食べたことのない味だ。」
私は、少しがっかりした。

家に帰って、母にみそ汁が富山の給食とはちがう事について話をした。すると、母が「ああ。愛知の名物赤みそだね。どうだった。」
「うーん。正直、富山のみその方がおいしかったかな。」
と返事をした。

「今度、岡崎のみそ工場に家族で行こうか。」
と母はニコニコしながら言った。母は愛知県の生まれだから、赤みそが大好きだ。

ある日、約束通り岡崎のみそ工場、まるや八丁味噌に見学へ行った。八丁味噌作りは、江戸時代から始まり、『伝統の技』と『伝統の味』を守り続けている。『伝統の技』とは、直径、高さとも六尺もある木桶に仕込み、三トンもの重石を石積み職人たちの手で、一つ一つ積み上げる八丁味噌作りならではの技である。また、『伝統の味』を作る為、大豆と塩と水のみを使い、人の手を入れず二夏二冬自然の摂理に従い、素材のうまみを引き出している。そして、赤みそは八丁味噌に赤みそを混ぜて、食べやすくしたものであることも分かった。給食で食べたみそ汁も、この赤みそのみそ汁だ。

味噌工場に行き、みそをつくるには、職人が一つ一つ手作業で仕込んでいたり、完成までに二年という長い月日がかかっている事を知った。赤みそには多くの人の思いがまつているのだ。

その後、再び給食で赤みそのみそ汁が出た。以前食べた時より、おいしく感じた。大きな味噌の桶や職人さん達の苦勞が頭に浮かんだ。
それから、給食では地産地消が取り入れられている。愛知では、赤みそや枝豆、大葉等が使われている。一方、富山では、白エビや小松菜、梨等が使われていた。地産地消は地域を活性化させると共に、地域の味や伝統を知るよい機会にもなるだろう。他の地域の料理も給食で食べてみたい。また、富山の友達にも、赤みそのみそ汁を紹介したい。私は、給食のみそ汁を通して、給食が届くまでに、農家や味噌職人、給食センター、配送業者の方々等、多くの人が関わっている事が分かった。私は、色々な人が思いを込めて作ってくれた給食を、感謝しながらいただきますと思う。そして、特色ある地域の料理を他の地域に給食で紹介することで、多くの地域との交流が深まることを望んでいる。



学校給食をめぐる課題への取り組み

岸田前首相との車座対話に参加、文部科学省へ要望発出。
同省から「物価高騰等に対応した学校給食費等の保護者負担軽減及び学校給食を含む学校における食事提供等の安定的な運営に向けた取組の推進について」通知発出。

物価高騰が続く中、岸田文雄前首相は令和5年10月16日、都内で給食事業者などの代表者に価格高騰の状況と課題についてヒアリングを行った。文部科学省からの依頼を受けて、協会の副会長兼関東支部長である馬淵祥正氏（㈱馬淵商事代表取締役社長）が、現在の学校給食調理業務の受託のあり方を説明した上で、給食の安定供給に向けた要望を語った。その後、文科省は各都道府県教育委員会教育委員長等に対し、「物価高騰等に対応した学校給食費等の保護者負担軽減及び学校給食を含む学校における食事提供等の安定的な運営に向けた取組の推進について」通知を行った。内容は下記のとおり。

今般、政府の経済対策として、「デフレ完全脱却のための総合経済対策（令和5年11月2日閣議決定）」が取りまとめられました。

本経済対策は、5本の柱で構成され、その一つを「物価高から国民生活を守る」とし、「地方創生臨時交付金のうち、2023年3月に措置した、地方公共団体が地域の実情に応じて柔軟に活用できる『重点支援地方交付金』において、生活者には、小中学校等における学校給食費等の支援、（中略）事業者には、（中略）医療・介護・保育施設、学校施設、商店街・自治会等に対し、エネルギー価格や食料品価格の高騰に対する支援を行ってきている。引き続き、地域の実情に応じて、困難な状況にある者をしっかりと支えるとの観点から、こうした支援を行うため、同交付金の追加を行う」、「国、地方公共団体等による物価調達やサービス（ビルメンテナンス、警備等）について、資材価格の高騰、賃金上昇等の転嫁を進める」ことが示されております。

現在も、「電力・ガス・食料品等価格高騰重点支援地方交付金」（以下「重点支援地方交付金」とい



岸田前首相との車座対話に参加

う。）の推奨事業メニューとして、物価高騰による学校給食費等の保護者負担軽減支援等が位置づけられており、学校給食を実施する学校設置者におかれては、重点支援地方交付金を活用した学校給食費の保護者負担軽減に向けた取組や給食事業者等への支援を進めていただいているところですが、引き続き、学校給食及び学校の食堂・寄宿舎等における食事提供（以下「学校における食事提供等」という。）について、重点支援地方交付金を活用して適切に対応いただくようお願いいたします。

また、先般、学校における食事提供等に関する業務の委託を受けていた給食事業者の業務不履行により、特別支援学校及び夜間定時制高等学校における学校給食並びに高等学校等における食堂・寄宿舎等における食事が提供されない事態が発生しました。学校における食事提供等の業務を民間事業者へ委託等する場合には、今後同様の事案により支障が生じることのないよう、各学校設置者において、適切な対応をお願いいたします。なお、この場合には、民間事業者の選定及び契約等の業務に十分な知見を有する学校設置者の職員が責任を持って関与するようにつつ、とりわけ、下記の点について特に御留意ください。

以上のことを、各都道府県教育委員会におかれては所管の学校及び域内の市区町村教育委員会に対し、各指定都市教育委員会におかれては所管の学校に対し、各都道府県知事及び小中学校を設置する学校設置会社を所轄する構造改革 特別区域法第 12 条第1項の認定を受けた各地方公共団体の長におかれては所轄の学校及び学校法人等に対し、附属学校を置く各国公立大学長におかれてはその管下の学校に対し、周知くださいますようお願いいたします。

1. エネルギー・食料品価格等の上昇等を踏まえた適切な契約変更等について

- 学校における食事提供等に係る業務の委託契約について、契約の途中でエネルギー価格や食料品価格、労務費等の価格変動や最低賃金額の改定が生じた場合には、学校における安定的・持続的な食事提供等の観点から、契約金額の変更や受託事業者への支援など適切に対処すること。なお、物価水準や賃金水準の変動により、契約事業者から契約金額の見直しについて請求があった場合は、契約金額の変更の可否について迅速かつ適切に協議を行うこと。
- また、一般的に、学校における食事提供等の業務委託契約期間が複数年にわたることから、その間の光熱水費の上昇、最低賃金額の改定等を踏まえた適切な契約金額の変更に対応するため、あらかじめ、いわゆるスライド条項（賃金又は物価の変動に基づく契約金額の協議及び変更について定めるもの）を設け、適切に対処すること。

2. 安定的に実施可能な事業者の選定について

- 学校における食事提供等の業務委託等における事業者の選定に関しては、安定的・持続的な食事提供等の観点から、価格に加え、事業の安定性等価格以外の要素も考慮するなど適切に対処すること。
- 特に、公立学校における食事提供等に係る事業者の選定に際して、一般競争入札や指名競争入札の方法により契約を締結する場合には、ダンピング受注（その契約代金の額によっては学校における食事提供等の業務の適正な実施が見込まれない契約の締結をいう。）を防止し、安定的・持続的な食事提供等を確保する観点から、需給の状況、材料及び人件費（最低賃金についても反映した額）等の最新の実勢価格等を踏まえた適切な予定価格を作成すること。また、低入札価格調査制度（地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の10第1項）や最低制限価格制度（同令第167条の10第2項）、総合評価落札方式（同令第167条の10の2）を活用するなど、適切に対処すること。
- 事業の安定性等価格以外の要素を考慮した調達方法である総合評価落札方式を導入し、落札者決定基準を定めるときは、例えば、学校給食衛生管理基準等の理解度、調理経験、企業の経営状態、従事者の業務実施体制、報告体制、人材育成・労務管理等の基準を設定するなど、適切に対処すること。

学校給食業務代行保証加入会員・登録施設数の実績

年度	平成26年度	27年度	28年度	29年度	30年度	
加入会員数	94社	93社	94社	92社	91社	
登録施設数	1県、17市、4町、271施設	1県、18市、5町、296施設	1県、20市、4町、318施設	1県、25市、3町、275施設	1県、20市、3町、259施設	
年度	令和元年度	2年度	3年度	4年度	5年度	6年度
加入会員数	92社	94社	96社	101社	103社	101社
登録施設数	1県、24市、4町、250施設	1県、24市、4町、255施設	1県、23市、5町、287施設	1県、26市、7町、317施設	1県、30市、5町、300施設	2県、31市、4町、279施設

被災地支援の取組み

被災の内容	義援金の贈り先等
熊本地震 平成28年4月発生	<ul style="list-style-type: none"> • 会員92社、協賛会社41社 計133社 • 義援金額 284万円 • 田所会長が熊本県東京事務所長に義援金目録を贈呈
西日本豪雨 平成30年7月発生	<ul style="list-style-type: none"> • 会員118社、協賛会社32社 計150社 • 義援金額 338万円 • 被災地が複数県にまたがるため日本赤十字社へ寄付
能登半島地震 令和6年1月発生	<ul style="list-style-type: none"> • 会員109社、協賛会社22社 計131社 • 義援金額 353万円 • 被災地が複数県にまたがるため日本赤十字社へ寄付

※災害時には、会員企業の被災状況を調査し、農林水産省へ報告。

会員、協賛会社の皆様からいただきましたご支援の取組みについては、その都度、以下のように協会HPでお知らせいたしました。

令和6年3月5日

公益社団法人 日本給食サービス協会

「令和6年1月 能登半島地震に対する義援金」の取組について

この度の能登半島地震により被災された方々に対する義援金の取組については、1月18日 第4回理事会において決議し、募集を行いました。

その結果、会員109社、協賛会社22社から総額353万円のご支援をいただきました。

お預かりしました義援金は、本日、日本赤十字社に全額を寄託いたしました。

このたびの取組に対し、ご協力いただきました会員及び協賛会社の皆様に心から感謝申し上げ、ご報告させていただきます。

第4章

この10年間の栄典受章状況

この10年間に勲章、褒章、死亡叙位の栄に浴された方々を紹介いたします。

勲章



令和4年秋 旭日小綬章

西脇 司(第14代会長)
日本ゼネラルフード(株)
代表取締役社長



令和4年秋 旭日中綬章

田沼 千秋(理事)
(株)グリーンハウス
代表取締役社長

褒章



平成30年春 藍綬褒章

末松 祐而(西日本支部長)
(学)中村学園事業部
事業理事



令和4年春 藍綬褒章

岩見 竜作(関東支部長)
(株)レクトン
代表取締役



令和6年春 藍綬褒章

濱田 茂(会長代行)
ナフス(株)
代表取締役



令和6年春 藍綬褒章

岩崎 史嗣(理事)
(株)トモ
代表取締役会長

死亡叙位



平成29年1月5日 正六位

杉浦 貞男(第8代会長)
日本ゼネラルフード(株)

農林水産省優良外食産業表彰受賞一覧【快適給食サービス部門】

農林水産大臣賞

年度	会社名
平成26年度	株式会社グリーンハウス*
平成27年度	シダックスフードサービス株式会社、 西洋フード・コンパスグループ株式会社 (コンパスグループ・ジャパン株式会社)、 株式会社東京天竜
平成28年度	該当なし
平成29年度	東京ケータリング株式会社
平成30年度	富士産業株式会社
令和元年度	株式会社魚国総本社

* 地域社会貢献・環境配慮部門

食料産業局長賞

年度	会社名
平成26年度	株式会社トージソフーズ[ニッコクグループ]
平成27年度	日本ユニテック株式会社
平成28年度	該当なし
平成29年度	該当なし
平成30年度	関西給食株式会社
令和元年度	該当なし



平成26年度 第23回優良外食産業表彰式典



平成27年度 第24回優良外食産業表彰式典



平成29年度 第26回優良外食産業表彰式典



平成30年度 第27回優良外食産業表彰式典



令和元年度 第28回優良外食産業表彰式典

第5章

会員名簿

会員名簿

会員 ▶ 207社

2025年4月1日現在

北日本支部

14社

- (株)エムズフード
代表取締役 田上 政行
- 東北フードサービス(株)
代表取締役 室田 義男
- (株)紅谷
代表取締役社長 遠藤 大輔
- (協組)山形給食センター
代表理事 吉田 眞一郎
- (株)庄内給食センター
代表取締役 弦巻 伸
- 碓石給食(株)
代表取締役 濱守 秀和
- (株)サンウェイ
代表取締役 菊地 栄志
- (株)岩手給食
代表取締役社長 菊地 栄志
- (株)日総
代表取締役 平井 英司
- キョウワプロテック(株)本社
代表取締役 吾妻 学
- (株)東武
代表取締役社長 尾形 衛
- 三八五フーズ(株)
代表取締役 沖本 直人
- (株)ベスト
代表取締役 野澤 俊彦
- (一財)白鷹町アルカディア財団
理事長 田宮 修

- (株)レフトン
代表取締役 岩見 竜作
- (株)グリーンハウス
代表取締役社長 田沼 千秋
- (株)サンユー
代表取締役社長 三澤 一重
- フジ産業(株)
代表取締役社長 久田 和紀
- 富士産業(株)
代表取締役 中村 仁彦
- 東京ケータリング(株)
代表取締役社長 杉浦 卓
- (株)エム・ティー・フード
代表取締役社長 鳥羽瀬 勇人
- メリックス(株)
代表取締役社長 大高 絵梨
- (株)メフォス
代表取締役社長 長江 孝之
- 国内フードサービス(株)
代表取締役 堤 祐輔
- 協立給食(株)
代表取締役社長 高村 充
- (株)藤江
代表取締役 益子 純子
- HITOWAフードサービス(株)
代表取締役社長 嘉村 浩
- 東都給食(株)
代表取締役社長 藤澤 弘之
- 富士食品商事(株)
代表取締役社長 後藤 正之
- (株)NECライベックス
代表取締役執行役員社長 取屋 憲治
- 栄養食(株)
代表取締役社長 阿部 美智雄
- (株)東急グルメフロント
受託営業グループ担当部長 横溝 文人
- (株)ニックス
代表取締役 荒井 英郎
- 葉隠勇進(株)
代表取締役 大隈 太嘉志
- (株)ニフス
代表取締役社長 松原 茜
- (株)トラスティフード
代表取締役 荻久保 英男
- (株)東洋食品
代表取締役 荻久保 英男
- 富士栄食(株)
代表取締役 宮内 健
- 三菱電機ライフサービス(株)
代表取締役社長 船尾 英司

- 真栄総業(株)
代表取締役 保科 哲章
- 足利東都給食(株)
代表取締役 小堀 久義
- ACA Next(株)
代表取締役社長 方山 典優
- シダックス大新東ヒューマンサービス(株)
代表取締役社長 山田 智治
- エコーライフ(株)
代表取締役 関 茂
- (株)オーシャンシステム
代表取締役社長 樋口 勝人
- 東京ビジネスサービス(株)
代表取締役 野島 信明
- 日本給食(株)
代表取締役社長 萩原 和大
- サンフラワー・A(株)
代表取締役 盛山 利紀
- (有)フーズスタッフサービス
代表取締役 岩瀬 琢也
- (株)LEOC
代表取締役社長 小野寺 裕司
- (株)日本フードリンク
代表取締役 齋藤 正樹
- (株)MITA セントラルキッチン
代表取締役社長 三田 実
- 東京フードサービス(株)
代表取締役 村上 彰
- コンパスグループ・ジャパン(株)
代表取締役社長 石田 隆嗣
- (株)まごころフーズ京葉
代表取締役 高橋 文雄
- 石本商事(株)
代表取締役 平澤 和也
- (株)アスモフードサービス
代表取締役社長 長井 尊
- 恵産業(株)
代表取締役社長 添田 博
- 山六給食(株)
代表取締役 山崎 純一
- イートランド(株)
代表取締役 高久 和男
- (株)アモールトーフ
代表取締役 細谷 武司
- (株)ジェービーエム事業本部
代表取締役 土屋 亮太郎
- 全国農協食品(株)
代表取締役社長 金子 千久
- (株)天柳
代表取締役 山寺 範佳

- (株)共立ソリューションズ
代表取締役 小山 哲郎
- (株)ミールケア
代表取締役副社長 丸山 寛典
- (有)スギタ
代表取締役 杉田 治
- (株)安田物産
代表取締役 安田 幹仁
- (株)セイビ埼玉
代表取締役社長 日下部 浩一
- 東京割烹(株)
代表取締役 岩本 飛鳥
- (株)トウシヨク
代表取締役 林 裕人
- 日本国民食(株)
代表取締役 富塚 晃光
- (一財)学校福祉協会
代表理事 鴨下 一寿
- (株)T・A TRUST
代表取締役 寺門 佳宏
- (株)三和商会
代表取締役社長 増田 大道
- (株)日本環境ビルテック
代表取締役 山田 稔
- (株)安全給食サービス
代表取締役 青木 健児
- (株)ジャンボリア
代表取締役 千田 法久
- (株)藤給食センター
代表取締役 小川 祐司
- 東京ワックス(株)
代表取締役 古郡 公恵
- ハーベストネクスト(株)
代表取締役社長 脇本 実
- (株)藤商会
代表取締役 藤島 正美
- (株)セイビざいたまサービス
代表取締役社長 日下部 浩一
- (株)ジーエスエフ
代表取締役 岩東 光男
- 京北給食(株)
代表取締役 高田 洋助
- ホンダ開発(株)
代表取締役社長 筒井 哲也
- 日本ビルシステム(株)
代表取締役 鎌田 勝正
- (株)若菜
代表取締役 須賀 徹
- (株)伊勢角
代表取締役 坂巻 洋平

関東支部

88社

- (株)馬淵商事
代表取締役社長 馬淵 祥正
- (株)東京天竜
代表取締役 東 雅臣
- (株)ニッコトラスト
代表取締役社長 若生 喜晴
- ハーベスト(株)
代表取締役社長 脇本 実
- (株)レパスト
代表取締役社長 西 剛平
- シダックスコントラストフードサービス(株)
代表取締役会長 志太 勤一

- (株)ニフス
代表取締役社長 松原 茜
- (株)トラスティフード
代表取締役 荻久保 英男
- (株)東洋食品
代表取締役 荻久保 英男
- 富士栄食(株)
代表取締役 宮内 健
- 三菱電機ライフサービス(株)
代表取締役社長 船尾 英司

- 山六給食(株)
代表取締役 山崎 純一
- イートランド(株)
代表取締役 高久 和男
- (株)アモールトーフ
代表取締役 細谷 武司
- (株)ジェービーエム事業本部
代表取締役 土屋 亮太郎
- 全国農協食品(株)
代表取締役社長 金子 千久
- (株)天柳
代表取締役 山寺 範佳

- (株)ジーエスエフ
代表取締役 岩東 光男
- 京北給食(株)
代表取締役 高田 洋助
- ホンダ開発(株)
代表取締役社長 筒井 哲也
- 日本ビルシステム(株)
代表取締役 鎌田 勝正
- (株)若菜
代表取締役 須賀 徹
- (株)伊勢角
代表取締役 坂巻 洋平

- (株)武翔総合管理
代表取締役 近藤 健
- レーベン(株)
代表取締役 木村 武志
- (株)ウェルフェア
代表取締役 田島 慎吾
- (株)カノア
代表取締役 池庄司 浩
- (有)TKフード
代表取締役 青木 智恵子
- (株)クリーン工房
代表取締役 川鍋 大二
- (株)ジャパンウェルネス(株)
代表取締役 清水 正敏

中部支部

24社

- (株)ミツオ
代表取締役社長 青木 博之
- (株)栄屋食品(株)
代表取締役社長 清水 盛幸
- (株)日本ゼネラルフード(株)
代表取締役会長 西脇 司
- (株)メーキュー(株)
代表取締役会長 山本 裕康
- (株)トモ
代表取締役会長 岩崎 史嗣
- (株)松浦商店
代表取締役社長 松浦 浩人
- (株)三重給食センター
代表取締役 堀 義弘
- (株)オカザキ製パン(株)
代表取締役社長 早川 勝博
- (株)名古屋食糧
代表取締役 則竹 功雄
- (株)栄食
代表取締役社長 長野 守史
- (株)三協興産(株)
代表取締役社長 数川 雅敏
- (株)ウェルビーフードシステム
代表取締役社長 川口 尚宣
- (株)日本海給食(株)
代表取締役社長 高田 千明
- (株)NRC
代表取締役 小木曾 一
- (株)アイコーメディカル
代表取締役社長 加藤 弥生
- トヨタ(生協)
理事長 加藤 昭夫
- (有)ハートミール
取締役社長 日下 悠希江
- (株)ミノヤランチサービス
代表取締役 酒井 益幸
- (株)勤労食
代表取締役 濱崎 浩子
- (株)トモ愛知
代表取締役社長 岩崎 一郎
- (株)アーテック
代表取締役 服部 俊男

- (株)日本ケータリング(株)
代表取締役 古川 昌伸
- (株)技研ウェルネス
代表取締役 棚橋 泰之
- (株)はぐみ
代表取締役 四十崎 智仁

関西支部

45社

- (株)一富士フードサービス(株)
代表取締役社長 大西 博史
- (株)淀川食品(株)
代表取締役社長 田村 隆
- (株)魚国総本社
代表取締役社長 田所 伸浩
- (株)ナフス(株)
代表取締役 濱田 茂
- (株)テストィパル
代表取締役 藤井 俊成
- (株)ウオクニ(株)
代表取締役社長 野々村 充教
- (株)名阪食品(株)
代表取締役社長 清水 克能
- (株)日米クック
代表取締役社長 米谷 素明
- (株)関西給食(株)
代表取締役社長 林 俊
- (株)東紅給食
代表取締役 山下 史朗
- (株)中央フードサービス(株)
代表取締役社長 苅田 芳明
- (株)高槻給食(株)
代表取締役 北野 康治
- (株)第一食品
代表取締役社長 小宮 仁
- (株)阪神給食(株)
代表取締役 羽生 久美子
- (株)ニチダン
代表取締役 小笠原 カー
- (株)シンエイフード
代表取締役 森嶋 弘明
- (株)大王フードサービス(株)
代表取締役社長 阪口 功尚
- (株)南テストィパル
代表取締役 藤井 俊成
- (株)南陽食品(株)
代表取締役 濱田 茂
- (株)東テストィパル
代表取締役 藤井 俊成
- (株)大食産業(株)
代表取締役 井上 康則
- (株)典座
代表取締役 佐藤 陽介
- (株)ナフス南(株)
代表取締役 濱田 茂
- (株)トージツフーズ
代表取締役社長 岩瀬 修二
- (株)プロバイダー
代表取締役 藤島 薫

- (株)塩梅
代表取締役 今井 清秀
- (株)ナンブフードサービス(株)
代表取締役 梁村 宏司
- (株)ラフト
代表取締役社長 濱嶋 一陽
- (株)朝日給食(株)
代表取締役 奥山 翔太
- (株)マルワ
代表取締役 湯浅 和也
- (株)からここカンパニー
代表取締役 小林 雅代
- (株)マルシェ
代表取締役 今井 仁
- (株)コック食品(株)
代表取締役 田中 信輝
- (株)サニーディッシュ(株)
代表取締役 田中 稔
- (株)入船
代表取締役社長 入江 建介
- (株)紀和味善
代表取締役社長 山崎 貴規
- (株)ジェイ・エス・エイ
代表取締役 奥山 翔太
- (株)ケアフードサービス
代表取締役 藤崎 栄紀
- (株)ハッピーライフ
代表取締役 松田 義信
- (株)グルメサービス
代表取締役社長 西川 廣
- (株)万福
代表取締役 鳩山 誠志
- (株)年輪
代表取締役 西澤 健作
- (株)ミセスコケット
代表取締役 柴田 知子
- (株)クックメディカルフーズ(株)
代表取締役 津井田 克弥
- (株)ファーストフーズ
代表取締役 高橋 聖宗

西日本支部

36社

- (有)ラ・ココット
代表取締役 兼田 敏郎
- (株)日本ユニテック
代表取締役社長 安里 盛一
- (学)中村学園事業部
事業理事 室井 高
- (株)セイブ
代表取締役 田中 憲治
- (株)サンマーチ
代表取締役社長 野々村 充教
- (株)福岡給食
代表取締役社長 阿部 隆雄
- (株)糧配
代表取締役 谷口 彰啓
- (株)広鉄二葉サービス
代表取締役社長 濱谷 英樹
- (株)キョードーフーズ
代表取締役社長 小川 健
- (株)セントラルフーズ
代表取締役 秋山 裕一
- (株)フードセンター
代表取締役 高橋 章人
- (株)ふくなが
代表取締役 福永 貴仁
- (株)アリスジャパン
代表取締役 伊藤 健二
- (株)ほんだコーポレーション
代表取締役社長 中村 利一郎
- (株)Goo
代表取締役社長 小岩 政憲
- (株)シンコー
代表取締役 田代 スミ子
- (株)ニッコー
代表取締役社長 田端 賢三
- (株)のぼる
代表取締役 川添 昌弘
- (株)北進産業(株)
代表取締役社長 則松 和宏
- (株)クロス・サービス
代表取締役社長 岡部 純二
- (株)エスポワール
代表取締役 梶本 憲子
- (株)ランチサービス
代表取締役 藤永 勝巳
- (株)西日本フードサービス(株)
代表取締役社長 西村 繁
- (株)シーアンドシー
代表取締役 黒岩 公明
- (株)朝日給食サービス(株)
代表取締役 奥山 元美
- (株)四国医療サービス(株)
代表取締役社長 吉永 英人
- (株)オーディフ
代表取締役社長 村野 勝子
- (株)総合人材センター
代表取締役 東 祐一
- (株)益田クッキングフーズ
代表取締役 小河 吉彦
- (株)南国フーズサービス(株)
代表取締役社長 濱崎 利洋
- (株)九州総合サービス(株)
代表取締役 尾池 千佳子
- (株)ロイヤル(株)
代表取締役社長 白岩 雅博
- (株)クラウン製パン(株)
代表取締役社長 松岡 隆弘
- (株)スマイル企画
代表取締役 年岡 裕也
- (株)高南メディカル
代表取締役社長 宮本 高憲
- (株)さくらフードサービス(株)
代表取締役 永松 康朗

公益社団法人 日本給食サービス協会 会員マップ

関西支部 (滋賀・福井・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山)

事務局: 一富士フードサービス(株)内
〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田3-3-20 明治安田生命大阪梅田ビル26階
TEL:06-6458-8801

【会員】(45社)

- 一富士フードサービス(株)
- 淀川食品(株)
- 株式会社魚国総本社
- ナフス(株)
- 株式会社テストバール
- ウオクニ(株)
- 名阪食品(株)
- 株式会社日米クック
- 関西給食(株)
- 株式会社東紅給食
- 中央フードサービス(株)
- 高槻給食(株)
- 株式会社第一食品
- 株式会社阪神給食
- 株式会社ニチダン
- 株式会社シンエイフード
- 大王フードサービス(株)
- 株式会社南テスティバル
- 南陽食品(株)
- 株式会社東テスティバル
- 大食産業(株)
- 株式会社典座
- ナフス南(株)
- 株式会社トージツフーズ
- 株式会社プロバイダー
- 株式会社塩梅
- ナンブフードサービス(株)
- 株式会社ラフト
- 朝日給食(株)
- 株式会社マルワ
- 株式会社からここカンパニー
- 株式会社マルシェ
- 株式会社コック食品(株)

● サニーディッシュ(株)

- 株式会社入船
- 株式会社紀和味善
- 株式会社ジェイ・エス・エイ
- 株式会社ケアフードサービス
- 株式会社ハッピーライフ
- 株式会社グルメサービス
- 株式会社万福
- 株式会社年輪
- 株式会社ミセスコロケット
- 株式会社クックメディカルフーズ(株)
- 株式会社ファーストフーズ

【支部構成員】(19社)

- シダックスコントラクトフードサービス(株) 近畿支店
- 富士産業(株) 関西事業部
- フジ産業(株) 関西支店
- 株式会社馬淵商事 大阪支店
- ハーベスト(株) 関西支店
- 株式会社魚国総本社 北陸支社
- 株式会社魚国総本社 京都支社
- シダックス大新東ヒューマンサービス(株) 近畿支店
- 株式会社レクトン
- 株式会社東洋食品 関西事業部
- 株式会社日米クック
- 日本ゼネラルフード(株) 関西支社
- グリーンホスピタリティフードサービス(株) 西日本支社
- ウオクニ(株) 大阪支店
- 株式会社レバスト 関西支店
- 株式会社ニッコトラスト 西日本支社
- 日本国民食(株) 西日本営業部
- 株式会社共立ソリューションズ 中日本事業部
- 株式会社メフォス

中部支部 (富山・石川・岐阜・静岡・愛知・三重)

事務局: (株)ミツオ内
〒456-0018 愛知県名古屋市熱田区新尾頭3-4-25
TEL:052-682-1603

【会員】(24社)

- 株式会社ミツオ
- 栄屋食品(株)
- 日本ゼネラルフード(株)
- メーカー(株)
- 株式会社トモ
- 株式会社松浦商店
- 株式会社三重給食センター
- オカザキ製パン(株)
- 株式会社名古屋食糧
- 株式会社栄栄
- 三協興産(株)
- 株式会社ウェルビーフードシステム
- 日本海給食(株)
- 株式会社NRC
- 株式会社アイコームディカル
- トヨタ(生協)
- 南ハートミール
- 株式会社ミノヤランチサービス
- 株式会社勤労食
- 株式会社トモ愛知
- 株式会社アーテック
- 日本ケータリング(株)
- 株式会社技術ウェルネス
- 株式会社はぐみ

【支部構成員】(26社)

- フジ産業(株) 静岡支店
- フジ産業(株) コントラクトフードサービス事業本部 名古屋支店
- 日本国民食(株)
- 一富士フードサービス(株) 中部支社
- シダックスコントラクトフードサービス(株) 中部支店
- 富士産業(株) 名古屋事業部
- 株式会社魚国総本社 名古屋本部
- 株式会社魚国総本社 三重支社
- 株式会社魚国総本社 北陸支社
- 株式会社レクトン 静岡営業所
- 株式会社サンユー 静岡支店
- シダックス大新東ヒューマンサービス(株) 中部第一支店
- ウオクニ(株) 中部営業所
- 日本ゼネラルフード(株) 北陸支社
- グリーンホスピタリティフードサービス(株)
- 株式会社レバスト 中部支店
- ハーベスト(株) 中部支店
- 株式会社馬淵商事 中部支店
- 株式会社ニッコトラスト 名古屋営業部
- 株式会社共立ソリューションズ PKP 事業統括本部 中部支店
- 東京ケータリング(株) 静岡営業所
- 株式会社東洋食品 東海事業部
- 株式会社葉隠勇進(株) 中部支店
- 株式会社ニフス 中京営業部
- 株式会社メフォス
- シダックス大新東ヒューマンサービス(株) 中部第二支店

西日本支部 (鳥取・島根・岡山・広島・山口・徳島・香川・愛媛・高知・福岡・佐賀・

長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島・沖縄)

事務局: (学)中村学園事業部内
〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東1-1-7
TEL:092-441-2731

【会員】(36社)

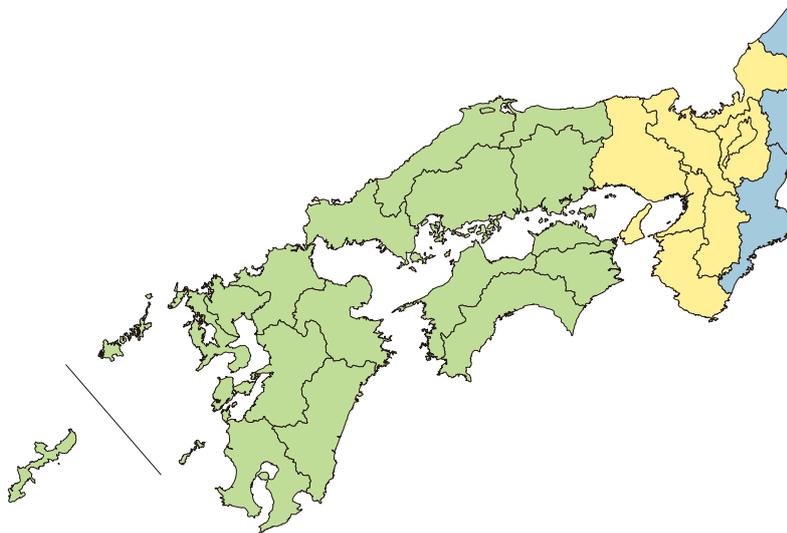
- 南ラ・ココット
- 株式会社日本ユニテック
- (学)中村学園事業部
- 株式会社セイブ
- 株式会社サンマーチ
- 株式会社福岡給食
- 株式会社糧配
- 株式会社広鉄二葉サービス
- 株式会社キョードーフーズ
- 株式会社セントラルフーズ
- 株式会社フードセンター
- 株式会社ふくなが
- 株式会社アリスジャパン
- 株式会社ほんだコーポレーション
- 株式会社Goo
- 株式会社シンコー
- 株式会社ニッコ
- 株式会社のぼる
- 北進産業(株)
- 株式会社クロス・サービス
- 株式会社エスボワフル
- 株式会社ランチサービス
- 西日本フードサービス(株)
- 株式会社シーアンドシー
- 朝日給食サービス(株)
- 四国医療サービス(株)
- 株式会社オーディフ

● 株式会社総合人材センター

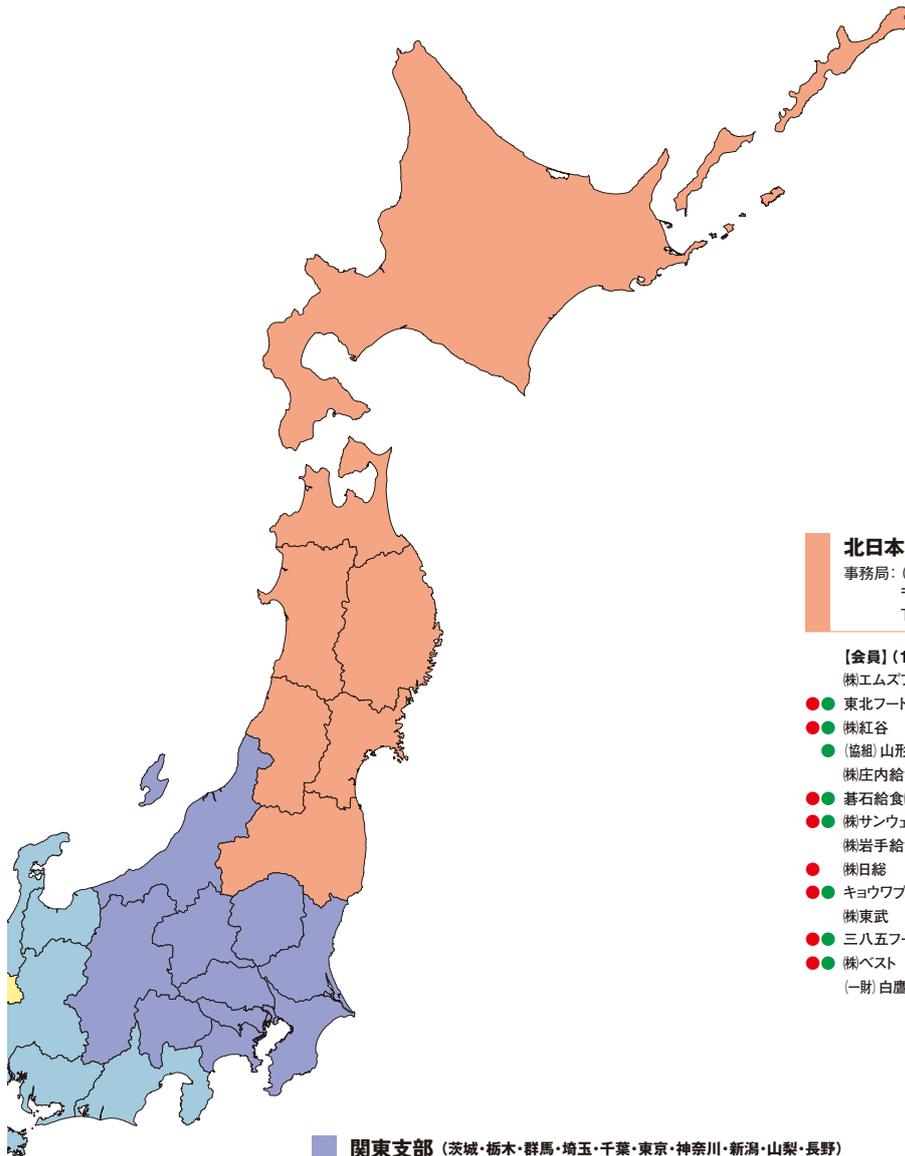
- 株式会社益田クッキングフーズ
- 南国フーズサービス(株)
- 九州総合サービス(株)
- ロイヤル(株)
- クラウン製パン(株)
- 株式会社スマイル企画
- 株式会社高南メディカル
- さくらフードサービス(株)

【支部構成員】(17社)

- 日本国民食(株) 西日本営業部
- 株式会社日米クック 西日本支社
- ウオクニ(株) 福岡支店
- 一富士フードサービス(株) 中国・四国支社
- 一富士フードサービス(株) 九州支社
- シダックスコントラクトフードサービス(株) 九州・沖縄支店
- 富士産業(株) 九州事業部
- 株式会社魚国総本社 九州支社
- 株式会社魚国総本社 中四国支社
- 株式会社葉隠勇進(株) 九州支店
- 株式会社レバスト 九州支店
- シダックス大新東ヒューマンサービス(株) 中国支店
- 株式会社ニッコトラスト 九州営業部
- ハーベスト(株) 九州支店
- シダックス大新東ヒューマンサービス(株) 九州・沖縄支店
- 株式会社メフォス
- コンパスグループ・ジャパン(株) 福岡サポートオフィス



日本給食サービス協会は、給食サービスに必要な事項について調査、研究、指導等を行い、給食サービスの質の向上及び保健衛生等の普及啓発を図り、国民の食生活の健全なる向上に貢献するため、北は北海道から南は沖縄まで全国に会員を有する公益社団法人です。



会員:207社
 支部構成員: 88社
 令和7年4月1日現在:295社

- :「優良給食サービス事業者認定企業」(82社)
 - :「学校給食の業務代行保証加入企業」(101社)
- 「支部構成員」は会員企業の支社、支店、営業所等

北日本支部 (北海道・青森・岩手・宮城・秋田・山形・福島)

事務局: (株)エムズフード内
 〒003-0029 北海道札幌市白石区平通15丁目北2-46
 TEL:011-867-0063

【会員】(14社)

- (株)エムズフード
- 東北フードサービス(株)
- 榊紅谷
- (協組)山形給食センター
- 榊庄内給食センター
- 碓石給食(株)
- 榊サンウェイ
- 榊岩手給食
- 榊日総
- キョウワプロテック株式会社
- 榊東武
- 三八五フーズ(株)
- 榊ベスト
- (一財)白鷹町アルカディア財団

【支部構成員】(16社)

- 一富士フードサービス(株) 北海道・東北支社
- シダックスコントラクトフードサービス(株) 北海道支店
- シダックスコントラクトフードサービス(株) 北関東支店
- 富士産業(株) 東北事業部
- シダックス大新東ヒューマンサービス(株) 東北支店
- 榊魚国総本社 北海道支社
- 榊魚国総本社 東北支社
- 葉隠勇進(株) 東北支店
- ウオクニ(株) 八戸営業所
- 日本ゼネラルフード(株) 北日本支社
- 日本ゼネラルフード(株) 東北営業所
- 榊レバスト 東北支店
- ハーベスト(株) 東北支店
- 榊ニコトラスト 東日本北海道支社
- 榊メフォス
- 日本国民食(株) 北海道営業部

関東支部 (茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・新潟・山梨・長野)

事務局: (公社)日本給食サービス協会内
 〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1-24-3 FORECAST神田須田町8F
 TEL:03-3254-4614

【会員】(88社)

- (株)馬淵商事
- (株)東京天竜
- (株)ニコトラスト
- ハーベスト(株)
- 榊レバスト
- シダックスコントラクトフードサービス(株)
- 榊レクトン
- (株)グリーンハウス
- 榊サンユー
- フジ産業(株)
- 富士産業(株)
- 東京ケータリング(株)
- (株)エム・ティー・フード
- メリックス(株)
- 榊メフォス
- 国内フードサービス(株)
- 協立給食(株)
- 榊藤江
- HITOWA フードサービス(株)
- 東都給食(株)
- 富士食品商事(株)
- (株)NECライベックス
- 栄養食(株)
- (株)東急グルメフロント
- (株)ニックス
- 葉隠勇進(株)

【支部構成員】(88社)

- (株)ニフス
- (株)トラスティフード
- (株)東洋食品
- 富士栄食(株)
- 三菱電機ライフサービス(株)
- 真栄総業(株)
- 足利東都給食(株)
- ACA Next(株)
- シダックス大新東ヒューマンサービス(株)
- エコーライフ(株)
- 榊オーシャンシステム
- 東京ビジネスサービス(株)
- 日本給食(株)
- サンフラワー・A(株)
- 南フードスタッフサービス
- (株)LEOC
- 榊日本フードリンク
- (株)MITAセントラルキッチン
- 東京フードサービス(株)
- コンパスグループ・ジャパン(株)
- 榊まごころフーズ京葉
- 石本商事(株)
- (株)アスモフードサービス
- 恵産業(株)
- 山六給食(株)
- イートランド(株)
- 榊アモールトワ

【支部構成員】(88社)

- 全国農協食品(株)
- 榊天柳
- 榊共立ソリューションズ
- 榊ミールケア
- 南スギタ
- 榊安田物産
- 榊セイエイ埼玉
- 東京割烹(株)
- 榊トウシヨク
- 日本国民食(株)
- (一財)学校福祉協会
- 榊T・A TRUST
- 榊三和商会
- 榊日本環境ビルテック
- 榊安全給食サービス
- 榊ジャンボリア
- 榊藤給食センター
- 東京ワックス(株)
- ハーベストネクスト(株)
- 榊藤商会
- 榊セイエイさいたまサービス
- 榊ジーエスエフ
- 京北給食(株)
- ホンダ開発(株)
- 日本ビルシステム(株)
- 榊若菜

【支部構成員】(10社)

- (株)伊勢角
- (株)武羽総合管理
- レーベン(株)
- (株)ウエルフェア
- 榊カノア
- (南)TKフード
- (株)クリーン工房
- ジャパンウェルネス(株)
- 日本ゼネラルフード(株) 東京本社
- ウオクニ(株) 東京支社
- 一富士フードサービス(株) 関東支社
- 榊ニチダン 東京事業部
- シダックスコントラクトフードサービス(株)
- 榊魚国総本社 北陸支社
- 榊魚国総本社 名古屋本部
- 榊魚国総本社 東京支社
- 名阪食品(株) 関東事業部
- 一富士フードサービス(株) 南関東支社

協賛会社

95社

2025年4月1日現在

食材関係

37社

(株)サン・マーク	(株)アサダ	(株)ドリームフーズ
キューピー(株)	日清オイリオグループ(株)	イースタンフーズ(株)
アサヒビール(株)	(株)ニチレイフーズ	岡田海苔(株)
(株)Mizkan	大京食品(株)	アリアケジャパン(株)
(株)名給	日東ベスト(株)	森永乳業(株)
味の素冷凍食品(株)	合同酒精(株)	タマノイ酢(株)
理研ビタミン(株)	キーコーヒー(株)	福島鯉(株)
サッポロビール(株)	(株)マルハチ村松	クラレイ(株)
カゴメ(株)	(株)みずずコーポレーション	(株)ウエルハーモニー
エム・シーシー食品(株)	テーブルマーク(株)	(株)ショクカイ
UCCコーヒープロフェッショナル(株)	キッコーマン食品(株)	(株)フードチャンネル
三島食品(株)	アサヒ飲料(株)	
ケンコーマヨネーズ(株)	国分グループ本社(株)	

厨房機器・食器等

29社

スリーライン(株)	花王プロフェッショナル・サービス(株)	(株)サンユニフォーム
(株)中西製作所	フクシマガリレイ(株)	(株)AIHO
シーバイエス(株)	信濃化学工業(株)	長谷川化学工業(株)
東京サラヤ(株)	太洋薬品(株)	(一社)日本厨房工業会
ホシザキ阪神(株)	(株)ワコウ	松尾機器産業(株)
エコラボ合同会社	福岡食器(株)	水野産業(株)
ADEKAクリーンエイド(株)	(株)寺岡精工	(株)エムズ
(株)丸善化工東京支社	(株)マルゼン	(株)フジマック
(株)サーヴォ	浜田化学(株)	西日本クリーンエイド販売(株)
(株)マエカワユニフォーム	鈴茂器工(株)	

コンピューター・電気機器類

11社

グローリーサービス(株)	(株)ブリッジスタイル	トータル・ソフトウェア(株)
ソフトム(株)	(株)カイトテクノロジー	エヌ・エス・システム(株)
(有)ティー・エス・コミュニケーションズ	NVデバイス(株)	(株)Well-Fed
(株)インフォマート	きらぼしテック(株)	

保険

1社

三井住友海上火災保険(株) 東京東支店第二支社

印刷

4社

(株)宏進社	(株)内田平和堂	日本通信紙(株)
(株)ベスト・プリンティング		

コンサルタント・検査指導機関・人材派遣・購買支援

13社

(一社)日本能率協会	ミャンマーユニティ	TTS(株)
(株)町田予防衛生研究所	リーテイルブランディング(株)	(株)ウィルオブ・ワーク
(株)SONO	(株)Clotho	アジア人材サポート(協組)
ALSOKエムビック研究所(株)	(株)エスプールリンク	
アジア技術交流(協組)	医MYメディカル	

令和6年度 新会員紹介

令和6年度の新規加入社です。

(株)ミセスコロケット、クックメディカルフーズ(株)、(株)高南メディカル、
(株)ファーストフーズ、さくらフードサービス(株)が新しく
協会会員として入会いたしました。

皆様とともに給食業界発展のために貢献して参りたいと
思いますので、どうか宜しくお願い申し上げます。

(株)ミセスコロケット Mrs.Croquette

安心安全でおいしい食事を提供しお客様の心と身体の健康づくりを
お手伝いすることがミセスコロケットの使命です。

この度、日本給食サービス協会に入会させて頂きました株式会社ミセスコロケットです。
昭和56年に創業し、今年で44年目となります。
大東市に工場があり、京阪神の老人福祉施設・企業等などに、給食・お弁当を提供して
おります。
老人福祉施設・企業等向けを産業給食部門、学校向けを学校給食部門と位置付けております。
毎日欠かすことのできない「食事」には健全な身体と心を育むという大切な役割があります。
「人生100年時代」といわれる現代において子供の健やかな成長から始まり高齢者の健康寿命
のために必要なのは安心してお召し上がりいただける安全な食事のご提供にほかありません。



“安心・安全で美味しい食事提供を”

上記を経営理念として掲げ、提供先の満足度を上げていただけるように、一路邁進して
おります。

それと共に、品質の良い食材を安心と安全を徹底的にこだわって調理し心温まる食事と、
味はもちろんのこと見た目にも美味しく召し上がっていただけるよう心がけています。

今回の入会をきっかけにして、他の会員様の事例や知恵から学びながら給食業界の進展に
尽力してまいります。

新参者となりますが、ご指導ご鞭撻のほど何卒よろしくお願い申し上げます。



ミセスコロケット
Mrs.Croquette

〒574-0064 大阪府大東市御領3丁目10番36号
TEL/FAX 072-875-2118

クックメディカルフーズ(株)

健康管理のための食事だけでなく安心・安全でおいしいバラエティ豊かな食事を提供します。

この度、日本給食サービス協会に入会させて頂きましたクックメディカルフーズ株式会社です。

平成25年に創業し、今年で11年目となります。

給食委託会社として自社のセントラルキッチンを持ち、京阪神の老人福祉施設・企業等に給食・お弁当を提供しております。

弊社はこれまでのノウハウの蓄積からさまざまなご注文に応じられる強みを持っています。食材の調達にも目を配っており、旬の新鮮な食材を提供することはもちろん、安定した供給とコスト、緊急の対応も可能なオペレーションでお客様に喜んでいただけるよう取り組んでいます。

私たちは「食」の安全を第一に考え、食材の仕入れを行っております。乳幼児から高齢者まで様々な年齢、健康状態の人々に合った適正な調理を心掛けており、施設のニーズを考え心のこもった美味しい食事を提供しています。

“食を通して社会に貢献しよう”

今回の入会をきっかけにして、他の会員様の事例や知恵から学びながら給食業界の進展に尽力してまいります。

新参者となりますが、ご指導ご鞭撻のほど何卒よろしくお願い申し上げます。



クックメディカルフーズ株式会社

〒574-0064 大阪府大東市御領3丁目12-2
TEL : 072-806-3630 FAX : 072-806-3632

(株)高南メディカル

「おもいやりの心」と「おもてなしの心」

この度(公社)日本給食サービス協会に入会させて頂きました、(株)高南メディカルと申します。これからもどうぞよろしくお願い申し上げます。

弊社は前身の(有)高南食品がお惣菜やお弁当をスーパーマーケットに卸す企業として発足いたしました。その後病院給食の給食調理業務への参入、全国大手企業との競争、平成18年の分社化、社名変更等を経て現在は高知県内の学校給食、病院給食、幼稚園・保育園やその他福祉施設等への給食の提供を行っております。

将来の高知県を担う子どもたちを支える食事からご病気やお怪我等への個別対応のお食事の提供まで、経営理念の「私たちは、おもいやりの心とおもてなしの心を持って、安全で安心できる美味しいお食事を提供いたします」のもと、日々お食事を提供しております。

今回の入会にあたり、皆様と共に給食業界の発展、進展に尽力してまいります。地元・高知発の企業として高知県への還元、地産地消等にこだわりながら毎日「お客様のお腹を満たす」と共に、当社で働いていただいている皆様にとって居心地の良い職場・環境であり続けたいと思っております。

どうぞよろしくお願い申し上げます。



株式会社高南メディカル

〒781-0011 高知県高知市薊野北町2丁目15番12号
TEL : 088-846-7150 FAX : 088-746-7151



(株)ファーストフーズ 食を通じて「みんなが輝きみんなが笑顔」になれるよう励んでおります。

この度、日本給食サービス協会に入会させていただきました、株式会社ファーストフーズと申します。

1965年に(株)一番が設立し、1986年に委託業務を始めるために(株)ファーストフーズを設立いたしました。

事業内容は、中学校給食、幼稚園（弁当と委託）、企業内食堂の委託、小学校委託を運営しております。

小学校給食は2024年度から新規参入をし、今後さらに力を入れていきたい事業です。

今回の入会で他の会員様と関わり、取組みや知恵を学び、給食業界の発展に尽力してまいります。

ご指導ご鞭撻のほど何卒宜しくお願いいたします。



株式会社ファーストフーズ

〒601-8436 京都市南区西九条西柳ノ内町2
TEL：075-662-2181 FAX：075-682-5410

さくらフードサービス(株)

さくらの御膳

さくらの御膳フランチャイズ募集のご案内

- 「さくらの御膳キッチン」は、2023年7月に稼働開始以来、オールインワン給食サービスを高齢者施設等の入居者様向けに提供してきました。導入を決められた施設様からは高い評価をいただき、順調に受託件数も増加してきました。弊社工場の現在の規模では、すべての依頼に対応できなくなるほどの大きな需要と事業としての可能性を感じています。
- オールインワン給食サービスの成功の要因は、我々が理想の給食サービスを追求し、給食サービスの在り方を多年に渡り改善し続けてきた結果であり、その独自性を認めていただき2023年には業界初の画期的な給食サービスとして特許も取得することができました。
- 高齢者施設等で提供される給食サービスは、現在、危機的な状況に陥っています。食材費や水道光熱費の高騰だけでなく、人材不足、人件費の高騰により給食提供コストが上昇し、高齢者施設等の努力にもかかわらず、利用者に衛生的で美味しい給食を安定的にすることが難しくなりつつあります。
- こうした困難をすべて解決するのが「さくらの御膳」であり、さくらの御膳事業はますます進展する高齢化社会を側面から支える社会貢献事業となっています。

- さくらの御膳のオールインワン給食サービスは、高齢者施設等オーナー様、給食を召し上がる利用者様、この事業に共に関わっていただけるパートナー経営者様、そして私たちさくらの御膳、皆が笑顔になれる大きな可能性がある四方よしの事業です。

ぜひ、一緒に理想の給食サービスを追求し、皆が笑顔になる給食サービスを日本全国に広げる活動にご協力ください。



令和6年度

新協賛会社紹介

私たちは協会事業を支援し、
活動を応援します。

ご紹介の7社のほか、(株)フードチャンネル、TSS(株)様もご入会。

(株)シヨクカイ

食べるひとも、作るひとも 食をもっと快適に。

この度、日本給食サービス協会に入会させて頂きました株式会社シヨクカイです。当社は1991年に創業した食会社で、一日100万食以上、全国のお客様へお弁当・給食業界に特化した商品を提供しています。おかずはすべて当社で揃えていただくことができます。全国にお客様がいる当社だからこそできる業界最新情報のご提供や忙しい発注者様の負担を減らすカタログ発注など、商品をお届けするだけでなく、お客様に寄り添い、価値あるサービスをご提供しております。

また、スーパーマーケット様向けの惣菜も提供しています。ライフスタイルの変化により中食の需要が高まり、ニーズも多様化。私たちは卸問屋でありながら7割近くがプライベートブランドで独自性のある商品開発をしています。150社以上の仕入先様と取引がある当社だからこそできる柔軟な開発力で市場が求める商品にいち早く応え、食卓の笑顔づくりに貢献します。

当社は、単に物を売るのみではなく、「価値をお届けする」ことで「すべての関係者のご期待に応え続けられる『価値創造企業』へ変わり続けなければならない」という強い意志で事業を進めており、企業理念として掲げた「実現したい未来＝『四方よし』」の根本的な考え方にも込められている通り、「お客様」「お取引先様」「従業員」「世の中」の全ての皆様にとってより良き未来を実現すべく、日々取り組んでいます。

2023年10月2日に株式会社ヤマタネの100%連結子会社となり、ヤマタネグループの一員として新たにスタートを切ることになりました。今後は、ヤマタネグループの展開する物流、食品、情報、不動産の4つの事業とのシナジーを創出し、これまで以上に皆様のお役に立てる様、全社一丸となって邁進して参ります。

株式会社シヨクカイ

〒110-0015 東京都台東区東上野5-2-2(日本生命東上野ビル)
TEL:03-5828-2560 FAX:03-5828-2568



(株)エスプールリンク

BPOによる工数削減を叶えコア業務への注力を提供

この度、日本給食サービス協会に入会させていただきました株式会社エスプールリンクと申します。

会員の皆様ならびに協賛会員の皆様どうぞ宜しくお願いいたします。

エスプールリンクは東証プライム市場上場企業株式会社エスプールのグループ会社でございます。

アウトソーシング領域においては数多くの実勢を有しております。

幅広い業界・規模での実績がございますので様々な取り組みフェーズの企業様に最適なご支援の提供が出来ることを最大の強みとしております。

〈採用支援〉

採用支援に精通したコンサルティングにより、高品質かつスピード感のある採用活動に貢献してまいりました。即時の応募者対応、また月間100面接以上に対応している専属の面接官を配置。

採用基準統一化、質の高い面接実施を実現しております。

〈健康推進支援〉

労働安全衛生法により定められた使用者の義務である健康診断の実施、従業員の皆様と各医療機関との予約日の調整～健診結果のデータ化、請求書管理まで健診に関わる業務をトータルでご支援しております。



株式会社エスプールリンク

〒101-0021 東京都千代田区外神田1丁目18番13号 秋葉原ダイビル10階
TEL:03-6853-8003

(株)Well-Fed (ウェルフェド)

いつでも、どこでも、誰でも「食」を享受できる社会へ。

この度、日本給食サービス協会に入会させていただきました株式会社 Well-Fed です。

私たちは2023年8月に設立いたしました、神奈川大学発ベンチャー企業です。まだ設立されたばかりの会社ではございますが、これまで10年以上に渡って「献立作成 AI」や「出数予測 AI」の研究を行い、現場の栄養士や栄養士を育てる大学の専門家の皆様から多くのご指導を頂きながら、ここまで参りました。

ビジョン：いつでも、どこでも、誰でも「食」を享受できる社会へ。

これまで当たり前のように美味しく、安心安全で、自分たちの成長や健康を支えてくれた「給食」。しかし、これらの当たりの裏には、栄養士や調理師の皆様の強い専門性・思い・こだわりがあります。そうした給食に関わる皆さまの想いを100年先に繋げていきたい、これからはずっと全ての人が当たり前のように美味しく、安心安全な給食を食べ続けられる社会を創りたい、それが我々 Well-Fed の原動力となっています。

Well-Fed が開発している献立作成 AI や出数予測 AI の強みは「現場のリスペクト」にあります。我々の強みである技術力だけでなく、現場の皆様が長年のご経験で培われた「勘と経験」を、AI を開発している我々が全力で学ばせていただき、ご指導を頂いてきたからこそ、栄養士の皆様にとって違和感のない献立や、現場の方にお認め頂いている出数予測の精度を実現して参りました。

この度のお入会をきっかけに、多くの給食業界の皆様と交流させていただき、我々としても新たな学びをご教授いただきたく存じておりますが、弊社がご提供している「献立作成 AI」や「出数予測 AI」が皆様の助けとなり、これらの給食業界全体の発展に寄与できるよう尽力して参りますので、ご指導ご鞭撻のほど何卒よろしくお願い申し上げます。



We-Fed



株式会社 Well-Fed

〒222-0024
神奈川県横浜市港北区篠原台町
38-7-2-201
TEL:045-900-4861
E-mail info@well-fed.jp

医療法人社団MYメディカル

企業様の健康経営のサポートをいたします

この度、協賛会員として入会させていただきました医療法人社団MYメディカルと申します。
屋号を「MYメディカルクリニック」といい、ビジネスパーソンやそのご家族の良きパートナーとなるよう日々邁進しております。
給食業界における人手不足や人件費高騰などの課題を医療の側面からサポートできればと思い、参入させていただきました。
会員及び協力会社の皆様宜しくお願い申し上げます。

～MYメディカルクリニックとは～

私たちは、働かれている方々向けに健康診断や予防接種を提供しております。健康診断では2024年度においては約20万人と4,000社以上の方々に健康診断を提供いたしまして、本協会加盟の企業様にも多々ご利用いただいております。

～給食業界における健康診断～

現在日本では、常勤雇用の全従業員様に年に一度健康診断を受けさせる義務があり、働く方々の健康管理は企業様の義務となっております。特に給食業界では、各社様のお抱えになっている従業員数も他業界と比べて多く、年間に複数回の健康診断が必要となることもあり、その都度、費用や業務負担が発生しており、年間でも大きな負荷がかかっております。

「受診率を100%にしたい」「業務負担を削減したい」「できるだけコストを抑えたい」といったお悩みのご相談を多々いただくのが直近の給食業界における健康診断の動向となっております。

～当院でご提案できること～

当院では、受診率を向上させるための受診状況管理の見える化や、業務負担削減に向けた管理機能のシステム化、一人あたりの健診コストの削減などをご提案し、上記の課題解決に取り組んでおります。

企業様のニーズに合わせて柔軟にプランを作成し、企業様、従業員様が負担なく受診できる体制を整えております。

このたび、「日本給食サービス協会」協賛会員の一員として参加し、給食業界の皆様様の業務効率化とさらなる発展に貢献できればと考えております。健康診断や予防接種に関するご相談、導入のご希望がございましたら、お気軽にお問い合わせください。



医療法人社団MYメディカル

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF 渋谷公園通りビル5F
TEL:03-4213-7219

担当:山本/平野 電話:080-7411-4906(山本)/070-1309-7052(平野)
メール:yamamoto-k@ymedical.jp(山本)/hirano-t@ymedical.jp(平野)

(株)フジマック

フードビジネスのトータルサポート

このたび日本給食サービス協会の協賛会社となりました、株式会社フジマックと申します。

私たちフジマックは、業務用厨房機器の総合メーカーとして、保育園・学校・病院・福祉施設・給食センター・従業員食堂など、日々多くの方々に食事を提供する現場に最適な厨房環境を提供しています。

厨房レイアウトのコンサルティングから、機器の開発・製造・販売・施工・保守まで一貫して手がける総合厨房企業のパイオニアとして、お客様のニーズに応じた最適なソリューションをご提案。

安全性・作業効率・省エネ・衛生管理などを考慮した厨房づくりを通じて、給食の提供に携わる皆さまの負担軽減と調理品質の向上に努めています。

フジマックは、全国に広がるサポートネットワークと迅速な対応力で、給食の現場に安心と継続性をもたらし、これからも「食」を通じて豊かな社会の実現に貢献してまいります。

fujimak

株式会社フジマック

〒106-0047 東京都港区南麻布1-7-23
TEL:03-4235-2200



バリオ (大容量パン)

茹でる・焼く・炒める・煮る・揚げる、
さらに圧力調理もすべてこの1台で。



コンビオープン (スチコン)

加熱調理の80%を、
この1台でパーフェクトに。

(株)ウィルオブ・ワーク

入社はゴールでなくスタート
外国人の定着・活躍支援のエキスパート

この度、日本給食サービス協会に入会させていただきました株式会社ウィルオブ・ワークと申します。
会員の皆様ならびに協賛会社の皆様、これから何卒宜しくお願いいたします。

外国人雇用支援サービスに携わり10年—

ウィルオブ・ワークは東証プライム市場上場企業ウィルグループのグループ会社です。国内外の人材問わず、販売、コールセンター、介護、製造、ITなどの領域において、人材派遣・人材紹介事業・業務請負などサービス幅広く提供しております。

2015年当初、製造、介護分野の外国人派遣から始まり、10年間外国人雇用支援事業を行って参りました。成功事例だけでなく、失敗事例も多く経験し、トラブル抑止や対応ノウハウも多く蓄積、これまで5000名以上の外国人雇用支援を行って参りました。

入社はゴールでなくスタート 定着・活躍支援に特化したサービス運営—

我々は人材を紹介し入社頂く事をゴールとせず、入社はスタートだと考えております。給食事業や外食業などの企業様において、外国人を雇ったがトラブルが多い、日本人と馴染めない、外国人に苦手意識があるなど、入社以降に「定着」「活躍」の面でご不安を抱える企業様に多く出会いました。

そのため弊社では外国人社員による母国語支援、入社時からのe-learning学習促進、特定技能2号対策講座など定着、活躍にフォーカスしたサービスをご提供し、2024年だけで4社様から登録支援機関の切り替えオファーを頂いております。

支援した外国人27名が国家資格「介護福祉士」に合格—

外国人の方々はいつかは家族を日本に呼んで一緒に暮らしたいという夢を持っています。
そのため、活躍をすることは、会社の戦力になるだけでなく、外国人本人にとっても将来の夢を叶える道でもあります。弊社はその夢を叶えるべく、入社後支援の一環としての国家資格の学習支援、学習状況の常時把握、モチベーション管理を行い、これまでに27名の外国人が国家資格の介護福祉士を取得され、家族を日本に呼ぶ権利を手に入れる事に成功しています。

株式会社ウィルオブ・ワーク

〒160-0022 東京都新宿区新宿三丁目1番24号 京王新宿三丁目ビル3階
TEL:03-5312-6311



アジア人材サポート協同組合

長期的に活躍できる外国人雇用を支援
「ボーダーなく共に生きる社会」を目指して

この度、日本給食サービス協会に入会させていただきました、アジア人材サポート協同組合と申します。会員の皆様ならびに協賛会社の皆様、今後とも何卒よろしくお願い申し上げます。

信頼と実績で選ばれる監理団体—

アジア人材サポート協同組合は、設立から20年以上の歴史を持ち、外国人受け入れをサポートする企業数は570社以上、技能実習生の受け入れ実績は約2,200名にのぼります。

また、登録支援機関としての機能も備えており、技能実習生から特定技能への移行手続きに関するサポートも行っています。特定技能を見据えた技能実習生の受け入れに特化し、長期的な雇用の実現を目指して、日本企業と外国人実習生が国境を越えて共に活躍できる社会の構築を目指しています。

アジア人材サポートならではの強み—

- 個人の成功を見据えた提案と定着支援
日本企業と外国人技能実習生のマッチング精度を高めるため、厚生労働省認定の性向分析テストを導入。技能実習期間の3年間を有意義にするため、事前のミスマッチ防止に注力しています。
- 技能実習生に特化した日本語教育の提供
職種別専門用語や技能検定試験対策を含む日本語教育サービス「WAKABA」を提供。専門講師による効率的な学習カリキュラムをオンラインで展開し、実習生の言語力向上を支援しています。
- 入職後も企業と実習生を徹底サポート
視察を重ねて厳選した送り出し機関と連携し、質の高い人材をご紹介。入職後は月1回の定期訪問をはじめ、メンタルサポートや在留資格更新支援など、企業と実習生双方が安心できる環境を整えています。

アジア人材サポート協同組合

〒260-0031 千葉県千葉市中央区新千葉2丁目7-2 大京センタービルディング8階
TEL050-5443-6131



フットサル大会を通じて実習生同士の交流を図り、ホームシックの緩和と定着支援に繋がっています。



会社から表彰をされたベトナム人実習生(真ん中) 通訳(左)、組合職員(右)

公益社団法人 日本給食サービス協会

創立50周年記念誌

～この10年の歩み～

発行日 令和7年5月

発行人 西脇 司

編集 公益社団法人 日本給食サービス協会
調査広報情報委員会

発行 公益社団法人 日本給食サービス協会
〒101-0041 東京都千代田区神田須田町 1-24-3
FORECAST 神田須田町 8F

TEL : 03-3254-4614

URL : <https://www.jcfs.or.jp/>

制作 株式会社食品産業新聞社



公益社団法人
日本給食サービス協会