

低温食品業界をリードする情報誌

日刊
速報

冷食タイムス

The Frozen Food Times

発行所 株式会社水産タイムズ社

編集発行人 大場 隆広

〒108-0014 東京都港区芝5-9-6

TEL03(3456)1411 FAX03(3456)1416

ホームページ <https://suisantimes.co.jp/>

e-mail reisyoku@suisantimes.co.jp

日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)

購読料 1カ月 5,280円(税別 4,800円)

6カ月 31,680円(税別28,800円)



2026年(令和8年)

8月24日(月)第9699号

日本冷凍食品協会、千葉で学校給食セミナー

(一社)日本冷凍食品協会は学校給食セミナーを千葉市で20日開催した。冷凍食品メーカーと栄養教諭らが意見を交わす貴重な場でもあり、試食会では味に対する感想、調理方法などについて会話が弾んだ。約30名の参加者の多くは冷凍食品に慣れ親しんでいる様子だった。教育家庭新聞社との共催。12回目。

ヤヨイサンフーズは骨つきの「にしんの煮付け」を紹介した。骨があることで魚本来の姿に触れられる、カルシウムが摂取できる、和食文化の継承につながる、と利点を示した。骨は加圧加熱しているため、箸で崩せるほど柔らかい。さらに、SDGsの観点から水産資源の有効活用、食べ物を1つの命と捉え、大切に
 する意識を育む教材として活用できると説明した。

キューピーは「スノーマン」ブランドのオムレツ、厚焼たまご、凍結全卵などをプレゼン。試食会では厚焼きたまごのふっくらした食感が好評だった。

ほかに、テーブルマーク、ニッスイ、ニチレイフーズ、日東ベスト、名給の計7社が自社の取り組みと製品を紹介した。主原料の産地を明確にした商品、カルシウム、鉄分など栄養素を付与した商品、食物アレルギーに配慮した商品が多数を占めた。

千葉県学校栄養士会の前会長で、木更津市立中郷小学校の坂井幸栄栄養教諭は「冷凍食品を活用した献立と調理・管理のポイント～地域の食材も活用しながら」をテーマに実践発表した。「冷凍食品は便利だから、という理由だけで使っているのではない。我々栄養士は地域の食材を活かして、どうやって子ども達の食べたいという欲求、もっと知りたいという好奇心につなげるか考えている。冷凍食品の活用はそのための手段の1つ」と総括した。

質疑応答には(公社)全国学校栄養士協議会の長島美保子会長、坂井教諭、柏市立第五小学校の柴沼典子栄養教諭が登壇。冷食協の三浦佳子冷凍食品コンサルタントが司会進行した。

セミナーの様子はYouTubeで9月7日～11月9日配信する予定。

アラハタ、「いちご&ミルク」発売……………2
カネテツDF、「ほぼタコ」開発……………2
CJ、bibigoブランド商品をロスで訴求……………2
ロックF、れんこんコロケなど追加……………3
極洋、極洋食品八戸工場などグループ再編…3
7&i、鈴木氏のお別れの会9月……………3
タカラトミー、リカちゃんに冷凍食品……………4

業界人脈

(6820)

伊藤ハム米久ホールディングス(株)

代表取締役社長 ^{うらた ひろゆき} 浦田 寛之 氏……………4

トーホー、関西で子ども参観日26日……………4
スーパー7月、食品は0.1%増……………4