

# MENU IDEA

2012  
February

2

給食・外食産業界向け  
ユーザー専門誌

“ホスピタリティ”と“フードサービス”の合同専門展示会開催!!

**フード・ケータリングショー等  
三展合同展示会**



平成23年度優良社員表彰&  
新年賀詞交歓会 (公益社団法人  
日本給食サービス協会)

大冷の「楽しく旨味 えび生つまみれ」▶ page.28

各団体新年賀詞交歓会

学校給食用食品メーカー協会、業務用卸3団体  
一般社団法人 東京神奈川学校給食サービス協会  
(社)日本メディカル給食協会、(社)日本弁当サービス協会  
(社)日本厨房工業会、(社)日本食品衛生協会  
(社)日本包装機械工業会

連載

高齢者施設の食事を支える ~栄養士からの報告~ ⑩  
伝えたい一言 送りたい気持ち ⑩  
食材市況 <畜産・水産・野菜>



素晴らしい給食

介護付有料老人ホーム パークヴィラ陽春館

# 入居者にとって「家」となることを 目指し家庭的な優しい味にこだわり 続けるシルバー給食

1990年に開設した介護付有料老人ホーム「パークヴィラ陽春館（千葉県・松戸市）」の食事は、開設以来21年間ずっと給食会社であるアイビスに委託している。現在、シルバー施設で提供されている食事の約50%が民間委託されていると言われ、委託自体はもはや珍しくない。しかし開設以来、永きに渡って同じ会社に委託するというのはなかなかお目にかかれない。それは友好関係が築かれている証拠とも取れるのではないか。ひいては、おいしい食事が提供できているからこそ委託が続いているとも取れるのではないか。そこでパークヴィラ陽春館に行き、栄養士の菊地真知子さんを中心に同施設の食事について話を聞いた。

## 毎日食べても飽きない＝ 家庭的な味

今回、話を聞いた栄養士の菊地さんは「パークヴィラ陽春館」の職員だ。同施設の食事の献立は菊地さんにより作成されている。委託は調理と食器洗浄のみであり、厨房には常にアイビスの調理師が2名おり、パート職員4～6名（朝・昼・夕によってパートの人数は若干変わる）が調理に携わっている。喫食数はおおよそ朝100食、昼110食、

夜110食ほど（介護・治療食、約30食を含む）。

「高齢者は人生経験が豊富な分、様々な味を知っており、その中で『自分の味』が確立されている方がほとんどです。集団給食である以上、ご入居者すべての方の『自分の味』



菊地真知子さん



パークヴィラ陽春館

に合わせるということは難しいことです。献立作成の際、念頭に置くのは「まずは万人受けする食事である」という点です」

菊地さんはシルバー給食の難しさをそう語る。さらにシルバー給食の大変なところは365日毎日3食提供する点もあげられるだろう。だからこそ菊地さんは「毎日3食、飽きがこない食事にするために家庭的な食事であることを重視しています」と言う。

「元気な方は自由に外出し、たまに外食を楽しむ方もいます。しかし、もちろんそうじゃない方もいます。そういうご入居者が食事に満足していただくためにも毎日食べても飽きない味にするように気をつけています」

食事のおおよその形式は以下の通りだ（P22、23に1週間の献立例を掲載）。

- ・朝食——ご飯、お粥、食パン、ロールパン、主菜、副菜、サラダ、飲み物等から選ぶバイキング方式
- ・昼食——A・Bの2種類から選べる。Aはご飯もの、Bは麺類やパン等
- ・夕食——A・Bの2種類から選べる。Aは魚料理、Bは肉料理

こういった食事の中に菊地さんは家庭的な優しい味にこだわり、さらに「季節を感じる食事」であることにも留意する。



## 創業80周年のシマダヤから、鍋に凍っためんと具を入れ煮込むだけの本格ほうとう&もちもち食感の冷凍すいとん好評発売中

シマダヤの「新デミほうとう」、「業務用冷凍すいとん」

シマダヤ(株)といえば今年会社創業80周年を迎えた老舗である。本年は「持続的成長に向けた新たな出発の年」とし次なる10年に向けてアイデンティティ、商品開発、技術革新、生産・物流、安全・安心、営業体制、環境など各種取り組みを展開している。

そのシマダヤは、冷凍めんが業務用食材として最適な理由に、①高品質提供ができる②安定した品質③高い安全性や保存性④プロ(専門店)の味⑤メニューのバラエティ化などを挙げて商品開発に力を注いできた。

中でも一部外食や給食業界向けに期待するメニューで、ぜひ今回強調したいのは、今号の表紙に紹介した最適メニュー2点、評判のいい「新デミほうとう」と今年の秋冬に新発売した「業務用冷凍すいとん」だ。

「新デミほうとう」は、めんにとろみの素がついているため、鍋に凍っためんとつゆと具を入れて煮込むだけで本格的なほうとうが出来あがる。めんも長さも、盛り付けやすさを考え短くカットした。量目調整のしやすい個食タイプで、小麦粉も国産使用にこだわった優れた逸品だ。規格・荷姿は、250g×4入袋×8。

新発売の「業務用冷凍すいとん」は、もちもちした食感の素材タイプの冷凍すいとんで、様々な業態で鍋物、汁物、炒め物、甘味など簡単にメニューバリエーションが広がる使い勝手抜群の新商品である。規格・荷姿は、250g×2入袋×8×2合。こちらは10月～3月までの限定期間となっている。

他に、特殊用途対応冷凍めんには「新デミうどん」と「デミラーメン」があり、また今年春夏に新発売した「食塩ゼロやわらかうどん(ミニダブル)」も好評だ。

「新デミうどん」は、しっかりした歯ごたえとなめらかさを持った煮崩れ少ないうどん、め



「新デミほうとう」と「業務用冷凍すいとん」



表紙の献立

んはほぐれやすさを考え短くカットした。量目調整しやすい個食タイプで、学校給食など大量調理向けのうどんでもある。規格・荷姿は、250g×4入袋×8。

「デミラーメン」は、調理から提供までの時間が短く、大量調理に適した個食タイプのラーメンで、喫食時にもめんがふやけにくく、食感も残る美味しさを提供している。規格・荷姿は、200g×5入袋×8。

春夏新発売の「食塩ゼロやわらかうどん(ミニダブル)」は、原材料に食塩を使わず、健康に配慮したふっくら食感のうどん、めん線は細めで短めのため長いめん線のうどんが食べづらい人にもお勧めの1品。規格・荷姿は、200g×5入袋×4×2合で、きれいに簡単に割れる「ミニダブル」を採用している(特許取得)。



「新デミうどん」、「デミラーメン」、「食塩ゼロやわらかうどん(ミニダブル)」

# 年明け後の寒波と干ばつで市況は全体的に高騰に

2月になります。年明け後から、断続的に寒波が日本列島を覆い、昨年内の暖冬傾向から一転、冬らしい寒さになりました。日本海側では多めの降雪、太平洋側では少雨の日々が続く、乾燥注意報が発令され続けました。断続的に降りてくる寒波は、これまで暖冬傾向で前進化していた青果物を遅らせ、平年並みに出荷の調整をしてくれたのですが、乾燥注意報は、冬場の主要産地でも発令されており、青果物の生育に影響を及ぼし、市場への入荷量も不安定になっています。そのため現在、市況は上げ基調の推移です。気象庁の長期予報では、今後も主要産地での雨は少なそうで、西日本ほど低温が続くだろうという予報でした。現状で一番の望みは、高温より水分ですので、産地にひと雨降れば、成育の回復も早く出荷量もすぐ上がってきます。まずは、産地にひと雨、その後も適度に雨が降ってくると、市況も落ち着くことでしょう。また、今月は、節分とバレンタインデーという物日もあり、全国の受験生にとっては、合否の結果がでる月でもあります。

節分、バレンタイン、受験と、それぞれに向けたメニューを打ち出してはどうでしょうか。近

年では、節分＝豆まきではなく、節分＝恵方巻きです。バレンタインは、やはりチョコがメインではありますが、ここ数年は、バレンタイン和菓子や、バレンタインせんべいなども売られ、ジワジワと人気を得ているようです。さらに、プレゼントする相手に「自分」も入るようになりました。自分にも欲しいと思えるような、ひとひねりした意外性のあるメニューを考案し、話題を提供するのもよいと思います。

**ダイコン**は、千葉県、神奈川県、徳島県などを中心に入荷してきます。千葉、神奈川産は十分に肥大しており、成育は良好。徳島産は、昨年秋の台風で蒔き直し、全体的に入荷減しているが、他産地が良好なため、不足感はありません。市況は前月並みから、徐々に下げていくでしょう。価格的には、キロ55～75円前後を予想しています。

**ニンジン**は、埼玉県、千葉県などを中心に入荷されてきます。今季は豊作型傾向で、太物も多く

食味、量ともに好調です。市況は、他品目が高いので替わりによく売れそうです。前月よりやや下げか、保合推移でしょう。価格的には、キロ75～95円前後を予想しています。

**キャベツ**は、千葉県、神奈川県、愛知県などを中心に入荷されてきます。年明け以降、気温が低い日が続く、さらに雨がほぼ降らないことから、生育速度がゆっくりになってきています。産地に雨が降るまで、出荷はやや減少しそうです。市況は、前月並みの推移でしょう。価格的には、キロ65～95円前後を予想しています。

**ハクサイ**は、群馬県、茨城県などを中心に入荷されてきます。成育は順調維持をしており、大玉傾向です。しかし、干ばつの影響が出そうで、一時的に入荷減する時期がありそう。年明け後から低温日が多く、鍋需要が強まり、市況は前月よりやや上げ傾向になるでしょう。価格的には、キロ40～80円前後を予想しています。

**ブロッコリー**は、埼玉県、愛知県、香川県などを中心に入荷されてきます。埼玉産は低温、干ばつ

の影響から、入荷量が不安定です。愛知産、香川産は、現状では好調ですが、さらに干ばつが

## 物日や受験を利用した 楽しいメニューを

続けば、入荷は不安定になるでしょう。市況は、前月並みの推移とみえています。価格的には、キロ320～380円前後を予想しています。

**ニラ**は、群馬県、高知県などを中心に入荷されてきます。寒波と干ばつの影響から、葉の伸び悩み状態が続いています。品質は悪くないのですが、量が纏まらず、品不足感は強まっています。現在、入荷は減少なのに、需要が高く、市況は高騰しています。雨が降らない限り、高騰維持になりそうです。価格的には、キロ850～1300円前後を予想しています。

**レタス**は、静岡県、香川県、熊本県などを中心に入荷されてきます。現在は各産地ともに成育は順調で、低温、干ばつの影響は小さめです。しかし、以後もこの状況が続くようであれば、成育が鈍り、出荷減の懸念もあります。市況は、前月並みの推移でしょう。価格的には、キロ200～250円前後を予想しています。