

食ものがたり

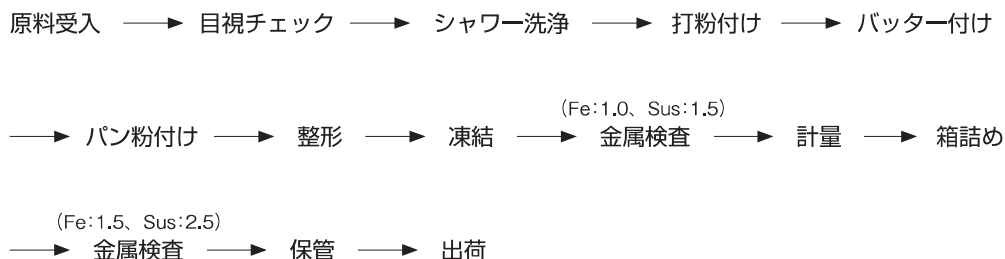
“あじ”は主に北海道～九州までの沿岸域で群れを作り、昔から多く漁獲されてきた大衆魚です。漢字の「鰺」の「参」という文字は旧暦の三月、現在の暦で五月を指し、この頃が旬と言われており、一般的には春から夏にかけてです。

また“あじ”の語源は「味」にあり、味がいいとも言われています。

DHA、EPA等の不飽和脂肪酸を多く含み、特にDHAは近年脳の発達を促すことで注目されています。

※商品名の「F」は調味料（アミノ酸）を使用していない「Free」の意味で使用しています。

製造工程図



学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・喫食形態の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

当協会は、流通会員（学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋）と生産会員（学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー）で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

開発食品選定委員（学識者）

委員長 田島 真 実践女子大学名誉教授

委員 鈴野 弘子 東京農業大学教授

〃 原島恵美子 神奈川工科大学准教授

〃 岩瀬 充子 茨城県新採栄養教諭指導員

副委員長 石井 克枝 千葉大学名誉教授

委員 原 正美 京都光華女子大学教授

〃 石田 裕美 女子栄養大学教授

〃 石川久美子 （公社）全国学校栄養士協議会前理事



公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会（略称：学流協）

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL:03 (5298) 6125

E-mail : grk-21@ac.auone-net.jp

<http://www.gakuryukyo.or.jp/>