

定期読者を募集しています

定期読者の募集や送付先変更、サンプル依頼等はこちらのフォームよりお申し込みいただけます。



キューピー マヨネーズ発売100周年

学校給食マヨメニューコンテスト

実際に学校給食で提供しているマヨメニューを募集！
主菜・副菜などジャンルは問いません。
提供したことがあるマヨメニューをご応募ください。

応募期間

2024年12月1日(日) 0:00～
2025年2月28日(金) 23:59

対象商品

キューピー エッグケア(卵不使用)
キューピー 業務用マヨネーズ



応募資格

栄養教諭・学校栄養職員(現職の方に限ります)

応募方法

WEBでのご応募となります。

応募フォームに「応募者情報」「メニュー名」「レシピ写真」「献立に込めた
想いや子どもたちの感想」「材料・作り方・栄養価」をご入力ください。
「材料・作り方・栄養価」につきましてはお手持ちのファイル(エクセル・
ワードなど)をアップロードしていただくことも可能です。

※献立の分量・栄養価は小学校中学年1人分で記載ください

応募はこちら



表彰について

いただいたメニューの中から、A賞、B賞の方を表彰いたします。

A賞 アイディア賞 キューピーグッズ詰め合わせ 3名

B賞 地産地消費、SDGs賞 キューピーグッズ詰め合わせ 6名

入賞 キューピーカスタムトートバック 300名



イースター
キューピー人形
高さ:21cm

ステーションナリーグッズ
詰め合わせ
(ボールペン、ノートなど)



キューピー
カスタムトートバックII(ヤサイ)
本体:320×230mm マチ:120mm

◆メニューは何メニューでもご応募いただけます。◆審査結果は賞品の発送をもってかえさせていただきます。2025年3月中旬までにお届けします。
◆いただいたレシピはキューピー株式会社の販促等で使用させていただきます。◆受賞者の方にはインタビューをさせていただく場合がございます。

子どもの健康と学校給食の充実を願って歩み続ける

KEWPIE食だより

2024 vol.24



特集:マヨネーズの歴史と学校給食
給食時間:兵庫県宍粟市立ちくさ学校給食センター

KEWPIE食だより vol.24 2024年11月発行

キューピー株式会社 販売戦略本部 フードサービス販売戦略部

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13 TEL.03-3486-3062 FAX.03-3486-6177

企画制作・編集/株式会社シェフ デザイン/原田麻衣子



学校給食向け
おすすめ商品はこちら！

プロミス

kewpie

マヨネーズの歴史と学校給食

2025年、キューピー マヨネーズは発売から100周年を迎えます。

1920年代、キューピーの創始者・中島董一郎が海外実業練習生としてアメリカに滞在中ポテトサラダに会い、注目したのがマヨネーズ。日常的に野菜サラダやポテトサラダに使われているのを見て、「こんなにおいしくて栄養価が高いものを食べているから体格がいいのか」と考えました。

その後、帰国した中島は、“日本人の体格向上と健康”を願って、“卵黄タイプ”で栄養価の高いマヨネーズを開発。誰からも愛されるようにと“キューピー マヨネーズ”と名付けました。



創始者 中島董一郎

Column コラム

マヨネーズの誕生物語

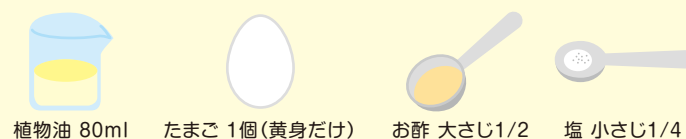


18世紀半ば、メノルカ島(スペイン)での出来事です。当時イギリス領だったこの島にフランス軍が攻撃をしかけました。その指揮をとっていたのがリシュリュー公爵。戦火の中、公爵は港町マオンで料理屋に入り、お肉に添えられたあるソースに出会いました。そのソースを気に入ったリシュリュー公爵は、後にパリでそのソースを「マオンのソース」として紹介しました。それが「Mahonnaise(マオンネーズ)」と呼ばれ、その後「Mayonnaise(マヨネーズ)」となりました。これがマヨネーズの最も有力な起源説といわれています。

食育、食指導に使える

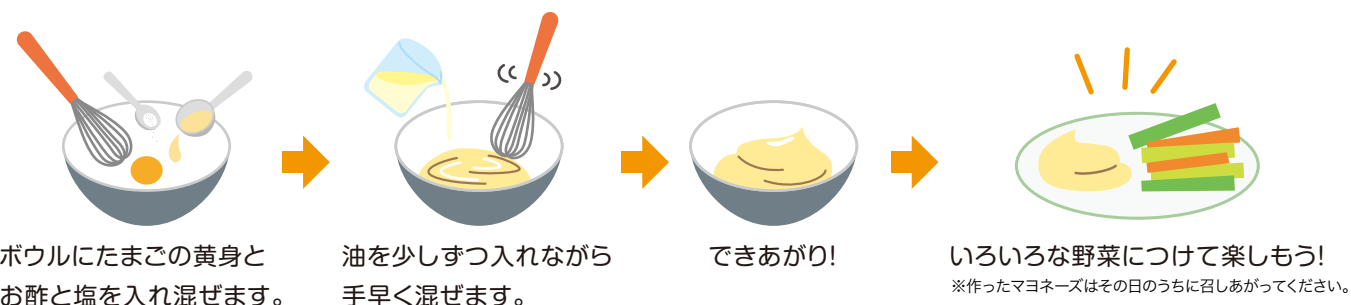
手作りマヨネーズ

材料



植物油 80ml たまご 1個(黄身だけ) お酢 大さじ1/2 塩 小さじ1/4

なるほど!
マヨネーズの
作り方



ボウルにたまごの黄身とお酢と塩を入れ混ぜます。

油を少しずつ入れながら手早く混ぜます。

できあがり!

いろいろな野菜につけて楽しもう!
※作ったマヨネーズはその日のうちに召し上がってください。

卵不使用マヨネーズタイプ調味料の誕生



開発秘話

「食べる喜び」を共有できる食品の実現への想い

私には二人の子どもがいますが、実は下の子が卵アレルギーでした。家庭で卵を使わずに豆乳で作ったクリームなどでケーキを作りますが、卵や生クリームを使ったケーキと比べると、卵アレルギーのない上の子にとっては味が物足りません。下の子の誕生日なので上の子も同じケーキを食べますが、上の子は満足できる味ではないのです。このような経験から、**みんながおいしく食べられるような商品をぜひ作りたい**と思いました。

課題は卵を使わずにコクやうま味、食感を実現すること

「キューピー エッグケア(卵不使用)」の商品開発スタートから完成までに費やした時間は**およそ2年間**ですが、やはり自分の子どもが卵アレルギーを発症したことがきっかけです。改めて、その重要性を強く実感しました。消費者のニーズなどを調べるところからはじめ、商品の開発まで多くの苦労がありました。

マヨネーズに似た調味料であれば何でも良いという訳ではありません。**テーマは「卵を使わないおいしいマヨネーズタイプ調味料」の開発**。マヨネーズのおいしさのポイントは、「卵の濃厚なコクとうま味」と「卵と油の乳化により得られるなめらかな食感」にあります。これらは、卵を使用しないと実現できません。非常に困難な課題であるこの2つのポイントをクリアするために、原料の配合や製造方法等について何度も何度も試行錯誤を重ね、サンプルとして**100種類以上は試作**を続けました。ようやく「卵のおいしさ」や「マヨネーズのような食感」を実現することができました。**ぜひ、卵を使用せずに実現したコクや風味、なめらかな食感を実感していただきたい**です。完成した「キューピー エッグケア(卵不使用)」で、子どもがおいしそうに野菜を食べてくれた姿が今でも忘れられません。



開発者 Tさん

キューピー エッグケア(卵不使用)の特長

●コクのあるおいしさ

独自の技術により、卵を使用せずにマヨネーズのコクを再現したマヨネーズタイプ調味料です。



●焼いてもおいしい

サラダはもちろん、たらやサーモンといった魚介類やポテトのマヨ焼きなどの焼成メニューにもご使用いただけます。



●おいしさ長持ち

独自の配合とバリア性の高い包材により、おいしさを維持しながらも、賞味期間6ヵ月*を実現しました。
*家庭用ボトルタイプ(305g)の賞味期間は10ヵ月となります。

給食の時間 におじゃましました

兵庫県宍粟市立 ちくさ学校給食センター



宍粟市は、兵庫県中西部に位置し、西は岡山県、北は鳥取県に隣接し、雄大な山と川の自然に恵まれた地域です。また、約1300年前に編さんされた「播磨国風土記」には、宍粟市一宮町に現存する庭田神社で、「かび=麴」を使用して「酒を醸さしむ」と記されており、「発酵のふるさと宍粟」として日本酒・発酵文化の普及促進の取組を通して地域振興策がすすめられています。

宍粟市には3つの給食センターがあり、HACCP概念を導入したオール電化のちくさ学校給食センターは市内で現在一番新しい施設です。



- ごはん ●牛乳 ●鮭のみそマヨグラタン
- 沢煮わん ●和風サラダ ●お月見だんご



給食時間の風景

- 鮭のみそマヨグラタンはみその
かおりが香ばしくて、クリー
ミーでとてもおいしいよ。
- 給食だとおいしいのでもりもり
たべてしまう。

献立 鮭のみそマヨグラタン

調理上のポイント & ひとくちメモ

子どもたちが好きな魚料理の一つです。みそとキューピー エッグケア(卵不使用)は相性が良く、白いごはんがすすみます。おからを加えるのは、たまねぎとえのきたけから出た水分やうまみを閉じ込めるため、さらにたんぱく質や食物繊維を補うためです。調理をする際、みそは焦げやすいので、焼け具合を注意深く見て、ちょうどよい温度と焼き時間を考え、工夫する必要があります。鮭以外の魚でもおいしく作ることができまし、みその代わりにカレー粉やバジルペーストを加えたり、にんじんのすりおろしを加えたりするのもおすすめです。

材料 1人分	鮭切身	40
	たまねぎ	10
	えのきたけ	5
	おから	3
	みそ	2
	キューピー エッグケア(卵不使用)	7



- ① オープンは200℃に予熱しておきます。
- ② たまねぎはみじん切り、えのきたけは1/3の長さに切ります。
- ③ おから、みそ、キューピー エッグケア(卵不使用)を練り混ぜてから、②を加えて混ぜます。
- ④ 鮭を紙カップにおき、③のみそマヨをのせて、のばします。※給食では11.5×5cmの楕円形の紙カップを使っています。
- ⑤ 200℃のオーブンで10～15分焼きます。

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛
108kcal	9.7g	7.2g	12mg	16mg	0.4mg	0.3mg
レチノール当量	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量	
6μg	0.08mg	0.10mg	1mg	0.8g	0.5g	

調理の様子



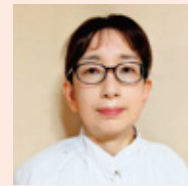
みそマヨソースをかける



焼き上がり

世良 光先生 インタビュー

豊かな自然の恩恵に恵まれた、発酵のふるさと宍粟
ふるさとの味でいっぱいの給食を食べて、丈夫な体を作ってほしい!



兵庫県宍粟市立
ちくさ学校給食センター
栄養教諭
世良 光 先生

●宍粟市立ちくさ学校給食センターと宍粟市の給食について

宍粟市には、小学校11校、中学校7校があり、4名の栄養教諭、3つの学校給食センターで給食を提供しています。ちくさ学校給食センターでは、栄養教諭1名、調理員8名で約300食を作っています。

宍粟市の学校給食の献立には、6つのこだわりがあります。①主食はごはん、②旬のものを、③安心安全、④うす味、⑤栄養バランス、⑥愛情たっぷりの手作りです。週5日の米飯給食で、地元の旬の野菜をたくさん使い、余分な添加物を使わず、なるべく手作りで調理することを目指しています。

●千種中学校区の食育の取組

宍粟市学校園所の食育の目標は、①豊かな人間性を育む、②生活能力を高める、③食文化を継承する、④健康に生きる知恵を磨く、⑤環境の大切さを知る、⑥食料自給率について考える地産地消を意識した食育です。中学校区ごとに食育カリキュラムを作成し、それをもとに小中連携で食育を進めています。千種中学校校区では、園小中高連携のカリキュラムを作成し、地域の方々の協力を得て、米の栽培やにんにくの芽の収穫、茶摘みや製茶体験、大豆の栽培、みそ作りなど、各学年に合った活動を行っています。



食育授業の様子

●献立作成時の考え方、こだわり

宍粟市では、3つの給食センターごとに地産地消を意識した独自献立を実施しています。市の統一献立としては、毎月19日の「食育の日献立」、宍粟市産食材100%を使用し、アレルギー食材を使わない日本の伝統的な日常食(ごはんのみそ汁)の献立、兵庫県産食材100%の「ふるさと献立」があります。さらに毎年の取組として、宍粟市内で捕獲された野生の鹿を市内精肉店で解体し使用する「ジビエ献立」と、宍粟市内の川の水を引き込んで養殖されたあゆ、あまご、サーモンを使用する「川魚献立」があります。

また、宍粟市は日本酒発祥の地といわれており、宍粟市産の原料を市内の酒蔵等で加工して作られた酒かす、みそ、塩こうじ、甘酒、しょうゆこうじを、「発酵のふるさと宍粟献立」として取り入れています。

子どもたちには、ふるさとの味でいっぱいの給食を食べて、丈夫な体を作ってほしいと願っています。

●人気メニュー

カレーライスやハンバーグが人気ですが、煮物や和え物、焼き魚などのオーソドックスな和食も、残さずしっかり食べてくれています。

●栄養教諭を目指したきっかけは?

子どもの頃、保育士をしていた母が保育所給食の真似をして作ってくれる食事やおやつが楽しみでした。そのうち、母が同僚の栄養士の先生から

すすめられて買っていた月刊の料理雑誌を読むことが楽しくなりました。料理雑誌を読んで栄養士という仕事があることを知り、憧れの気持ちが生まれました。

★児童生徒、教職員、調理員との付き合い方

児童生徒に対しては、できるだけ毎日、給食を食べているところへ行っ

て声かけをしています。実はあまり得意なことではないのですが、日々の積み重ねだと思って足を運んでいます。子どもたちの様子を見て、当日の給食についての感想が直接聞けるので、栄養教諭として大事な時間だと思っています。

先生方に関しては、給食指導をして



給食センターの皆さん

くださっていることへの感謝の気持ちを忘れずに、給食や食べ物の話をする機会を少しでも多くつくるよう心がけています。給食とは関係なくても、職員

室で「食」の話などをして、一緒に笑つたり情報交換したりしています。おいしいもの、好きな食べ物の話をするときはみんな自然と顔がほころぶのがいいですね。

調理員さんには、日々の仕事に対して感謝の言葉を伝えるようにしています。自分が間違っていたら素直に認めて謝り、明日また頑張る姿勢を見せたいと思っています。

★栄養教諭になってよかったなと思ったこと

子どもたちが「おいしかった」「また食べたいです」と言ってくれることで

す。また、何人かの児童が「将来栄養士になりたい」と言ってくれたこともあり、自分の仕事が認められており、子どもたちのためになっているんだなとうれしく思っています。

★マヨネーズに関するエピソード

30年近く前に、キューピーマヨネーズさんの神戸工場を見学させていただいたことがあります。整理整頓が行き届いた衛生的な最新設備を見せていただき、試食もさせていただいて、おいしくて安心して使えることを確信した記憶があります。その頃のマヨネーズの用途はサラダー

画期的なキューピー エッグケア(卵不使用)で広がりのある給食に



長島 美保子 ながしま みほこ 公益社団法人全国学校栄養士協議会 会長

2007～2012年 島根県栄養教諭

2007年 公益社団法人 全国学校栄養士協議会 副会長

2012年 同会長(現職)

島根県立大学 保育教育学科・健康栄養学科 非常勤講師(現職)

食育推進評価専門委員(農林水産省)(現職)

公益財団法人 学校給食研究改善協会 理事(現職)

マヨネーズは、子どもたち誰もが大好きな食品です。一方、近年、卵をはじめとする食物アレルギーのある児童生徒は増加傾向にあり、学校給食における食物アレルギー対応は、大きな課題となっています。

給食の時間は、児童生徒にとって楽しく期待に満ちた時間です。文部科学省から発出された「食物アレルギー対応指針」では、学校給食における食物アレルギー対応の大原則として、「食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。」ことが明示されています。

発症数の多い卵はもとより、アレルギー食材をいかに工夫して提供するか、栄養教諭等は日々、献立作成に苦慮しています。私も現職時代に、複数の食物アレルギーを有する児童生徒の個別の給食対応と個別指導に取り組み、代替食提供を行ってきました。栄養的にも見た目にも普通の給食とあまり変わらない給食で、対象児童が給食時間を楽しく安全に過ごせるよう、苦心しました。

そんな時、卵を使わない「キューピー エッグケア(卵不使用)」を紹介され、とても衝撃を受けました。卵のアレルギー対応が必要な児童生徒にだけでなく、給食で使用するマヨネーズをすべてキューピーエッグケア(卵不使用)に替えていけば、献立の配慮事項も軽減する、まさに目から鱗の商品でした。価格の問題が少しありましたが、即実行しました。

マヨネーズを使った献立、例えば「鮭のマヨネーズ焼き」の場合、代替食を別に作らなくても良いので、調理工程上大きな手間が省け、作業動線もシンプルになります。さらに、他の児童と同じものを同じ食缶から配食し、みんなと同じものを食べているという実感は、食物アレルギーを有する児童生徒にとっても大きな喜びでした。

栄養教諭は、貪欲に食材研究、献立研究をすることが必要です。それが、献立内容の広がり、さらには子どもたちの心に残る学校給食へとつながっていきます。

これからも学校栄養士の献立づくりの一助となり、ひいては学校給食を充実させる商品をつくって下さることを期待しております。

キューピー エッグケア(卵不使用)商品を使った 人気献立のご紹介

熊本県八代市立第二中学校



栄養教諭

福岡 ちづる 先生

＜献立組み合わせ＞

**ミルクパン、牛乳、トマトと卵のスープ、
鶏肉のマスタードマヨ焼き、甘夏サラダ**



キューピー
エッグケア(卵不使用)
1kg/10袋

鶏肉のマスタードマヨ焼きに
1食5g使用
(小学校 中学年)



キューピー
マスタード(あらびき)
1kg/10袋

鶏肉のマスタードマヨ焼きに
1食0.7g使用
(小学校 中学年)

先生からひとこと

「鶏肉のマスタードマヨ焼き」は、キューピー エッグケア(卵不使用)をベースにキューピー マスタード(あらびき)を隠し味程度に使っているので、児童生徒でも食べやすい味付けです。親子料理教室や調理実習等で給食人気メニューとして紹介すると、家庭でも作ったという声が一番あがる料理です。マスタードマヨソースは鶏肉の他、魚料理でも美味しくできます。スープ、サラダは地元でとれるトマト、キャベツ、レタス、甘夏(缶詰)を使い、人気の献立です。

＜1人分当たり栄養価(小学校 中学年)＞

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール当量	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
646kcal	29.6g	27.3g	345mg	71mg	1.6mg	2.6mg	114μg	0.36mg	0.65mg	25mg	3.3g	2.5g

千葉県立富里特別支援学校



栄養教諭

飯田 薫 先生

＜献立組み合わせ＞

**古代米ごはん、牛乳、鰯のさんが焼き風
さつまいもとおからのサラダ、味噌ミルクスープ
市産野菜のラトウイユ、とみとみゼリー**



キューピー
エッグケア(卵不使用)
1kg/10袋

さつまいもとおからのサラダに
1食1.5g使用
(小学校 中学年)

先生からひとこと

お豆腐屋さんから届く「おから」は食物繊維やたんぱく質が豊富で栄養満点な食材ですが、煮物にすると口の中でまとまりづらく子どもたちにとって苦手意識が強い食材でした。そこで白ワインで一度蒸し、キューピー エッグケア(卵不使用)を活用することにより、しっとりとした食べやすい洋風のサラダに変身しました。見た目はポテトサラダのようですが、さっぱりとした味付けで野菜の食感がいきた通年人気のメニューです。

＜1人分当たり栄養価(小学校 中学年)＞

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール当量	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
650kcal	29.5g	21.6g	419mg	108mg	3.3mg	4.4mg	349μg	0.61mg	0.66mg	33mg	6.9g	1.7g

キューピーからトレンド情報をお届けします。

トレンド ニュース



※マヨおにぎり食堂はキューピー株式の登録商標です。

おにぎりもマヨネーズで、おいしく食べやすく。

マヨネーズのコクやうま味、まろやかな味わいは、ご飯との相性もよく、おにぎりにピッタリ。

会員制コミュニティサイト「キューピー マヨネーズ ファンクラブ」において、マヨおにぎりNo.1を決める「マヨおにぎり食堂」キャンペーンを実施しました。1位にツナがランクインしました。

キューピー マヨネーズ ファンが選んだ
マヨおにぎり TOP3



明太マヨ



ツナマヨ



えびマヨ

期間：2022年6月15日～7月7日 対象：キューピーマヨネーズファンクラブ会員 n=29,190

キューピー マヨネーズが おにぎりに合う理由

味

- 辛味や塩気の強い具材の味を
まろやかに食べやすくする
- シンプルな味の具材に
コクとうま味をプラスする
- マヨネーズの酸味により
具材本来の甘みが引き立つ

機能

- 細かい具材をまとめ
食べる時にこぼれにくくする
- たらこやえびなどの生臭さを
軽減させる
- 具材を包みこみ、おにぎりが
水っぽくなるのを防ぐ