



日本缶詰びん詰レトルト食品協会ニュースリリース

平成 28 年 4 月吉日

日本缶詰びん詰レトルト食品協会が全国の児童養護施設 50 箇所に 缶詰、びん詰、レトルト食品 42,797 個を寄贈

～通算 16 回目の缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動～

公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会では、児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品の製品寄贈活動を行なっている。寄贈品は、同会会員 84 社の協力を受けたもので、施設への商品到着は平成 28 年 2 月中旬頃までに完了している。

児童養護施設は全国に 601 箇所あり、入所理由には、「行方不明・死亡」「両親の離婚」「母子家庭・父子家庭」「養育が困難」など何らかの事情で両親が扶養義務を果たせなくなった子供が入居している施設である。入居者は 0 歳から 20 歳までの子供で、その数は 3 万余人となっている（平成 26 年 12 月現在。全国児童養護施設協議会調べ）。日本缶詰びん詰レトルト食品協会が製品寄贈を行なっている施設は、この中から社会福祉法人全国社会福祉協議会（全社協）の推薦選定を受けた 50 施設であり、現在の入居者は約 3,000 名。

児童養護施設には公営、民間の施設があるが、とくに民間の施設においては、運営資金に困窮しているところが少なくない。日本缶詰びん詰レトルト食品協会は、このような事情にある児童養護施設へ「日常食としても保存食としても重宝な食品」である、缶詰、びん詰、レトルト食品を寄贈することでいささかの役に立ちたいとの考えのもとに、寄贈活動を実施している。

この寄贈活動は、平成 11 度から本年度で通算 16 回目の継続実施となる。

なお、平成 28 年度以降についても缶詰業界の行う社会貢献活動として引き続き実施を計画している。

平成 27 年度の実施概要。

- (1) 寄贈児童養護施設総数：50 施設（全国に 601 施設ある施設のなかから、社会福祉法人全国社会福祉協議会の推薦を得て選定した）。50 施設の入居者総人数はおよそ 3,000 人。
- (2) 寄贈協力会社数：84 社
- (3) 平成 27 年度に寄贈した製品 42,797 個の内訳は次のとおり。
 - 1) 水産缶詰、びん詰（ツナ、サンマ、サバ、イワシ、サケ、のりつくだに等）9,921
 - 2) 果実缶詰、びん詰（みかん、白桃、甘夏、混合果実等）5,340
 - 3) 野菜缶詰、びん詰（スイートコーン、トマト、メンマ、ゆであずき等）1,020
 - 4) 食肉・調理缶詰、びん詰（コンビーフ、やきとり、おでん・和洋惣菜等）2,530
 - 5) ジャム類（イチゴ、ブルーベリー、その他ジャム等）5,376
 - 6) 飲料缶詰、びん詰（果実・野菜ジュース、その他ドリンク類等）6,480
 - 7) レトルト食品（カレー、スープ、米飯類、釜飯の素、調理ソース、水産、食肉等）9,080
 - 8) デザート類（水羊羹、甘栗、ケーキ等）3,050
- (4) 寄贈品送付完了日：平成 28 年 2 月中旬

寄贈したほとんどの施設から丁寧な礼状が届いた。内容は、缶詰、びん詰、レトルト食品を有効に利用した旨を述べ、社会貢献活動を評価するものが多かった。添付写真は寄贈品が実際に施設で利用された様子を撮影したものである（施設の協力による）。



日本缶詰びん詰レトルト食品協会ニュースリリース

(参考) 平成 26 年度の実施概要。

- (1) 寄贈児童養護施設総数：50 施設（全国に 600 施設ある施設のなかから、社会福祉法人全国社会福祉協議会の推薦を得て選定した）。50 施設の入居者総人数はおよそ 3,000 人。
- (2) 寄贈協力会社数：83 社
- (3) 平成 26 年度に寄贈した製品 38,839 個の内訳は次のとおり。
 - 1) 水産缶詰、びん詰（ツナ、サンマ、サバ、イワシ、サケ等）8,499
 - 2) 果実缶詰、びん詰（みかん、白桃、甘夏等）1,290
 - 3) 野菜缶詰、びん詰（スイートコーン、マッシュルーム、メンマ、ゆであずき等）1,080
 - 4) 食肉・調理缶詰、びん詰（コンビーフ、やきとり、おでん・和洋惣菜等）3,452
 - 5) ジャム類（イチゴ、ブルーベリー、マーマレード等）3,360
 - 6) 飲料缶詰、びん詰（果実・野菜ジュース、その他ドリンク類等）5,690
 - 7) レトルト食品（カレー、スープ、米飯類、釜飯の素、調理ソース、鍋スープの素等）10,528
 - 8) デザート類（水羊羹、甘栗、果実ゼリー等）4,940
- (4) 寄贈品送付完了日：平成 27 年 2 月中旬

缶詰、びん詰、レトルト食品は、食物を調理加工し、生鮮品と同様の鮮度を保った状態で長期保存できるようにした食品です。これは、腐敗や中毒をおこす細菌を加熱殺菌しているためです。また、密封包装のため外部から菌が侵入することがありません。

加熱により栄養価が破壊されるのではないかといったご質問を受けることもよくありますが、代表的な栄養素であるビタミン類についてみると、空気に触れない状態で加熱されるので栄養素の損失は少ないという特徴があります。野菜缶詰で見たビタミン類のその残存量は、缶詰の液汁を含めて A で 80%以上、B₁ で 60～90%、C で 59～80%となっております。たんぱく質、脂質、糖質などの栄養価も減少しません。また、心筋梗塞や脳血栓等の生活習慣病の予防効果があるとされている EPA、DHA は青魚の缶詰製品に生鮮品と変わりなく含まれております。



寄贈品を使った食事の風景（寄贈施設より提供）

～本件に関するお問い合わせ～

(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会
〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町 10-2
翔和神田ビル 3 階
電話 03-5256-4801 fax03-5256-4805
担当 業務部 藤崎
fujisaki@jca-can.or.jp