

名古屋大学生協におけるハラルメニュー提供の現状と 給食における多様性対応への一考察

A Study on the Current Situation of Halal Menu Provision at Nagoya University Co-op
and Diversity Consideration in Food Service

持丸由香* ** 山本明子*** 石黒洋***

Yuka MOCHIMARU* ** Akiko YAMAMOTO*** Hiroshi ISHIGURO***

Abstract

It has been reported that at food service facilities such as hospitals and business establishments nationwide, there is a demand for diversity due to the increase in the proportion of foreigners eligible for food service, and that it is being implemented. At present, there are few reports on the operation method of halal menus in food service facilities, especially the correspondence method in the cooking process, and it is thought that there is not enough information to be used as a reference for considering the introduction. We investigated in detail the current situation and correspondence of university cafeterias that implement halal menus, and aimed to serve as materials for the introduction of halal correspondences in the future. At Nagoya University, the co-op, student representatives, and university executives discussed the foodstuffs to be removed from the halal menus. By manufacturing the halal menus using the cook freeze method of one day a week, the efficiency of the production process was realized. By having the halal menus, which are cook-freeze products, as standby menus and as alternative menus, and by developing menus that also were considered the needs of general users, the system that could be profitable was realized.

key word : 多様性、ハラル、ヴィーガン、クックフリーズ、給食
diversity, halal, vegan, cook freeze, foodservice

1. 緒言

近年、グローバル化による多様性への理解と対応がいろいろな分野で必要不可欠となってきた。海外からの留学生、就労者は増加の一途であり、特に就労の面に関しては、国内の就業者数の減少が予測されている日本においては、今後益々の増加が推察される(厚生労働省、2020)。独立行政法人日本学生支援機構による2020(令和2)年度外国人留学生在籍状況調査結果では、留学生総数は279,597人であり(独立行政法人日本学生支援機構、2021)、厚生労働省による外国人雇用状況の届

出状況2020年10月末時点では就労外国人は、1,724,328人であった(厚生労働省、2021)。このような状況の中で、給食施設においての食の多様性への理解と対応は必要不可欠であると考えられる。既に全国の病院や事業所等の給食施設において、給食対象者における外国人の割合の増加から多様性への対応が要望され、実施されていることが報告されている(総務省中部管区行政評価局、2017)。川上らは病院給食におけるハラル対応の現状を報告している(川上ら、2022)。全国大学生協連ホームページでは、食堂事業の中でハラルメニューの提供について紹介されている。そこでは全国の大学生協の内27

* 名古屋大学総合保健体育科学センター共同研究者
* 愛知淑徳大学健康医療科学部健康栄養学科
* * * 名古屋大学総合保健体育科学センター・大学院医学系研究科
* Research Center of Health, Physical Fitness and Sports, Nagoya University
* * Department of Health and Nutritional Sciences, Faculty of Health and Medical Sciences, Aichi Shukutoku University
* * * Research Center of Health, Physical Fitness and Sports, Graduate School of Medicine, Nagoya University

校でハラルメニューが提供されていることが示され、そのうちのいくつかの大学生協の実施状況も紹介されている（全国大学生協連、2022）。

以上の状況や報告から既にハラルメニューが導入されている給食施設もあるが、導入が検討されている施設はさらに多くあることが考えられる。しかし、給食施設におけるハラルメニューの運営方法、特に調理工程での対応方法についての詳細が報告されているものは少ないのが現状であり、導入検討に参考になる情報が十分でないことが考えられる。

本研究の目的は、既にハラルメニューを実施している大学食堂の現状と対応を詳細に調べ、今後ハラル対応導入のための資料となることを目標とした。

本研究の仮説は、以下のものである。

1. 厳格なハラル対応は難しく限界があるのではないかな。
2. 多くのムスリムに共通したハラム食材（豚肉、豚肉加工品や関連食材、アルコール）のみを除いたメニューの提供の実施が行われているのではないかな。
3. ハラルメニューのための個別対応が少量生産で行われ、給食運営において負担が大きく、採算も合わないのではないかな。
4. できる範囲の対応でもある程度の利用者が得られ評価も得られているのではないかな。

2. 方法

2.1. 対象

名古屋大学消費生活協同組合担当者

2.2. 調査期間

2022年8月

2.3. 調査方法

面接調査（半構造化自由回答法）とした。これにより得られた一次情報を基に、データを分割し、カードシステムによる内容分析を行った。

3. 結果

3.1. 名古屋大学消費生活協同組合の体制と状況

名古屋大学消費生活協同組合（以下名古屋大学生協）は名古屋大学構内での食堂の運営に携わっており、東山キャンパスでは、北部食堂、南部食堂、ダイニングフォレストという主力食堂と、弁当の製造や食堂・レストラン店舗のセントラルキッチン役割を担うフレンドリー南部を含め全10店舗（食堂、テイクアウト専門店、購買）

において食事の提供を行っていた。鶴舞キャンパス、大幸キャンパスでは各1店舗ずつ食堂があり食事が提供されていた。大学側代表と年1～2回の会議や学生代表との定期的な会議により、利用者のニーズを汲み取り運営の方針や提供メニューを検討していた。名古屋大学生協の全店舗の客単価は470～480円（税抜き）であった。個別対応メニューの種類として食物アレルギー、ハラル、ヴィーガンがあった。アレルギー対応としては、プライスカードに対象食品の表示が行われていた。ハラル対応としては、ハラル認証の取得はないが、ハラル推奨メニューの提供が行われていた。ヴィーガン対応についても、認証の取得はないが、ヴィーガンに相応しくない食材を除去したメニューの提供が行われていた。これに加え、新型コロナウイルス感染症感染拡大以前はビュッフェコーナーが設置されていたため、ヴィーガンの食事として相当するものが入手できる状態であったが、調査時を引き続き中止されていた。

名古屋大学では年間200～300名の新規留学生を受け入れてきていたが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により2020年度から2022年度にかけては渡日中止となった。2023年度は約600名の新規留学生の受け入れが予定されているということであった。

3.2. 新型コロナウイルス感染症感染拡大による変化

感染拡大により2020年4月から6月は鶴舞キャンパス（医学部食堂）を除き休業（新型コロナウイルス感染症拡大による休校期間）、2020年6月より、授業再開を受け段階的に営業が再開（一部店舗を除き）された。再開時は、ハラルメニュー、ヴィーガンメニューは中止されていた。2020年度秋に大学よりハラル対応の再開の要望があり、2021年4月から2021年9月まではハラルメニューとして「海鮮丼（しょうゆ未使用）」、ハラル・ヴィーガンメニューとして「7種の野菜カレー」の2品のみがハラル対応が可能なメニューとして提供された。2021年9月よりクックフリーズ方式が導入され、本格的にハラル対応が再開された。ハラルメニュー提供中止の理由は、大学内の感染拡大防止の為だけではなく、国内のハラル食材製造業者の製造中止が相次いだことからでもあった。業者の製造中止の理由は感染拡大によるハラル食材の需要の低下、原材料の入手困難であった。感染拡大以前は、名古屋大学生協でもこれら業者の調味料や加工食品を多量購入し使用していたため、購入できなくなるにより提供できないメニューが多く発生したということであった。大学側からの再開の要望により、今まで使用していたハラル調味料や加工食品の代用品の検討、調理法変更が検討され2021年秋学期より再開された。名古屋大学生協では真空包装機とリキッドフリー

ザーを新規に導入し、食堂再開までの間、クックフリーズ方式による調理工程の計画・検証やメニュー開発のため試作が繰り返された。現在も試作は行われ、日々調理工程の見直しやメニュー開発が続けられているということであった。

3.3. ハラルメニューの販売状況

現在、東山キャンパス、鶴舞キャンパス、大幸キャンパスで食事が提供されている合計12店舗の内9店舗で、ハラルメニューの提供が行われているということであった。感染拡大前である2019年春学期の販売食数は、ハラルメニューが1か月5000食程度、ヴィーガンメニューが1か月350食程度であった。2022年春学期、ハラルメニューが1か月9000食程度、ヴィーガンメニューが1か月4500食程度であった。2022年春学期のハラルの人気メニューは、ハラル認証を取得している牛肉を用いたビーフカレー、ハラル認証を取得しているソーセージを用いたポトフであった。ビーフカレーとポトフは共に、ムスリムの方の購入だけではなく、一般利用者の購入も多い人気メニューであるとのことであった。一般利用者がこれらハラルメニューを選ぶ理由は、ビーフカレーは、おいしさや牛肉のボリュームであるということであった。ポトフは野菜がたくさん食べられる、食欲のない時でも食べやすいということであった。

生協では、冷凍のハラル弁当も製造・販売をしているということであった。

3.4. 名古屋大学生協のハラル基準

3.4.1. 食材

名古屋大学生協から提供されるハラルメニューに使用される食材の基準は、名古屋大学生協と学生代表、大学代表との協議により決定された。使用食材から除去するものは、豚肉、豚肉加工品、豚由来の製品、アルコール、アルコールが含まれる製品とされた。豚肉加工品にはソーセージやハムなどが含まれ、豚由来の製品にはゼラチンやスープの素等が含まれるということであった。アルコールが含まれる製品にはみそやしょうゆ、トマトケチャップ、ウスターソース、麺つゆ、スープの素等が含まれるということであった。料理酒やみりんもアルコールを含むものであるため除去の対象となるということであった。

牛肉や鶏肉も、と殺方法や加工方法が適していない場合、ハラル食材として認められないため、国内で通常流通しているものは使用せず、ハラル認証を持つものを使用しているということであった。ハラル認証を持つ牛肉や鶏肉は全国大学生協連で一括購入され、それを名古屋大学生協も使用しているということであった。

ハラル認証を持つ調味料や加工品は、感染症拡大により製造業者が製造中止としたものが多くあったが、少しずつ製造が再開されて入手できるようになってきているということであった。また、新たなハラル認証商品も販売されてきていることにより、それまでの製品の代替として、また新規のメニューに使用するものとして名古屋大学生協にも導入されるようになってきているということであった。

3.4.2. 調理法等調理従事者の対応

ハラル対応の作業工程ではアルコール消毒を行うことができないため、加熱や洗浄により清潔を保つ必要があるということであった。調理機器、調理器具類はハラル専用のものが決められているわけではないので、ハラルメニューの調理の前にはすべての調理機器、調理器具類は一旦洗浄され使用されているということであった。調理従事者にとってハラル対応は宗教的背景を持つため、大変責任を重く感じ作業を行っているということであった。

3.5. クックフリーズ方式の導入の状況

現在ハラルメニューは、クックフリーズ方式対応のための機器類（スチームコンベクションオーブン、真空包装機、リキッドフリーザー）を備えるフレンドリー南部において1週間に1日、次週5日間の分の全量をクックフリーズ方式により調理と冷却が行われ、名古屋大学の各店舗で冷凍保存し、提供直前に再加熱が行われているということであった。冷凍弁当は取扱店舗で冷凍品を購入し持ちかえることが可能であるが、店舗で加熱し喫食することも可能であるということであった。クックチル方式の導入も検討されたが、クックフリーズ方式に比べ保存期間の短さが原材料の発注等材料管理、調理・加工品（製品）の在庫管理に困難や負担が多くあることが懸念され導入が見合わせられた。クックフリーズ方式の調理・加工品は、レディーフードシステムの中の製品であるため、その他一般メニューの待機メニューとして、代替メニューとしても使用されているということであった。調理従事者は現在のハラルメニューの運用には、クックフリーズ方式は無くしてはならないものと認識しているということであった。

3.6. クックフリーズ方式の試作で分かったこと

れんこんやじゃがいもの乱切りは凍結において食感が悪くなるため、適さない切裁方法であることが分かった。れんこんは薄切り、じゃがいもはダイスカットにすることで食感良く仕上げることも可能となった。

リキッドフリーザーの導入により、それまで使用して

いた冷却機であるブラストチラーよりも短時間で冷却・凍結できることから、豆腐類や芋類の食感も改善したと感じているということであった。ブラストチラーで90分かかっていたことがリキッドフリーザーでは20分に短縮されたということであった。

煮崩れが考えられるものは、素揚げにする等別に加熱を行い、真空包装の袋への投入の際に最後に入れ、予め合わせたり混ぜたりしないことで煮崩れを回避することができるようになったということであった。

煮込み料理はクックフリーズ方式で調理・加工することで、通常の調理方法よりも調味液の浸透が向上し、よりおいしく仕上がるということが分かったということであった。

3.7. ムスリム学生の要望

ムスリム学生からは、日本に留学しているからには、日本料理を食べたい、日本料理をハラル対応で提供してほしいという要望があるということであった。ハラル対応のラーメンをメニューに入れてほしいという要望もあるということであった。2022年度秋学期以降に筑前煮が新規メニューとして登場予定であるということであった。

3.8. 名古屋大学生協の展望と課題

現在、名古屋大学生協の旗艦店である北部食堂が老朽化により改装中であるが、そこにハラルコーナーが新設される予定であるということであった。これによりハラルメニューの店内調理（クックサーブシステム）での提供が可能になるため、クックフリーズ方式では困難なメニュー（麺類等）が提供できるようになるということであった。

学生によるメニュー開発も行われており、「おかずになるサラダ」3品が新作メニューとして2022年7月に登場し、その中には、ヴィーガン食材の大豆ミートを使用したものがあり、ヴィーガンメニューとして更にハラルメニューとしても提供できることになった。

名古屋大学生協の今後の課題をお聞きしたところ、ハラルメニュー、ヴィーガンメニューの開発を更に進めていきたいということで、名古屋大学生協だけではなく、東海地区の他大学生協とも協力していきたいということであった。そして、ムスリム利用者のニーズに答えるメニューというだけではなく、安定供給を保持するためには一般利用者にも受け入れられる味付けや特徴を持ったメニューであることも意識し開発していきたいということであった。

4. 考察

4.1. 名古屋大学生協の体制と状況

ハラル対応だけではなくヴィーガン対応が導入されていた。ハラルに関しては、ハラル認証は取得していないが、ハラル推奨メニューを提供していた。

4.2. 新型コロナウイルス感染症感染拡大による変化

感染拡大により国内のハラル食材製造業者の製造中止が相次ぎ、提供できなくなったハラルメニューが多く発生したことも原因で、提供が一時中止された。しかし、今まで使用していたハラル調味料や加工食品の代用品の検討、調理法変更が検討され、クックフリーズ方式によるハラルメニュー提供という方法で再開された。レディーフードシステムの一つであるクックフリーズ方式は、予め加熱調理したものを急冷し冷凍保存をしており、提供直前に再加熱する方式である（赤尾、2013）（石田、2013）（英国保健省、1989）。1人分ずつの包装や使用しやすい単位で加工され、長期保存が可能のため、食数の変動に対応しやすく、アイドルタイムの活用や提供時のマンパワーの削減も可能なことから、クックチル方式と共に各種の給食施設において導入が盛んになっている（戸田ら、2019）。

4.3. 多様性対応メニューの販売状況

感染拡大前に比べ現在の販売食数がハラルメニュー、ヴィーガンメニュー共に多くなっていた。当初想定していなかった一般利用者のこれらメニューの購入が増加しているためである。おいしさ、ボリュームの調度良さ、多めの野菜の摂取が可能等の理由から一般利用者の従来までのメニューでは拾い上げられなかったニーズに応える内容であったと推察される。

4.4. 名古屋大学生協のハラル基準

4.4.1. 食材

使用食材から除去するものは、豚肉、豚肉加工品、豚由来の製品、アルコール、アルコールが含まれる製品とされた。以前報告した研究からもムスリム留学生がハラム（ハラルではない）と考えている対象食品として、これらの食品がほとんどの対象者から挙げられていた（表1）（持丸・今城、2021）。また、ハラムに対する厳格さは、宗派、国、地域、個人で随分違いがあり、一律の基準を設けることが困難であることも、同じく以前報告した研究（持丸・今城、2021）からも理解ができた。

国土交通省の「多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル」には以下のように記載されている（国土交通省、2022）。「イスラム教徒の食習慣」の

表1 ムスリムが食べられるもの（ハラール）と食べられないもの（宗教上の理由で：ハラム）（持丸・今城、2021より）

項目	人数			
	食べられる (ハラール)	食べられない (ハラム)	食べたことがない のでわからない	無回答
豚肉及びその加工品(ハム、ソーセージなど)	0	10	0	0
豚を原材料としたゼラチンや添加物	0	10	0	0
アルコール飲料	0	9	1	0
製造過程で少量のアルコールが入ったもの	0	9	1	0
発酵過程で少量のアルコールが生じたもの	1	8	1	0
牛肉	6	0	0	4
牛乳及び乳製品(ヨーグルト、バターなど)	9	0	0	1
鶏肉	7	0	0	3
鶏以外の鳥肉(かも肉、七面鳥など)	9	0	0	1
鶏卵	10	0	0	0
鶏卵以外の卵(うずらの卵など)	10	0	0	0
羊肉(ラム、マトン)	9	0	0	1
魚	10	0	0	0
魚卵(イクラ、タラコ、キャビアなど)	9	0	0	1
たこ、いか	4	3	1	2
甲殻類(えび、かになど)	4	4	0	2
貝類	4	4	0	2
はちみつ	9	0	0	1
カフェイン入り食品(コーヒー、チョコレートなど)	9	0	1	0

n=10

中の「食に対する禁止事項と嫌悪感」に、豚、アルコール、血液、宗教上の適切な処理が施されていない肉、うなぎ、イカ、タコ、貝類、漬け物などの発酵食品を上げている。特に注意が必要な食材は「豚」「アルコール」「血液」「宗教上の適切な処理が施されていない肉」であり、豚は食べるだけでなく、見ることも嫌悪する人が多いとしている。「ブイヨン」「ゼラチン」「肉エキス」には豚の肉や骨が使われており、調理時に注意する必要があるとしている。「ラード」(豚の脂肪)も調理時に注意する必要があるとしている。厳格なイスラム教徒には、豚肉を料理した調理器具が使われることを忌避する人もいるとしているとしている。アルコールは「料理酒」「調味料」(みりんなど)「香り付け」「デザート」など様々な料理に使われることがあり、特に注意が必要であり、「アルコールの使用を想起させるもの」も感覚的に拒絶されるため、注意が必要であるとしている。血液は不浄なものとして忌避され、肉類や魚の焼き具合と調理方法には気をつける方がよいとしている。厳密には「宗教上の適切な処理が施されていない肉」(自然死、病死、

事故死した肉を含む)も食べるできないため、厳格なイスラム教徒は食べることを忌避する場合もあるが、豚肉以外の肉類ということで、牛肉、鶏肉、羊肉を食べるイスラム教徒も多い。また、魚料理は食べられる(ただし生魚を食べる習慣がない人が多い)としている。「うなぎ」「イカ」「タコ」「貝類」「漬け物などの発酵食品」については宗教上の教義で禁じられているわけではないが、嫌悪感を示されるので、料理の食材として扱うことは避ける方がよいとしている。なおコーランの中では、「死獣の肉」「血液」「豚肉」「異神に捧げられたもの」を食べることが禁じられているとしている。

ハラール認証を持つ食材は、価格が国内で通常流通しているものに比べ高額であるが、名古屋大学生協では一般利用者の購入が増加していることで、販売継続が可能になっているとも捉えられており、今後はムスリムだけでなく、一般利用者にも受け入れられるメニューの開発を更に進めていく予定であるということである。

4.4.2. 調理法等調理従事者の対応

ハラル対応の作業工程では①アルコール消毒を行うことができない、②除去すべ食材がある、③除去すべき食材による汚染も避ける必要がある、④ハラルメニュー以外の調理後の調理機器、調理器具は全て洗浄し直し使用する等制約が多い。それが宗教的理由からであるということで、調理従事者は重責を感じているということである。また、現在の運用方法でも、まだハラル対応としては十分でない部分があり、例えば原材料の保存や製品の保存方法等、今後も検討が必要であるということである。

4.5. クックフリーズ方式の導入の状況

ハラルメニューのクックフリーズ方式の調理・加工品がその他一般メニューの待機メニューとして、代替メニューとしても使用されているという事実は、給食運営において大きな利点であると考えられる。調理従事者も現在のハラルメニューの運用には、クックフリーズ方式は無くしてはならないものと認識しているということであった。このような少数個別対応におけるクックフリーズ方式の利点は、多食種多形態対応の病院給食等において利用が盛んになってきており報告されている（戸田ら、2019）。今回の調査からは多様性の対応にもクックフリーズ方式が大変有効な生産方式であることが分かった。更に、名古屋大学生協では、フレンドリー南部がセントラルキッチンの役割を担い、他の店舗がサテライトキッチンの役割を担っていることが分かった。セントラルキッチンシステムは、材料購入から下処理、主調理までをセントラルキッチンで行い、再加熱や盛り付け、配食配膳をサテライトキッチンで行うシステムである（赤尾、2013）（石田、2013）。身近な例としては、給食センターによる学校給食がこれにあたる。材料の一括購入や作業の集約化により経営の効率化が可能であるため（吉田、2015）、セントラルキッチンシステムでの運用もまた、ハラルメニューの継続的な提供を可能にしていると考えられる。

4.6. クックフリーズ方式の試作で分かったこと

リキッドフリーザーの導入により、それまで使用していた冷却機であるブラストチラーよりも短時間で冷却・凍結できることから、豆腐類や芋類の食感も改善したと感じているということであった。ブラストチラーは冷風により冷却・凍結するものであるのに対して、リキッドフリーザーは -30°C の液体アルコールにより冷却・凍結するものである。これにより作業時間の短縮と最大氷結晶生成帯の通過時間の短縮による製品品質の向上が得られることが考えられる。真空包装と凍結による製品の

短所をできるだけ防ぎ、長所を活かすことが製品全体の品質を向上させることであると考えられる。

4.7. ムスリム学生のニーズ

ムスリム学生からは、日本料理をハラル対応で提供してほしいという要望があるが、日本には精進料理という料理形式があることから、豚肉やその加工品・関連する製品、加工方法が適さないその他肉類を使用できないとしても調理可能な料理が多くある。問題となるのは、日本料理に欠かすことができない醸造調味料をはじめとした発酵食品である。発酵途中でアルコールの生成があるものや、原材料にアルコールが含まれているものも多い。調味料をハラル認証取得のもので入手できれば、留学生が求める日本料理の提供や日本人学生と共に日本料理を楽しむ機会を作ることはそれほど困難なことではないのではないと考えられる。

4.8. 名古屋大学生協の展望と課題

現在、名古屋大学生協ではハラルメニューは全てがクックフリーズ方式で調理・加工され提供されるものであるが、北部食堂の改装によりハラルコーナーが新設されることから、ハラルメニューの店内調理での提供が可能になる。クックフリーズ方式では困難なメニューが提供できるようになり、ラーメンのメニューへの導入等ムスリム利用者のニーズに応えられる可能性が高くなることが考えられる。

学生によるメニュー開発も行われており、このようなイベントを通して一般利用者へもハラルやヴィーガン等の多様性対応への理解を促すことが期待できる。学生の社会貢献に対する関心の高さが、大学生協の多様性への対応という課題解決に有効に活用されることも期待できる。

ハラルメニュー、ヴェーガンメニュー等多様性対応メニューの開発のためには、名古屋大学生協内だけでなく、東海地区の他大学生協とも協力していくことは重要であると考えられる。また、名古屋大学生協でのハラル対応のノウハウは他大学、さらには他給食施設にとっても貴重な情報であると考えられる。今回の調査で得た情報として「一般利用者にも受け入れられる味付けや特徴を持ったハラルメニューであることも意識したメニュー開発」は、ハラルへの理解促進、ムスリムと一般利用者が同じメニューを一緒に楽しめる食環境作りへの貢献、ハラルメニューの一般利用者の購入数が増えることによるメニューの運営維持を可能にするものとして、多くの効果と多大な影響力を持つものではないかと考える。

仮説1.2.に対しては、名古屋大学生協と学生代表、

大学代表との協議により名古屋大学生協から提供させるハラル対応のメニューにおいて除去される食材が決定されていた。除去される食材は、豚肉、豚肉加工品、豚由来の製品、アルコール、アルコールが含まれる製品とされ、作業工程ではアルコール消毒を使用せず、ハラルメニュー以外の調理後の調理機器、調理器具は全て洗浄し直し使用することとしていた。しかし、厳格な対応ということは難しいようであり原材料や製品の保存を別にすること等課題はまだあるということであった。

仮説3. に対しては、ハラルメニューを1週間に1日のクックフリーズ方式による生産方法を取ることで、生産工程の効率化が実現されていた。クックフリーズ方式による調理・加工製品であるハラルメニューを、その他一般メニューの待機メニューや代替メニューとしても使用することや、一般利用者のニーズも汲み取ったメニューを開発し、販売数を増加させることで採算がとれる仕組みも実現されていた。

仮説4. に対しては、ムスリムの利用状況を明らかにするデータはないということであった。感染拡大によりムスリム利用者が減少していることが考えられる状況であってもハラルメニューの販売数は増加しており、その背景に一般利用による購入の増加があることが分かった。利用者アンケートの自由記入欄には「ハラルメニューを引き続き提供してほしい」というコメントがあったということであった。

5. 結語

名古屋大学生協では、ハラル対応だけではなくヴィーガン対応も行われていた。

感染拡大により一旦休止を余儀なくされたが、再開のための検討や試作がハラルをはじめとした多様性対応の新たな方法の導入やメニュー開発につながっていた。新調理システム、特にクックフリーズ方式が有効に利用され、調理工程運営にはなくてはならないものになっていた。

今後、ハラルに限らず多様性への対応には、クックフリーズ方式の利用が大変期待される。

管理栄養士養成課程においても、クックフリーズ方式をはじめとした新調理システムの知識や技術の習得が今後益々重要であると感じられた。

多様性対応を行う上で、本来の対象者だけに絞ったものではなく、その他一般利用者の需要も見込んだ計画であることが、調理工程、原価・会計管理等給食運営において実施・継続できる得策ではないかと考えた。

この研究の限界点は、名古屋大学生協の担当者とい

う限られた協力者からの情報によるものであるところである。今後、他の施設からも同様に情報を収集し、より多くの施設にとって参考となる資料を提供できることを目指したい。

6. 謝辞

本研究にご協力いただきました名古屋大学消費生活協同組合専務理事補佐河野純子様へ厚く御礼申し上げます。

7. 利益相反

本研究の実施に当たり申告すべき利益相反はない。

8. 参考文献

- 赤尾正 (2013) 給食経営管理論, 市川陽子・神田知子編, 医歯薬出版, p. 18-19
- 独立行政法人日本学生支援機構 (2021) 外国人留学生在籍状況調査結果.
https://www.studyinjapan.go.jp/ja/_mt/2021/04/date2020z.pdf
 (参照日2021年9月6日)
- 英国保健省 (1989) クックチルおよびクックフリーズに関するガイドライン.
- 石田裕美 (2013) 給食の品質管理と大量調理. 日本調理科学会誌, 46(3) : 236-240
- 川上貴代・平松智子・田淵真倫美・我如古菜月・山本沙也加・秋山花衣・岸本(重信)妙子 (2022) 病院給食におけるハラル個別対応の実態. 栄養学雑誌, 80(1) : 32-39
- 国土交通省総合政策局観光事業課 (2010) 多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル.
https://www.mlit.go.jp/kankocho/shisaku/sangyou/taiou_manual.html (参照日2022年8月31日)
- 厚生労働省 (2020) 令和2年版厚生労働白書(平成30年度・令和元年度厚生労働行政年次報告) —令和時代の社会保障と働き方を考える— [概要].
<https://www.mhlw.go.jp/content/000684406.pdf> (参照日2021年9月22日)
- 厚生労働省 (2021) 「外国人雇用状況」の届出状況まとめ【本文】.
<https://www.mhlw.go.jp/content/11655000/000729116.pdf>
 (参照日2021年9月22日)
- 持丸由香・今城安喜子 (2021) 科目連携(基礎演習, フードスペシャリスト論, 給食経営管理論実習)による食文化多様性教育の実践例. 第16回給食経営管理学会学術総会プログラム・講演要旨集(抄録), p. 35
- 総務省中部管区行政評価局 (2017) 宗教的配慮を要する外国人の受け入れ環境整備等に関する調査—ムスリムを中心として—の結果.
https://www.soumu.go.jp/main_content/000521418.pdf
 (参照日2021年9月21日)
- 戸田明代・吉原勢津子・西本幸子・宇佐美眞 (2019) 大学附

名古屋大学生協におけるハラルメニュー提供の現状と給食における多様性対応への一考察

属病院における新調理システムの運用. 甲南女子大学紀
要Ⅱ, 13:53-64
吉田雄次 (2015) セントラルキッチンの導入と医療福祉施設
との提携. フードシステム研究, 22(2):168-173

全国大学生協連 (2022) ハラルメニューの提供について.
<https://www.univcoop.or.jp/service/food/halal.html> (参照日
2022年8月29日)