



# 日本缶詰びん詰レトルト食品協会ニュースリリース

令和 8 年 3 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 101 箇所に 缶詰、びん詰、レトルト食品 41,666 個を寄贈

～通算 26 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（会長：池見 賢＝Umios 株式会社）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っている。寄贈品は、同会会員 94 社の協力を受けたもので、施設への商品到着は令和 8 年 3 月上旬頃までに完了している。

児童養護施設は全国に 614 箇所あり、「両親の失踪・死亡」「両親の離婚」「虐待」「経済的困窮」など何らかの事情で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。入居者は概ね 2 歳から 18 歳までの子供で、その数は 2 万 3 千余人となっている（厚生労働省「令和 5 年社会福祉施設等調査より」）。児童養護施設には公営、民間の施設があるが、特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も少なくない。日本缶詰びん詰レトルト食品協会では「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、社会福祉法人全国社会福祉協議会（全社協）を通じて寄贈活動を実施している。この寄贈活動は、平成 11 年度から本年度で通算 26 回目の継続実施となり、本年度は推薦選定を受けた 101 施設、入居者約 4,800 名に寄贈した。

なお、令和 8 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継続実施を計画している。

### <令和 7 年度の実施概要>

- (1) 寄贈児童養護施設総数：101 施設（全国に 614 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）。101 施設の入居者総人数はおよそ 4,800 名。
- (2) 寄贈協力会社数：94 社
- (3) 令和 7 年度に寄贈した製品：41,666 個。内訳は次のとおり。
  - 1) 水産缶詰、びん詰（ツナ、サバ、イワシ、サケフレーク等）7,244 個
  - 2) 果実缶詰、びん詰（みかん、白桃、黄桃等）1,860 個
  - 3) 野菜缶詰、びん詰（スイートコーン、なめ茸等）1,230 個
  - 4) 食肉・調理缶詰、びん詰（コンビーフ、和洋惣菜等）1,232 個
  - 5) ジャム類（イチゴ、ブルーベリー、マーマレード、その他ジャム等）6,120 個
  - 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）5,130 個
  - 7) レトルト食品（カレー、スープ、米飯類、釜飯の素、調理ソース等）15,636 個
  - 8) デザート類（フルーツみつ豆、ぜんざい等）3,214 個
- (4) 寄贈品送付完了日：令和 8 年 3 月上旬

寄贈先の多くの施設から丁重な礼状が届いた。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模様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) 令和6年度の実施概要

- (1) 寄贈児童養護施設総数：101施設（全国に610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）。101施設の入居者総人数はおよそ4,600名。
- (2) 寄贈協力会社数：93社
- (3) 令和6年度に寄贈した製品41,050個の内訳は次のとおり。
  - 1) 水産缶詰、びん詰（ツナ、サバ、イワシ、サケフレーク等）3,504個
  - 2) 果実缶詰、びん詰（みかん、白桃、りんご等）2,364個
  - 3) 野菜缶詰、びん詰（スイートコーン、なめ茸等）1,950個
  - 4) 食肉・調理缶詰、びん詰（コンビーフ、和洋惣菜等）1,640個
  - 5) ジャム類（イチゴ、ブルーベリー、マーマレード、その他ジャム等）6,408個
  - 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）3,230個
  - 7) レトルト食品（カレー、スープ、米飯類、釜飯の素、調理ソース等）19,554個
  - 8) デザート類（フルーツみつ豆、水ようかん、甘栗等）2,400個
- (4) 寄贈品送付完了日：令和7年3月上旬

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。野菜缶詰でみ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、B<sub>1</sub>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。



桃の缶詰で作ったフルーツサンド  
(寄贈先施設より提供)

～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 高瀬・藤崎  
takase@jca-can.or.jp



## 日本缶詰びん詰レトルト食品協会ニュースリリース



\*本画像データについては、本会ホームページ「本会からのお知らせ・更新情報」よりダウンロードできます。