

2013年2月15日
シダックス株式会社

**～花粉の季節の対策は日々の食生活から～
シダックスグループ 全国約1,200店舗・施設で
花粉の季節におすすめのメニュー提供を開始！**

フードサービスや公共サービス、教育からレジャーまで多種多様なサービスを提供する健康創造総合サービス企業のシダックス株式会社(東京都渋谷区:代表取締役会長兼社長 志太勤一:以下シダックス)は、杏林大学医学部耳鼻咽喉科学教室の横井秀格准教授監修のもと、2013年2月18日(月)より順次、全国約1,200の店舗・施設において、花粉の季節を快適に過ごすための啓発活動や、シダックス栄養士会・管理栄養士の監修による合計27品の「花粉の季節におすすめのメニュー」を提供いたします。

環境省が発表した「平成25年春の花粉総飛散量及び飛散開始時期の予測(第1報)について(お知らせ)」*によると、今年のスギ・ヒノキ花粉総飛散量は、全国的に例年より多くなると予測されています。また、シダックスグループにおいて栄養情報の提供や食育推進、環境問題の研究を行うシダックス総合研究所が、子会社が受託する食堂のお客様2,354名を対象に2010年に実施したアンケート調査によると、3人に1人が花粉症に悩まされているという結果が出ております。

こうした花粉症という社会問題に対し、シダックスグループは「社会問題解決型企业」として、花粉の季節に少しでも快適にお過ごしいただくため、2007年より「花粉の季節の対策の啓発活動」や「花粉の季節におすすめのメニュー」の提供・販売を行ってまいりました(2010年は未実施)。

今年も、日々の食生活を見直すことによって、体調を整えることをテーマに、全国の社員食堂等の給食受託店舗・施設やレストランカラオケ、関東・関西圏のスペシャリティーレストランなど、グループ約1,200の店舗・施設で、ポスターを通じての啓発活動や、計27品の「花粉の季節におすすめのメニュー」の提供・販売を行います。

シダックスは“はぐくむ、大切なことのすべて”という基本理念に基づき、「安心・安全」で、美味しく楽しい「食」と、真心のこもった上質なサービスを提供することを通じて、お客様の健康想像に寄与し、健全な社会の実現を目指します。

シダックスグループ：花粉の季節の対策への取り組み

<実施期間>

2013年2月18日(月)～3月31日(金)

※ポスター掲示およびメニュー提供期間は、店舗・施設により異なります

<実施内容>

1.ポスターの掲示による、花粉の季節の対策の啓発活動

杏林大学医学部耳鼻咽喉科学教室の横井秀格准教授ご監修による「花粉の季節の対策は日々の食生活から」と題した花粉の季節の対策アドバイスや、シダックス栄養士会・管理栄養士が監修・推奨する「花粉の季節におすすめの食事」をご紹介します。シダックスが受託運営、および運営する店舗・施設で掲示いたします。

実施店舗： 給食受託店舗・施設約 900 カ所
 レストランカラオケ 300 店舗
 スペシャルティーレストラン 10 店舗
 計 約 1,200 店舗・施設



啓発ポスター

2.「花粉の季節におすすめのメニュー」の提供

シダックスグループ約 1,200 の店舗・施設にて、シダックス栄養士会・管理栄養士が監修・推奨する「花粉の季節におすすめのメニュー」(計 27 品)を提供いたします。

【体がぽかぽか温まる料理】

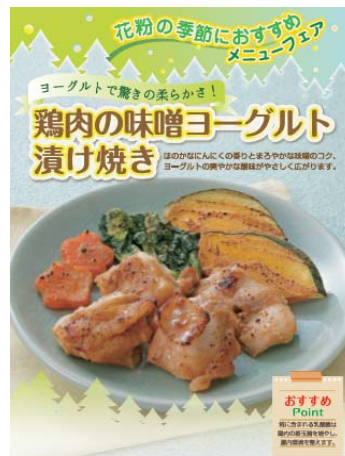
体が冷えると内臓の働きが低下し、免疫機能を狂わせ、アレルギー発症の要因にもなりえます。体を冷えから守るため、体が温まる料理(鍋、シチュー、ポトフ)や、体を温める食材(かぶ、かぼちゃ、長葱、生姜、菜の花、にら、ふきなど)をおすすめします。

【シーフード料理】

魚にしか含まれていない脂肪酸の一種「DHA」「EPA」は、健康維持に役立ちます。花粉シーズンを乗り切るために、バランスのよい食事を心がけましょう。

【乳酸菌を含む料理】

腸内の善玉菌を増やし、腸内環境を整えるヨーグルトや乳酸菌飲料、漬物、味噌などの発酵食品など乳酸菌が含まれる料理をおすすめします。



給食受託店舗・施設用
 ポスター

<給食受託店舗・施設における料理提供>

実施店舗: 全国約 900 の給食受託店舗・施設

実施期間: 2013 年 2 月 18 日(月)~3 月 3 日(日)

提供メニュー: 計 14 種類(1 日 1 品、日替りで提供。店舗・施設によって提供期間・メニュー数が異なります)



豚肉のしょうゆ糀焼き
(乳酸菌を含む料理)



さばの塩糀漬け焼き
(シーフード料理)

<レストランカラオケにおける料理提供>

実施店舗: 全国 300 店舗

実施期間: 2013 年 3 月 1 日(金)~3 月 31 日(日)

提供メニュー: 計 5 種類



麦入りじゃご飯(680 円)
(シーフード料理)



フルーツパフェ(750 円)
(乳酸菌を含む料理)

<スペシャリティーレストランにおける料理提供>

実施店舗: 関東・関西圏のスペシャリティーレストラン 10 店舗

実施期間: 2013 年 3 月 1 日(金)~3 月 31 日(日)

提供メニュー: 計 8 種類(店舗によって提供メニュー数が異なります)



牛タンシチュー(1,680 円)
※サラダ、ライス or パン、ドリンク付
(体がぽかぽか温まる料理)



鶏のササミと春野菜ヨーグルト
ドレッシングのサラダ(850 円)
(乳酸菌を含む料理)