

2023年11月27日

シダックス株式会社

シダックス×鎌倉女子大学 栄養士を目指す学生と連携し、食品ロス削減へ 規格外バナナを活用したメニュー開発・提供を実施

全国の企業、学校等で食事提供業務を行うシダックスコントラクトフードサービス株式会社（以下、SCF）は、鎌倉女子大学（神奈川県鎌倉市）と連携し、同校の学生様を対象に廃棄前の規格外バナナを活用したメニューのレシピコンテストを実施。SCFで審査を行い、入賞作品4品を、2023年10月30日（月）～11月2日（木）の期間に学生食堂で日替わりで提供し、SDGsや食品ロス削減につながる取り組みを行いました。

全国の企業、学校等1,050カ所（2023年9月末現在）で食事提供業務を行うSCFは、2022年4月より、鎌倉女子大学内の学生食堂の受託運営を行っています。

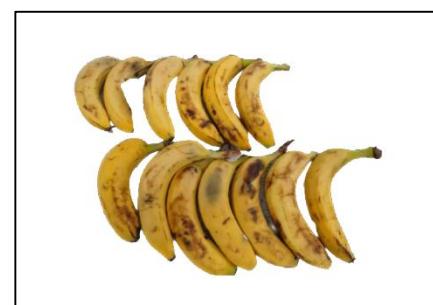
本企画は、消費者庁が推進する毎年10月30日の「食品ロス削減の日」の一環として、通常の食事提供よりさらに一步進んだ連携ができるいかと、シダックスグループの管理栄養士・栄養士2,750名で構成する自主組織「シダックス栄養士会（横浜）」が中心となって企画。管理栄養士を養成する「家政学部 管理栄養学科」のある同校の学生様に、企業の取り組みに栄養士として参加する機会として、そしてシダックスグループ内で発生する廃棄食材を活用し、自身で考案したメニューを自身で喫食することで、食品ロス削減やSDGsを体感してほしいと実施したものです。

2023年7月よりレシピ募集を行い、計28作品が集まり、SCFスタッフとシダックス栄養士会（横浜）で厳正なる審査を行った結果、計4作品を選出。同校の学生食堂で実際にメニューを提供しました。学生様からは、「自分たちで考案したメニューを食べることで、改めてSDGsの考え方を意識した」という声もあがるなど、両者による食品ロス削減活動の一助となりました。

事業を通じて社会課題解決の実現をミッションとするシダックスグループは、今後もSDGs経営を推進し、産学連携で行う取り組みを積極的に実施します。



学生食堂に掲示した
本取り組みのポスター



今回の取り組みに際し、
実際に使用した規格外バナナ

シダックスコントラクトフードサービス×鎌倉女子大学
食品ロス削減の取り組み「規格外バナナを活用したメニュー提供」概要

■企画／運営

【企画】シダックス栄養士会(横浜)

【運営】シダックスコントラクトフードサービス株式会社(本社:東京都渋谷区)



(最優秀賞作品)

そんなバナナ!?炒め

■協力

鎌倉女子大学(所在地:(神奈川県鎌倉市大船 6-1-3)

■実施期間

＜レシピコンテスト開催期間＞

2023年7月19日(水)～9月15日(金)

※書類でエントリー後、SCF・シダックス栄養士会(横浜)で選考。選考作

品の中から試作を行い、試食審査を実施。最終的に最優秀賞1品、

優秀賞3品を決定

＜学生食堂でのメニュー提供期間＞

2023年10月30日(月)～11月2日(木)



(優秀賞作品)

バナナと黒ゴマのプリン



(優秀賞作品)

豆腐花

～黒糖バナナソースを添えて～



(優秀賞作品)

紅茶風味のバナナ

ベイクドチーズケーキ

■実施店舗

鎌倉女子大学 学生食堂(神奈川県鎌倉市大船 6-1-3)

(SCF が食事提供業務の受託運営を行っている店舗)

■提供メニュー(レシピ考案者はすべて、鎌倉女子大学の学生様)

①そんなバナナ!?炒め(最優秀賞作品)

芳醇なバナナと辛い味噌との相性が抜群で、野菜の食感も楽しみながらごはんがすすむ絶品のおかず。

【考案者】家政保健学科 4年(調理と食文化ゼミナール) 塚田 千紘 様

②バナナと黒ゴマのプリン(優秀賞)

ゴマのよい香りとバナナの甘みを生かした、卵を使っていないプリン。

【考案者】管理栄養学科 3年 阿部 幸乃 様

③豆腐花～黒糖バナナソースを添えて～(優秀賞)

豆腐花の素朴な甘さと黒糖バナナソースが絶妙なマッチング。

【考案者】家政保健学科(調理と食文化ゼミナール)4年 山口 侑那 様

④紅茶風味のバナナベイクドチーズケーキ

濃厚なチーズとバナナの甘み、紅茶の香りが楽しめるスイーツ。

【考案者】管理栄養学科 4年 井上 麻衣子 様