

フードサービス全国最大約1,800の店舗・施設にて、 魚を食べてSDGsにつなげる活動を実施 ～水産庁「さかなの日」の活動に、2年連続で賛同～

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)、ならびに全国の保育園・幼稚園、病院・高齢者福祉施設等で食事提供業務を行うシダックスフードサービス株式会社(以下、SF)は、水産庁が官民協働で魚食普及を推進する活動「さかなの日」に賛同。活動強化期間となる2023年11月の「いいさかなの日」に、SCF・SF全国最大約1,800店舗・施設にて、セグメント別に計4種類のシーフードメニューを提供するほか、喫食者様(喫食者の保護者様含む)へポスターやツール等を通じて、魚を食べる大切さを発信する活動を推進します。

水産庁は、SDGs達成に向けた消費行動を促進するため、「さかな×サステナ」をコンセプトとして、2022年より毎月3日～7日を「さかなの日」と制定。特に11月を全体の活動強化期間と定め、「いい(11)さ(3)かな(7)の日」としています。SCF、SFは昨年この「さかなの日」の活動に賛同し、2022年11月度に、全国最大約1,800店舗・施設にて、特別メニューの提供、ポスターやツールにて本取り組みの発信を行いました。

今年(2023年)も昨年同様、全国最大約1,800店舗・施設にて同様の取り組みを実施。食事を通して学びと健康を提供しながら、魚を食べることでSDGsにつなげる活動を推進します。

なお、SCFで提供するメニュー「自身魚の素麺衣揚げきのこあん定食」については、サステナブルフード(※1)である、持続可能な漁法が確立されている地球にやさしいブルーシーフード「パンガシウス」を使用しています。

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、官民一体となった取り組みに積極的に取り組みます。

※1: サステナブルフード……シダックスグループでは、環境や動物福祉に配慮した持続可能な体制で生産・加工された食材を「サステナブルフード」と定義しています



SCF「自身魚の素麺衣揚げきのこあん定食」メニューポスター



SF 保育園・幼稚園向け「いいさかなの日」ポスター

水産庁「さかなの日」活動強化期間「いいさかなの日」2023年 SCF・SF 取り組み 概要

■実施店舗・施設

SCF が食事提供業務を受託運営する企業、学校、および SF が食事提供業務を受託運営する保育園・幼稚園、病院・高齢者福祉施設等、全国最大約 1,800 カ所

■実施期間

2023 年 11 月 1 日(水)～11 月 30 日(木)

※メニューの提供日は店舗・施設によって異なります

■実施内容

<SCF 店舗・施設>

・喫食者様に、特別メニュー「銀ひらすの西京漬け」「白身魚の素麺衣揚げ きのかあん定食」を提供

<SF 施設(保育園・幼稚園)>

- ・特別メニュー「秋さけのみみじ焼き」を提供
- ・鮭や魚をテーマにした食育企画として「いいさかなの日ポスター」「シダックスグループ食育キャラクター モグちゃん幼児向けぬりえ」を配布
- ・保護者様向けに「いいさかなの日」の食育レターを配布



(写真左)
 「モグちゃん幼児向けぬりえ(さんま)」
 (色塗り完成イメージ)



銀ひらすの西京漬け(イメージ)



白身魚の素麺衣揚げ きのかあん(イメージ)

※提供時は定食スタイルで提供



秋さけのみみじ焼き(イメージ)

<SF 施設(病院・高齢者施設)>

・毎月実施している「生き生き健康企画」内の 11 月セレクション特別メニューとして「鮭のちゃんちゃん焼き」を提案 (※受託先が献立として採用した場合、喫食者様に提供)



鮭のちゃんちゃん焼き(イメージ)

■(参考)「さかなの日」について

“魚を選択することがサステナブルで、未来の子供たちに豊かな海やおいしい魚を残すことができる”というコンセプトで、水産庁が 2022 年より制定。毎月 3 日～7 日を「さ(3)かな(7)の日」として、賛同企業が中心となり、官民協働でサステナブルフードである水産物を訴求していく取り組み。特に 11 月を全体の活動強化期間と定め、「いい(11)さ(3)かな(7)の日」としています。