

受託先にサステナブルな魚をPR 水産庁が新たに制定した「さかなの日」に シダックスも賛同企業として参画

総合サービス企業 シダックスグループは、2022年より水産庁が制定した「さかなの日(毎月3～7日)」に賛同企業として参画し、フードサービスを受託する約1,800カ所の企業・学校・病院・保育園・幼稚園等の利用者様に向け、“魚を選択して食べることは、SDGsの「持続可能な生産消費形態を確保する」(目標12)につながる”ことを発信してまいります。



提供メニュー(ポスター)



「さかなの日」ロゴマーク
※水産庁制作



保育園・幼稚園向けポスター

水産物は漁獲しても親魚がある程度残っていれば、食物連鎖の中で資源が回復する持続的な資源です。このため、適切に管理すれば永続的に利用が可能となる特性を持っています。また、将来にわたって持続的な水産資源の利用を確保するため、日本では漁獲可能量(TAC)の設定を基本として、資源を管理しています。このような特性をもつ魚を選択して食べることは、SDGsの「持続可能な生産消費形態を確保する」(目標12)ことにもつながります。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11月より、毎月3日～7日を「さかなの日」と制定しました。特に11月を全体の活動強化週間と定め、「いい(11)さ(3)かな(7)の日」としています。

シダックスグループは賛同企業として、フードサービスを行う事業会社を通じ、「いいさかなの日」特別メニューの提供、ポスターやWEBページにて本取り組みの発信などを実施します。今後も、食事を通して学びと健康を提供し、SDGsの視点でフードサービスを推進してまいります。

【シダックスグループ「いいさかなの日」に関する取り組み】

■実施場所

シダックスコントラクトフードサービス株式会社が受託する社員食堂・学生食堂および、シダックスフードサービス株式会社が受託する保育園・幼稚園、病院・高齢者福祉施設
約1,800カ所

■実施期間

2022年11月1日(火)～30日(水)

※メニュー提供日は店舗・施設によって異なる

■実施内容(共通)

- ・受託先の利用者様に、11月に特別メニュー「白身魚の香草焼き」「さわら煮付け定食」を提供。メニューには、サステナブルフード(※1)である「ブルーシーフード(※2)」と定義された魚を使用
- ・提供期間中に「いいさかなの日」販促ポスターを食堂等に掲示し、利用者様に発信
- ・受託先への健康栄養情報の啓発を目的にした「栄養ポスター」11月号で、「いいさかなの日」を紹介
- ・シダックスグループが運営するレシピサイト「ソラレピ」の特集ページに、シーフードメニュー特集ページを開設

*「ソラレピ」特集ページ: <https://recipe.shidax.co.jp/feature/detail/120>



白身魚の香草焼き
※イメージ



さわら煮付け定食
※イメージ



「ソラレピ」特集ページ

■保育園・幼稚園向け

- ・幼児向けぬりえ(2種)、保護者向けに「いいさかなの日」の食育レポートを提供

■病院・高齢者福祉施設向け

- ・毎月実施している「生き生き健康企画」内のセレクションメニューとして「いいさかなの日」メニューを提案
- ・受託先の高齢者施設の利用者様に、健康栄養情報の啓発を目的とした「健康レター」11月号で「いいさかなの日」を紹介

※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」と定義している。

※2: ブルーシーフード…持続可能な漁法が確立されている地球にやさしいシーフード。ブルーシーフードの選定基準は、いずれも持続可能性を証明するための原則(資源状態・生態系への影響・管理体制)を科学に基づき、厳正に審査している。

【「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週間と定め、「いい(11)さ(3)かな(7)の日」としている。

