

2022年12月6日
シダックス株式会社

クリスマス × SDGs 五感と想像力を育む「彩りメニュー」に「大豆ミート」を導入 受託先の保育園・幼稚園にてSDGs食育を推進

総合サービス企業 シダックスグループでは、事業子会社・シダックスフードサービス株式会社（以下、SF）を通じて、全国で給食を受託運営する保育園・幼稚園約 190 カ所にて、12 月より「大豆ミート」を使用した「彩りメニュー」を提供します。

「彩りメニュー」は、料理の見た目や食に対する豊かさを表現し、五感と想像力を育むことをコンセプトにした SF のオリジナルメニューです。毎月テーマを設定し、提供日にはテーマにちなんだ物語を子どもたちに伝えながら、メニューを楽しんでいただきます。

「大豆ミート」は畜産業が環境に与える影響の軽減や、健康志向、動物愛護の観点からも注目されています。12 月はクリスマスをテーマに、大豆ミートを使用した『大豆ミートローフ』を提供。SF では、調理を工夫し大豆ミートをおいしく食べていただくことで、子どもたちの SDGs への関心につながると考え、今後も毎月の「彩りメニュー」に大豆ミートを取り入れていく方針です。

シダックスグループは今後も、「安心・安全」、楽しい「食」を通して、SDGs の視点でフードサービスを推進してまいります。



12月「彩りメニュー」ポスター

【12月「彩りメニュー」概要】

- 実施期間:2022年12月中 ※実施日は施設により異なる
- 対象:SFが給食を受託運営する全国約190カ所の保育園・認定こども園・幼稚園の園児
- 「彩りメニュー」
 - ・料理の見た目や食に対する豊かさを表現した SF オリジナルメニューで、シダックスグループの栄養士が所属する「シダックス栄養士会(保育食部会)」と、同じく調理師が所属する「調理師会」の監修のもと作成
 - ・2022年7月より提供開始
 - ・おいしさを感じる五感(視覚、味覚、触覚、聴覚、臭覚)の割合は、視覚が最も大きく、目で見える情報が一番重要なポイントであることを考慮している
 - ・7月は流れ星をテーマに『タラのカレーフリッター』、9月はお月見をテーマに『白身魚のコーンフレーク焼き』など毎月提供しており、12月より「大豆ミート」を導入
- 12月メニュー『大豆ミートローフ』

サステナブルな食材として注目されている「大豆ミート」を使用。クリスマスツリーをイメージし、ブロッコリーはツリーのもみの木、赤と黄色のパプリカはツリーの飾り付けを表現している。「大豆ミート」はよくゆすぐ、よく絞るなど、よりおいしく食べてもらうため調理も工夫する。