

2025 年 10 月 9 日

シダックスコントラクトフードサービス株式会社

シダックスコントラクトフード×富士見中学校高等学校 生徒によるブルーシーフードレシピコンテスト開催 10月9日に2025大阪・関西万博 「BLUE OCEAN DOME (ZERI JAPAN)」で発表 ～当社の管理栄養士がレシピ監修・審査で協力～

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、以下、SCF)は、学校法人山崎学園 富士見中学校高等学校(本校:東京都練馬区、以下、富士見中学校高等学校)が 2025 年 9 月に実施した生徒による「ブルーシーフードレシピコンテスト」において、当社の管理栄養士がレシピ監修・審査に協力しました。取り組み内容は、2025 年 10 月 6 日(月)～10 月 12 日(日)の期間、両者が加盟する「ブルーシーフードパートナー」の認定を行う一般社団法人セイラズフォーザシー日本支局(本店:東京都港区)が 2025 年日本国際博覧会(以下、2025 大阪・関西万博)「BLUE OCEAN DOME (ZERI JAPAN)」で開催する海洋環境改善に関するイベントにて発表されました。



最優秀賞メニュー



特別審査員賞メニュー



SCF の管理栄養士が協力

「ブルーシーフード」とは、カツオやマダラなど、資源量が比較的豊富で、生態系を守りつつ、管理体制の整った漁業により漁獲されている持続可能な水産物のことです。国内では、一般社団法人セイラズフォーザシー日本支局が、この理念に賛同するさまざまな分野の組織、飲食店等を対象に審査を行う「ブルーシーフードパートナー」の認定を行っており、SCF は 2022 年 12 月に、富士見中学校高等学校は 2023 年 7 月に認定されました。

SCF は 2001 年 9 月より 20 年以上の長きにわたり、同校の教職員食堂の運営を行っています。両者が「ブルーシーフードパートナー」に加盟していることから、2023 年 11 月から現在まで、食堂で週 1 回以上のペースでブルーシーフードメニューを継続提供すると共に、食を通して教職員様にブルーシーフードの啓発活動に努めてきました。

この度、教職員だけでなく生徒の皆様にもブルーシーフードや地球環境の理解を深めてもらうという目的で、同校が、生徒主体のレシピコンテストを開催。2025 年 9 月 6 日(土)に、同校で 8 チームによる最終審査が行われ、最優秀賞 1 チーム、特別審査員賞 1 チームが選ばれました。生徒によるレシピ作成にあたり、SCF の管理栄養士が、レシピの監修、栄養基準の策定、調理のポイントをアドバイスするなど協力し、最終審査でも審査員として参加しました。

受賞した 2 チームのレシピやプレゼン内容は、**2025 年 10 月 9 日(木)に 2025 大阪・関西万博「BLUE OCEAN DOME (ZERI JAPAN)」で開催された海洋環境改善に関するイベント「Ocean & Beyond」(主催:ZERI JAPAN、共催:一般社団法人セイラズフォーザシー日本支局)にて、一般公開されました。**

今後も SCF と富士見中学校高等学校は、継続してブルーシーフードの提供・喫食を行い、生徒にも啓発していくことで、食事を通して海洋環境改善やブルーシーフードの消費普及に寄与したいと考えております。

シダックスコントラクトフードサービス×富士見中学校高等学校
「ブルーシーフードレシピコンテスト」開催概要

■主催

富士見中学校高等学校

■協力

シダックスコントラクトフードサービス株式会社

一般社団法人セイラーズフォーザシー日本支局

■開催スケジュール

2025年6月～ 生徒による調査・テーマ設定を開始、レシピ作成

2025年9月6日(土) 計2回の試作・試食、SCFの管理栄養士によるフィードバックを経て最終審査

■受賞メニュー



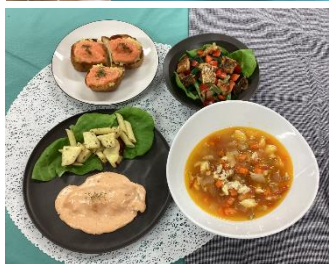
最終審査の様子



①最優秀賞「残暑を筋肉で吹っ飛ばセット」

・使用したブルーシーフード: カツオ、わかめ

・メニュー: たっぷり! 秋野菜のカツオ炒め、水菜とトマトのさっぱりサラダ、なめこのとろり卵スープ、なすのすっきりごまみそ和え



②特別審査員賞「海鮮たっぷり洋風ディナー

艶髪・艶肌で好きぴのハートを射止め鯛。」

・使用したブルーシーフード: 真鯛、たらこ、わかめ

・メニュー: たらこフランスパン、ヨーグルトでしっとり鯛グリル、鯛の皮揚げとわかめサラダ、鯛の洋風トマトあら汁

■レシピ集

本コンテストで生徒が作成したメニューをレシピ集にまとめています。中高生でも作りやすいメニューとなっており、全国の中高生にも自宅で調理することで、ブルーシーフードの理解を深めてもらいたいという目的で作成しました。



レシピ集二次元バーコード

「Ocean & Beyond」開催概要

■主催

ZERI JAPAN

■共催

一般社団法人セイラーズフォーザシー日本支局

■開催場所

2025 大阪・関西万博「BLUE OCEAN DOME (ZERI JAPAN)」

■開催日程

2025年10月6日(月)～10月12日(日)

※「ブルーシーフードレシピコンテスト」の発表日は10月9日(木)13:00～17:00

■概要

「Ocean & Beyond ～海とその先～」のテーマのもと、国境・業界を超えた海洋のトップリーダーを招き、大阪・関西万博のレガシーと共に、豊かな海を未来世代へ繋いでいくため、議論やメッセージを届けるイベント

■URL

<https://sailorsforthesea.jp/expo2025>

学校法人山崎学園 富士見中学校高等学校 概要

【所在地】東京都練馬区中村北 4-8-26

【理事長】山崎 二三恵

【概要】

1924 年 4 月、富士見高等女学校として発足。1940 年 5 月、山崎種二により山崎学園として創設。1947 年に学制改正で中学校も設立。以後、現在の中高一貫校(女子高)に。生徒数約 1,400 名(2025 年 10 月現在)。「社会に貢献できる自立した女性の育成」を教育目標とする。

建学の精神「純真・勤勉・着実」をもとに、社会に貢献できる自立した女性の輩出を目指して、充実した教育カリキュラムを展開。特に SDGs の探究学習を取り入れ、教職員も率先して持続可能性に取り組みようと、2023 年 9 月に SCF と連携し、教職員食堂でブルーシーフードメニューを試験導入(2023 年 11 月より継続提供)。2023 年 7 月、「ブルーシーフードパートナー」に加盟。

【URL】<https://www.fujimi.ac.jp/>



一般社団法人セイラズフォーザシー日本支局 概要

【所在地】東京都港区南麻布 1-7-31 M タワー803

【理事長兼 CEO】井植 美奈子

【概要】

2004 年に米国のロックフェラー家当主であるデビッド・ロックフェラーJr. によって設立された海洋環境改善を目的とした NGO 団体「セイラズフォーザシー」の日本支局として、2011 年に設立。サステナブルな水産物を「ブルーシーフードガイド」としてリスト化すると共に、同ガイドの理念に賛同するさまざまな分野の組織、飲食店等を認定する「ブルーシーフードパートナー」の認定を行う。

【URL】<https://sailorsforthesea.jp/>



シダックスコントラクトフードサービス株式会社 概要

【所在地】東京都渋谷区神南 1-12-10 シダックス・カルチャービレッジ

【代表取締役社長】堤 祐輔

【概要】

1959 年、東京都調布市の企業(工場)での給食事業(フードサービス事業)で創業。翌 1960 年に法人化。以来 65 年以上にわたり、全国の企業、寮、工場、アスリート施設、キャンパス(大学・高校)、技術センター・研究所など幅広い分野で食事提供業務を展開。1974 年には、東京・新宿の高層ビル・住友ビル内において、国内初となる高層ビルカフェテリア方式の職域食堂の運営を受託。約 1,000 カ所以上に及ぶ店舗・施設において、「安心・安全」で、健康に配慮した美味しい食事の提供を行っています(2025 年 10 月現在)。

2021 年より、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「サステナブルフード」と定義し、積極的に導入を開始。ブルーシーフードも「サステナブルフード」の一環として同様に導入を開始。2022 年 12 月、「ブルーシーフードパートナー」に加盟。

【URL】<https://www.shidax.co.jp/corporate/group/shidax-contract-food-service/>