

2018年3月26日

シダックス株式会社

「GAP」認証食材を使用した メニューフェア開催

総合サービス企業 シダックスグループの事業子会社で、全国で企業や学校、病院、高齢者施設など多様な場所で給食事業等を展開している、シダックスフードサービス株式会社(東京都新宿区:代表取締役社長 白田豊彦)は、2018年3月26日(月)・27日(火)の2日間、都内で受託運営する社員食堂2カ所で、「GAP」(※1)認証食材を使用したメニューフェアを実施いたします。

【メニューフェア 提供メニュー】



ポークジンジャー丼



手作りジューシーチキンカツ ※写真はイメージです



新潟県産
特別栽培米



岐阜県産
ペパーリーフ



茨城県産
グリーンリーフ



北海道産
玉葱



熊本県産
レタス



愛知県産
トマト



茨城県産
水菜



オランダ産
豚肉



ブラジル産
鶏肉

メニューに使用している GAP 認証食材

今回のメニューフェアは、シダックスグループが取り組む、国際社会の目標である持続可能な開発目標「SDGs」(※2)を考慮した事業活動の一環として実施し、GAP認証食材の国産野菜、肉、米を使用した「ポークジンジャー丼」(3月26日)と「手作りジューシーチキンカツ」(3月27日)を提供いたします。

シダックスグループは、約8,000の「品質保証書」付き食材から、箸やコップ、まな板、クリーナーなど約3,000のアイテムを扱うエスロジックス事業の一元物流システムにより、全国の店舗・施設にて「安心・安全」な商品を使用しています。

今後も「安心・安全」で健康に配慮し、おいしく・楽しい食事提供を通じて、お客様の健康創造と健全な社会の実現に貢献してまいります。

※1: GAP(Good Agricultural Practice)…農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組み

※2: SDGs(Sustainable Development Goals)…2015年9月の国連総会において採択され、発展途上国のみならず、先進国自身が取り込む2030年までの国際共通目標