

2021年8月30日
シダックス株式会社

全国約1,900の社員食堂・学生食堂等を対象に “サステナブルフード”を提供 サステナブルな豚肉や鶏肉を使用し食堂からSDGsを発信

総合サービス企業 シダックスグループでは、全国で受託運営する約1,900カ所の社員食堂・学生食堂・病院・高齢者福祉施設等を対象に、SDGsの視点を生産工程に取り入れた「サステナブルフード」を使ったメニューを、2021年9月1日(水)より順次提供します。



オランダ産豚肉を使用したメニュー



ブラジル産鶏肉を使用したメニュー

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。本企画は、社会全体でSDGsの企業活動が高まる中、受託運営する食堂のメニューに「サステナブルフード」を取り入れることで、環境に配慮した食事提供を行い、お客様に食事を通してSDGsを身近に感じていただくことを目的に実施します。

9月はオランダの豚肉「風車豚」を使用した「**塩だれキャベツ豚丼**」を提供。食品安全・環境保全等の国際基準に準拠した方式(※1)で、養豚・加工がされています。「風車豚」は安全性と品質の保証があるだけでなく、赤身と脂肪のバランスがよく、冷めてもおいしい豚肉です。豚肉と相性抜群のキャベツと一緒に、特製の塩だれで風味豊かに仕上げています。

10月はブラジル産の鶏肉を使用した「**焼きチキン南蛮**」を提供。国際基準の認証(※2)を取得した養鶏場の鶏モモ肉を、緑黄色野菜と一緒に揚げずにヘルシーに仕上げました。厚生労働省が提唱する“成人1日分の野菜摂取量の目標値”の半分にあたる175g以上の野菜が摂取できる、“野菜を食べるチキン南蛮”です。

本期間以降も「大豆ミート」や「ブルーシーフード(持続可能な漁法が確立されているシーフード)」などのメニュー提供を予定しており、シダックスグループは今後も、SDGsの視点でフードサービスを推進してまいります。

※1:「IKB方式」…GGAP認証に準拠する、オランダ国内で生産の各工程を連鎖的に管理・認証する制度。その管理範囲は、家畜の輸送から保管、認証、追跡までサプライチェーンの全てに及び、サステナブルな食材生産を確立している

※2:「GGAP(グローバルギャップ)認証」…「G.A.P」はGOOD(適正な)、AGRICULTURAL(農業の)、PRACTICES(実践)のことで、「GLOBALG.A.P.認証」とは、それを証明する国際基準の仕組みを言う。食品安全、労働環境、環境保全に配慮した「持続的な生産活動」を実践する優良企業に与えられる世界共通ブランド

