

## テーマ食材はサステナブルフード“大豆ミート” 第16回シダックスグループ料理コンテスト開催 受賞作品は2022年度に受託先で提供

総合サービス企業 シダックスグループの自主組織である調理師会(※1)と栄養士会(※2)は、2022年1月6日(木)、「第16回シダックスグループ料理コンテスト」本選大会をオンラインで開催しました。今年度はテーマ食材を「大豆ミート」とし、全国1,177作品の中から、最優秀賞を5作品を決定しました。

受賞した作品は2022年度、受託先の社員食堂・病院・高齢者施設・保育施設等でメニューとして提供します。



### オンラインでのプレゼン風景

### 受賞作品一例

本コンテストは、テーマ食材をもとに料理のアイデアを競い合い、社員の調理技能向上を目的として、2007年より毎年開催しております。会社としてはサポートするのみで、調理師会・栄養士会が事務局となり、企画と本選大会の進行を行っています。

第16回を迎える今回のテーマ食材は、サステナブルフードの「大豆ミート」。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」と定義しており、SDGs 推進の視点から、今回のテーマ食材を選定しました。大豆ミートは大豆からタンパク質を取り出し、繊維状にして肉に近い食感に仕上げた食品。コレステロールゼロ、高たんぱく・低脂肪、食物繊維が豊富な点が特徴で、健康志向が高い方や植物性タンパク質を積極的に取り入れたい方などに支持が広がっています。また、大豆は家畜や魚を捕る際のエネルギー、CO2量等と比較し、環境への負荷が非常に少なく、世界の食料問題・環境問題の解決の糸口となる食材でもあります。

当日は応募総数1,177作品の中から選び抜かれた、計21作品の考案者がオンラインによるプレゼンを行い、シダックスコントラクトフードサービス部門(社員食堂・学生食堂等)2作品、シダックスフードサービス部門(病院・高齢者施設)2作品、保育部門(保育園・幼稚園)1作品の計5作品が最優秀賞を受賞しました。受賞作品の一部は、2022年度に提供可能な受託先の店舗・施設でメニューとして提供します(結果は別紙参照)。

シダックスグループは、グループが誇る全国の調理師、栄養士を中心とした社員の新しいアイデアの発信を通じて、お客様の健康と楽しい食生活に貢献してまいります。

※1: 調理師会…シダックスグループで働く調理師で構成された自主組織で、約800名が所属(2022年1月時点)

※2: 栄養士会…シダックスグループで働く管理栄養士・栄養士で構成された自主組織。約2,700名が所属(2022年1月時点)し、5つの専門部会に分かれて、日々の業務に活かせる知識や技術の向上のため活動する

### 【第16回シダックスグループ料理コンテスト 最優秀賞受賞作品】

#### <シダックスコントラクトフードサービス部門>

- ・ 応募対象者: SCF、SDH 所属の社員
- ・ 条件: SCF の受託先店舗・施設(社員食堂・学生食堂等)にて展開できる主菜(大量調理可)で、かつ白飯に合うメニュー

#### 受賞メニュー:「SDGs☆大豆ミートの魯肉(ルーロー)風」

■受賞者: 古株 裕子さん(調理師/SCF 東京支店 銀行内社員食堂所属)

■メニューのポイント: 話題の台湾屋台飯「魯肉飯」を社員食堂向けにアレンジ。下味をしっかりつけてご飯に合う味付けにし、たっぷりの彩り野菜8種類を使用することで、食べ応えもヘルシー感もあるメニューに仕上げた



#### 受賞メニュー:「大豆ミートと豆乳ポテトのチーズパン粉焼き～揚げないコロケ仕立て～」

■受賞者: 井上 康介さん(調理師/SCF 中四国支店 テレビ局内社員食堂所属)

■メニューのポイント: 大豆ミートを水ではなく豆乳で戻すことで、大豆本来の旨味と甘味を味わえる。油で揚げずにオーブンで焼く、隠し味にカレー粉を入れるなどの工夫も



#### <シダックスフードサービス部門>

- ・ 応募対象者: SF 所属の社員
- ・ 条件: SF の受託先店舗・施設(病院・高齢者施設等)にて提供できる主菜(大量調理可)メニュー

#### 受賞メニュー:「NOミート!ソイミートのパン粉焼き～パセリのヨーグルトソースを添えて～」

■受賞者: 長岡 侘奈さん(管理栄養士/SF 東京支店 病院内食堂所属)

■メニューのポイント: 根菜、豆類、緑黄色野菜、ヨーグルトをふんだんに使用した腸活メニュー。味が淡泊な大豆ミートはカレーベースのなじみ深い味付けにし、パセリとヨーグルトソースを添えて、新鮮な味わいを楽しめる



#### 受賞メニュー:「大豆ミート de アッシュパルマンティエ風」

■受賞者: 渡辺 雄人さん(管理栄養士/SF 西関東支店 高齢者施設内食堂所属)

■メニューのポイント: 「アッシュパルマンティエ」とは、細かく切った野菜とひき肉を合わせたミートソースの上に、マッシュポテト、チーズを乗せて焼いたフランスの家庭料理。高齢者施設の利用者様の「食べたい」という気持ちに応えて、常食から刻み食まで形態を変えずに提供できる点が大きな特徴



#### <保育部門>

- ・ 応募対象者: SF(保育給食事業本部)所属の社員
- ・ 条件: 保育給食事業本部の受託先店舗・施設(保育園・幼稚園等)にて提供できる主菜・丼メニュー(乳・卵アレルギーはなし)

#### 受賞メニュー:「辛味なし!ガパオライス」

■受賞者: 金田 美穂さん(栄養士/SF 保育給食事業本部 保育園内食堂所属)

■メニューのポイント: 園児が食べ慣れている玉ねぎと3食のピーマンを使用した、彩りがよく食欲をそそられる一品。本来用いるはずの辛味と香草を使用せず、和風ベースに仕上げている、卵・乳不使用でアレルギーも考慮している



※略称表記

SCF…シダックスコントラクトフードサービス(株)/SF…シダックスフードサービス(株)/

SDH…シダックス大新東ヒューマンサービス(株)