

食堂の取組

給食受託店舗・施設等において、被災地産食材を使った料理を提供

1 取組の概要

シダックスグループは、「人と人の絆を育みたい」という理念に基づき、幅広いサービスを提供している。中でも半世紀にわたって展開している給食受託事業において、復興応援や食料自給率の向上に貢献したいという思いで、2012年から、東北産の米粉の利用や「東北応援フェア」と銘打ち、東北産の食材を用いたメニュー開発・提供に力を入れている。

2 取組の工夫

- ▶ 東北応援の活動を周知させるために、ポップを活用した表示や、名物メニューの解説などを表示し、食堂利用者の理解を促進している。

3 課題と対応

【課題】

- ▶ 全国での提供を目的としている為、冷凍・常温での流通条件が必要となるが、各産地、生産工場等で流通条件が整わない場合がある。
- ▶ 食堂で調理しやすいようにある程度加工した状態で流通形態に乗せる必要があり、加工できず最終的に使用を断念せざるを得ない時がある。例：魚は1人前切身、開き等。 麺は5～10食/袋等

【対応】

- ▶ 提携先の仕入れ先、産地に強い仕入れ先と協議を重ね、事前発注の上、シダックス向けに調達、加工していただき、仕入先の流通網や、シダックスの提携物流先を活用して全国に供給をしている。

4 効果と展望

- ▶ 被災地の現状や農産物に対する利用者の理解が深まり、グループ一丸となって応援する連帯感が生まれた。
- ▶ 今後もメニューの工夫やフェアの実施を通じて、継続的な東北応援に取り組んでいく予定。



食堂入口での掲示の様子



食堂内でもポスターでPR