

組織概要



シダックス栄養士会

組織概要

シダックスで働く管理栄養士・栄養士で組織された「シダックス栄養士会」。

自由闊達な発想と生産性向上を促す組織・人財育成のインフラとして活動し、あらゆる社会課題解決と健康増進に貢献することを理念とし、日々さまざまな活動を行っています。

取組紹介

グループ内料理コンテストのテーマ食材として、“米粉”を採用。
お米の魅力を伝える食材として、栄養士等が産業給食メニューを競う

総合サービス企業、シダックス株式会社が、グループ内の自主組織であるシダックス調理師会とシダックス栄養士会の運営により、2024年11月30日（土）、「第19回シダックスグループ料理コンテスト」本選大会を開催。

本大会では、昨今グルテンフリー観点や農業の持続的発展の観点から注目を集める“米粉”をテーマ食材とし、全国1078の応募者の中から、プライズ・マエストロを6人、特別賞を2人が受賞しました。



料理コンテストの本選入賞者

団体名	シダックス栄養士会
所在	東京都渋谷区
設立	1992年 シダックスグループで働く約3000名（2024年10月時点）の管理栄養士・栄養士による自主運営として設立
代表者	迎英子 執行役員 品質管理室長
HP	https://www.shidax.co.jp/recruit/about/shidax-dietitian-association/

詳細

総合サービス企業のシダックス株式会社は、グループ内の自主組織としてシダックス調理師会（※1）とシダックス栄養士会（※2）がグループ内に存在しており、これらの自主組織の運営によって、栄養士・管理栄養士や調理師などの調理技術やレシピアイデアを競うグループ内料理コンテストが毎年開催されております。

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年より開催しています。部門を「①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シダックスフードサービス部門（病院・高齢者施設）」「③シダックスフードサービス保育部門（保育園・幼稚園）」「④シダックス大新東ヒューマンサービス部門（学校給食・観光施設調理）」の4部門に分け、シダックス給食サービスHACCPマニュアルに準じた調理をルールとし、2024年5月からエントリーを開始。

予選大会を経て選出された計23作品を本選大会に出品し、本選大会では、各作品の考案者が会場で実際に調理・プレゼンを行い、受賞作品を決定します。

テーマ食材は「米粉」を使用。米粉は、米を細かく砕いて粉状にした食材で、パンやケーキ、麺類等に使用。米はほぼ100%国内で生産されており、米粉の消費が広がることで、食料自給率の向上はもちろん、フードマイレージの減少、古くから伝わる米文化の継承につながると期待されている食材です。

※1：シダックス調理師会…グループで働く調理師で構成された自主組織で、約1,500名が所属（2024年10月現在）

※2：シダックス栄養士会…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3,000名が所属（2024年10月現在）

○テーマ食材の選定

2024年度第19回のテーマ食材として“米粉”を採用することになりましたが、その背景には、昨今グルテンフリー観点や農業の持続的発展の観点から注目を集めていることが挙げられます。

また、2024年4月に農林水産省の有志職員による米粉利用拡大を目指す「米粉営業第二課（通称：コメニ）」が発足して以降、シダックス栄養士会との交流を重ねていくうちに、シダックス栄養士会として“米粉”に大変関心を寄せて頂いたことも選定のひとつになったようです。

○シダックス栄養士会

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で、約3,000名が所属しています。（2024年10月時点）

シダックスグループでは、保育園や学校、学生寮や学生食堂、社員食堂や社員寮、病院や福祉施設など全国に多数の食を提供する事業所を運営しています。それぞれの事業所には管理栄養士・栄養士が1名在籍しており、食事の提供を通して利用者の健康に貢献しています。

食事の提供にあたっては、食の安全性はもちろんのこと、カロリー計算や栄養バランスを計算のうえ、利用者の食物アレルギーや体調に応じて、また調理場のオペレーションや食材管理にも留意しつつ、利用者にとって美味しく楽しい献立を日々計画しています。

各事業所の現場では管理栄養士・栄養士が日々ひとりでそれらの業務を担当している中でも、食材管理や献立の相談などいつでも意見交換できる仲間の存在としてシダックス栄養士会が設立されました。

（参照：<https://www.shidax.co.jp/recruit/about/shidax-dietitian-association/>）

○シダックス栄養士会での米粉セミナー

シダックス栄養士会の活動の一環として、料理コンテストのテーマ食材“米粉”についての知見を深めるため、2024年7月18日（木）に米粉セミナーを開催しました。そこに、農林水産省の米粉営業第二課（通称：コメニ）から齊木和恵、倉持未夢が講師として登壇し、「米」に関するトリビアや米粉の使い方事例などを紹介しました。



米粉セミナーでの集合記念撮影



米粉セミナーに登壇する 農林水産省コメニの 齊木和恵氏（左）と倉持未夢氏（右）

取組の詳細



全国1078作品の料理レシピ集



本選23作品のプレゼンテーションの様子

○料理コンテスト本選

2024年5月よりシダックスグループ内で募集を行い、集まった総数1078作品から選ばれた入賞23作品について、2024年11月30日(土)本選大会を開催、最優秀賞となるプライズ・マエストロを6作品、審査員特別賞を2作品が選定されました。

なお、特別審査員として、農林水産省から米粉営業第二課(通称:コメニ)から齊木和恵、倉持未夢が参加し、中四国支店で介護複合施設に勤務する調理師の桂井翔平氏の作品「笑みこぼれる パリフワシャーク コーンカレークリームソースと友に」にコメニ賞を授与しました。

その他にも本選に進出した23作品は、どれも“米粉”の魅力を引き出す料理として、唐揚げ、丼、オムレツ風献立、あんかけ、野菜煮やドリア、チヂミや白身魚フリットなど多彩な料理と熱量の高いプレゼンテーションにより、2024年度第19回の料理コンテスト也大盛況となりました。

(結果詳細: <https://www.shidax.co.jp/corporate/press-release/2024/1209/>)



コメニ賞の料理考案者の桂井翔平さん(中央)
左は、農林水産省コメニの齊木和恵氏
右は、同 倉持未夢氏



(コメニ賞の受賞作品)
笑みこぼれる パリフワシャーク
コーンカレークリームソースと共に

(PRコメント)
作るのが難しいホワイトソースも豆乳と米粉を混ぜて沸かすだけでトロミもつき誰でも作ることが出来ます。

○ プライズ・マエストロを受賞した6作品



①米粉のダブルソース!野菜マシマシ唐揚げ

【考案者】 望月 恵美(もちづき えみ)さん

(管理栄養士/SCF東京支店 オフィスビル内社員食堂所属)

【コンセプト】 米粉を0.1g単位で分量調整した濃厚豆乳豚骨ソースとあっさりトマト和風ソースの2つの味が楽しめる一品。カットなしで提供できる等作業工程は最小限にしながら、唐揚げだけでなく、もやしを中心とした野菜も豊富に摂れるよう工夫



②海鮮たっぷり米粉のクラムチャウダードリア

【考案者】 蒲池 淳一郎(かまち じゅんいちろう)さん

(調理師/SCF九州沖縄支店 消防学校内学生食堂所属)

【コンセプト】 あさりのしぐれ煮を使用したごはんで和のベースにしながら、ホワイトソースに米粉を使用。ボリュームがありながらも、小麦粉よりもあっさりした食べ応えになるように工夫。また、ごはんは炊き込みではなく混ぜ込みとし、大量調理に活用しやすくなるよう汎用性も意識



③白身魚の米粉フリット オレンジトマトソース

【考案者】 河西 直哉(かさい なおや)さん

(管理栄養士/SF西関東支店 市立病院内患者食提供施設所属)

【コンセプト】 近年の食材原価の上昇を鑑み、比較的安価な白身魚「バス」を使用し、臭みをさわやかなオレンジや酸味のあるトマトソースで中和。付け合わせのニョッキ(団子状の Pasta の一種)にも米粉を使い、グルテンフリーで幅広い世代に食べられる一品に



④よーふー米粉擬製(ぎせい)豆腐

【考案者】 佐藤 紋子(さとう ふみこ)さん

(調理師/SF中部支店 障がい者支援施設内食堂所属)

【コンセプト】 洋風の擬製豆腐で、彩りを加えるため、カラフルで安価な具材をできるだけ使用。米粉の特性を活かしたモチモチ感が出るような味わいにし、作業工程も「切る→混ぜる→蒸し焼き」で簡単に。切る作業を失敗しても、刻み食やミキサー食に使用可能で、フードロス削減にもつなげる



⑤野菜入りふんわりナゲット

【考案者】 中村 奈美(なかむら なみ)さん

(栄養士/SF保育給食西日本営業所 保育園内食事提供施設所属)

【コンセプト】 「子どもたちの好きなおかず」「野菜も一緒に摂れる」「手軽に調理できる」をコンセプトに、大豆ミートでナゲットを作り、米粉を使用してふんわりとした見た目にもなるよう工夫。あおさを使い、味にアクセントも追加



⑥米粉のヴィーガン野菜マフィン

【考案者】 伊藤 あさみ(いとう あさみ)さん

(管理栄養士/SDH金沢市学校給食西部共同調理場所属)

【コンセプト】 マフィン1個で25gの米粉を使用し、さらに野菜ジュースを使って彩りを良くすることで、従来の米粉マフィンと差別化を意識。石川県産の野菜チップスを添えて、材料を混ぜて焼くだけのシンプルな作業工程になるよう工夫