

NPO法人報徳食品支援センター



所在地	神奈川県小田原市
地域の人口	30万人
活動開始	2020年（令和2年）2月
集荷実績	2021年度 73.2トン 2022年度も同水準で推移。
配布実績	69.3トン（110カ所の施設・団体）
活動の特徴	食品ロス削減に努力する。 食品企業からの直納が多い。 フードドライブに頼らない。

令和5年 力を入れている課題

〔支援対象〕

- ・物価高の影響をもろに受ける弱い立場の人達を支援
少ない年金で暮らす高齢者（基礎年金だけの人など）
ひとり親家庭の母とこども、外国人労働者

〔提供食品〕

- ・高品質の食品（食事）の提供
冷凍食品の扱いの拡充（冷凍食品を使ったお惣菜の提供）
令和4年度2月迄の入荷実績70.3トン中、冷凍食品は9.6トン
コールドチェーンの整備。19カ所の社協、子ども食堂に冷凍庫貸与。

〔行政・社協との連携〕

- ・特に高齢者対策は、行政、社協と連携して行いたい。
行政サイドは情報の提供、支援対象の選定。我々は食品を提供する。



高齢者への支援(箱根町)
冷凍総菜を使ったお惣菜の配布

小田原市内の市営
住宅での配布



冷凍食品を使ったメニューの開発

冷凍総菜 メニュー開発の記録 2022年8月～12月 寄贈食品支援センター	
担当者名 ①	小野山紀江
担当者名 ②	山口美子
作成した月	2022年 10月
メニュー名	おにぎり、アジフライの甘酢あんかけ、肉じゃが、鮎の塩揚げ
メニューの特徴	常ながらのおふくろの味
使用した冷凍総菜 品名とメーカー名	アジフライ、鮎の塩揚げ、ズッキーニ、パプリカ
調理した食数	310食
配布した場所	戸ノ浦集会所
対象者	高齢者
配布の日付	2022年 10月 25日
受領者の反響	一人だから助かります。毎週来て欲しい！
リーダーのコメント	高齢者が多い地域なので、量は小さく、種類は多く、自分で材料を買って作るよりも、無駄なくたくさんのおかずが食べれて栄養バランスも良いと思います。

(写真)



冷凍総菜 メニュー開発の記録 2022年8月～12月 寄贈食品支援センター	
担当者名	小和田 尚子
作成した月	2022年12月
メニュー名	あじフライカレー
メニューの特徴	焼いたお肉をたっぷり使ったカレーにあじフライをトッピング。カレーの具は、肉・生野菜・こんにゃく・玉ねぎとカレー粉。口に合っていますあじフライにソースをかけて、カレーをつけて、深愛が楽しめます。
使用した冷凍総菜	冷凍あじフライ
用意した食数	50個
配布した場所	配達(沼津市内)
対象者 (〇をする)	子ども食堂・ひとり親家庭・高齢者・他(生活困難世帯)
配布の日付	2022年12月1日～3日
受領者の反響	寒さの中で温かいものをどうしたらいいか悩んでいました。カレーにできることを知って作ろうと思います。また、お肉がなくても、あじフライをトッピングするだけでボリューム満点になりました。
小和田のコメント	野菜のフードロスを減らすためにカレーを宅配配達で提供していますが、お肉とあじの組み合わせでした。お肉は野菜や肉類やベター・グルテン、カリウムなどが豊富で、アジはタンパク質やDHA、EPAも豊富で、栄養バランスもとてつよいです。
リーダーのコメント	カレーの甘みを加えるのに、子どもたちが好んで食べない糖をかわえたのは、成長期の子供には非常に良い事だと思います。カレーといえば肉類を扱うが多いですが、あじフライにしたことで、DHAやEPAも摂れて良いアイデアだと感じました。

(写真)





ひまわり子ども食堂
で総菜を準備します。



たいせつなことは、
どれだけたくさんことや
偉大なことをしたかでなく、
どれだけ心をこめてしたかです。

マザー・テレサ