

ヴィーガンメニューについて

2021年9月29日

シダックスコントラクトフードサービス(株)

ヴィーガンとSDGs

当社では「食を通して知ろう学ぼう」SDGsのスローガンの基、持続可能な社会への実現に向け肉や魚、卵などの動物性由来の食材を使用しない「ヴィーガンメニュー」の開発を行いました。畜産に伴う温室効果ガス排出を削減できる「菜食」は、SDGsの視点からも注目されています。また、文化や習慣、宗教の違いなどから世界には様々な食習慣が存在し、あらゆる人のニーズに対応する「ヴィーガンメニュー」を提供いたします。

その他、お客様の健康、地球環境の保護につなげるため「食品ロスの啓発活動」や「持続可能な未来食」「サステナブルフード」を使用したメニューなどの提供を行ってまいりました。



2020年10月27日
シダックス株式会社

約100カ所、約10,000人の子どもたちを対象に10月30日「食品ロス削減の日」啓発のため「おうちでチャレンジ！モグちゃんシールラリー」を実施

総合サービス企業 シダックスグループの事業子会社で、病院、高齢者福祉施設、保育園・幼稚園での食事提供を行うシダックスフードサービス株式会社（東京都渋谷区）、代表取締役社長：佐藤 好寿（以下 SF）は、2020年10月30日（金）の「食品ロス削減の日（※）」に合わせ、SFが受託運営する幼稚園・保育園約100カ所、約10,000人の子どもたち（3～5歳児）とその保護者の方を対象に、「食品ロス」をテーマにしたイベントを実施いたします。

まだ食べられるのに捨てられている食べ物（食品ロス）は、日本では年間約612万トン、その内約半数は家庭から出されているものです（農林水産省および環境省の「平成29年度概算」）。SFでは「食品ロス削減」の啓発のため、「食べ物を残さず食べる」ことで少しでも食品ロスの削減に繋がればという思いのもと、「おうちでチャレンジ！モグちゃんシールラリー」を実施いたします。「食品ロス削減の日」を含めた1週間の期間、食事を残さず食べることができたら、シダックスグループのオリジナル食育キャラクター「モグちゃん」の台紙にシールを貼ってもらいます。またご家庭にもフリーレットを配布し、保護者の方へも食品ロス削減の普及・啓発を目指します。

シダックスは今後も、「安心・安全」な美味しい「食」を通してお客様の健康増進に寄与するさまざまな活動を推進してまいります。

※食品ロス削減の日 2019年10月に、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的として消費庁が定めた「食品ロスの削減の推進に関する法律（食品ロス削減推進法）」第9条において、10月1日は「食品ロス削減の日」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められています。

【おうちでチャレンジ！モグちゃんシールラリー 概要】

- 実施期間：2020年10月30日（金）を含めた1週間
- 対象：SFが給食を受託運営する全国約100カ所の幼稚園・保育園の園児（3～5歳児）およびその保護者 ※一部、障害者福祉施設含む
- 実施方法：幼稚園・保育園を通じてご家庭に配布。食事を完了したら台紙にシールを貼り、1週間、3食完食するチャレンジを行いました



シダックスグループ公式食育キャラクター「モグちゃん」





2021年5月11日
株式会社タベルモ
シダックス株式会社

食べて美味しく健康に、そして未来の食糧問題を考えるフェア持続可能な未来をつくる食材「スピルリナ」 「SDGsプレート」として社員食堂で初めて提供

株式会社タベルモ（本社：東京都千代田区西/山下、タベルモ）とシダックス株式会社（本社：東京都渋谷区）の事業子会社であるシダックスコントラクトフードサービス株式会社（以下、SCF）は、「スーパーフードの宝庫」として知られる、栄養価が高く消化吸収がよい「スピルリナ」を「SDGsプレート」として社員食堂で初めて提供いたします。2021年5月から計4週、SCFが受託運営する全国の社員食堂にて提供いたします。最も食卓でスピルリナのフルメニューを体験できる社員食堂となります。



「スピルリナ」は藻類の一種で、約35億年前に誕生した地球最古の植物とされます。「タベルモ」は生の状態で製品化した、国内で唯一の生スピルリナです。海外を中心に「スーパーフードの王様」と呼ばれ、ビタミンE・たんぱく質などの5大栄養素をはじめ、60種類以上の栄養素を含む栄養価に優れた食品です。また、人口増加に伴い、早ければ2030年に世界中でたんぱく質不足が起きることが懸念されています。スピルリナは単位面積あたりのたんぱく質生産性が大豆の20倍以上と高く、未来のたんぱく質不足への対応（食糧危機対策）が期待できる「持続可能性の高い食糧」として、世界的にも期待されています。

本企画はSCFが受託運営する社員食堂にて、「タベルモ」1食に17g（乾燥）「SDGsプレート」1週間（約100食分）を提供することです。お客様にご自身の健康と、食糧の効率やSDGsに貢献していただくことを目指しています。「タベルモ」は生であるため、風味豊かで食料の味を損ねず、高い栄養素をまるごと摂取できるのが最大の特徴。グルテンフリー、ベジタリアンや他のアレルギーにも取り入れやすいです。

タベルモとSCFは「タベルモ」を使ったおいしいメニューを提供することで、健康意識の高い企業と共にお客様の健康づくりをサポートします。また、持続可能な未来をつくる食糧として「スピルリナ」の認知を広げ、食糧危機問題や健康増進による社会負荷の軽減など、社会課題解決を担っていきます。



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た食堂から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の視点からサステナブルな食材を取り入れた「サステナブルフード」を提供するメニューを、2021年9月1日（水）より順次提供いたします。



オランダ産豚肉を使用したメニュー
ブラジル産豚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畜産で生産・加工された食材が「サステナブルフード」と定義されています。本企画では、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月はオランダ産豚肉「風車豚」を使用した「鶏肉とキャベツのサラダ」を提供。食の安全・環境保全等の国際基準に準拠した方式（※1）で、養豚・加工されています。「風車豚」は安全性と品質の保証がだけでなく、赤身と脂肪のバランスがよく、冷めておいしい傾向です。豚肉と根菜類のキャベツと一緒に、特製の塩だれで風味がさらに上がります。

10月はブラジル産豚肉を使用した「鶏肉とキノコのサラダ」を提供。国際基準の認証（※2）を取得した養鶏場の鶏もも肉を、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ます。「野菜を食べるチキン高菜」です。

本企画は従来「大豆ミート」や「ソーシーフード」が持続可能な食糧が確立されていない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 「KB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。その管理徹底は、畜舎の掃除から保管、飼料、選別までサプライチェーンの全てに及び、サステナブルな食料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（良い）」、「AGRICULTURAL（農業）」、「PRACTICES（実践）」のことで、「GLOBAL GAP（認証）」とは、それを総称する国際基準の仕組みをいう。食品安全、労働環境、環境保全に配慮した持続可能な生産活動と連携する優良企業に与えられる世界共通ブランド




シダックス：ヴィーガンレシピ作成の考え方

(※加工品・調味料類の加工助剤 (=原材料表示で確認できないもの) に含まれるものは許容します)



食材選定

- ・動物性食品 (肉・魚・卵・牛乳) →使用しない
 - ・調理加工品で、原材料表示に動物性食品が含まれるもの →使用しない
- ※原材料表示で確認できない'加工助剤'については、許容する

砂糖

- ・上白糖(グラニュー糖、三温糖含む) →使用しない
- ※上白糖を作る工程で牛などの動物の骨「骨炭」が使用されます。
「骨炭」は不純物を取り除く過程で使用され、上白糖自体には含まれませんが、動物を利用しているため、ヴィーガンとしては避けたいものになります。

調味料類

- ・調味料類で、原材料表示に動物性食品が含まれるもの →使用しない
- ※調味料・調理加工品の原材料表示に含まれる砂糖、アルコールについては許容する
アルコールを作る工程でゼラチン、カゼイン、卵白等の動物性の物質を
清澄工程での加工助剤として使用する場合があります。
※原材料表示で確認できない'加工助剤'に含まれる動物性食品については許容する

ヴィーガン
レシピ
作成

- ・加工食品の基原材料における動物性原材料の使用有無は確認していません →許容する

ヴィーガンを謳う以上は上記ルールを必ず守ること！！

シダックス：ヴィーガンレシピ作成の考え方

補足説明

調味料類

・加工食品の基原材料※における動物性原材料の使用有無は確認していません →許容する

※基原材料：原材料を製造するために使用する基となる材料。動植物個体又はその特定部位、微生物及び鉱物等。

例① 5'-イノシン酸ナトリウム

代表的な調味料であるイノシン酸は、かつお節、にぼし、肉などに多く含まれているうま味成分のひとつ。工業的にはさとうきび、タピオカ、とうもろこしのでんぷんを原料として発酵法で製造されますが、商品に使われている原材料については確認していません。

例② たんぱく加水分解物

非動物性由来のものもありますが、カツオなど魚由来のものが使われていることがあります。品質保証書（原材料表示）からは判断できず、原材料については確認していません

使用可能調味料についてはヴィーガン対応商品リストをご参照下さい。
(SV提案MAP資料→ヴィーガン→SV提案MAP→情報)

*** 特別な発注商材はございません。SLX通常納品で対応可能です。**

ヴィーガンレシピ (全20品)

主菜 平均137.4円

厚揚げと野菜のみそ煮込み



厚揚げと野菜の甘辛炒め



厚揚げとなすのピリ辛あんかけ



厚揚げとこんにゃくのピリ辛炒め



厚揚げの唐揚げ酢豚風



厚揚げの油淋ソース



厚揚げの唐揚げ



豆腐ステーキきのこあんかけ



麻婆豆腐



麻婆春雨



麻婆茄子



チャプチェ



カボチャの豆乳シチュー



カボチャのクリームパスタ



和風きのこパスタ



ボロネーゼ



中華飯



厚揚げとレンコンの照り焼き丼



ビビンバ



タコライス



ヴィーガンポスター

全20品のポスターを用意



ヴィーガンご案内ポスター

- ・下部空欄は販売開始日等をご記入下さい
- ・ロゴは週間メニュー表や案内などにも使用可能



ヴィーガンレシピ検索方法

標準メニューシステム

料理検索画面

- ①名称：ヴィーガン（全角文字）
 - ②読み仮名 ヴィーガン（半角文字）
 - ③携帯区分 ビーガン（選択）
- ※セットメニュー検索はできません

①～③のどれかで検索できます

The screenshot shows a search interface for recipes. At the top left, there is a green button labeled "料理検索はこちら". Below it, the search criteria are as follows:

- (1)** Name: ヴィーガン (highlighted in a red box)
- (2)** Reading name: ヴィーガン (highlighted in a red box)
- (3)** Mobile category: ヴィーガン (highlighted in a red box, selected from a dropdown menu)

Other visible elements include a search button labeled "検索", a "検索結果" section showing "料理名: ヴィーガン 形態区分: ヴィーガン" and "データがありません", and a list of categories on the right such as "デザート", "パン", "麺", etc.

1. ヴィーガン歴史的背景と定義

補足資料

◆ベジタリアン

- ・イギリス・マンチェスター聖書教会の会員によって、19世紀のイギリスで生まれ、肉や魚を食べず、乳製品や卵は本人の意志に任せ、植物性食品を中心にした食生活を行うこと運動が展開された。
- ・1847年：英国ベジタリアン協会発足に初めて、**ベジタリアン**という言葉が使われたといわれている。
- ・ベジタリアンという言葉は、「健全な、新鮮な、元気のある」という意味のラテン語‘Veretus’に由来

◆ヴィーガン（純粹菜食主義）

- ・1944年：イギリスでヴィーガン協会が設立された際に、**Vegetarian**の頭3文字と尻2文字で、従来のベジタリアン主義の終わり新たな始まりという意味をかけて、ドナルド・ワトソン氏が命名したとされている。
※ベジタリアンの分類の中に定義づけられている。
- ※ベジタリアンは、乳製品や卵を食べることが可能だが、**ヴィーガンは、乳製品や卵も含めて食べず、さらに動物製品（皮製品・シルク・ウール・羊毛油・ゼラチン）などを身に着けない人たち。**

◆21世紀のベジタリアン

（従来）宗教的教義、栄養や健康の保持、生命の尊厳を旨とするアニマルライツ



（21世紀）環境問題や食料問題、地球環境保全や途上国援助のために菜食のライフスタイルを選択する新たな地球市民型ベジタリアンが増えつつある。

参考：日本ベジタリアン協会<http://www.jpvs.org/menu-info/>

日本エシカルヴィーガン協会<http://www.ethicalvegan.jp/vegan-history/>

