

食品ロス削減の推進に関する勉強会

参考資料



令和4年10月19日

JCF 公益社団法人 日本給食サービス協会

URL:<https://www.jcfs.or.jp/>



協会HP



協会Twitter

・ 目次

- P 1～ 会員各会社の S D G s の取り組み（一覧）
- P 2～ 最近のラジオ番組で会員の取組が紹介されました。
- P 5～ 協賛会社からの参考資料
- P 5 ADEKAクリーンエイド(株)
- P 7 グローリーサービス(株)
- P 8 (株)ニチレイフーズ
- P 9 (株)サンユニフォーム
- P 11 アサヒ飲料(株)

○協会の実施する研修に対して要望などがございましたら
「info@jcfs.or.jp」へご連絡いただきますようお願い致します。



会員各社のSDGsの取り組みについて

会社名	SDGsの取り組み（リンク先）
(株)馬淵商事	PowerPoint プレゼンテーション (mabuchi-net.co.jp)
(株)ニッコトラスト	SDGsの取り組み ニッコトラスト (nikkokustrust.com)
ハーベスト(株)	SDGsへの貢献 – ハーベスト株式会社 (harvest-corp.co.jp)
(株)レパスト	SDGsの取り組み 株式会社レパスト (repast.co.jp)
シダックスコントラクトフードサービス(株)	SDGs / ESG シダックスグループ オフィシャルサイト SHIDAX
(株)レクトン	SDGs取り組みについて お知らせ 株式会社レクトン (recton.jp)
(株)グリーンハウス	サステナビリティ 株式会社グリーンハウス (greenhouse.co.jp)
(株)サンユー	お知らせ 株式会社サンユー（東京都・神奈川県・静岡県・埼玉県） (sanyu-fs.co.jp)
フジ産業(株)	私たちについて フジ産業株式会社 (fujisg.co.jp)
東京ケータリング(株)	CSR 東京ケータリング株式会社 (tokyo-catering.com)
協立給食(株)	SDGsへの取り組み - 協立給食株式会社 (kyoritsu-f.co.jp)
葉隠勇進(株)	SDGs 学校給食の受託会社【葉隠勇進】 (hagakure.co.jp)
ソシオフードサービス(株)	SDGs 給食委託 ソシオフードサービス株式会社（旧ハガクレフード） (sociofs.com)
(株) 東洋食品フードサービス	SDGs宣言の達成に向けた取組み 新着情報 東洋食品株式会社 (toyofoods.com)
足利東都給食（株）	足利東都給食（株）SDGs202012.pdf (hello-japan.co.jp)
シダックス大新東ヒューマンサービス(株)	サステナビリティ シダックスグループ オフィシャルサイト SHIDAX
(株)オーシャンシステム	https://www.ocean-system.com/sdgs/
株式会社ジェービーエム事業本部	SDGsの取り組み 株式会社ジェービーエム事業本部
(株) ミールケア	SDGsへの取り組みは、ミールケアの理念とビジョンに合致する (mealcare.jp)
ハーベストネクスト(株)	SDGsへの貢献 – ハーベスト株式会社 (harvest-corp.co.jp)
日本ゼネラルフード(株)	SDGsへの貢献 日本ゼネラルフード株式会社 (ngf-penguin.co.jp)
メーキュー(株)	メーキュー株式会社が貢献を目指すSDGs メーキュー株式会社 (me-kyu.com)
オカザキ製パン(株)	会社の取り組み 会社案内 愛知県岡崎市の製パン会社 オカザキ製パン株式会社 (okbread-gr.co.jp)
トヨタ生活協同組合	SDGs トヨタ生活協同組合
新三商事（株）	SDGsへの取り組み 新三商事株式会社 新三商事株式会社 (sinsan.co.jp)
(株)テスティパル	サステナビリティ(SDGs取組み) テスティパルグループ/委託給食/病院給食/福祉給食 (tastipalg.co.jp)
一富士フードサービス(株)	一富士のSDGs 一富士フードサービス株式会社 (ifsc-group.com)
(株)魚国総本社	食堂を起点としたお客様の「SDGs推進」「ESG経営に貢献」 私たちがお届けするもの 株式会社魚国総本社 (uokuni-s.co.jp)
名阪食品(株)	給食におけるフードロス(食品ロス)問題……。給食委託会社ができることとは？ 幼保育園・高齢者向け給食
中央フードサービス(株)	SDGs・CSR 中央フードサービスの強み セントラルグループ 中央フードサービス株式会社 (cfs.co.jp)
(学)中村学園事業部	中村学園×SDGs 中村学園 SDGs (nakamura-u.ac.jp)
(株)オーディフ	SDGsの取り組みの強化について – 株式会社オーディフ (odf.co.jp)

最近のラジオ番組で会員の取組が紹介されました。



ソシオークグループ【公式】 @socioak_group · 9月9日

...

🌍食品ロス“ゼロ”を究める！学校給食の取り組み🌍

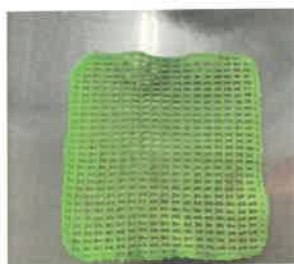
J-WAVEのラジオ番組『**ARROWS**』で、葉隠勇進🍀のSDGsの取組みをご紹介いただきました🌱🥬

・詳しくは、HPに掲載しています。

【SDGs×学校給食】葉隠勇進が、「食品ロス“ゼロ”を究める学校給食の現場力」30選を公開

2：ごぼうの皮は根菜専用の繊維たわしや手袋を使って廃棄削減

通常、ごぼうの下処理は皮を包丁の背で削ぎ落しますが、根菜専用の繊維たわしや手袋などの専用アイテムを使うことで皮を薄く削いで廃棄を減らし、栄養を多くとってもらえるようにします。



3：しょうがの皮はスプーンやナイロンスポンジで薄く剥く

しょうがの皮を包丁で下処理すると、でこぼこした部分を厚く剥きすぎたり、カットしたりしてしまい食品ロスが出てしまいます。そこで、スプーンやナイロンスポンジを使用して無駄がないように皮を剥きます。



4：芽取りアイテムをトマトのヘタ取りに使うってロス削減

普段はじゃがいもの芽を取るために使っている道具をトマトのヘタを取る際にも活用したところ、包丁でヘタを取った場合の廃棄率2.8%を大幅に下回り、0.4%にまで抑えることができました。



5：キャベツの芯は4等分にしてから切ると一番無駄ナシ

キャベツの芯は、2等分にして斜めに包丁を入れて取り除くことが一般的かもしれませんが、4等分にしてから芯の部分だけを真っ直ぐ裁断する方法が最も効率よく無駄なく安全に取り除くことができます。外葉は野菜ダシとしても活用するとさらに無駄なく使いきれます。



6：じゃがいもの芽は専用アイテムで無駄なく取り除き、可食部を増やします

じゃがいもの芽取りには専用のアイテムを使用します。芽だけを安全に取り除くことができるので、可食部を増やすことができます。皮は球根皮剥き機（ピーラー）を使用し、薄く剥いていきます。



7：えのき、しめじなどキノコ類の廃棄は「石づき」だけ

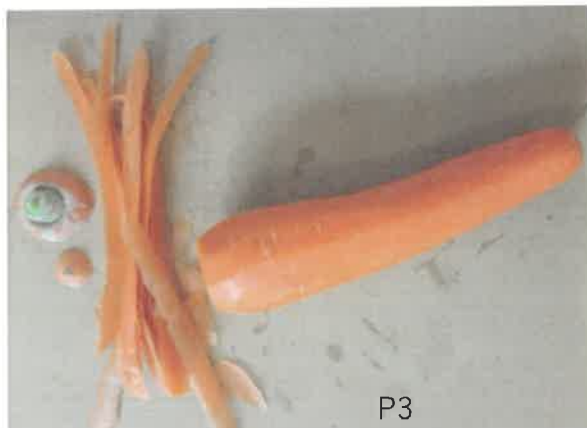
通常、キノコ類は下部分4～5cmほど落としてしまいがちですが、菌床栽培されたものであれば色の異なる「石づき」部分だけを切り落とします。こうすることで基準の廃棄量より3～5%廃棄を減らすことが可能です。

8：小松菜・ほうれん草の捨てる部分は5ミリだけ

根元の泥・汚れをよく洗えば、青葉は葉がバラバラになるギリギリの根元5ミリを切り落とすだけにします。

9：にんじん、だいこんなど根菜類はダシに再活用

根菜類はヘタとお尻5ミリほどを目安に切り落とし、皮をピーラーで剥きます。ヘタや余った皮は、豚ガラや鶏ガラのダシと一緒に使えばくさみ消しにもなり、学校で飼っているウサギやモルモットの餌としても活用できます。



10：ブロッコリーの芯も可食部にして廃棄を削減

普段棄ててしまうブロッコリーの芯は、サイドと下部分を切れば、房と一緒に茹でて短冊切りにして食したり、みじん切りにしてスープに入れたり、有効に活用することができます。こうして可食部とすることで廃棄を70%から28%まで抑えることが可能となりました。



11：長ねぎの青い部分はくさみ消しにも活躍

長ねぎは茶色く変色していない部分は調理に使うことができます。また、切り落とした部分も魚料理のくさみ消しとして活躍します。



12：かぶはよく洗えば皮も食べられます

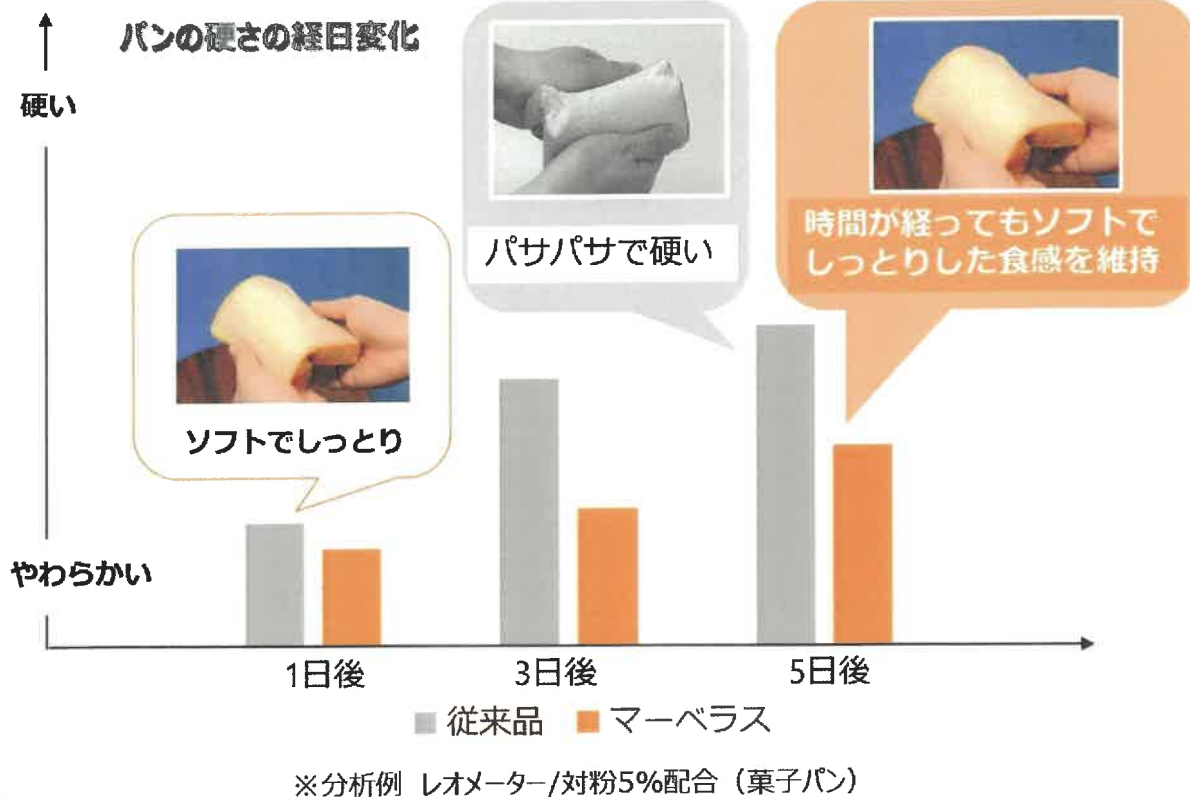
かぶはよく洗えば、皮ごと調理することができます。皮を廃棄しないことで、大幅な食品ロス削減に貢献できます。



マーベラス

焼き立てパンのおいしさを持続させる製パン用練込油脂

①パンのおいしさ（食感）を持続



②効果的な機能の発揮

製造時に生地に練り込まれやすい物性

機能素材が生地の隅々まで分散し、
食感を維持する成分が効果的に作用

マーベラスは、パンのおいしさを持続させ、
賞味期限の延長、食品ロス削減に貢献します





デリプランツ^oシリーズ

「おいしさ」にこだわったプラントベースフード用素材

おいしさ

デリプランツ =

Delicious
おいしい

×

Plants
植物

✓ 乳不使用・完全植物性のプラントベースフード用素材

✓ こだわりの植物性原料×当社加工技術で
自然なおいしさを追求



デリプランツ
オーツコンク



デリプランツ
ホイップ



デリプランツ
チーズ（クリーミー）



デリプランツ
マーガリン

環境・健康

1

環境にやさしい

動物性食品に比べ、生産時の
環境負荷(GHG・水・土地使用量)を低減できる

2

身体にやさしい

健康志向や、アレルギー患者の方も安心して食べられる

3

食品ロス削減

賞味期限が長い
使いやすい物性

⇒ 生産時のロス削減

最終製品は冷凍保存可能 ⇒ 販売時のロス削減



デジタルサイネージで / 食品ロス削減



SDGs(持続可能な開発目標)の食品ロス対策

毎日調理し、破棄することになってしまう調理サンプルや食品サンプルをデジタルサイネージ・ディスプレイの食堂メニュー表示システムに変更することでSDGs(持続可能な開発目標)の食品ロス(フードロス)対策となり、食堂スタッフの負担も軽減されます。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



持続可能な消費と生産のパターンを確保する
SDGsでは、2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させるターゲットが設定されています。食品ロス削減のためには、食品関連事業者の取組の推進と消費者の意識改革の両方が必要です。



日替りメニューを簡単・綺麗に表示できるメニュー表示システム「ChoicEat(チョイスイート)」
毎日綺麗に見やすく、簡単に日替りメニューを表示可能。
シンプルなシステムで1台からすぐに導入できます。

ChoicEatのおすすめポイント!

- Point1**
食品ロス対策
- Point2**
調理・食品サンプルのコストカット
- Point3**
見やすいメニュー表示
- Point4**
簡単操作で効率化を実現

その他、「売り切れ」や「残りわずか」の表示や店舗の雰囲気やメニュー数などに応じて自由にカスタマイズでき、食堂の業務効率化と省力化を実現します。

お問い合わせはこちら

グローリーサービス株式会社

担当 市場統括部 販売企画部 笠原 雅道

TEL (03) 5687-2888



ChoicEatに
ついて詳しくはこちら
開発 アメイジングポケット

【株式会社 ニチレイフーズ】

＜商品の食品ロス削減の取組について＞

◆寄付活動

賞味期限内の全く安全なものだが、ケースの印字の薄れ及びズレ、また外箱にのつぶれなどの見映え悪くなった商品や出荷単位に満たない正規品をNGOやNPOへ提供しています。



◆「環境型ふるさと納税」への提供

白石市と連携し「環境型ふるさと納税」返礼品の提供を開始しました。出荷単位に満たない正規品を活用しています。（9月27日リリース）





SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



サンユニフォームはお客様のために未来の社会のために活動しています!!

SUN UNIFORM
サンユニフォーム

使用済みのユニフォームをリサイクル!!



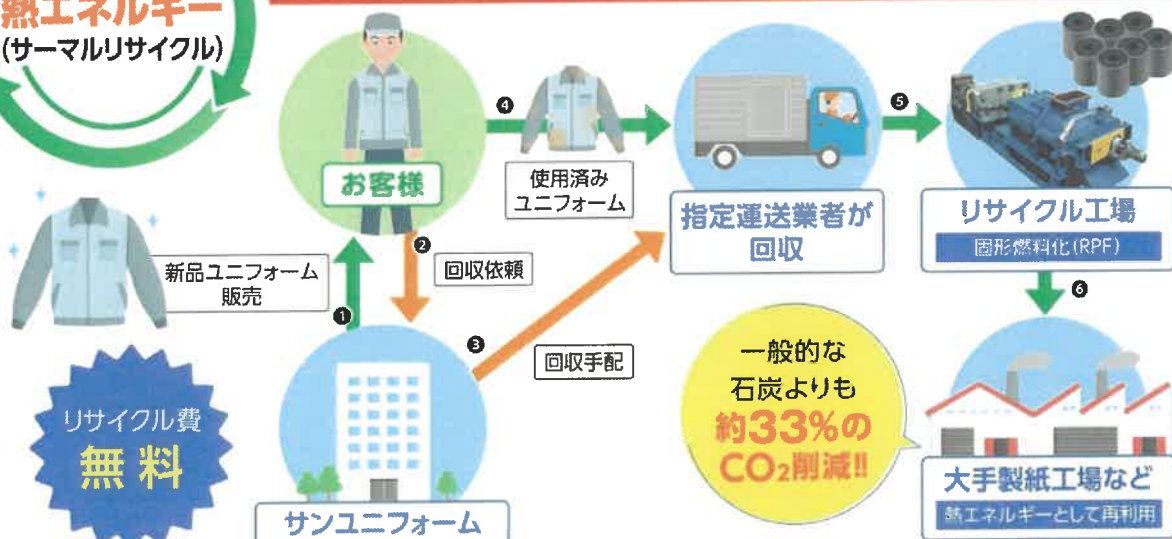
2つの方法をご提案



熱エネルギー
(サーマルリサイクル)

貴社で使用していたユニフォームを

熱エネルギーとして再利用!!

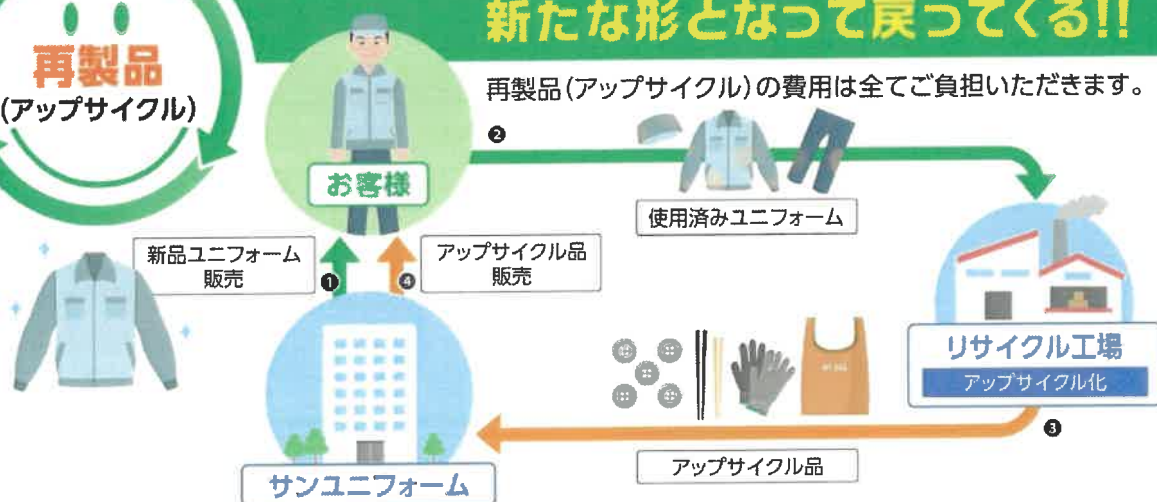


再製品
(アップサイクル)

貴社で使用していたユニフォームが

新たな形となって戻ってくる!!

再製品(アップサイクル)の費用は全てご負担いただきます。



ユニフォームの総合企画販売

株式会社 サンユニフォーム

〒460-0003 名古屋市中区錦1-13-11

TEL. 052-222-7811 (営業部)

www.sun-uniform.co.jp

サンユニフォーム

検索



FAX. 052-222-7801

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**

【アサヒ飲料 株式会社】

アサヒ飲料/サステナビリティの取組につきまして(一部抜粋)

■ アサヒ飲料 環境方針

社内の全ての組織に対して、あらゆる活動において「リデュース」、「リサイクル」、「温室効果ガスの排出抑制」の視点を持って取り組みを行う。

環境	基本方針	環境マネジメント重点課題
 サステナブルな 地球のために	1. 新たな資源を極力使わない 2. 使ったものを有効利用する 3. 温室効果ガスを極力排出しない	① 持続可能な容器包装 ② 気候変動への対応 ③ 水資源保全、持続可能な水利用 ④ 資源の有効利用 ⑤ 持続可能な原材料調達

■ 取組事例 (まとめ)

1. Recycle (リサイクル)

✓ PETボトルに環境配慮素材(リサイクルPET、バイオ素材等)を使用しています。

- ・2019年より、取組みを開始し、現在、多くのブランド(※)に展開を拡大しています。
- ・2022年4月以降、**業界初**のケミカルリサイクル素材の使用も大型PETで開始予定です。



2030年までに、**ペットボトルへの環境配慮
素材使用100%**を目指しています。



2. Reduce (リデュース)

✓ 独自性の高い環境配慮型の容器包装、軽量化を推進しています。



3. Reuse (リユース)

✓ リターナブル瓶の活用を推進しています。

- ・各社撤退する中、業務用市場での展開を拡大しています。

■ 取組事例 (水平リサイクル)

自動販売機横に設置されているリサイクルボックスのPETボトルを、
再びPETボトルにリサイクルしています！(※東京・神奈川の一部からスタート)

