



食品ロス削減の取組紹介



vol.30

社会福祉法人近江ちいろば会 ケアハウスピスガこうせい(湖南市)

「もったいない」食堂からできるSDGs 食品ロス削減

私たち近江ちいろば会の事業所活動として業務改善活動があり、そのひとつとして、食堂がでるSDGsとして食品ロス削減を取り上げました。

日ごろから提供する食材の余剰分や保温ジャーに残ったご飯を廃棄するのが「もったいない」という、職員の声をはじめです。

食材の廃棄がでる要因は、材料を発注する時に使用する予定食数と当日に申し込まれる実施食数の差が、余剰食材となってしまうためだということが活動を通してわかりました。その食数差を最小限になるように食数管理を行い、食品ロス削減に取り組んでいます。

また、保温ジャーに残るご飯についても、当日の食数からお米の量を計算し炊飯量を決めることで、余剰が出ないようにしています。炊飯したお米の量と、保温ジャーに残る



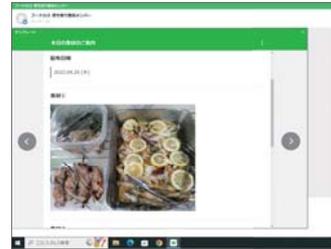
残飯量 (保温ジャーに残ったご飯) 記録表									
2022									
日付	曜日	朝	昼	夜	合計	単位	炊飯	炊飯	炊飯
1		0.5	0.5	0.5	1.5	kg	1.5	1.5	0
2		0.5	0.5	0.5	1.5	kg	1.5	1.5	0
3		0.5	0.5	0.5	1.5	kg	1.5	1.5	0

残飯計測と計量記録

たご飯の量を毎日記録し、お客様の食欲による変動やカレーライス等のメニューによる炊飯量の変動にも迅速に対応できるようにしています。

取り組みを実施した結果、予定食数と実施食数の差は、前年度の平均値と比較すると38.4%削減できました。毎日炊飯しているご飯の廃棄量も、取り組み前と比較して30%削減することが出来ました。

それでも当日の申し込み時の食数変動により出てくる余剰食材は、社内のネットワークを使用し、「本日のフードロス」として画像で情報を共有します。その後、時間を決めて希望職員へ安価で販売し、食品ロス削減に努めています。職員販売分の売り上げは、募金などの寄付として社会貢献活動の一環として活用しています。



職員販売用ネットワーク



社会福祉法人近江ちいろば会ケアハウスピスガこうせい

住所: 滋賀県湖南市菩提寺327番地4 TEL: 0748-74-3900 FAX: 0748-74-3910
HP: <https://chiiroba.jp/>

設立: 1995年9月
業種: 地域包括ケアの実践として、ケアハウス・グループホーム・デイサービスセンター・ヘルパーステーション・居宅介護支援センター・訪問看護ステーション・小規模多機能型居宅介護事業所などを展開

近江ちいろば会の食事提供は、基本的に生の新鮮野菜・肉・魚から調理する方式で、美味しい食事を提供することをモットーとしている、いわゆる「直営食堂方式」です。生鮮食材から調理するために、どうしても提供数と調理数の誤差が生じていました。その無駄を改善するためにいろいろ工夫を凝らしています。また、残り食材を職員に安価で提供し、その収益を「赤い羽根募金」に寄付をすることで社会に還元する方式を、昨年から実施しています。フードロス削減につながり環境にやさしいことはもちろん、働く職員にとっても、夕食を作る手間が減り喜ばれています。これからもSDGsを意識した取り組みで経営改善をしていきたいと思っています。



理事長
森口 茂さん

三方よし!!でフードエコ・プロジェクトとは・・・

滋賀県では、近江商人が昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもとに「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に取り組んでいます。ちょっとした心がけで売り手よし!買い手よし!環境よし!と誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。



「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に関するお問い合わせ
滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課

TEL: 077-528-3477 FAX: 077-528-4845

よっしーくん