



食品ロス削減の  
取組紹介

vol.47

## 株式会社大津給食センター (大津市)

### 「SDGsメニュー」で三方よしとフードエコに取り組む!

滋賀銀行本店食堂を受託しております株式会社大津給食センターです。昨年受託60周年を迎えました。

2018年に第2回「ジャパンSDGsアワード」において地方銀行で初となる特別賞を受賞された滋賀銀行。1番身近にある食を通してよりSDGsを推進したいという総合企画部様の考えに賛同し、毎月2回「SDGs関連メニュー」(料理メニュー、デザートメニューを各1回)を提供しています。

脱炭素などの環境課題の解決につながる大豆ミートや地産地消食材を使った料理、フェアトレード商品、豆乳、通常だと廃棄されてしまう規格外フルーツ使用のデザートなど、生産者(フェアトレード・廃棄削減)、職員(健康)、環境(脱炭素)の「三方よし」にもなるこの取り組みは毎回ご好評をいただいております。



また忙しい毎日の中、食堂でのつかの間の時間に気分がホットするようなPOPの作成やスタッフの明るい接客、日替わり定食3



種のうちカロリーを抑えた健康メニューの表示、ごはん量の大中小選択などお客さまの心と身体の健康に寄り添った運営を心がけています。

毎日利用していただくお客さまに飽きることなく食べられる美味しいメニューを、との思いから一昨年より惣菜小鉢の既製商品使用をやめ、本社セントラルキッチンでの出来たて日替わり惣菜に変更しました。完売になる日も多く、フードロス削減にもつながっています。



今後はデータ分析による見える化で売れ行きや人気メニューを見定め、アイテムの見直しや適正な食数設定による「ごみゼロチャレンジ」にも力を入れ、人や地球に優しいフードエコとSDGsを推し進めていきます。



### 株式会社大津給食センター

住所: 滋賀県大津市別保三丁目11-35  
TEL: 077-537-2807 FAX: 077-537-3205  
設立: 1953年  
業種: 企業内食堂の運営受託・幼稚園弁当製造、配達・児童クラブおやつ事業



マネージャー  
村上 尚さん

食堂がある9階は景観が大変素晴らしく、利用していただくお客さまがさらに気持ち良くなる接客を心がけています。前年や前月の利用数を参考に、調理量を適正に管理することで、日々の食品ロスを出さない取り組みをしています。栄養価も考え、白米以外に麦ごはん(または五穀米など)を選べるようにするなど、ヘルシーメニューにも力を入れており、お客さまからも喜んでいただいています。これからも食を通して心が繋がるような食堂を目指します。

#### 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

