

埼玉県庁第一職員食堂・第二職員食堂

埼玉県さいたま市浦和区高砂3-15-1 第一職員食堂 ☎048-714-0387 第二職員食堂 ☎048-824-6291

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

<第一職員食堂>

- 2 無駄をゼロに
- 12 つくる責任 つかう責任
- 14 海の豊かさを 守ろう

<第二職員食堂>

- 12 つくる責任 つかう責任



食品ロス削減の取組を 県庁食堂から県民に発信

活動紹介

第一職員食堂、第二職員食堂ともに、「美味しい食事」を提供することに注力するのはもちろんですが、県民の「健康」を第一に考えた、さまざまな取組を行っています。



埼玉県庁本庁舎の地下1階にある第一職員食堂、第二庁舎地下1階にある第二職員食堂は、定食やお弁当を手頃な価格で提供しています。県庁職員だけでなく、広く県民に親しまれている人気の食堂です。また、2024年にリニューアルした第二職員食堂は、中庭のテラス席やコワーキングスペースを設けており、ランチはもちろんのこと、さまざまな目的で利用できる食堂になっています。

毎月、地産地消の日を設けてPR(第一)

大根やキャベツ、ナスなど埼玉県産の旬の野菜を使った地産地消メニューを考え、月に2日、提供しています。また、この日以外でも地産地消にこだわり、埼玉県産を優先的に仕入れるようにしています。

安心、安全にこだわった食材を使用(第二)

すべての食材において、取引業者と安全確認書を取り交すなどしてトレーサビリティを徹底。野菜や肉、調味料に至るまで、安心・安全にこだわった食材を使用しています。

埼玉県コバトン健康メニューの提供(第一・第二)

カロリーや塩分をしっかりと考え、健康に留意した「コバトン健康メニュー」を提供しています。これを目当てに訪れる人も多く、食堂の人気メニューになっています。

食品ロス削減のために

「特製サステナブルメニュー」を提供

県庁と味の素株式会社、第一・第二職員食堂が連携して2023年10月からスタートしたのが「特製サステナブルメニュー」の提供です。これまで捨てていた野菜の皮や芯まで使うなど、それぞれの食堂がメニューを考案しています。さらに、このサステナブルメニューを味の素が家庭向けのレシピにアレンジ。食堂にポスター等を掲示してアピールすることで、サステナブルメニューが一般家庭へと広がりを見せています。(41、42ページ参照)

P.59を
見てね



第一職員食堂

第一職員食堂では月に2日ほど設けている「地産地消の日」に合わせて、特製サステナブルメニューを提供しています。大根の葉っぱやキャベツの芯を細かくして味噌汁や小鉢に入れたり、麻婆茄子や肉味噌炒めなどは、ピーマンの種を取らずにそのまま使ったり、ピーマンやナスのヘタも細かくして丸ごと使っています。



茄子とピーマンのまるごと炒め

第二職員食堂

第二職員食堂では毎月1回程度、サステナブルメニューを提供しています。例えば、キーマカレーは野菜の皮を全部使って煮込んだり、ポトフも目で見て分かっていたりするようにニンジンやジャガイモ、カブは皮付きのまま使っています。

サステナブルメニュー以外にも、普段から、ネギの青い部分を使ったり、普段捨ててしまう香味野菜をラーメンのスープの出汁に使ったり、ご飯の量を希望によって減らしたりという取組を行っています。また、来客数予測をなるべく正確にして、事前調理を8割でとめて食材の無駄を省いたり、生ごみの重さを毎日測って「見える化」することで、食材廃棄への意識を高めています。



まるごと野菜のキーマカレー



フランクフルトと
まるごと根菜のポトフ



埼玉県庁第一職員食堂・第二職員食堂からのメッセージ

第一職員食堂

いろいろなメニューを提供することでお客様を飽きさせない。それが食材を余らせない、つまり食品ロス削減につながるかと考え、メニューを工夫したり、新しい食材を使ってみたりと、日々、努力をしています。これから、幅広いメニューを提供していくために、ぜひ、皆さんのご意見も聞かせてください。

第二職員食堂

これまでの取組に加え、今後は例えば、水産資源や環境に配慮した漁業で獲ったり、環境などへの影響を最小限に抑えた養殖場で育てたりした水産物「サステナブル・シーフード」も食材として取り入れていくなど、さまざまな視点で食品ロス削減に取り組んでいきたいと考えています。