

# 埼玉県庁第一職員食堂・第二職員食堂

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 気候をゼロに
- 12 つくる責任 つかう責任
- 14 海の豊かさを増やす

<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わ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

### 第一職員食堂

第一職員食堂では毎月、県内産の新鮮野菜をまるごと使った地産地消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

第二職員食堂では食品ロス削減のため、野菜の皮ごと煮込んだキーマカレーや、ニンジンやジャガイモ、カブを皮付きのまま使ったポトフを提供しています。また、規格外野菜を手間暇をかけて調理したり、ご飯の量を希望によって減らしたりという取組も行っていきます。

来客数予測をなるべく正確にして、事前調理を8割にし、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

フルーツとまるごと根菜のポトフ

P.63を見てね



## 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、皆様のご意見も聞かせてください。

また、メニューづくりなどの参考にするため、ご意見箱を設置しています。ぜひ皆様のご意見をお聞かせください。

### 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きたいと考えています。