

大阪・関西万博における辻調理師専門学校の食材及び物品調達基準

（通称：辻調SOYcial調達）のご案内

大阪・関西万博における辻調理師専門学校の持続可能な調達基準について

辻調理師専門学校は、2025年大阪・関西万博への出展を通じて、食文化の発展への貢献とともに、持続可能な社会の実現に向けた取り組みを推進してまいります。その一環として、食材および物品調達においても持続可能性に配慮した調達基準（通称：辻調 SOYcial 調達）を策定し、以下の基本方針に基づき、環境と社会に配慮した調達を実践してまいります。この調達基準は、本校が提唱する「ガストロノミー・マニフェスト」の理念に基づき、大阪・関西万博の「持続可能性に配慮した調達コード（第3版）」に準拠したものです。特に、本校では、地球環境への負荷が少なく栄養価の高い大豆に注目し、学生たちが考案した革新的な大豆レシピに基づいたメニューを提供する予定です。

基本方針：環境・社会に配慮した認証食材および物品の積極的活用、絶滅危惧種不使用

辻調理師専門学校は、大阪・関西万博の「持続可能性に配慮した調達コード（第3版）」に準拠し、「ガストロノミー・マニフェスト」の精神に基づき、持続可能な方法で生産されたことを証明する認証を受けた食材および物品を積極的に活用します。また、生態系保全の観点から、絶滅危惧種は一切使用しません。

- **環境への配慮**：地球温暖化防止、生物多様性の保全、資源の有効活用に貢献する食材および物品を選びます。具体的には、有機農業や持続可能な漁業で生産された食材、リサイクル素材や省エネルギー技術を用いた物品に加え、窒素固定により環境負荷低減に貢献する大豆を積極的に活用します。
- **社会的な責任**：生産者および供給業者の人権尊重、労働環境の整備、地域社会への貢献に配慮した食材および物品を選びます。
- **認証スキームの活用**：公益社団法人 2025年日本国際博覧会協会が認める以下の認証スキームおよびその他の主要な持続可能性が担保された認証を積極的に採用します。
 - 農産物：JGAP、有機 JAS、ASIAGAP、GLOBALG.A.P.
 - 畜産物：平飼い鶏卵認証、持続可能性に配慮した農場 HACCP、OSAKA サステナブル畜産認証
 - 水産物：BAP (Best Aquaculture Practices)
 - 木材・紙製品：FSC、PEFC
 - 洗剤：RSPOなど

調達における重点項目

1. **認証取得食材・物品の優先**：環境負荷低減や社会的責任を果たしていることが証明された認証済みの食材および物品を優先的に調達します。
2. **地域食材の活用**：「ガストロノミー・マニフェスト」の理念に基づき、地域に根ざした食材を積極的に活用し、食文化の多様性を尊重します。
3. **食品ロス・廃棄物削減**：食材の仕入れから提供に至るまでのあらゆる段階で食品ロスを削減し、資源の有効活用を推進します。
4. **透明性の確保**：食材のトレーサビリティを確保し、生産情報や流通経路を明確にします。物品についても、可能な範囲で原材料や製造プロセスに関する情報を把握します。
5. **サプライヤーとの連携**：持続可能な食材および物品を提供するサプライヤーとの連携を強化し、共に持続可能な調達に取り組みます。
6. **学生考案「大豆レシピコンテスト」優秀作品の提供**：未来の食卓と地球環境に貢献することを目指し、学生たちが考案した大豆を主原料とする革新的なレシピに基づいたメニューを万博で提供します。この取り組みを通じて、大豆の持つ多様な可能性と、持続可能な食の未来を示します。
7. **学生考案メニューへの配慮**：学生の独創的なアイデアを尊重しつつ、安全で持続可能な範囲で学生考案メニューの提供を実現します。

辻調理師専門学校は、本調達基準に基づいた食材および物品調達を通じて、大阪・関西万博の成功に貢献するとともに、持続可能な食の未来を創造してまいります。

学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校