

安全・安心・持続可能な機内食

世界のおよそ9人に1人が飢餓に直面しているといわれています。10月16日は国連が制定した「世界食料デー」、10月は「世界食料デー」月間です。世界の飢餓問題や食料課題について考え、行動する1カ月。JALグループの「食」への取り組みを紹介します。

未来の食材

国連食糧農業機関（FAO）によると、世界ではわずか12種類の農作物と5種類の動物性食品が、全食品供給の75%を占めているといわれています。この偏りは、食料の生産性を上げる一方で、栄養バランスの偏りによる健康への影響、気候変動や病虫害への耐性の弱さ、生物多様性の損失などの問題をもたらします。

JALでは、ユニリーバ社と英国WWF（世界自然保護基金）が安全性や栄養価などの観点から提唱する持続可能な「未来の食材50」を参考に、世界的料理プロデューサー・狐野扶実子さん監修のもと、未来の食材をテーマとした機内食を提供しています。

安全な機内食の提供

JALではお客さまに安心して機内でのお食事をお楽しみいただける



日本発長距離線 ファースト・ビジネスクラス Anytime You Wish

「未来の食材50」を使った機内食
(2020年9月~11月)

Main Dish

さつまいもとスペルト小麦のニョッキ

キノアとえのき、蓮根のサラダ

紫キャベツとくるみのマリネ

ほうれん草入りフムス

キノコのソテー

ブロッコリーレイブ

サイドディッシュとブレッドにも「未来の食材」を使っています。
※食材は都合により変更になる場合がございます。

よう、メニュー開発から、食材の調達、調理、盛り付け、ご提供まで、すべての工程で安全・安心な衛生管理を行っています。

国際的な機内食ガイドラインを元に、さらに厳しい衛生管理基準を用いて、食品衛生の知識を有するJALの衛生監査員が世界各地の機内食調製会社を訪問し、監査を実施しています。管理基準や手順が守られているか、適切なリスク対策が取られているかなどを細かく確認したうえで、PDCAサイクルによってさらなる改善につなげ、継続的な安全性の向上に努めています。

また機内食は調理してからお召し上がりいただくまでの時間に開きがありますが、温度管理、作業着や食器類の衛生管理、各種検査などにより安全性を確保しています。例えば食材別の指定加熱温度、加熱後の急速冷却時間が設定されており、徹底的な温度・時間管理によって、安全や品質を確かなものにしていきます。

食を通じた寄付も

JALグループは「TABLE FOR TWO」(TFT)プログラムにも参加しており、社員食堂において、対象メニュー1食につき20円がTFT事務局に寄付されま

狐野扶実子シェフより

私たちがもっと幸せな毎日を、そしてサステナブルな生活を送れるようにとの想いを込めて一皿にしました。「未来の食材」には、さつまいもやえのき、舞茸など日本人にも馴染み深い食材がリストアップされています。キノアや胡麻などの食感や風味でコントラストをつけ、ニョッキやフムスといった地中海沿岸地域の料理に仕立てました。「より善く食べる」と感じていただき、皆さまの旅の思い出の一つとなれば幸いです。



未来の食材50

FUTURE
50
FOODS

- 安全であり、栄養価が高いこと
- 気温が高くても、乾燥した土地でも比較的良好に育つなど温暖化の影響を受けにくいこと
- 世界中で比較的容易に入手できること
- 生産段階での温室効果ガスの排出が少なく環境への影響が少ないこと
- 栽培することで土壌を回復させる、病虫害を抑えるなど土地利用の観点から優れていること
- 生産段階での人権リスクが高い農作物とされていないこと

す。寄付金は開発途上国の子どもたちのための学校給食事業に充てられています。対象となるヘルシーメニューは、購入した社員の健康管理にも役立ちます。

JALグループは、今後もあらゆる場面で、「食」と「社会」の未来を考えた取り組みを続けてまいります。

今回のテーマに当てはまる目標



2015年9月、全国加盟国(193カ国)により「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals: SDGs)」が採択されました。2030年までに、貧困や気候変動、平和的な社会などの17の目標を達成すべく、JALグループも社会の課題解決に取り組んでいきます。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

*特定非営利活動法人TABLE FOR TWO Internationalが取り組む、開発途上国の飢餓と先進国の肥満や生活習慣病の解消を目指した、日本発の社会貢献プログラム。

JALの衛生監査員が、キッチンや盛り付けなどの現場を確認。世界各地で衛生監査を実施しています。

