

事業概要	<ul style="list-style-type: none"><li>・調剤薬局、漢方相談専門薬局、在宅医療</li><li>・栄養指導、食事相談、健康美容カウンセリング</li><li>・イベント企画・運営、健康商品開発</li><li>・大学等との共同研究</li></ul>
部署	運営支援部
所在地	〒779-3610 徳島県美馬市脇町大字脇町714番地の1
連絡先	(電話番号)0883-53-2375
環境省ローカルSDGsを通じて、実現したい社会像	<ul style="list-style-type: none"><li>・あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する</li><li>・こどもの食事、栄養状態を確保する</li><li>・食育を推進し、ひとと世界をつなぐ学びの場の提供</li><li>・食品ロスの削減、食品リサイクルの促進</li><li>・持続可能な生産消費形態を確保する</li></ul>

ローカルSDGsの実現に貢献できるソリューション	<b>分野</b> 農林水産業・地場産品／サーキュラーエコノミー／健康・福祉
	<p>① 食品ロス削減のレシピ作成 当社の管理栄養士が発行しているレシピは好評を得ていますが、12. つくる責任つかう責任の取り組みとして、食品ロス削減をテーマにしたレシピを掲載し、店内の待合いの前にレシピを置いてお声掛けをしています。環境に配慮したエシカル消費にもつながる行動としておすすめしています。また当社では来局者に農家の方が多いため、これに賛同した皆様から地元でとれた農作物の知られていない野菜の使い方や、保存方法、そして②の活動を知って、本来廃棄される地元食材の提供など環境に優しい行動が広がっています。</p> <p>② 食品ロス削減・食育のための社員食堂・こども食堂 1. 貧困をなくそう 4. 質の高い教育をみんなに 12. つくる責任つかう責任 の取り組みとして、社員食堂やこども食堂では取締役や社員が持参した余った野菜や食べ切れない食品も利用することで、食品ロスを減らし、エシカル消費の1つにもなっています。また地元の鶏肉加工会社、和菓子店、パン製造店では地元での消費が少なく、この取り組みから認知度が上がり、別の地元イベントで販売されるなど経済の面でも効果が出ています。そして、一般社団法人つなぐMimaWorldCommunityの協賛をとおしてこども食堂、こども教室の運営・場所・食材の提供を行っています、当社管理栄養士が食育の推進も行い、また食事相談や栄養相談と健康増進にも携わっています。</p> <p>③ ジェネリック医薬品の推奨 3. すべての人に健康と福祉を の取り組みとして、先発医薬品より低価格なジェネリック医薬品（後発医薬品）を選択することは、医療費の削減、国の医療費の適正化、社会保障制度の維持 へとつながる社会に配慮したエシカル消費の行動です。患者様がジェネリック医薬品を安心して選択できるよう薬剤師が丁寧な説明でおすすめしています。また店内にジェネリック医薬品に関する説明、先発医薬品との違いの掲示など、お薬をお渡しするまでに見ていただく啓発の取り組みも行っています。</p>
上記ソリューションを提供できる地域について	<b>URL</b> <a href="https://sanko-pharmacy.com/publics/index/183/">https://sanko-pharmacy.com/publics/index/183/</a>  徳島県

## 自者の特徴

### ▼こども食堂の様子

協賛企業や個人より鶏肉、パン、和菓子、野菜などみなさまからのご提供、ご協力、ボランティアの学生もお手伝いいただきました。ご支援もありがとうございました。親子丼、オムライス、スイカ、ナスのミートソースラザニア風、ポテトマカロニサラダ、ポテトフライ、お味噌汁など、当社取締役、社員、賛同会員の方にもご協力いただき、料理は手作りで提供できました。



ケーブルテレビの撮影も！  
インサート生撮影。



オムライス、親子丼、お味噌汁、フライドポテト、ナスラザニア風などなど美味しい！



お持ち帰り用にご協力いただいた、グレンドールさんのパン、川田光栄堂さんの和菓子

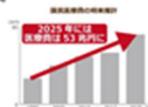


参加者が増えていっております！毎月第2土曜日開催です！

### ▼ジェネリック医薬品の推奨

#### 1. 人や社会に

#### ジェネリック医薬品の推奨



先発医薬品より低価格なジェネリック医薬品（後発医薬品）を選択することは、医療費の削減、国の医療費の適正化、社会保障制度の維持へとつながる社会に配慮したエシカル消費の行動です。



### ▼エシカル消費、食品ロス削減のレシピ

#### 2. 環境に

#### 食品ロス削減のレシピ作成



サンコーファーマシーグループでは、管理栄養士が患者様の食事や栄養相談などをとおして健康増進にも携わっています。

当社の管理栄養士が考え発行しているレシピは毎月好評を得ていますが、食品ロス削減をテーマにしたレシピも掲載し、環境に配慮したエシカル消費につながる行動をすすめています。待合いの前にレシピを置いてお声掛けをしています。

SDGs経営に向けた  
自者の課題や悩み

—