

企業食堂へのとうきょう元気農場産 農産物サンプル供給 ～東京ガス株式会社～

東京ガス株式会社：昨年、第7回食育活動表彰式が行われ、教育関係者・事業者部門（企業の部）において、最高賞位である「農林水産大臣賞」を受賞。こどもから大人、シニア世代に至るまで、幅広い世代の方に向けた食育活動を展開。

調理を軸とした食育活動
味覚教育を取り入れた
「味覚のアトリエ」

デジタルツールを活用した食育活動の発信
食と環境を学ぶデジタル教材



東京ガス×東京産農産物コラボメニュー 管理栄養士の方に聞きました！

大変だったことは？

普段は、ジャガイモやタマネギについては、あらかじめ皮が向いてあるものを使っています。というのも、普段は1,200食程度を調理2名、他に盛り付けなど補助の方といった限られた人員で行っているためです。

今回は皮むきが必要ということで少し調理の方に頑張っていました。

メニュー作りはどのようにしましたか？

通常は、概ね8週間のサイクルでメニューを4種ほど考案しつつ、デリ（バイキング形式）も提供します。調理の流れが重ならないようにするなど、パズルのようにメニューや作業をはめ込んで決めています。そのほか、今回のようなご当地キャンペーンや都市対抗野球応援メニューなど、企画ものを取り入れています。

今回は、せっかくなので、豚汁やじゃがいもグリル添えなどでは、皮つきメニューも考案しました。1日で使い切ることも可能な量でしたが、1週間の企画にするために複数のメニューを提供しました。喫食した方のアンケートでは、「おいしかった！」「東京のお野菜を食べてみよう」といったご意見があり、励みになりました。

秋のサンプル供給ではダイコンとサツマイモが納品される予定ですので、次回も素材の味がわかるメニューを考案したいと思います。



デリと味噌ちゃんこスープ



企画の看板とポップ