

企業・大学食堂へのとうきょう元気農場産農産物サンプル供給 実施報告書

1 供給先の概要

企業・大学名	駒沢女子大学
所在地	東京都稲城市坂浜 238 番地
従業員数 学生・教職員数	教職員（専任教職員数）：195 名 学生（大学、短大、大学院含む）：2,364 名（令和4年6月15日現在）
業種	教育・研究

2 実施内容

提供日	第1回（夏作）：7月5日（火）～7月8日（金） 第2回（秋作）：12月8日（木）～12月13日（火）
提供場所	学園本館 食堂 （給食運営：株式会社 Ocean Blue Bird）
メニュー内容	第1回（夏作） 【健康栄養学科学生 考案レシピ】 <ul style="list-style-type: none">・ シャキシヤキたまねぎグラタン（たまねぎ使用）・ ごろりとカレーポテトサラダ（じゃがいも使用）・ 冷やし中華～シャキシヤキたまねぎたれ～（たまねぎ使用）・ ヤンニョムポテト（じゃがいも使用）・ じゃがいものラザニア風重ね焼き（たまねぎ・じゃがいも使用）・ たまねぎ田楽（たまねぎ使用）・ たまねぎたっぷり肉味噌旨辛まぜそば（たまねぎ使用）・ オニオンリング（たまねぎ使用）・ じゃがいものスイートポテト（じゃがいも使用） 第2回（秋作） 【健康栄養学科学生 考案レシピ】 <ul style="list-style-type: none">・ さつまいもピラフ（さつまいも使用）・ だいこんの韓国風サラダ（だいこん使用）・ さつまいものミルクスープ（さつまいも使用）・ グリーンカレー（だいこん使用）・ さつまいものスコップコロケ（さつまいも使用）・ だいこんのエスニックサラダ（だいこん使用）・ 麻婆だいこん（だいこん使用）

<p>提 供 数</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいものサラダ（さつまいも使用） <p>【食堂運営会社 考案レシピ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもと卵のスープ（さつまいも使用） ・ さつまいもとたまねぎのトマトスープ（さつまいも使用） ・ だいこんとわかめのスープ（だいこん使用） <p>第1回 夏作（たまねぎ・じゃがいも）：合計 307 食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ シャキシヤキたまねぎグラタン：30 食 ・ ごろりとカレーポテトサラダ：30 食 ・ 冷やし中華～シャキシヤキたまねぎたれ～：30 食 ・ ヤンニョムポテト：30 食 ・ じゃがいものラザニア風重ね焼き：30 食 ・ たまねぎ田楽：30 食 ・ たまねぎたっぷり肉味噌旨辛ませそば：37 食 ・ オニオンリング：30 食 ・ じゃがいものスイートポテト：60 食 <p>第2回 秋作（だいこん・さつまいも）：合計 455 食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもピラフ：38 食 ・ だいこんの韓国風サラダ：38 食 ・ さつまいものミルクスープ：38 食 ・ グリーンカレー：55 食 ・ さつまいものスコップコロケ：40 食 ・ だいこんのエスニックサラダ：40 食 ・ 麻婆だいこん：37 食 ・ さつまいものサラダ：37 食 ・ さつまいもと卵のスープ：55 食 ・ さつまいもとたまねぎのトマトスープ：40 食 ・ だいこんとわかめのスープ：37 食 <p>※第1回（夏作）と第2回（秋作）合計：762 食</p>
<p>取 り 組 み 内 容</p>	<p>1. 「とうきょう元気農場産食材」を使用したレシピ考案とメニュー提供 健康栄養学科学生（7名）が「とうきょう元気農場産野菜（たまねぎ、じゃがいも、だいこん、さつまいも）」を使用したレシピを考案し、食堂にてメニューの提供を行いました。また、食堂で提供したメニューは、家庭でも再現できるようにレシピを配布しました。</p>

【第1回 夏作 (たまねぎ・じゃがいも)】

東京都選 じゃが・たまねぎフェア

7/5 (水) たまねぎグラタン
ごろりとカレーポテトサラダ

7/6 (木) 冷やし中華シャキシャキ玉葱たれ
ヤンニョムポテト

7/7 (金) じゃが芋のラザニア風
玉ねぎ田楽

7/8 (土) 玉ねぎたっぷり肉味噌香辛まぜそば
オニオンリング

じゃが芋・たまねぎフェア
ごんやて!

東京都選 じゃがいも・たまねぎレシピ No.2

《冷やし中華シャキシャキたまねぎドレッシング》

【材料 (4人分)】

- たまねぎ 1個
- しょうが 1cm
- にんにく 1片
- ごま油 大さじ1
- 酢 大さじ2
- 醤油 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- 塩 少々

【作り方】

- たまねぎ、しょうが、にんにくをみじん切りにする。
- 鍋に油を熱し、たまねぎ、しょうが、にんにくを炒める。
- 酢、醤油、砂糖、塩を加えて煮詰める。
- 冷まして完成。

《ヤンニョムポテト》

【材料 (4人分)】

- じゃがいも 4個
- 揚げ油 適量
- 塩 少々
- 醤油 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- ごま油 大さじ1

【作り方】

- じゃがいもを洗って皮を剥き、1cm角に切る。
- 揚げ油を熱し、じゃがいもを揚げる。
- 揚げ上がったじゃがいもを醤油、砂糖、ごま油で味付けする。
- 塩を振りかけて完成。



【第2回 秋作 (だいこん・さつまいも)】

おのもと大根フェア

12/8 (木) さつま芋ピラフ
大根の韓国風サラダ
さつま芋のミルクスープ

12/9 (金) グリーンカレー
コールスローサラダ
さつま芋と卵のスープ

12/12 (月) さつま芋のスコップコロッケ
大根のエスニックサラダ
さつま芋と玉葱のトマトスープ

12/13 (火) 麻婆大根
さつま芋のサラダ
大根とわかめのスープ

今頃はかきと大根!
じゃが芋・たまねぎフェア
ごんやて!

大根を使ったレシピ 麻婆大根

【材料 (4人分)】

- 大根 1本
- 鶏肉 100g
- しょうが 1cm
- にんにく 1片
- ごま油 大さじ1
- 醤油 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- 塩 少々

【作り方】

- 大根を1cm角に切る。鶏肉、しょうが、にんにくをみじん切りにする。
- 鍋に油を熱し、大根、鶏肉、しょうが、にんにくを炒める。
- 醤油、砂糖、塩を加えて煮詰める。
- ごま油を加えて完成。

さつま芋を使ったレシピ さつま芋のサラダ

【材料 (4人分)】

- さつま芋 4個
- 揚げ油 適量
- 塩 少々
- 醤油 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- ごま油 大さじ1

【作り方】

- さつま芋を洗って皮を剥き、1cm角に切る。
- 揚げ油を熱し、さつま芋を揚げる。
- 揚げ上がったさつま芋を醤油、砂糖、ごま油で味付けする。
- 塩を振りかけて完成。



2. 東京産食材の魅力、地産地消、とうきょう元気農場に関するPR

東京産食材の魅力、地産地消、とうきょう元気農場についてポスターや全学生および教職員対象の集会にて紹介および発表を行いました。



東京産食材の魅力



- ① **新鮮**
生産地が近く、新鮮な状態で食卓まで届く
- ② **安心**
生産者が近く、生産現場を見に行くことができる
- ③ **安全**
農業を極力控えるなど、都市農業は周囲に配慮している
- ④ **環境負荷が小さい**
輸送距離が短いため、エネルギー消費量やCO₂排出量が少ない
- ⑤ **生産量が少なく希少**
地域特産野菜など希少性のある農産物は人気!

地産地消とは

地域で生産されたものをその地域で消費すること

▶旬で、新鮮な地元産食材を食べられるだけでなく、その地域の農林水産業の振興や保全、都市防災など多面的な効果が見込まれている。

▶SDGs(持続可能な開発目標)の達成に貢献できる。

とうきょう元気農場

とうきょう元気農場は、八王子市内の都有地を活用して平成23年4月に開設された農場。

農場面積:4.8ha→東京ドームと同じ大きさ

生産品目:ダイコン、ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、サツマイモ、サトイモなど

供給先:都心部の小中学校の給食、直売所、量販店等

3. 東京都提供の資料配布

パンフレットやガイドブックなど5種類の東京産農産物に関する資料を配布し、東京都産農産物のPRを行いました。



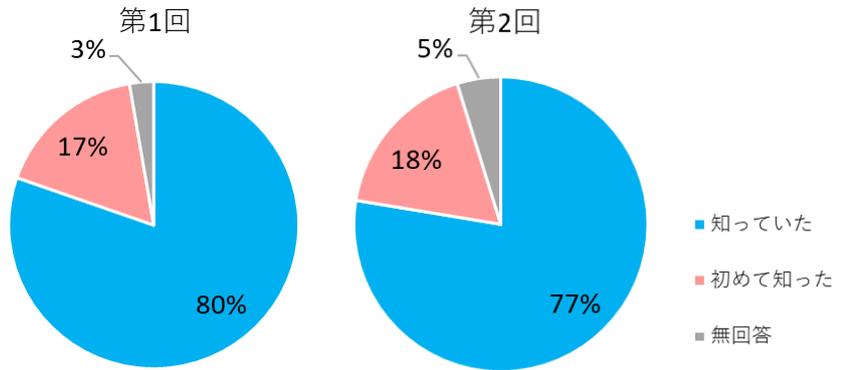
4. アンケートの実施

食堂利用者(学生・教職員)を対象に「とうきょう元気農場産食材を使用したメニューの提供」に関するアンケート調査を行いました。

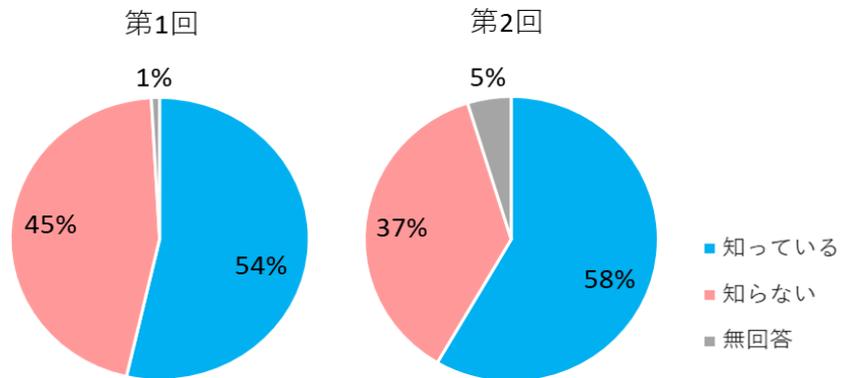
取 り 組 み 結 果

1. アンケート結果および喫食者の反応・感想

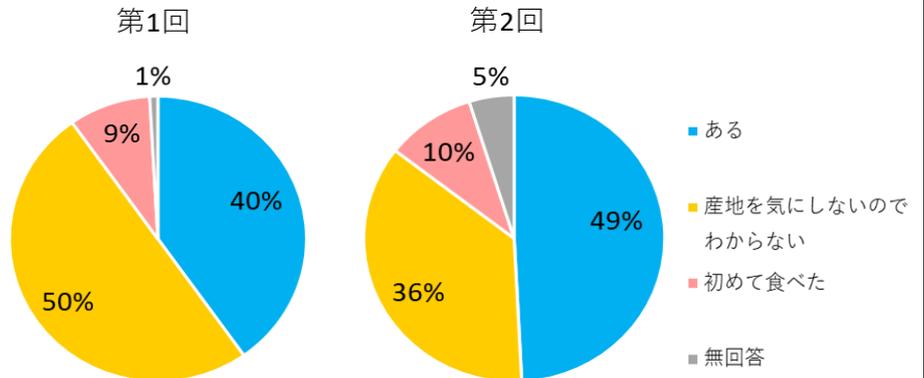
Q 1. 東京で野菜が生産されていることをご存知でしたか。



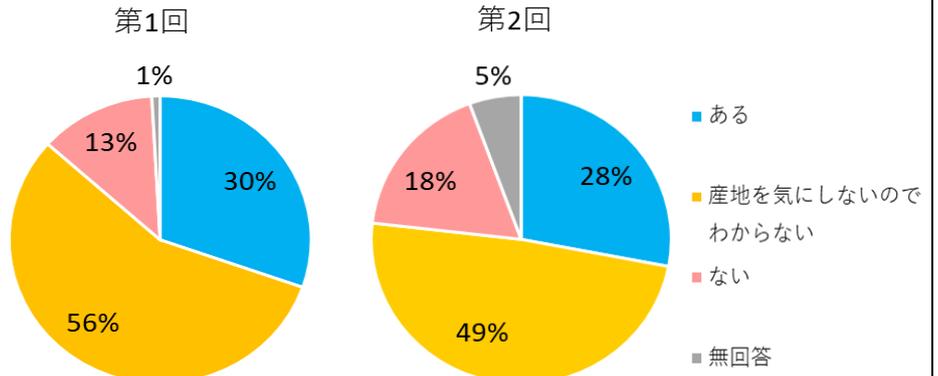
Q 2. 東京特産の食材をご存知ですか。



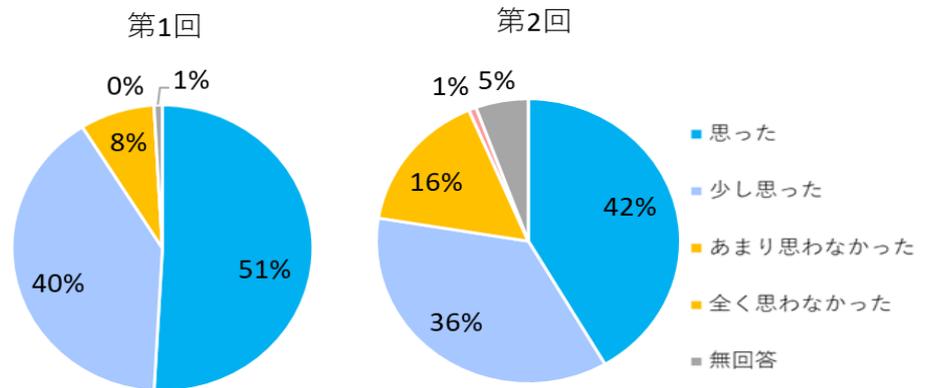
Q 3. 東京産の食材を食べたことがありますか。



Q 4. 東京産の食材を購入したことがありますか。



Q 5. 今回、東京産の食材を食べて、今後、東京産の食材を購入したいと思いましたか。



- ・ 食堂利用者へのアンケートでは、「東京で野菜が生産されていることを知っていた」と回答した人は約 8 割いるのに対し、「東京特産の食材を知っている」と回答した人は約 6 割でした。この結果より、東京で野菜が生産されていることは知っているが、東京の特産品や東京でどのような食材が生産されているかまでは知らない人が約 2 割いることがわかりました。「東京特産の食材を知っている」と回答した人の中では、「小松菜」、「梨」を挙げた人が多くいました。
- ・ 「東京産の食材を購入したことがない」または、「産地を気にしないのでわからない」と回答した人は約 7 割でしたが、東京産の食材を使用したメニューを食べて、「今後、東京の食材を購入したいと思った（少し思った）」と回答した人は 8~9 割にのびりました。これらの結果より、東京産の食材を使用したメニューを食堂で提供するという今回の取り組みは、東京産食材を知っていただく良い機会になったように思います。
- ・ とうきょう元気農場産の食材を使用したメニューを食べての感想では、「美味しかったので、“東京産”という表記を見つけたら、今後積極的に選びたいと思った」、「東京産と知って安心感がある」、「産地を気にして食べたことがなかったので、これから産地を気にして食べてみようと思った」、「とうきょう元気農場産の野菜は新鮮で、食材の味が感じられ美味しかった」などの声が寄せられました。

2. レシピ考案の学生の感想

- ・ 東京で採れた野菜の味を多くの人に知ってもらうために、レシピを工夫したり、試作を繰り返し行うなど苦労もあったけど、自分が考案したメニューを沢山のの人に食べてもらい、「美味しかった！」と言ってもらった時は、達成感を味わうことができました。
- ・ 今まで、自分自身が東京産の食材や特産物を意識して食べてこなかったので、今回の取り組みを通じて東京産食材の魅力や地産地消について勉強になったと同時に、多くの人に東京産食材の魅力を知ってもらいたいと思うようになりました。

- ・ 喫食者アンケートの結果より、「東京特産の食材を知らない」と回答した人が約4割いたので、東京特産の食材を多くの人に知ってもらえるよう、今後も食育などのPR活動に参加したいです。

3. とうきょう元気農場産農産物サンプル供給をうけて

- ・ 東京産食材を使用したメニューの提供期間は、「東京産じゃが・たまフェア」、「東京産おいと大根フェア」という形でポスターや本学HPで宣伝したこともあり、普段は食堂を利用しない人もフェア開催中は何度も足を運んでくれるなど、東京産野菜への関心の高さを感じることができました。
- ・ 「とうきょう元気農場」農場体験会に参加し、都内に4.8haもの広大な農場があること、大根や玉ねぎをはじめ数種類の農作物が生産されていること、都心部の小中学校の給食に供給されていることなどを知り、大変勉強になりました。農場体験会で得た学びを、全学生・教職員対象に発表する機会があり、そこでも「とうきょう元気農場」や地産地消への取り組みについて、紹介することができました。
- ・ メニューを考案した学生は、東京産食材の魅力や地産地消のメリットを多くの人に伝えるために、東京特産品や東京で収穫される農作物について積極的に調べ、メニュー開発や食育ポスターの作成に取り組んでいました。今回の取り組みで終わるのではなく、引き続き、東京産食材の魅力についてPRしていきたいと思います。