

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	法政大学
所在地	東京都町田市相原町 4342
従業員数 学生・教職員数	学生数（法政大学・スポーツ健康学部）739 名 教職員数 27 名
業種	教育

2 実施内容

提供日	第1回（夏作）：7月10日～7月19日 第2回（秋作）：12月14日～12月20日																						
提供場所	多摩キャンパス スポーツ健康学部 学生食堂（運営：エームサービス株式会社）																						
メニュー 内容	<p>第1回（夏作） チキン&ハンバーグのオニオンソース（玉葱） オニオンリングフライ（玉葱） じゃが芋の明太マヨ和え（じゃが芋） 肉じゃが（玉葱・じゃが芋） 東京野菜のタコライス（玉葱） じゃが芋のそぼろ煮（じゃが芋）</p> <p>第2回（秋作） さつま芋の天井 120食（さつま芋） 大学芋（さつま芋） さつまいもご飯（さつま芋） 大根とがんもの煮物（大根） 豚バラ大根（大根）</p>																						
提供数	<p>第1回（夏作）</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">チキン&ハンバーグのオニオンソース</td> <td style="text-align: right;">/ 171食（玉葱）</td> </tr> <tr> <td>オニオンリングフライ</td> <td style="text-align: right;">/ 100食（玉葱）</td> </tr> <tr> <td>じゃが芋の明太マヨ和え</td> <td style="text-align: right;">/ 125食（じゃが芋）</td> </tr> <tr> <td>肉じゃが</td> <td style="text-align: right;">/ 120食（玉葱・じゃが芋）</td> </tr> <tr> <td>東京野菜のタコライス</td> <td style="text-align: right;">/ 187食（玉葱）</td> </tr> <tr> <td>じゃが芋のそぼろ煮</td> <td style="text-align: right;">/ 120食（じゃが芋）</td> </tr> </table> <p>第2回（秋作）</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">さつま芋の天井</td> <td style="text-align: right;">/ 120食（さつま芋）</td> </tr> <tr> <td>大学芋</td> <td style="text-align: right;">/ 180食（さつま芋）</td> </tr> <tr> <td>さつまいもご飯</td> <td style="text-align: right;">/ 50食（さつま芋）</td> </tr> <tr> <td>大根とがんもの煮物</td> <td style="text-align: right;">/ 140食（大根）</td> </tr> <tr> <td>豚バラ大根</td> <td style="text-align: right;">/ 150食（大根）</td> </tr> </table>	チキン&ハンバーグのオニオンソース	/ 171食（玉葱）	オニオンリングフライ	/ 100食（玉葱）	じゃが芋の明太マヨ和え	/ 125食（じゃが芋）	肉じゃが	/ 120食（玉葱・じゃが芋）	東京野菜のタコライス	/ 187食（玉葱）	じゃが芋のそぼろ煮	/ 120食（じゃが芋）	さつま芋の天井	/ 120食（さつま芋）	大学芋	/ 180食（さつま芋）	さつまいもご飯	/ 50食（さつま芋）	大根とがんもの煮物	/ 140食（大根）	豚バラ大根	/ 150食（大根）
チキン&ハンバーグのオニオンソース	/ 171食（玉葱）																						
オニオンリングフライ	/ 100食（玉葱）																						
じゃが芋の明太マヨ和え	/ 125食（じゃが芋）																						
肉じゃが	/ 120食（玉葱・じゃが芋）																						
東京野菜のタコライス	/ 187食（玉葱）																						
じゃが芋のそぼろ煮	/ 120食（じゃが芋）																						
さつま芋の天井	/ 120食（さつま芋）																						
大学芋	/ 180食（さつま芋）																						
さつまいもご飯	/ 50食（さつま芋）																						
大根とがんもの煮物	/ 140食（大根）																						
豚バラ大根	/ 150食（大根）																						

取組内容

- (1) 東京都提供資料（リーフレット）の配布いたしました。
- (2) 提供野菜の情報、ポップの作成いたしました。
- (3) 提供メニューへの使用材料記載いたしました。
- (4) 学生に向けたアンケートの実施いたしました。

写真資料

① 夏作提供時



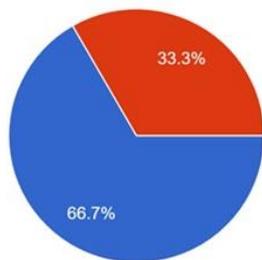
② 秋作提供時



取組結果

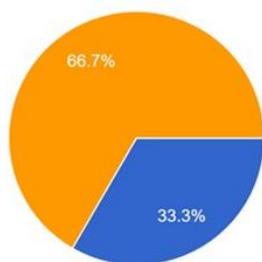
(1) アンケート結果

東京産の食材を食べたことがありますか。



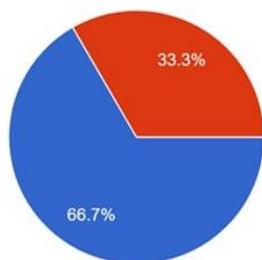
- ある
- 今回初めて食べた
- 産地を気にしないのでわからない

東京産の食材を購入したことがありますか。



- ある
- ない
- 産地を気にしないのでわからない

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。



- 思った
- 少し思った
- あまり思わなかった
- 全く思わなかった

(2) 感想

- ① 特に野菜がシャキシャキした食感で新鮮味も感じおいしくいただきました。
- ② 産地について意識するきっかけとなった。