

【様式】

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	学習院女子大学
所 在 地	東京都新宿区戸山3-20-1
従 業 員 数 学 生 ・ 教 職 員 数	教職員：45人 学生：1663人 (令和6年12月1日現在)
業 種	教育・研究

2 実施内容

提 供 日	第1回(夏作)7月9日(火)～7月11日(木) 第2回(秋作)12月10日(火)～12月13日(金)
提 供 場 所	学習院女子大学 学食
メ ニ ュ ー 内 容	第1回(夏作) ・じゃがいもと玉ねぎのそぼろあんかけ(玉ねぎとじゃがいも使用) ・ミネストローネ(玉ねぎとじゃがいも使用) ・ジャーマンポテト(玉ねぎとじゃがいも使用) ・ビシソワーズ(玉ねぎとじゃがいも使用) ・バジルパスタ(玉ねぎとじゃがいも使用) 購買提供 ・フルフルポテト(じゃがいも使用) 第2回(秋作) 東京野菜定食 ・さつまいもご飯(さつまいも使用) ・さつまいもポン酢ソテー(さつまいも使用) ・さつまいもと大根の豚汁(さつまいもと大根使用) ・さつまいもとツナサラダ(さつまいも使用) ・鶏大根(大根使用) ・大学芋(さつまいも使用) ・さつまいも麻婆豆腐(さつまいも使用) ・スイートポテト(さつまいも使用) 購買提供 ・さつまいもスティック with 謎ソース(さつまいも使用)

提 供 数	第 1 回(夏作) 学食提供 ・ ミネストローネ : 15 食 ・ ジャーマンポテト : 24 食 ・ ビシソワーズ : 26 食 ・ じゃがいもと玉ねぎのそぼろあんかけ (あんかけ醤油) : 47 食 ・ じゃがいもと玉ねぎのそぼろあんかけ (塩) : 44 食 ・ じゃがいもと玉ねぎのそぼろあんかけ (カレー味) : 49 食 ・ バジルパスタ : 131 食 (水曜日を除く) 合計 : 336 食 第 2 回(秋作) 学食提供 ・ フルフルポテト 8 日 : 15 食 9 日 : 15 食 10 日 : 15 食 合計 : 45 食 購買提供 さつまいもスティック with 謎ソース 10 日 : 15 食 11 日 : 15 食 13 日 : 19 食 合計 : 49 食 東京野菜定食 10 日 : 70 食 11 日 : 69 食 13 日 : 70 食 合計 : 209 食
取 組 内 容	第 1 回(夏作) とうきょう元気農場産野菜を使用したレシピを考案し、学生食堂で提供しました。 シェフの気まぐれ 7 月 11 日提供



ごきげんよう 7月9日提供



ごきげんよう 7月10日提供

とうきょう元気農場野菜やレシピに関する POP を使用し、学生食堂に展示しました。





第2回（秋作）

・食物を研究分野とするゼミの学生を中心に、食に興味のある学生8名がとうきょう元気農場産農産物(さつまいも、大根)を使用したメニューを考案し、学生食堂で提供しました。



東京野菜定食 12月10,11日提供



東京野菜定食 13日提供

さつまいもご飯やさつまいもの甘味がよく生かされていて、とても好評でした。

大根のポン酢ソテーも味が染みている、素材の良さが生かされていると感じました。



謎ソースは学生が考案したオリジナルソースで、はちみつとマヨネーズとシナモンを混ぜたソースです。独特の味わいがクセになり、さつまいもの甘さともマッチしていて好評でした。

購買提供 さつまいもスティック with 謎ソース

- ・学食提供を告知する POP を作成し、学生食堂に展示しました。



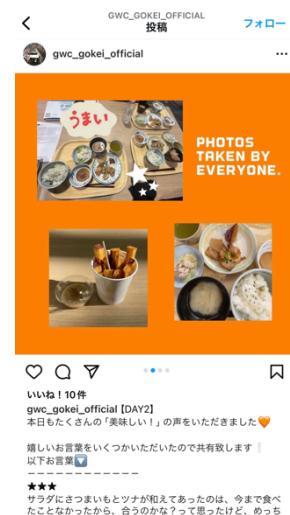
ポスターを作成する際、メニュー名を入れるか、ポスターでは写真のみにするかで学生の間で意見が別れましたが、より多くの人にメニューを知ってもらうため商品名を記載する形になりました。

またキャッチーで明るい印象にするために、先生の写真を掲載するなど工夫しました。

- ・食堂利用者を対象にアンケートを実施しました。アンケートに興味を持って貰えるようにちょっとしたプレゼント(飴)を付けて配布しました。



- ・東京都提供の資料(2 種)を配布し、東京産農作物等の PR を行いました。
- ・Instagramにて「東京野菜 × 学女コラボプロジェクト」のアカウントを作成し、学食提供の告知や活動報告を投稿しました。



取 組 結 果

●アンケート結果

●喫食者の声

「フルフルポテトのジャガイモがホクホクで、おいしかった。」「地産地消の取り組みに関心があるため、非常に素敵なプロジェクトであると感じました。」「とても美味しいさつまいもや大根が東京都で生産されていることを今回の学食コラボで学び、ぜひ購入したいと思いました。産地も気にしたことがなかったため、売り場では産地にも気を配りたいと感じました。」「とても美味しくてボリュームもあって大満足のコラボでした。また、ぜひこの取り組みを行っていただけましたら嬉しいです。」「マヨネーズが苦手なのですが思っていたよりも気にせず食べることができました。お芋づくしなメニューで美味しかったです。」「さつまいも麻婆のピリ辛を大根ポン酢ソテーのさっぱりさが調和してくれてとても相性が良かった。さつまいもも大根も甘くて全部の料理が本当に美味しかったです。また食べたい！！」「どの野菜も甘味が強く、とても食べやすかったです。その中でも特にお味噌汁は野菜本来の味を活かしており、ぜひもう一度食べてみたいと思いました。」「麻婆さつま芋は辛い味とさつま芋の甘味が、バランスが取れていて美味しかったです。サラダや大根のソテーも食べたことはありませんでしたがおいしかったです。食材一つで色々な料理ができることがわかりました。」「さつまいもスティックの謎ソースが、斬新な味でとても印象的でした！ また、大根ソテーのポン酢がしっかり大根に染み込んでいて美味しかったです！」等の感想がありました。東京野菜定食は非常に好評で、特に第2回ではさつまいもを使ったメニューがおいしいという意見が多く見られました。

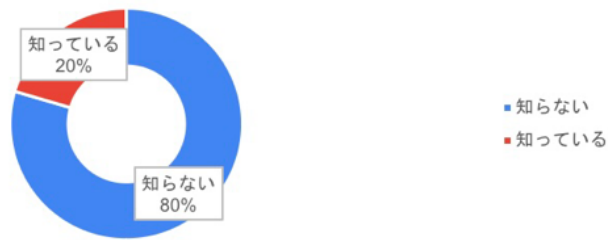
食堂利用者へのアンケートでは、東京で野菜が生産されていることは7割以上の人が認知していましたが、東京特産の食材は8割の人が「知らない」と答えました。また、「東京産の食材を食べたことがありますか？」「東京産の食材を購入したことがありますか？」という質問ではどちらも「産地を気にしたことがないので分からない」が大多数を占めました。このことから東京都の産業に関する関心の低さが伺えました。

東京で野菜が生産されていることをご存知でしたか？



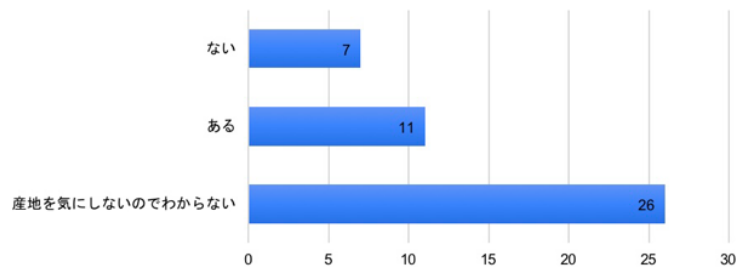
Q1 東京で野菜が生産されていることをご存知でしたか。

東京特産の食材をご存知ですか？

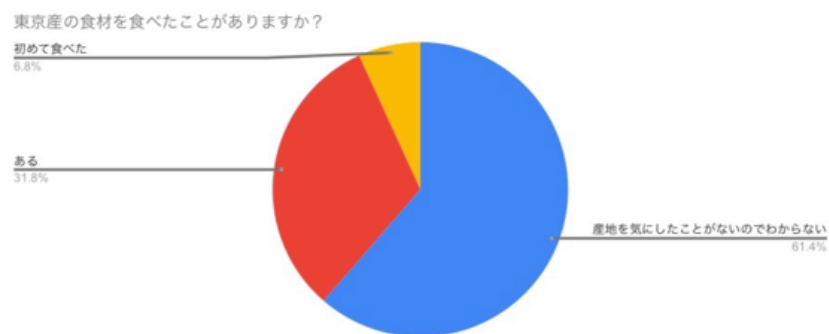


Q2 東京特産の食材をご存知ですか。

東京産の食材を購入したことがありますか？



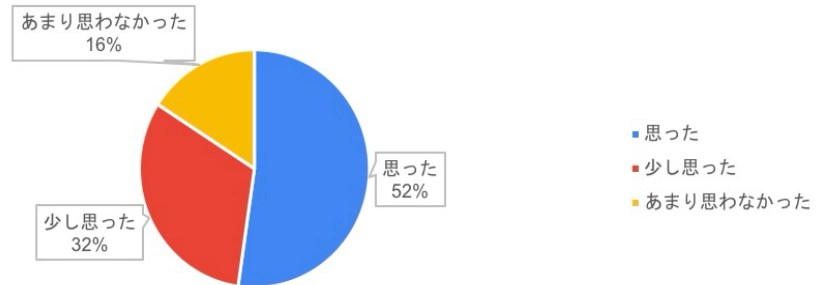
Q3 東京産の食材を購入したことがありますか。



Q4 東京産の食材を食べたことがありますか。

しかし、「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？」という質問には「今後購入したいと思った(少し思った)」と回答した人は約8割にのぼり、今回の学食コラボを通じて、東京野菜への関心を高める結果が得られました。今後は東京野菜というブランドをアピールし、お店で東京都民が購入促進できるような工夫があると良いと感じました。

今回、東京産の食材を食べて、
今後、東京産の食材をを購入したいと思いましたか？



Q5 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。

●提供側の感想

第1回（夏作）では普段提供されている定食に1品ずつとうきょう元気農業産野菜を使用した料理を組み込んでいましたが、第2回（秋作）では「東京野菜定食」としたことで調理の効率が上がり、第1回の時よりも多く提供することができました。

第1回を踏まえて、東京野菜×学食プロジェクトがあまり周知されていないのでは無いかという意見が出たので、第2回ではPR活動に力を入れました。学生食堂の目立つ場所に大きな広告を掲示しました。また、Instagramを活用してストーリーでの告知や活動内容の報告等を行いました。コラボ期間中は東京野菜定食、さつまいもスティック共に即完売しました。学食を購入するために待機していた方も居たようで大盛況でした。