

【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

作成者：堀之内文美

企業・大学名	創価大学ニュープリンス食堂
所在地	〒192-0003 東京都八王子市丹木町 1-236 大教室棟 1階
従業員数 学生・教職員数	6,629人（2024年3月末現在）
業種	学校

2 実施内容

提供日	第1回（夏作）：7月8日（月）～7月12日（金） 第2回（秋作）：12月9日（月）～12月13日（金）
提供場所	創価大学ニュープリンス食堂 （運営：株式会社LEOC）
メニュー内容	<u>第1回（夏作）</u> <ul style="list-style-type: none">・回鍋肉丼（たまねぎ使用）・豚キムチ丼（たまねぎ使用）・イタリアンハンバーグ（じゃがいも使用）・チキンとポテトガーリック炒め・オニオンフライ・フライドポテト・根菜のトマト煮（たまねぎ・じゃがいも使用） <u>第2回（秋作）</u> <ul style="list-style-type: none">・鯖の幽庵焼き（大根使用）・鶏と野菜チリソース（さつまいも使用）・さつまいもごはん/鯖の味噌煮（さつまいも使用）・油淋鶏（さつまいも使用）・根菜大豆ミートそぼろあん（大根使用）
提供数	<u>第1回（夏作）</u> <ul style="list-style-type: none">・回鍋肉丼（たまねぎ使用）⇒ 79食・豚キムチ丼（たまねぎ使用）⇒ 63食・イタリアンハンバーグ（じゃがいも使用）⇒ 159食・チキンとポテトガーリック炒め ⇒ 55食・根菜のトマト煮（たまねぎ・じゃがいも使用）⇒ 33食・オニオンフライ/ポテトフライ⇒ 各20食

第2回（秋作）

- ・さば幽庵焼き（さつまいも使用）⇒ 118 食
- ・鶏と野菜チリソース（大根・さつまいも使用）⇒ 118 食
- ・さつまいもごはん/鯖味噌煮（さつまいも・大根使用）⇒ 96 食
- ・油淋鶏（さつまいも使用）⇒ 208 食
- ・根菜大豆ミートそぼろあん（大根使用）⇒ 30 食・

取 組 内 容

●とうきょう元気農場産農産物を使用したメニューを提供しました。

第1回（夏作）



第2回（秋作）



●サンプル台などに、とうきょう元気農場について、
掲示をいたしました。





Menu Information

営業時間 朝食 / 8:00~10:00 昼食 / 11:00~13:00 夕食 / 17:00~19:00 (19:30CLOSE)

【WEEKLY MENU】

品名	12月04日 月	12月05日 火	12月06日 水	12月07日 木	12月08日 金
朝ごはん	1 焼きたてコロッケ	2 オムレツとソーセージ	3 焼きたてコロッケ	4 焼きたてコロッケ	5 焼きたてコロッケ
日替りお弁当	6 焼きたてコロッケ	7 焼きたてコロッケ	8 焼きたてコロッケ	9 焼きたてコロッケ	10 焼きたてコロッケ
ランチ	11 焼きたてコロッケ	12 焼きたてコロッケ	13 焼きたてコロッケ	14 焼きたてコロッケ	15 焼きたてコロッケ
中華料理	16 焼きたてコロッケ	17 焼きたてコロッケ	18 焼きたてコロッケ	19 焼きたてコロッケ	20 焼きたてコロッケ
ハラエディ	21 焼きたてコロッケ	22 焼きたてコロッケ	23 焼きたてコロッケ	24 焼きたてコロッケ	25 焼きたてコロッケ
酒席料理	26 焼きたてコロッケ	27 焼きたてコロッケ	28 焼きたてコロッケ	29 焼きたてコロッケ	30 焼きたてコロッケ
クリスマス	31 焼きたてコロッケ	32 焼きたてコロッケ	33 焼きたてコロッケ	34 焼きたてコロッケ	35 焼きたてコロッケ

「とうきょう元気農場」で栽培した野菜を使用しています！

とうきょう 元気農場のご案内

MERRY Christmas

12/20 ¥500 スノードームライス2024

12/23 ¥500 チキングリル トマトとパジャラのクリスマスソース

本日、「とうきょう元気農場」で栽培した野菜のメニューは、
大根です。

- とうきょう農産物を使用したメニューを、めしあがられた方にアンケートのお願いをいたしました。

アンケートのお願い

【とうきょう元気農場】

(八王子市) で作られた野菜を使用し、メニューの提供を行っております！！



ニュープリでのお食事を機会に食材の魅力や地産地消について感じていただけたら嬉しいです！

アンケート回答用QRコード→

【東京産食材の魅力】はこちらから！！是非みなさまのご回答、お待ちしております。



<https://questant.jp/a/CAZAVOFF>

【とうきょう元気農場】
こちらのメニューは
(八王子市) で作られた野菜を使用しています！
ぜひ、感想をお聞かせください。
QRコードよりアンケートへのご回答を
お願いいたします。



アンケート結果
(添付資料参照)

●夏作、秋作を通じて。

東京都で野菜が生産されていることを、7割の方がご存じでした。
東京産の食材を購入したいけれど、購入場所がわからない方も
いらっしゃいました。

大学も八王子市にあるので、八王子市で作られている野菜ということもあり、
みなさま興味を持ってくださいました。

おいしいとの声も多数いただきました。

●提供側の感想

第1回(夏作)

- ・じゃがいもは、ほくほくとしていておいしかったです。
1つの大きさがちょうどよく、まるまる1個を盛り付けて
インパクトがありました。
- ・たまねぎもみずみずしく、香りもよく新鮮さを感じました。

第2回(秋作)

- ・大根は全体的にまっすぐ伸びていて長いものが多く、
なかなか、スーパーでは見られない大きさにびっくりでした。
ずっしりと重たく、みずみずしかったです。
- ・さつまいもも、とても大きく、甘みがあり
お客様にも、喜ばれました。
- ・今回のイベントで地産地消の活動に、関心を持っている方が
多くいると感じました。東京でこんなに美味しい野菜が
収穫されていることに驚いている方もいらっしゃいました。
東京産の野菜を知っていただく、いい機会になったと思います。

反省点は、イベントが全体に周知できておらず、
夏作の野菜のアンケートに答えていただく方が
少なかったのが、残念です。

秋作では、お客様にQRコードを印刷した用紙を
お配りしたりしましたが、もう少し全体にアピールできたら
よかったです。

今回は、このような貴重な体験をさせていただきまして、
ありがとうございます。