

【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	株式会社 東京ガス
所 在 地	東京都港区海岸 1-5-20 東京ガス本社 14 階
従 業 員 数 学 生 ・ 教 職 員 数	3,190 名（2024 年 3 月 31 日現在）
業 種	電気・ガス業

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	東京ガス株式会社 （運営：コンパスグループ・ジャパン株式会社）
夏 メ ニ ュ ー 内 容	<u>第 1 回（夏作）</u> 7/8 東京産じゃが芋入り豚汁（じゃが芋使用） 7/9 タンドリーフィッシュ ～東京産じゃが芋グリル添え～ （じゃが芋使用） 7/10 東京産玉葱使用マスと野菜の揚げだし（玉ねぎ・じゃが芋使用） 7/11 鶏すき煮（玉ねぎ・じゃが芋使用） すりおろし玉葱使用の豚しゃぶ仕立て（玉ねぎ使用） 7/12 東京野菜入り味噌ちゃんこスープ（玉ねぎ・じゃが芋使用）
夏 提 供 数	<u>第 1 回（夏作）</u> 7/8 東京産じゃがいも入り豚汁 ➡ 84 食 7/9 タンドリーフィッシュ ➡ 54 食 7/10 東京産玉葱使用マスと野菜の揚げだし ➡ 52 食 7/11 鶏すき煮 ➡ 52 食 すりおろし玉葱使用の豚しゃぶ仕立て ➡ 76 食 7/12 東京野菜入り味噌ちゃんこスープ ➡ 54 食

●とうきょう元気農場産物を使用したメニューを提供いたしました。
第1回（夏作）



●週間メニュー表にて、
とうきょう農場産農産物を
使用したメニューであること
アピールしました。

Weekly Menu				
今週は、とうきょう元気農場からの「じゃが芋・玉ねぎ」を使用したお料理のご提供あり				
前学 11:45~		後学 12:15~		
【低糖質・高糖質】		【低糖質・高糖質】		
パークサイド		パークサイド		
2024年	7月8日 (月)	7月9日 (火)	7月10日 (水)	7月11日 (木)
	7月12日 (金)			
パークサイド 11:30~13:00 (グラムデリテイクアウトのみ11:00~)				
中華		世界各国	洋食	おぼんざい (和)
メインA チキンフリット トマトソース		メインB とんかつ おろしほん酢	メインC KARADA de Plus 鶏肉の大豆 しらすチーズ焼き	メインD すりおろし玉ねぎ使用の 豚しゃぶ仕立て
エネルギー 530kcal 1.6g ¥459		エネルギー 247kcal 3.4g ¥426	エネルギー 320kcal 1.8g ¥448	エネルギー 252kcal 1.2g ¥490
メインB 白身魚の山手焼き		メインC タンダーフィッシュ じゃがいもグリル添え	メインD マスと野菜の 揚げだし	メインE 鶏すき煮
エネルギー 216kcal 1.8g ¥450		エネルギー 269kcal 1.1g ¥450	エネルギー 270kcal 1.0g ¥404	エネルギー 387kcal 2.5g ¥404
健康ごはん				
Soup じゃがいも入り豚汁		カルビスープ	きのこ入り かきたま汁	青森郷土料理 けの汁
メインF 味噌ちゃんこスープ				

●サイネージや下膳口にて、とうきょう農場産農産物についてのPOPを掲示しました。



秋 メ ニ ユ ー 内 容	第2回（秋作） 12/9 東京産さつま芋入り豚汁（さつまいも使用） 12/10 グリルチキンと東京産さつま芋のパワーサラダ（さつまいも使用） 12/11 東京産大根とツナのパワーサラダ（大根使用） 12/12 豚バラ大根（大根使用） さつま芋かき揚げ蕎麦（さつまいも使用） 12/13 薩摩汁（さつまいも使用）
秋 提 供 数	第2回（秋作） 12/9 東京産さつま芋入り豚汁 ➡ 54食 12/10 グリルチキンと東京産さつま芋のパワーサラダ ➡ 50食 12/11 東京産大根とツナのパワーサラダ ➡ 34食 12/12 豚バラ大根 ➡ 42食 さつま芋かき揚げ蕎麦 ➡ 136食 12/13 薩摩汁 ➡ 60食
取 組 内 容	●とうきょう元気農場産物を使用したメニューを提供しました。 第2回（秋作）      

●週間メニュー表にて、とうきょう農場産農産物を使用したメニューであること
アピールしました。

Weekly Menu					
イベント 今週は、とうきょう元気農場からの「さつまいも・大根」を使用したお料理のご提供あり					
<営業日時> 月～金 パークサイド 11:00～13:00 シーサイド 11:30～13:30		前半 11:45～ 【低層階・高層階】 シーサイド		後半 12:15～ 【低層階・高層階】 パークサイド	
2024年	12月9日 (月)	12月10日 (火)	12月11日 (水)	12月12日 (木)	12月13日 (金)
パークサイド 11:00～13:00					
	洋食	エスニック	おぼんざい (和)	中華	世界各国
焼き棒餃子 エネルギー 343kcal 食物繊維 2.8g ¥448	鶏ささみのみぞれあんかけ エネルギー 248kcal 食物繊維 1.0g ¥420	野菜の日 1/2日分 野菜が摂れる デミシチューバーグ エネルギー 375kcal 食物繊維 3.9g ¥448	東京野菜大根使用 豚バラ大根 エネルギー 367kcal 食物繊維 2.4g ¥404	↑ TABLE FOR TWO 高野豆腐の生姜家葱豆腐 エネルギー 306kcal 食物繊維 2.1g ¥490	
白身魚の磯辺揚げ ゆず胡椒ソース エネルギー 316kcal 食物繊維 2.1g ¥420	豊洲市場直送 赤魚の粕漬け エネルギー 121kcal 食物繊維 2.0g ¥584	四川山椒香る麻婆豆腐 エネルギー 314kcal 食物繊維 3.9g ¥393	アジフライ 手作りフレンチソース エネルギー 372kcal 食物繊維 2.3g ¥426	鶏も肉の竜田揚げ エネルギー 386kcal 食物繊維 1.0g ¥426	
健康ごはん ご飯(120g) ¥100 : ご飯(160g) ¥124 : ご飯(210g) ¥147/ 味噌汁: ¥59					
Soup	東京産野菜 さつまいも使用 ■ 豚汁	湯玉入りチゲ鍋風おかずスープ	カルピススープ	鶏ちゃんこ味噌スープ	東京産野菜使用 たっぷり根菜の健康汁
シーサイド 11:30～13:30					
丼	高菜明太子丼 具沢山豚汁セット エネルギー 530kcal 食物繊維 3.8g ¥550	卵丼 親子丼 エネルギー 636kcal 食物繊維 3.1g ¥531	ジャージャー 肉味噌がけ炒飯 (大皿セット) スープセット エネルギー 611kcal 食物繊維 6.9g ¥520	焼き鳥丼 エネルギー 669kcal 食物繊維 2.0g ¥520	特製ソース ハンバーグ丼 エネルギー 591kcal 食物繊維 2.9g ¥520
カレー	タイ風グリーンカレー エネルギー 612kcal 食物繊維 2.2g ¥492	キーマカレー エネルギー 564kcal 食物繊維 3.2g ¥492	チキンカレー エネルギー 531kcal 食物繊維 2.6g ¥492	ボイルドエッグのせカレー エネルギー 631kcal 食物繊維 3.5g ¥492	ビーフカレー エネルギー 638kcal 食物繊維 2.4g ¥492
カツカレー	エネルギー 783kcal 食物繊維 4.1g ¥550 ※大盛り ¥661				
中華麺	長崎ちゃんぽん エネルギー 529kcal 食物繊維 8.9g ¥500	新メニュー 搾菜あんかけ拉麺 エネルギー 606kcal 食物繊維 8.3g ¥480	麺屋こころ監修 台湾まぜそば エネルギー 805kcal 食物繊維 4.4g ¥750	野菜の日 野菜摂取 タンメン エネルギー 488kcal 食物繊維 7.7g ¥460	ピリ辛 味噌ラーメン エネルギー 658kcal 食物繊維 10.2g ¥450
和麺	磯ささみ天そば・うどん エネルギー 603kcal 食物繊維 5.4g ¥460	関西白だし使用のきしめん エネルギー 385kcal 食物繊維 5.0g ¥430	めかぶそば・うどん エネルギー 362kcal 食物繊維 6.0g ¥430	東京産野菜はつまつ使用 さつまいもかき揚げ 蕎麦 エネルギー 608kcal 食物繊維 5.3g ¥430	ばら海苔そば・うどん エネルギー 364kcal 食物繊維 5.5g ¥430
ざるそば : エネルギー 319kcal 食物繊維 2.5g ¥374					
Power Salad	アボカドポテトサラダボウル エネルギー 144kcal 食物繊維 0.8g ¥420	東京産野菜の薩摩芋使用 グリルチキンのパワーサラダ エネルギー 275kcal 食物繊維 5.7g ¥420	東京産野菜大根使用 大根とツナのパワーサラダ エネルギー 89kcal 食物繊維 0.5g ¥420	豚しゃぶサラダボウル エネルギー 270kcal 食物繊維 0.1g ¥420	シーザーサラダボウル エネルギー 308kcal 食物繊維 1.8g ¥420
おすすめ小鉢			きゅうりと茗荷の和風ピクルス		
			かぼちゃのそぼろあん		

●サイネージや下膳口にて、とうきょう農場産農産物についてのPOPを掲示しました。



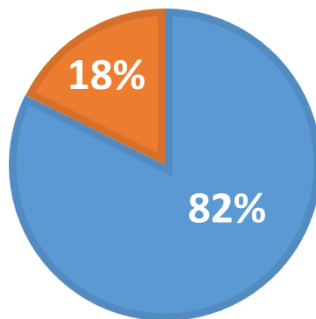
●夏作の際にもらった「ラデッシュの種の缶」を2週間前から、3回に分けて育てて、お客様に育っていく様子が目視できるように展示しました。



●アンケート結果

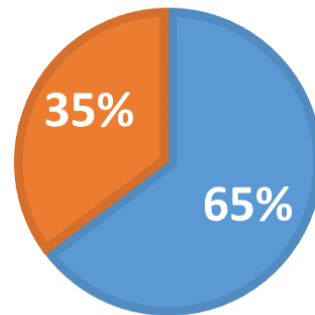
質問1
東京で野菜を生産されていることをご存じでしたか？

■ 1: 知ってた ■ 2: 今回初めて知った



質問2
東京特産の食材をご存じですか？

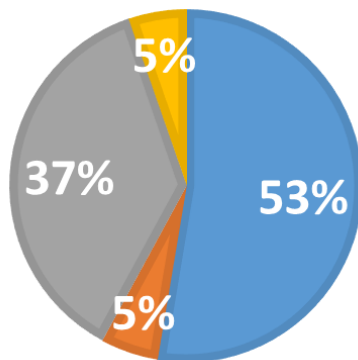
■ 1: 知っている ■ 2: 知らない



質問2 東京特産の食材をご存知ですかの中で、多くの方は小松菜を知っている方が多く、そのほかに TOKYO X（豚肉）を知っている方が多かったです。そのほかの欄には、「かぶ」「わさび」「長葱」を記入されていました。

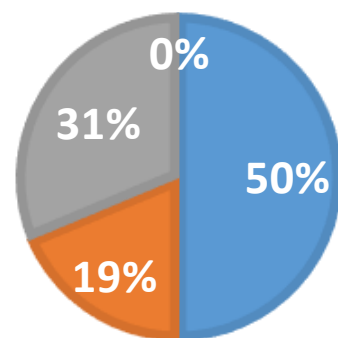
質問3
東京産の食材を食べたことがありますか？

■ 1: ある
■ 2: 今回初めて知った
■ 3: 産地を気にしないのでわからない
■ 4: そのほか



質問4
東京産の食材を購入したことがありますか？

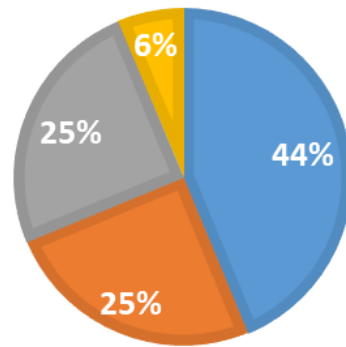
■ 1: ある
■ 2: 今回初めて知った
■ 3: 産地を気にしないのでわからない
■ 4: そのほか



3～4 割程度の方が、購入する際に産地を気にしていないのでわからないという回答結果となりました。

質問5 今回、東京産の食材を食べて、今後、東京産の野菜を購入したいと思いましたか？

- 1: 思った
- 2: 少し思った
- 3: あまり思わなかった
- 4: まったく思わなかった



東京産の食材購入をしたいと思わなかった理由としては、「産地を気にしないため」や「東京産の食材を購入場所がわからないため」といった理由をあげていました。東京都で野菜を生産されていることは知っていたものの、購入したことないという回答をされてた方が数名いらっしゃいました。

●喫食者の声

第1回（夏作）

- ・じゃがいもがほくほくで美味しかったです。
- ・地産地消には今後も協力していきたいです。
- ・じゃがいもですが、食材の味がしっかりしているように感じました。
- ・東京産野菜を購入していみたいが、どこで購入すればいいのかわからない。

第2回（夏作）

- ・この機会に東京野菜への関心を持ちたいと思いました。
- ・地産地消は、輸送コストが少ないことから、とても良いことだと思います。
- ・価格が見合っているのであれば、利用することに賛成です。
- ・「地産地消は、東京都にもポテンシャルあります！」とのコメントがありました。
- ・大根がとても美味しかったです。

●調理者の声

第1回（夏作）

・普段はムキ玉ねぎを使用しているので、ひと手間あったが、せっかくの新鮮野菜なので、おろし玉ねぎで使用したり、じゃが芋は皮付きの状態でグリルして提供したり、普段とは異なる料理の仕方で提供した。

第2回（秋作）

- ・さつまいも、とても太くて立派でした。

全体を通して、事前に調理する前のお野菜を、食堂に飾ることで、お客様が足を止めて、事前告知をしたことで、東京野菜のメリット等の説明を読んでもくださるキッカケづくりや関心を高めていけるように努めました。

普段、料理としての関心ばかり目がいってしまっていますが、
今回の東京産農産物をしたことによって、
私たち自身も地産地消を考えるきっかけとなりました。
2回の提供を通して食堂利用者 に広く知っていただける機会になったと感じました。