

メニュー・ドリンク部門 #01

GMO インターネット × 株式会社 LEOC

からだに嬉しいお野菜ランチ

からだに嬉しいお野菜ランチ

普段意識しないと摂ることができない「**食物繊維**」
お野菜をとにかくたくさん食べて頂きたいという思いで作りました♪

★ポイント★

＜食べる具沢山ミネストローネ＞
主食とスープを一緒にすることでお野菜の摂取量もUP！

＜鯖のチーズ焼きサラダプレート＞
鯖はチーズとバジルの味付けでサラダとの相性もバッチリ◎

＜ほうれん草のミルクプリン＞
砂糖不使用！余計な甘さは無くしてカロリーOFF♪

食物繊維
10.6g

野菜
290g

生活習慣病
予防

ケールとキヌアで
ミネラルも豊富♪

はちみつと
ドライフルーツで
優しい甘み♪

パスタやお豆、
お野菜たっぷりで
食べ応え抜群！

鯖は揚げずに
焼くことで
カロリーDOWN！

TABLE FOR TWO



😊子どもから大人まで大好きなカレーで世界を元気に😊

大豆ミート



のドライカレー

低カロリーで低脂肪ですが
タンパク質や食物繊維が豊富に含まれていて、
ハコレステロールである素晴らしい食材を使って
ボリュームかつヘルシーに仕上げました！



メニュー・ドリンク部門 #02

株式会社東日本銀行

子どもから大人まで
大好きなカレーで世界を元気に！

メニュー・ドリンク部門 #03

オイシックス・ラ・大地株式会社

「おにぎりアクション2020」 30日連続おにぎりチャレンジ投稿



「おにぎりアクション2020」期間中、 30種類のおにぎりを毎日投稿！

Oisixで販売しているヴィーガンミールキットブランド「Purple Carrot(パープルキャロット)」の公式Instagramアカウントで、「おにぎりアクション2020」期間中、毎日おにぎりレシピのストーリー投稿を実施しました。



社内スタッフが考えたレシピには、野菜のおにぎりはもちろん、中にはフルーツおにぎりや、チョコレートおにぎりなどの変わり種も！協賛企業の日産セレナ様とのコラボおにぎりや、アメリカのスタッフが考案したおにぎりも登場し、アクションを毎日盛り上げました！



メニュー・ドリンク部門 #04

オイシックス・ラ・大地株式会社

愛情のおすそわけ 世界の子どもたちへ届く まごころおやつ



Oisix

あたたかい気持ちを

タンザニアの子どもたちに送ろう

「一緒に学校菜園を作りませんか？」
Oisixでは2008年から、ふだんのお買い物を通じて手軽に無理なく社会貢献できる取り組みとして、お客様と開発途上国の給食支援を行ってきました。これまでに子どもたちにプレゼントした給食の累計は550万食以上になります。

TABLE FOR TWO

愛情のおすそわけ
世界の子どもたちへ届くまごころおやつ

2021年2月
Oisixのバレンタイン売場で
毎週のお買い物による
継続的なご寄付に加え、
タンザニアの学校菜園作りへ
のご寄付をお客様に呼びかけました。

バレンタイン商品の販売ページで
タンザニアの子どもたちに
思いを馳せていただくきっかけに
TFT寄付付きのキリマンジャロ
オリジナルコーヒーを商品化。

あわせて、ホットケーキミックスや
春巻の皮で簡単に作れる
おやつレシピを紹介し、
材料セットを寄付つきで販売しました。

＼買って応援TFT／



【TFT】キリマンジャロ ドリップパックコーヒー

タンザニアのAAグレードの豆を使用した、単熟ドリップパックコーヒーです。まるやかなコクの裏に甘みを感じる美味しさに仕上がっています。こちらの商品1箱につき、200円の寄付が実施されます。



愛情のおすそわけ まごころおやつ



スパイシーなドーナッツ マングジ (Maandazi)

ドーナツのような「マングジ」は、タンザニアでは朝ごはんやおやつに定番。卵を卵白、豆乳で優しい味わいに仕上げます。

マングジ調理方法

マングジ

材料（作りやすい量）

- ・北海道産小麦のホットケーキミックス：200g（1袋）
- ・しろうさぎの豆乳 125ml：1本（常温）
- ・砂糖：50g
- ・揚げ油：適量

お好みで

- ・カルダモンパウダー 適量
- ・粉糖

作り方

1. ボウルにホットケーキミックス、砂糖、豆乳、カルダモンパウダーをあわせ、ヘラでしっかり混ぜる
2. 生地がまとまったらボウルにラップをして30分ほど休ませる
3. まな板と生地打ち粉をふり、麺棒で7mmほどの厚さに伸ばし、ナイフや型抜きで三角、菱形、丸など好きな形にカットするが、スプーンですくう
4. 中温の油に滑らすように入れ、色よく揚げる
5. 仕上げに粉糖を振ってできあがり。



カレー風味のタンザニア餃子 サモサ (sambusa)

インドや南アジアから伝わった「サモサ」は、タンザニアを代表する人気のおやつ。お肉や野菜、スパイスを包み込んで揚げたおやつです。

サモサ調理方法

サモサ

材料（作りやすい量）

- ・春巻の皮：10枚
- ・手間なし手作り 大人の糖焼きハンバーグのタネ：1袋
- ・色々使えて便利！北海道ポテトサラダベース：1袋
- ・スパイス屋さんのカレーパウダー：適量
- ・塩こしょう：適量
- ・揚げ油：適量

お好みで

- ・クミンパウダー 適量
- ・パクチー 適量

作り方

1. ポテトサラダベースは凍ったまま外袋から取り出し、内袋ごと電子レンジで加熱する。
(500Wで約3分40秒/600Wで約3分)
2. ハンバーグのタネと1をあわせ、カレーパウダー、塩こしょうとお好みでクミンパウダー、刻んだパクチーを加えて混ぜる。
3. 2を10等分にし、以下の要領で包む。
(サモサの包み方)
・春巻の皮を1枚ずつはがしておく。
・皮の2片の縁に水をつけ、三角に折る。
・袋を作るように両端を交差させて合わせ、開かないよう重なった部分に水をつける。
・はみだした部分はカットする。
・具を詰めたら、裏になる部分に水をつけて留める。
4. フライパンに2cmほど油を入れ、カリッとさせるまで両面を揚げ焼きにする。

メニュー・ドリンク部門 #05

株式会社サンゲツ

新入社員応援フェア

FRESHERS FAIR

新入社員応援！フェア

2020年・2021年度の新入社員を歓迎し、
特別メニューでお祝いしました！



小鉢は

・ がんもと野菜の炊き合わせ
・ きゅうりと蟹の酢の物
をお付けしました。

3/27 2020度新入社員

特製うな井

4/2 2021度新入社員

薬味ご飯で食べる
牛肉のひつまぶし



メは和風コンソメ出汁をかけて
お茶漬けでさらさらと。

メニュー・ドリンク部門 #06

住友電気工業株式会社 横浜製作所

世界食料デー限定「和心定食」

世界食料デー限定！ 社員食堂メニューのあゆみ

2018年

世界食材めぐりプレート
支援先でも作られている食材を使って

2019年

チキンアドボプレート
支援先フィリピンの家庭料理

2020年

わごころ
和心定食



「**和**食」は料理としての奥深さ、自然を尊ぶ心、そして四季を楽しむ行事食など、日本が世界に誇れる文化そのもの。支援する側の食文化「和心定食」を食べながら、

支援先に**心**を寄せる、そんな一日に。

メニュー・ドリンク部門 #07

IDEC 株式会社&みのりフードサービス

季節の野菜を味わう 大豆ミートの和風カレー丼

季節の野菜を味わう 大豆ミートの和風カレー丼



季節に合わせた地産地消の野菜を使用し、
様々な食感を楽しめるように調理しています。

- ◆スパイスとトビウオの和風だしを調合しグルテンフリー
- ◆ブランド鶏のおね肉を低温調理した鶏ハムを使用
- ◆鶏ハムと大豆ミートでタンパク質豊富
- ◆黒米、おし麦、スーパー大麦バーリーマックス®を使用
- ◆さつまいもチップスはカリカリ、カボチャはほくほく、
なすはトロトロ、鶏ハムはしっとりなど飽きない食感を工夫

メニュー・ドリンク部門 #08

いすゞ自動車株式会社 & エームサービス株式会社

南極応援！ランチプレート

南極応援！ランチプレート

～南極の運ぶ、命を支える～
いすゞが第一次隊からサポート隊として貢献している
南極観測隊での活動をイメージ♪

南極観測隊の活動を応援し、支えるような、
健康的でバランスの良いメニューを作りました♪

スマートミール基準に沿った、小麦粉不使用、大豆ミート使用の
オリジナルなカレーを味わえる満足感があるヘルシープレートです！



メニュー・ドリンク部門 #09

京都先端科学大学附属中学校高等学校

TFT おにぎりアクション アンバサダー校がおくる 「学校カフェテリア・ヘルシーメニュー」



TFT Healthy Menu ~世界の料理を楽しもう~

コロナ禍において海外研修に行けない残念な状況が続く中、生徒・教職員の皆さんに「食」を通して少しでも外国の文化を楽しんでもらいたいという思いを込めて、学校カフェテリアとのコラボ企画「世界の料理を楽しもう」を実施しました。どのメニューも中学生・高校生から教職員の方まで皆さんに大好評でした！



京都先端科学大学附属中学校高等学校・TFTおにぎりアクションアンバサダー校がおくる「学校カフェテリア・ヘルシーメニュー」



日替わりで3種類の
ディップを用意！

フィッシュ&チップス(イギリス)

タコライス(日本・沖縄)



日本の沖縄から～
王道の人気メニュー！

野菜たっぷりのあっさり
パスタで特に先生から
大人気！



ラタトゥイユパスタ(フランス)

スンドゥブチゲ定食(韓国)



毎日違う辛さ
レベルで提供！



次回のカフェテリア・ヘルシーメニュー企画は！！

～映画に出てくる料理再現メニュー～

映画館にもなかなか足が運べない状況下、誰もが知る「天空の城ラピュタ」のシーンに出てくる野菜たっぷりシタのシチューを楽しんでもらいます！

～栄養満点懐かしの小学校給食メニュー～

プリプリ中華炒めなどの人気メニューから、シチューに星形の人参を入れるなど一工夫をして懐かしさを感じることのできるメニューとなっています！

メニュー・ドリンク部門 #10

岡山大学 TABLE FOR TWO

5000食達成記念企画 ヘルシースパイスカレー

5000食達成記念企画
ヘルシースパイスカレー
期間限定販売

5種の
スパイス使用
ルウ不使用の
バターチキンカレー

アフリカ文化を
もっと身近に
感じてほしい



アフリカでも親しまれている**健康的な**スパイスカレーを2種類
バターチキンカレーと**超スパイシーカレー**を岡山大学生協食堂で販売。

大学職員さんや先生、学生さんからは「辛いけどおいしい！」

「こんな本格的なカレーが大学でも食べられるなんて..」

「これからもぜひ食べたい😊」などの**嬉しい声が続々**と寄せられ、

TFTへの注目度UPにもつながりました。

2020年度よりTFT弁当を販売！

メニュー・ドリンク部門 #11

岡山大学 TABLE FOR TWO

岡山大学 TFT 弁当



コロナ禍でオンライン授業が主流になり、学食が閉鎖される時期もありました。そこでイートインでの提供に加え、お弁当の提供を始めました。

コロナ禍の逆風にもかかわらず、昨年以上に好評な売り上げで、寄付額も伸びています！



TFT豆腐ハンバーグ弁当、
TFT鶏肉オニオンソース弁当
TFTホキ味噌漬け焼き弁当
の3種類を提供。