

メニュー・ドリンク部門 #01

GMO インターネットグループ | 株式会社 LEOC

私達も地球も一緒に健康に

私達も地球も一緒に健康に

大豆ミートとベジピールのミートソースペンネ

食物繊維たっぷり!
11.6g

サラダと一緒に食べても
1食 680kcal

サステナブルポイント

サンプル台に使用食材を置き、食材に関心をもってもらおう

1. 肉の2/3量を大豆ミート使用
未来の環境問題や食料問題の取り組み
2. 野菜の皮や芯も全て利用
食材廃棄量を減らす
3. 食材のカットを小さくする
加熱時間が減り、極力エネルギーを使用しない
4. 野菜の水分のみで調理する
水を節約し、野菜の旨味と栄養をたっぷり摂れる

メニュー・ドリンク部門 #02

GMO インターネットグループ | 株式会社 LEOC

CUP FOR TWO
取り組み開始1年で
累計杯数：19,000杯を突破！

CUP FOR TWO

取り組み開始1年で累計杯数：19,000杯を突破！

CFTプログラムに賛同し、2021年5月にシナジーカフェ：GMO Yours(※1)へ導入。
初月はパートナー（社員）からの認知度も低く、僅か80杯/月ほどでしたが、
開始1年で平均1,400杯/月、累計杯数では19,000杯を突破するなど
CFTプログラム参加への意識が高まりました。

Check
1

商品選定へのこだわり

- I 生産者の茶園の支援に貢献できるフェアトレード商品であること
- II 信頼のオーガニック農法にこだわった茶葉であること

Check
2

提供ラインナップ数：3種類→5種類へ拡充

その日の気分や体調にあわせて様々な商品を選択できるよう、ラインナップを拡充

Check
3

CFTプログラムの理解を深める掲示

自身の注文した一杯が寄付に繋がるという、CFTに参加する意味や意義を伝えるためのオリジナルのPOPや装飾を常設



(※1) 働く仲間が気軽に集まり交流を図ることのできる、社内にあるコミュニケーションスペース。24時間・365日オープン、食事はすべて無料

メニュー・ドリンク部門 #03

徳島文理大学 徳島キャンパス

SDG s × TFT



TFT × SDGs

毎週火曜日 11:00～15:00

毎週火曜日のランチメニューを利用すると
1食につき20円の寄付金が、
TFT組織を通じて開発途上国の
子どもの学校給食になります。



THE GLOBAL GOALS

本学SDG sの取組みの一環として、SDG s × TFTをコンセプトにチラシを作成しました。学生たちが食堂を利用することがSDG sへつながるということを実感してもらうため、一目見て意図が伝わるよう「SDG s × TFT」の文字が目立つよう工夫しました。学内でのチラシの掲示のみならず主に本学のSNSを用いて宣伝しています。

メニュー・ドリンク部門 #04

日本たばこ産業株式会社

TFT

×

テーブルマーク

×

JT_フードロス削減プロジェクト

おいしく食べて「フードロス」「食の不均衡」の削減に貢献

フードロス削減プロジェクト JT本社食堂で1週間特別メニューを提供!!



TableMarkの廃棄品※(箱潰れ等)を活用した特別メニュー！
廃棄品販売金額&メニュー売上金額の一部をTFTへ寄付！

メイン
焼きエビカツ
オーロラソース



小鉢
エビカツ
チーズ焼き



※食品としての安全性は担保されているが、箱潰れなどで販売ができない商品

取り組み内容

テーブルマークで発生した廃棄品（箱潰れ等が原因で食べる分には問題のない商品）を無償で引き取り、本社食堂運営会社に販売し、食堂で提供する小鉢/メイン料理として販売し、フードロス軽減に向けて取り組みました。

販売金額は全額TFTに寄付し、さらにメニュー販売個数×小鉢は10円、メインは20円TFTに寄付します。

本来捨てられるはずだった商品を社員が食べて消費することで、フードロス削減と同時に寄付にも繋がり、社会貢献ができる仕組みとなっております。

メニュー・ドリンク部門 #05

株式会社サンゲツ

創立記念日イベントメニュー

創立記念日 イベントメニュー

創立記念日に合わせて、お祝いをイメージした
華やかなお料理を提供しました。

八珍炸麺 (ハッチンザーメン)



○ポイント○

餡にベジプロスを使用！



フードロス削減
野菜の旨味・栄養たっぷり
さらに料理のおいしさup

○ポイント○

動物性の食品不使用！！

上白糖から甜菜糖へ変更

牛乳から豆乳に変更



カロリーダウン

地球にも身体にも優しいデザートです。



柚子風味の豆乳プリン ～莓ソース～

プリンの白とソースの赤で
紅白をイメージして作りました。

メニュー・ドリンク部門 #06

株式会社サンゲツ

KARADAcare イベントメニュー

TABLE FOR TWO

KARADAcare イベントメニュー

4月は新入社員・勤務先の異動など環境の変化が多い季節。
新しい環境の中、社員の皆様に健康でいて欲しいと思い
KARADAcareイベントメニューを取り入れました。



低脂質 LOW-FAT
低脂質で仕上げた
よだれ鶏

4月8日（金）

皮なしの鶏むね肉を使用し、脂質をカット。
ソースも油分を極力カットし、
ねりごまベースの風味豊かな
タレに仕上げました。



まるで
ビーフカレー

4月28日（木）

牛肉の代わりに、代替プロテインミートを使用し、
美味しさはそのまま、満足感を得られる
濃厚なカレーに仕上げました。
エネルギー、脂質を控えることができ、
健康を気にされている方にもピッタリな一品です。



大豆ミート使用！



ビタミンたっぷり
ビビンバ

4月15日（金）

ストレス軽減に効果的な
ビタミンACE × ビタミンB1 メニュー！
ビタミンがたっぷりとれる、
たくさんの野菜を使った
彩り豊かなビビンバです。



メニュー・ドリンク部門 #07

株式会社レンブラントホテルマネジメント
日本料理「四季」(レンブラントホテル海老名)

笑顔がつながる食事

あなたの1食で
世界の子どもたちに給食が1食届きます

TABLE FOR TWO

×

日本料理「四季」

えびな
笑美菜ごぜん

笑顔を届ける & 笑顔になる
カラダに優しい食事で美しく
野菜をたべてヘルシーに



＜内容＞
本日の小鉢 / お造り盛り合わせ
季節の野菜天婦羅 / 野菜の煮物
雑穀米御飯 / 香の物 / 味噌椀

神奈川県海老名市にある日本料理「四季」。
ランチで人気の「お刺身天婦羅御膳」をカラダと環境に優しく
をテーマにアレンジしたのが「笑美菜ごぜん」です。
サクサクの天婦羅は肉魚を使わず、旬の野菜だけを使用し、
ご飯は十八穀米に。野菜の煮物も付いて食物繊維をたっぷり摂
ることが出来る大満足のヘルシーメニューです。

メニュー・ドリンク部門 #08

ポーラ化成工業株式会社・横浜事業所
＋
シダックス コントラクトフードサービス株式会社

収穫菜 やさいを食べよう！ 健康 TFT メニュー

収穫菜 やさいを食べよう！
TABLE FOR TWO ランチ☆

鶏肉と大豆ミートのガランティース
（鶏肉に挽肉と根菜等詰め焼き上げたもの）

野菜のマリネ
（さつま芋、蓮根、茄子、舞茸のグリル、マリネ仕立て）

南瓜のスープ

グリーン
サラダ

鮭と茸の
ハーブ焼き

手作り
アップルパイ

五穀米ときこの
ピラフ

看護師の提案による健康メニュー
★午後のパフォーマンスUP！（からだ喜ぶ）
★食材数を多くし、コンディションUP！（野菜たっぷり・塩分控えめ）

提供数完売
85%達成！

POLA R&M

T TABLE FOR TWO

SHIDAX
人と社会を健康に美しく

メニュー・ドリンク部門 #09

株式会社帝国ホテル

IMPERIAL WEDDINGS 「あなたと拓く 未来への道」

IMPERIAL WEDDINGS 「あなたと拓く 未来への道」

T TABLE FOR TWO

IMPERIAL
WEDDINGS

ウエディングのテーブルから
幸せを2倍にひろげるTFTメニュー

Taboulé au quinoa comme son **F**avori de beau **T**ableau

鯖のコンフィとキヌアのタブレ お気に入りの絵画に見立てて

◆ OUR MISSION ～幸せを拡げる起点になりたい その思いから～

Something Sustainable for Wedding 「あなたと拓く 未来への道」

TABLE FOR TWO 直訳すれば「ふたりのための食卓」
ご結婚披露宴 それは おふたりの門出を祝う祝宴のテーブル

ここからはじまる幸せを何倍にも拡げたい という思いを込めて
帝国ホテルでは ウエディングメニューにTABLE FOR TWOメニューをご提案しています
おふたりと共に ご列席人数と同じ人数の子どもたちに給食を贈り 幸せを拡げます

◆ YOUR OPTION ～Taboulé au quinoa comme son Favori de beau Tableau～

鯖のコンフィとキヌアのタブレ お気に入りの絵画に見立てて

“TFT”を冠した一皿は 美しい絵画のように盛りつけた お野菜中心のヘルシーなオードブル
スーパーフードとも呼ばれる穀類キヌアと ハーブを効かせた鯖のコンフィを
エキストラヴァージンオイルと野菜のエッセンスで味付けました
ケールのソースを廻しかけて鮮やかに仕上げた一皿とともに 幸せをわかち合います



IMPERIAL HOTEL
TOKYO

メニュー・ドリンク部門 #10

株式会社イノベックス・古河工場食堂

従業員も満足!!
ヘルシーボリュームUPメニュー

TFTヘルシーメニュー 従業員も満足!! ヘルシーボリュームUPメニュー

より多くの人に食べて頂けるような栄養バランスのいいメニューを考える事で
従業員の為、そして世界の子供達の役にも立ちたいという思いで作りました。



★鶏肉の朝鮮焼き★

しらす酢の物
生野菜・野菜スープ
ちくわの磯辺揚げ

塩分4.4g

たんぱく質11.3g

総カロリー**587k**

野菜たっぷりなのにボリューム満点!

★豆腐ハンバーグ★ (おろし醤油味)

厚焼き卵
生野菜・野菜スープ
エビカツ

塩分2.7g

たんぱく質24.7g

総カロリー**613.7k**

ヘルシーで品数豊富!



POINT

- ・品数豊富で栄養バランス◎!!
- ・毎週違った献立で、従業員も満足!
- ・工場と言う環境柄、エネルギー(活力)となる内容の献立で、従業員の健康もサポート!

利用者の声

野菜を多く使われ栄養バランスも考えられており体にも良く味も大変おいしい。この食事が飢餓に苦しむ方々への支援にもなっている実情を考えながら食事をとっておりますと心の中に微笑みが生まれます。

メニュー・ドリンク部門 #11

双日株式会社

「双日🍱弁当」第三弾発売、
撮影会も開催

おにぎりアクション企画

「双日🍱弁当」(第三弾)を社内カフェで販売

「双日🍱弁当」とは

- ①双日グループの食材を使用すること。②ヘルシーであること。
- ③TFTへの寄付対象弁当であること(20円を購入者が、同額を双日がマッチング寄付)。

毎年、世界食料デーから約2週間の限定販売



本年度の双日グループの食材は
鮭フレーク、牛炭火焼きカルビ、とり
天、ホキフライ(双日食料水産の
製造、双日食料扱い)
十穀米を使用し健康を意識



カフェでは味噌汁屋台も出店
「双日🍱弁当」を購入すると味噌汁が
無料でもらえるキャンペーンを実施



社長の藤本も「双日🍱弁当」に舌鼓

「双日🍱弁当」を手にとってポーズをしてもらう撮影会も開催。写真はおにぎりアクションの一環としてTFT事務局に提出しました。

おいしくてヘルシーな食事で、社員と
アフリカ・アジアの子どもたちを応援します！

本社食堂
毎週火曜日は
ヘルシーメニュー

ヘルシーメニューを選ぶと
20円の寄付につながります

“鰯の彩り焼き南蛮漬け”
油で揚げずにカロリー-OFF！
お酢で体を元気にします！

メニュー・ドリンク部門 #12

春日井製菓株式会社 & LEOC

栄養バランス◎
からだ喜ぶヘルシーランチ



大豆ミートの使用(イベントメニュー)、
廃棄ロスの削減に取り組んでいます。



名大TFT×名古屋大学生協

2年ぶり！

「まんぷくランチBOX」コラボ開発！

名大TFTと名古屋大学生協は、2010年よりコラボメニュー販売に取り組んでいます。新型コロナウイルスの影響により、一時的にコラボメニュー販売を中断していましたが、2022年1月～3月に**2年ぶりのコラボメニュー販売を実現**できました！

今回販売した「まんぷくランチBOX」は、名大TFTメンバーがメニュー提案を行い、生協の方と話し合い・試食を重ね、試行錯誤の末に完成したものです。どちらのメニューも野菜をたっぷり使用し、栄養バランスも考慮したヘルシーなメニューになっています。

また、名大TFTメンバーがHP、ポスター、ポップ、活動紹介リーフレットを作成し、学内・学外に向けた**広報活動**を行いました！

メニュー・ドリンク部門 #13

名大TFTプロジェクト（TABLE FOR TWO 名古屋大学支部）

名大TFT×名古屋大学生協 2年ぶりのコラボメニュー販売！ 「まんぷくランチBOX」

チリコンカン風 & キャベツのチーズ焼き

ほうれん草とツナの和え物 キャベツのチーズ焼き



チリコンカン



チリコンカンの甘みと辛みのバランスが
POINT！野菜もたっぷり！

揚げ鶏の照りごまソース & ほうれん草の卵とじ

ひじきの煮物 ほうれん草の卵とじ



揚げ鶏の照りごまソース



ごまソース、ほうれん草、ひじきで鉄分が
たっぷり！

合計販売数：1210食（2022年3月末時点）

販売の様子



店頭入口の看板



活動紹介リーフレット



メニュー紹介のポップ



メニュー・ドリンク部門 #14

日本ゼネラルフード株式会社
春日井製菓 春日井工場 内食堂

ハワイフェア

(コロナに負けるな! 心も身体も健康に!!)

TABLE FOR TWO 春日井製菓株式会社 春日井工場 様
創業記念スペシャルイベント

4/28^木
昼食

ハワイフェア

コロナに負けるな!



サイミン
マヒマヒ
フライバーガー
ロコモコ丼
コブサラダ
チキン
ロングライス
(スープ)
ガーリック
シュリンプ

コロナによって旅行が制限されていましたが、
昼食のひとときに、海外を少しでも味わえるよう
ハワイフェアを企画しました!
美味しく食べて、心も身体も健康に!!

Produced by NGF

メニュー・ドリンク部門 #15

住友電工横浜製作所・グリーンハウス

世界食料デーに 食品ロスを考える

住友電工社員食堂では2021年世界食料デーテーマを「**食品ロス**」に。
いつもなら捨てられてしまう食材を活用した**サルベージ料理**を
提供しました。

従業員からは

「野菜の皮や魚の骨も美味しい！」

「無駄なく食材を使う方法を再認識した」

「支援先の子どもを思い浮かべた」などの意見が寄せられました。

『たまご焼き』
カブの葉とだしを取った後の
長ネギを使用

『カブの酢の物』
カブの皮はもちろん
葉の彩りも活かして

『カブのそぼろあん』
カブは皮付きのまま
蒸しました

『発芽玄米ごはん』
だしを取った後の
かつお節が
ふりかけに变身！

『人参とごぼうのきんぴら』
皮付きで栄養満点

『さばのおろし煮』
骨まで食べられるよう
柔らかく仕上げました

2021年10月15日 世界食料デー限定メニュー
～骨まで美味しい～

さばのおろし煮

メニュー・ドリンク部門 #16

中西金属工業株式会社

健康 × 社会貢献！
おいしく食べて笑顔を増やそう



健康 × 社会貢献



中西金属工業では、**TABLE FOR TWOへの寄付と**
大阪府が推奨する「V.O.S.メニュー（※）」の
コラボレーションにより、
社員の健康と開発途上国のこどもたちの給食支援を
同時に叶えるメニューを社員食堂で提供しています！

◆V.O.S.メニューとは？

大阪府が推奨する野菜・油・塩の量に配慮したヘルシーメニューのこと。
大阪府の承認を得ることでロゴマークを使用できます。

V→vegetable：野菜たっぷり **O**→oil：適油 **S**→salt：適塩

◆ある日のメニュー◆

れんこんとにんじんの
きんぴら

無限ピーマン

玄米

鶏むねのハニーマスタード

メニュー・ドリンク部門 #17

JP ビルマネジメント株式会社
(JP タワー名古屋 Season Dining)

ベジプレートで 「健康増進」×「社会貢献」

JPタワー名古屋 Season Dining ベジプレート×TABLE FOR TWO

JPタワー名古屋 Season Diningは、
からだにも地球にも優しいベジプレートを毎日提供しております。



～鶏肉の黒酢南蛮ベジプレート～
春雨と野菜の黒胡椒炒め・キャベツとコーンサラダ

☆Point1 健康増進×社会貢献

ベジプレートをTFT対象メニューにすることで「**健康的な食事**」×「**社会貢献性**」を全面に打ち出し、積極的に手に取って頂けるようアピールしています！

☆Point2 低カロリー・&野菜たっぷりで魅力的なメニュー構成！

メイン料理・セット小鉢2品で「**350kcal前後**」、「**野菜180g以上**」となる構成をコンセプトに、魅力的なメニューを**毎日日替わりで提供**しております。

☆Point3 季節を意識した彩り豊かなラインナップ！

四季の名を冠すSeason Diningでは、ヘルシーだけでなく、季節を感じることができるメニュー提供を心掛け、皆様の満足度向上に努めております。

メニュー・ドリンク部門 #18

京都先端科学大学附属高等学校

借りぐらしのアリエッティ コラボメニュー

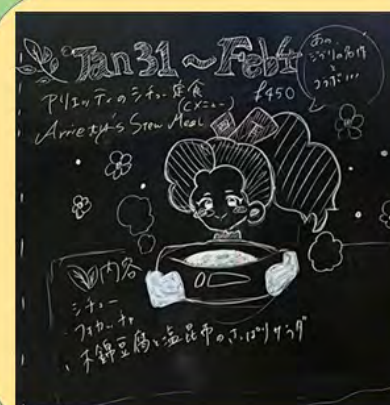
TFT KUAS ✕ カフェφ
ヘルシーメニュー定食コラボ企画



アリエッティのシチュー定食



ジブリ「借りぐらしのアリエッティ」より



アリエッティを通して、さまざまな想像をして毎日の食事でふっと笑えるように、また、この企画を通して、飢餓で苦しんでいる人の存在を知り、生徒、教職員の方々のTFT活動の第一歩になればという思いを込めてコラボメニューを作成しました。

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」

豆腐と塩昆布の
さっぱりサラダ

41Kcal

アリエッティの中でも出てくる角砂糖を豆腐で再現！！
塩昆布と鰹節、胡麻の風味で美味しく野菜を食べれる！！

総カロリー

総売上

734Kcal

58食

具だくさんの
クリームシチュー

575Kcal

たくさんの野菜を摂れる、あつあつでボリュームなクリームシチュー！！
体の芯まで温まります！！

フォカッチャ

118Kcal

しっとりとしたフォカッチャ生地チーズの味がしっかりします。
アリエッティでは有名なあのチーズぱんを連想させます！！

TABLE FOR TWO

次回は、2022年7月開催予定「日本の歴史飯(明治時代・大正時代)」です。

メニュー・ドリンク部門 #19

帝京大学

Teikyo University TFT Seminar ～学生と築く TFT メニュー～

帝京大学 TFTメニュー人気ランキング

(帝京大学経済学部永井ゼミTFTチーム調べ)

ソラティオキッチン部門

第1位
タコライス



第2位
ツナとキノコの
トマトスパゲッティ



第2位
たっぷり野菜の
旨汐ラーメン



昨年度の経験を踏まえて第1位に！

第1位は今年5月に提供したタコライスがランクイン。こちらも学生提案メニューですが、昨年度の課題を踏まえて、宣伝の仕方や売り場での声かけなどを見直しました。

その結果、予想の90食を大幅に上回る160食の提供に成功！チームとしても大きく飛躍できました！葉物野菜でビタミンC、またトマトのリコピンなどの栄養を取りながら、しっかりとお肉が入っていて食べ応えのあるタコライスが堂々の第1位です！

学生考案メニューが第2位に！

学食でのアンケートで「パスタが食べたい」という声が多かったため、TFTリーダーが自宅で作った種類のメニューを試作して食堂に提案した苦心のメニュー。その熱意が伝わったのか、予想食数100食に対して提供数138食と予想を大幅に超える大人気メニューとなりました。最後は材料がなくなってしまったので完売に。

ゼミ学生のめいっばいのアイディアと魂のこもったメニューが堂々の第2位でした！

売れ行きを心配していた野菜ラーメンがまさかの同数2位に！

ラーメンでありながら野菜を多めに使うことで530calに抑えたメニュー。初の500円超えとなったため「500円以上のラーメンを買ってもらえるかどうか」を心配しましたが、SNSの更新やチラシ配りの効率化等の宣伝と、ラーメンという短時間での食べやすさが好評を生んだようです。

提供数は「ツナとキノコのトマトスパゲティ」と同じ138食だったため、同数2位となりました。

蔦友館食堂部門

第1位
チキン
オーバーライス



第2位
よだれ鶏定食



第3位
鶏むね肉の
旨だし醤油焼き



蔦友館食堂TFTスタートメニューがランクイン！

蔦友館食堂でのTFT活動1発目のメニューが堂々の第1位です！TFTスタートメニューということで「限定30食」での提供となりました。第一回TFTということで、1日に必要な野菜の約2/3が摂取できる内容で、ターメリックライスにスパイス香る野菜と鶏肉、美味しいこと間違いなし！初回であつたにも関わらず「限定30食」が即完売となったチキンオーバーライスが第1位にランクインしました！

脂質との向き合い方で第2位へ！

第2位も鶏胸肉を使用したメニューがランクイン！

こちらは、皮を除いた鶏むね肉を使用することで脂質をカット！ソースも油分をなるべくカットするために、ねりごまペーストをベースとした風味豊かなものに仕上げました。

さらに満足感をしっかりと出すために、たくさん季節の野菜も乗せてあります。

準備していただいた「限定50食」が約30分で完売したというこのメニューが第2位です！

塩分へのこだわりが3位への鍵？！

蔦友館部門の第3位は鶏胸肉を使った定食！塩分の摂取量が多い日本人の食生活を考え「だしの旨味を効かせる」「ゆずや香辛料、お酢などの酸味と香りを活用する」「1皿の中で味のメリハリをつける」などで塩分が少なくても美味しく食べられるように工夫してあります。その結果、通常の照り焼きチキンと比べ0.7gも塩分を減らすことができました。このこだわりを見れば「限定50食」が即完売したことも頷ける、このメニューが第3位でした！