

メニュー・ドリンク部門 #01

大阪府立茨木高等学校

先生、ありがとう！
私たちが育てた宙いもで
エネルギーチャージ！

先生、ありがとう！

私たちが育てた宙いも弁当でエネルギーチャージ！



日頃、お世話になっている先生方に、何かできないかと、企画したのが学校設定科目「まちづくり」で自分たちで栽培した「宙いも」を使用した定食の特別なお弁当。

一口で元気が出るさつまいもの献立を考えて、食堂の方とも何度も打ち合わせし、先生方へ提供する定食として販売しました。1日限定の献立でしたが、職員の2/3以上の50食以上も注文がありました。「宙いもの優しい甘さに元気が出た！」「またぜひ食べてみたい！」など、好評でした。先生方からのTFTへの寄付は5000円以上となりました。毎年恒例にするべく、頑張っていきます！

私たちが栽培しました



私たちが提案しました



宙いもポテトサラダ

ハンバーグ＆スパゲティ

宙いもご飯

宙いも大学芋

宙いもとは…

茨木で取れたさつまいもで茨木の名産品を作る、農家とお店と市民のみなさんが一体となって進めています。何度も試食を繰り返して、ねっとりとした甘みのある「紅はるか」を植えています。

グループ会社事業所がある地域のご当地メニュー

『グループ会社がたくさんあるが、各社の事業所がどこにあるか知らない』という社員は多い。そこで・・・

東洋製罐グループ各社の事業所がある地域にはこんなグルメがあります！
事業所がある地域のご当地どんぶりをTABELE FOR TWOメニューとして提供。今年度は第1弾として6地域のメニューを実施しました。

例えば【北海道 東洋製罐グループ事業所】は、

東洋製罐株式会社 千歳工場	東洋メビウス株式会社 千歳支店
東罐興業株式会社 北海道営業所	日本トーカンパッケージ株式会社 札幌営業所
東罐興産株式会社 北海道出張所	日本クロージャー株式会社 北海道営業所
東洋ガラス株式会社 札幌営業所	TOMATEC株式会社 札幌営業所

グループを意識することで、グループシナジーを高めよう

メニュー・ドリンク部門 #02

東洋製罐グループ
(株式会社 LEOC)

グループ会社事業所がある
地域のご当地メニュー



メニュー・ドリンク部門 #03

双日株式会社

双日 弁当第4弾を発売

～双日グループの食材で世界の食糧問題を考える～

双日 弁当第4弾を発売

双日グループの食材で世界の食料問題を考える！

2019年以来、おにぎりアクションに合わせて双日グループの食材を使った「双日  弁当」を販売しています。

(と一緒に写真撮影会も開催し、売上の一部からTFTに寄付)

【マリンフーズ】

・いわしフリッター
・超高压製法による卵黄
おにぎり具材

【双日食料】

フチハンバーグ・
NIKUVEGEプラントベース
ミート



【双日食料水産】
銀鮭ほぐし

今回は双日グループ入りしたばかりの水産加工会社マリンフーズの具材や2021年から代替肉事業に取り組んでいることからプラントベースミートを使用



社長の藤本も「双日  弁当」を味わい、おにぎりアクションに参加！

からだに、地球に、みんなに、いいこと。



ANYMEはさまざまな業種の忙しいすべてのワーカーに向けて

24時間いつでも健康的なお弁当を提供したいという想いから
冷凍でも美味しく召し上がれるメニューを作りました！

どこでも
お届け！

オフィスでも病院でも学校でも自宅でも、どこでもお届け！

健康
ヘルシー！

栄養士が監修した平均塩分2.1g以下・タンパク質15g以上550カロリー以下の**スマートミール認証弁当**！

SDGs
賛同商品！

紙容器、FSC認証箸袋、植林材割り箸でSDGsに賛同

“スマートミール”
とは？

主食・主菜・副菜が揃い、野菜がたっぷりで
食塩のとり過ぎにも配慮された健康づくりに役立つ
栄養バランスのとれた食事のことです！

メニュー・ドリンク部門 #04

ワオ株式会社

スマートミール × フードロス 冷凍弁当「ANYME」

鶏肉のトマトソース

たっぷり野菜の和え物で
食べ応えも抜群！
ナトリウムやカロテン、
食物繊維を上手に摂取♪

やわらかな鶏肉に酸味と甘みの
バランスが良いトマトソースが
たっぷり♪
ビタミンE・カリウムを摂取♪

アオサたっぷり
もやし炒めで
鉄分を摂取♪

スパイシーな
香りが食欲を
促進！
蒲鉾入りカレー
風野菜炒め煮で
高たんぱく質♪

お米は製造元のある
新潟県産！
冷凍とは思えない
ふっくらさが自慢！

その他にも現在10種の
ラインナップがあります！

充実のメニューで
この数値！！

609kcal／たんぱく質21.6g／脂質13.7g／炭水化物97.1g／食塩相当量2.8g



TABLE FOR TWO×プラントベースフードで サステナブルな社員食堂

メニュー・ドリンク部門 #05

理研計器株式会社

TABLE FOR TWO

×

プラントベースフード

でサステナブルな社員食堂



理研計器(株)の本社では、週に1回「TABLE FOR TWO」メニューを提供し、月に1回、肉や魚を「プラントベースフード」に置き換えたメニューを提供しています。「社員食堂」でサステナブルな食事を提供することで会社として社会貢献ができると同時に、従業員にサステナブルな食の魅力や食と環境問題の関わりについて浸透させることができます。また、美味しくヘルシーな食事を提供して社員の健康増進にも繋がっています。



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！

ヘルシーメニューを選ぶことで
1食20円の寄付につながります

本社食堂
週に一度の
ヘルシー
メニュー

メニュー・ドリンク部門 #06

春日井製菓株式会社

栄養バランス◎
高たんぱくピリ辛韓国風味噌焼き



大豆ミートを使用したイベントメニューや
地産地消メニュー、ヘルシーメニューイベント
廃棄ロスの削減に取り組んでいます



メニュー・ドリンク部門 #07

株式会社サンゲツ

創立記念イベントメニュー

創立記念日 イベントメニュー アンチエイジング春御膳

季節感のある食材を取り入れたお祝い膳です。
新年度の始まりで疲れが溜まりやすい
この季節に合わせ食事で身体をケアする
メニューを取り入れました。

春野菜の天ぷら3種

人参のきんぴら

焼き出し豆腐

そら豆ご飯

アンチエイジング効果に期待できる食材と
春の味覚を使用した御膳です。
(人参・ごぼう・豆腐・雑穀米・生姜など)

4月21日(金)

メニュー・ドリンク部門 #08

GMO インターネットグループ
(株式会社 LEOC)

「未来へつなげるグリーン」 ランチ

植物育成(土・種・水・芽・花・実)を
ビュッフェ形式のランチで表現!



「未来へつなげるグリーン」ランチ

環境問題を考えるコンセプトメニュー



料理を1つずつ取っていく「ビュッフェ形式」
だからこそ、お皿の上で植物が育つ過程を
直感的に表現することができました。

◀◀◀ 使用した食材を植木鉢に入れて植物を表現!

★ 色彩どりTFTランチ ★

地中海の国々の料理を食べて活力UP！
健康増進メニュー★身体だけでなく心も健康に！

看護師の提案で、からだだけではなくメンタルヘルスに効果がある栄養素を考慮したメニューを提供。

地中海を意識した料理で楽しく、魚（鰯）のEPAやオリーブオイルの抗酸化作用 大豆ミート使用のムサカ、豆を使用したスープなど身体や心に優しいメニューです。

メニュー・ドリンク部門 #09

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)

★色彩どり TFT ランチ★

地中海の国々の料理を食べて活力UP！
健康増進メニュー★身体だけでなく心も健康に！



ポーラ的美肌定食

- ◆豆腐ステーキon腸内発酵食品の味噌とチーズ
 - ◆素材の味をそのまま味わう食物繊維いっぱいの根菜
 - ◆枝豆とひじきのイソフラボンや鉄分含有の炊き込みご飯
 - ◆ベジブロスとクコの実のスープ ◆POLAの『きれいのゼリー』
- 美肌に必要とされる栄養素を含んだ食材。動物性ではない高たんぱくな大豆イソフラボンを取り入れ、カラダの中からキレイになる、美肌と食品ロス（皮付き野菜・ベジブロス）を考えたメニューです。

メニュー・ドリンク部門 #10

株式会社 ポーラ
(株式会社グリーンハウス)

ポーラ的美肌定食
食品ロスを考える



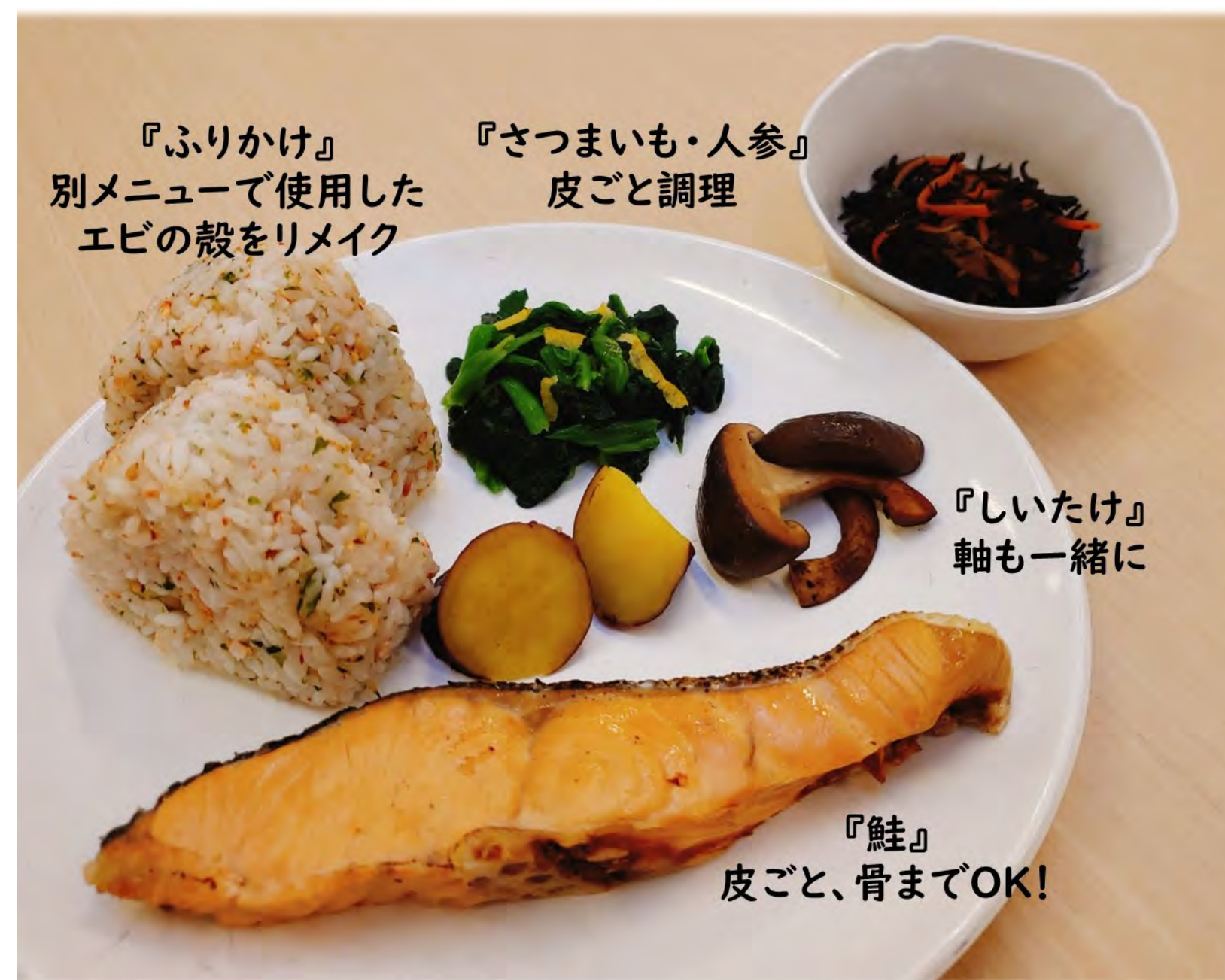
捨てずに食べよう おにぎりプレート 439Kcal

世界食料デーには社員食堂で特別メニューを提供
普段は捨ててしまう部分も美味しくいただきました！

メニュー・ドリンク部門 #11

住友電気工業株式会社 横浜製作所

捨てずに食べよう
「おにぎりプレート」



おにぎり(エビの殻ふりかけ) 骨まで食べられる鮭塩焼き
しいたけのバター炒め さつまいもの甘露煮
ほうれん草のお浸し ひじき煮

メニュー・ドリンク部門 #12

SMBC 豊洲ビル
(エームサービス株式会社 SMBC 豊洲ビル事業所)

島根名物 がいな丼

～三度おいしい！三度たのしい！出汁茶漬け～

TABLE FOR TWO × SMBC豊洲ビル × エームサービス

島根名物 がいな丼

～三度おいしい！三度たのしい！出汁茶漬け～



【推奨セットメニュー】

・島根名物 がいな丼	626kcal
・バジル蕎麦	91kcal
・がめ煮	76kcal
合計	793kcal

三度美味しい
三度楽しい
～がいな丼の食べ方～

- ①まずはそのまま
サバや沢庵、梅の彩りを楽しむ
- ②混ぜ合わせて
大葉や海苔、ごまの香りを楽しむ
- ③出し汁を加えて
ガラリと変化する味わいを楽しむ

おさかなに含まれる

DHA・EPA

- ・抗血栓作用
- ・血液をサラサラにする



島根名物がいな丼
(出汁茶漬け)

- ◆ 島根名物の「がいな丼」をTFTメニューとして提供
- ◆ ①まずはそのまま ②混ぜ合わせて ③出し汁を加えて
三度おいしい！三度たのしい！出汁茶漬け
- ◆ さかなに含まれる**DHA・EPA**
抗血栓作用で血液をサラサラに



メニュー・ドリンク部門 #13

いすゞ自動車株式会社
(エームサービス株式会社)

横濱野菜を使った一汁三菜 輪むすび御膳

横濱安心食材 × いすゞ斬新^(わ)輪むすび

横濱野菜を使った一汁三菜 輪むすび御膳

-わ-



いすゞ自動車は昨年本社機能を横浜市に移転し、経営理念も新しくなりました。
新経営理念の中にある「安心」「斬新」というキーワードをもとに、今回のメニューを考案しました。

- 地元横浜で作られている安心安全なお野菜を使用しています。
- 主食をドーナッツ型のおにぎり“輪^(わ)むすび”にすることで、
一般的な和食の「一汁三菜」スタイルに新しさと楽しさを演出しました。
- 見た目は勿論、栄養バランスも考えた上で、更に美味しさにもこだわりました。

メニュー・ドリンク部門 #14

京都先端科学大学附属中学高等学校

学食ローカルツアー

TFTヘルシーメニュー 学食ローカルツアー

高校、中学校生活にも慣れてきた今日この頃、
小学校の美味しい給食をもう一度食べ
食のありがたみを再認識してほしいという思いから、学校内カフェテリアとコラボし
「なつかしの学校給食」「全国ご当地給食」
を販売させていただきました。

なつかしの学校給食

若鶏の竜田揚げ プリプリ中華炒め
わかめご飯 わかめご飯
赤だし 春雨サラダ
牛乳 吉野汁



日本全国ご当地給食

東北地方
盛岡じゃじゃ麺
コッペパン
味噌汁
オレンジゼリー

中部地方
味噌カツ
ご飯
かきたま汁
小松菜のごま和え
オレンジゼリー

九州地方
とんこつラーメン
肉巻きおにぎり
サラダ

連日完売！！

学生から教員まで誰もが楽しめるメニューとなりました！