

2024年度第2回町田市食育推進委員会 次第

日 時：2025年2月13日（木）

14時00分～16時00分

会 場：町田市保健所中町庁舎1階 講堂

1 開 会

2 保健所長挨拶

3 報 告

- (1) 2024年度第2回町田市食育推進庁内連絡会報告 【資料1】
- (2) 町田市民間提案制度を活用した食育事業の募集について 【資料2】

4 議 事

- (1) 「まちだ健康づくり推進プラン24-31」の進捗調査シート（案）について
【資料3～6】 【資料7】
- (2) 2024年度市民参加型事業評価について 【資料8】 【資料9】 【資料10】

5 その他（連絡事項等）

6 閉 会

資 料

- ・ 次第
- ・ 【資料1】 2024年度第2回町田市食育推進庁内連絡会報告
- ・ 【資料2】 民間提案制度について
- ・ 【資料3】 進捗調査シート（案）記入例
- ・ 【資料4】 進捗調査シート（案）
- ・ 【資料5】 食育推進の体系図（案）
- ・ 【資料6】 （参考）2023年度分各課記入シート
- ・ 【資料7】 食育報告書書式
- ・ 【資料8】 町田市市民参加型事業評価当日資料
- ・ 【資料9】 市民参加型事業評価結果概要
- ・ 【資料10】 食育すごろくを活用した食育推進について
- ・ 2024年度町田市食育推進委員会 委員名簿
- ・ まちだ健康づくり健康推進プラン24-31（閲覧用）（会場）

2024 年度 第 2 回町田市食育推進庁内連絡会 次第

日時：2025 年 1 月 30 日（木）

9 時 30 分～11 時 30 分

会場：保健所中町庁舎研修棟 2 階研修室

1 開 会

2 報 告

- （1）2024 年度第 1 回食育推進委員会の報告について【資料 1】
- （2）民間提案制度について【資料 2】

3 議 事

- （1）「まちだ健康づくり推進プラン 24-31」の進捗調査シート（案）について
【資料 3～6】【資料 7】
- （2）2024 年度市民参加型事業評価について【資料 8】【資料 9】

4 事務連絡

5 閉 会

<配付資料>

- ・次第
- ・【資料 1】2024 年度第 1 回食育推進委員会報告について
- ・【資料 2】民間提案制度について
- ・【資料 3】進捗調査シート（案）記入例
- ・【資料 4】進捗調査シート（案）
- ・【資料 5】食育推進の体系図（案）
- ・【資料 6】（参考）2023 年度分各課記入シート
- ・【資料 7】食育報告書書式
- ・【資料 8】市民参加型事業評価結果概要
- ・【資料 9】食育すごろくを活用した食育推進について
- ・2024 年度町田市食育推進庁内連絡会 委員名簿


[よくある質問](#) | [市役所業務案内](#)
[トップページ](#) > [事業者の方へ](#) > [民間提案制度](#) > 【テーマ型民間提案制度】健康的な食生活の推進

【テーマ型民間提案制度】健康的な食生活の推進

印刷

更新日：2025年1月23日

テーマについて

募集事業の概要

健康的な食生活の実践に関心がある人も関心がない人も、自然と望ましい食生活の実践につながるアイデアを募集します。

実現したい未来

- 日常生活の中で意識せず、健康的な食生活を実践できる
- 健康的な食生活に関心がない人にも関心を持ってもらえる

市と事業者が一緒に取り組みを行うことで、このような未来を実現したいと考えています。

提案募集対象

市民の望ましい食生活の実践（野菜摂取量の増加や減塩の取組等）につながるような事業を対象とします。

テーマ設定の背景・課題

- 生活習慣病の予防や健康寿命の延伸には、野菜摂取や減塩の取組が有効ですが、町田市民の現状として、野菜摂取量も減塩も国の目標値には達成していない状況です。
- 講習会やイベント、SNSやデジタルサイネージを活用した周知など、市が行っている取組の多くは健康に関心がある人へのアプローチとなっている傾向にあります。そのため、健康に関心がない人にどのようにして関心を持ってもらうかが課題となっています。

現在の状況

市民向けの講習会やイベント、6月の食育月間や9月の食生活改善普及運動などで、野菜摂取や減塩に関する取組を行っています。

民間企業等と連携した取組例

- 飲食店と連携した野菜の多いメニューや減塩メニューの提供
- スーパーや食品企業と連携したレシピブックの配布
- スーパーやコンビニなどと連携したミニのぼり旗やPOPなどの掲示
- SNSやデジタルサイネージなどを活用した情報発信

など

> [毎年9月は「食生活改善普及運動」月間です！](#)

> [レシピブック「今日から使える！しれっと減塩」について](#)



飲食店と連携した「減塩」「野菜が120gとれる」メニューの提供



コンビニでミニのぼり旗を掲示

想定する提案の例

- 野菜摂取量の増加や減塩の取組につながる商品（加工食品、弁当・総菜、メニュー等）の開発及び販売。※市の名産品や地場農産物を使用した市のプロモーションにつながるものとさらに良いです。
- 市内飲食店やスーパー等で、野菜摂取や減塩をテーマとした市民向けのイベント等の開催。
- 食品関連事業者が開発している減塩食品等の無償配布など、ノベルティを活用した市民へのアプローチ。
- 地場農産物を使用した市の名物になるような献立の開発及びその普及。

関連する事業等の情報

- [厚生労働省 健康日本21（第三次）（外部サイト）](#)
健康日本21(第三次)
- [健康日本21（第三次）健康イベント&コンテンツ（外部サイト）](#)
スマート・ライフ・プロジェクト

提案募集期間

2025年1月15日から2025年3月31日まで

予算措置の可能性

新たな検討に伴う予算を措置する予定はなく、市の新たな財政支出をする予定もありませんが、現在実施している事業と連携した取組となれば、財政支出の可能性はあります。

市から提案者に提供できるメリット

- 市の広報活動により、商品及び企業のマーケティング、ブランディング及びプロモーション活動の一助となります。
- 安定した公共の信頼性を活用し、社会的活動に参画することによる企業ブランドの向上と投資機会の創出となります。

その他留意事項

「野菜摂取の増加や減塩の取組以外のテーマで、市民の健康的な食生活の定着に寄与すると思われる内容で提案がある」という場合は一度ご相談ください。

提案について

提案を希望される事業者様は、まずは提案書の提出前のアイデア段階から、お気軽に事前相談をお申込みください。
事前相談は、「町田市民間提案制度事前相談申込書（様式第1号）」及び「町田市民間提案制度誓約書（様式第2号）」の提出によってお申し込みいただきます。
事前相談のお申し込みは、担当課まで、電話または電子メールにてお願いいたします。

問い合わせ先

保健所保健予防課
電話：042-722-7996
メール：mcity7280@city.machida.tokyo.jp

[> 様式はこちら（町田市民間提案制度について）](#)

このページの担当課へのお問い合わせ **保健所保健予防課**

電話：042-722-7996 ファックス：050-3161-8634

メール：mcity7280@city.machida.tokyo.jp



WEBでのお問い合わせ



町田市役所

法人番号 6000020132098



〒194-8520 東京都町田市森野2-2-22

代表電話：0 4 2 - (代表) 7 2 2

代表電話受付時間：午前7時から午後7時

窓口受付時間：午前8時30分から午後5時

市役所・市施設のご案内

3 1 1 1

市へのご意見

	取組名	施策	施策の方向性	対象	取組内容	取組実績	評価	評価の理由	課題	今後の方向性	関連する評価指標	担当課	他課企業等との連携
13	食体験事業	(2)食を通じて地域とつながるための支援 (3)食に関する環境の整備	2-2 地産地消の推進 3-2 地域資源を活用した食に関する情報発信	小・中学生 成人・保護者	農業体験により、食や農業生産者とふれる機会を増やすことで、食を楽しむ文化や食に対する感謝の心を育む。	まちだのエコ食ツアー食×環境をまるごといただく一日を7月30日に実施しました。収穫体験（中止）、農家講話、調理実習、食品ロスの話を行いました。農の風景育成地区で行ったことにより、地域資源に関わる内容にも踏みこめました。	○	収穫体験は熱中症警戒アラートにより中止となったに関わらず、元々プログラムを多く充実させていたので参加者の満足度が高かった。	収穫体験は天候に左右されてしまう。各季節で実施してきたが、毎雨天候問題が出てくる。	収穫体験にこだわらず、他課・外部と連携しながら【体験】が行えるよう実施する。今回、内容が充実していたため収穫体験がなくても参加者の満足度が高	食育に関する評価指標	保健予防課	あり 連携部署 企業名 環境政策課・土地利用調整課農業振興課・指導課・JA、し
14		左の取組名が【食育の体系図】の中の施策1～3の中のどれに該当するか確認して選択してください。 1つのセルに1つの施策が入力できるようにプルダウンに入っています。 (施策が複数にまたがる場合、複数選択可です。)	左の基本施策が【食育の体系図】の中の施策の方向性1-1、2-1、2-2、3-1、3-2のどれに該当するか確認して選択してください。 1つのセルに1つの施策の方向性が入力できるようにプルダウンに入っています。(施策が複数にまたがる場合、複数選択可です。) 基本施策と同じ数字から始まる施策の方向性の番号を選択してください(例：基本施策2を選択した場合は、同じ2施策の方向性2-1か2-2か2-1と2-2の両方しか選択できません。)	対象者は複数選択可です。プルダウンから選択してください。			ー実施なし・△予定よりできなかった・○予定通りできた・◎想定以上にできた をプルダウンから選択してください。			取組が「まちだ健康づくり推進プラン24-31」P76に記載されている5つの指標につながる場合はプルダウンの中から選択してください。(複数選択可です。)		連携のあり、なしをプルダウンで選択してください。	

	取組名	施策	施策の方向性	対象	取組内容	取組実績	評価	評価の理由	課題	今後の方向性	関連する評価指標	担当課	他課企業等との連携
52	市内農畜産物やそれに関するイベントのPR	(2)食を通じて地域と つながるための支援	2-2 地産地消の推進	妊婦・乳幼児 小・中学生 高校・大学生 成人・保護者 高齢者 障がい者	観光案内やツアー時に町田産の食材を使用した店舗の紹介や誘導。グルメマップの活用。地場の農畜産物PRイベントをSNSで情報発信し、食の観点から町田の魅力を伝える。							町田市観光コンベンション協会・観光まちづくり課	
													連携部署・企業名
53	町田市名産品推奨事業	(2)食を通じて地域と つながるための支援	2-2 地産地消の推進	妊婦・乳幼児 小・中学生 高校・大学生 成人・保護者 高齢者 障がい者	市内で生産・製造される食品・加工品のうち、名称・意匠・材料などが市にふさわしいものに対して2年に1度「町田市名産品」の認定を行い、広く商品の周知を図るために市庁舎等を活用して販売会を開催します。							町田市観光コンベンション協会・観光まちづくり課	
													連携部署・企業名
57	農業普及事業	(2)食を通じて地域と つながるための支援	2-2 地産地消の推進	妊婦・乳幼児 小・中学生 高校・大学生 成人・保護者 高齢者 障がい者	自然への親しみ、農業の大切さというものを体感し、農業の理解を深めてもらうため、市民が田植えや稲刈り等を体験できる米作り農業体験を行う。							農業委員会事務局	
													連携部署・企業名
77	カレー作り	(2)食を通じて地域と つながるための支援	2-1 共食の推進と食文化・食事マナーの伝承		自分たちで植えたジャガイモを観察する中で植物の生長を知り、その収穫をしたものでカレー作りを行った。ジャガイモの皮むき、切るなどは年齢に合わせておこなった。園庭でかまどを使用し、子どもたちが見ている中で栄養士が調理を行った。地域の方にもカレー							町田市法人立保育園協会	
													連携部署・企業名
78	のり巻きづくり、フルーチェづくり、ふりかけづくり、おにぎりづくり、クッキーづくり、ケーキづくり	(2)食を通じて地域と つながるための支援	2-1 共食の推進と食文化・食事マナーの伝承	妊婦・乳幼児	年齢に合わせた取り組みを行い、食事に興味を持ってもらう。							町田市法人立保育園協会	
													連携部署・企業名
79	5歳児の取り組みとして米作り、梅ジュースづくり、らっきょう漬けづくり、梅干しづくり、野菜苗を育てる。	(2)食を通じて地域と つながるための支援	2-2 地産地消の推進	妊婦・乳幼児	米作りは田植え、その生長の観察、収穫、脱穀、精米、飯盒で炊いて食べることでご飯を食べることの大変さを感じる。梅ジュースは暑い夏に水分補給として飲んだり、他年齢児とおいしさを味わう。らっきょう漬けはカレー作りの際に幼児クラスで食べる。梅干し							町田市法人立保育園協会	
													連携部署・企業名
80	魚の解体ショー	(2)食を通じて地域と つながるための支援	2-1 共食の推進と食文化・食事マナーの伝承	妊婦・乳幼児	魚一匹を目の前で解体し、魚を内蔵を見たりその命をいただいて私たちが生きていることを知る。また、調理方法を知る。							町田市法人立保育園協会	
													連携部署・企業名
81	焼いも	(2)食を通じて地域と つながるための支援	2-1 共食の推進と食文化・食事マナーの伝承	妊婦・乳幼児	牛乳パックに詰めたサツマイモを集めた落ち葉で焼いて食べる。							町田市法人立保育園協会	
													連携部署・企業名
82	おさかなのじかん	(2)食を通じて地域と つながるための支援	2-1 共食の推進と食文化・食事マナーの伝承	妊婦・乳幼児 小・中学生	旬の魚に触れ、魚や海の生物、また海への環境について興味を広げる							町田市私立幼稚園協会	
													連携部署・企業名
83	畑での栽培・収穫体験	(2)食を通じて地域と つながるための支援	2-2 地産地消の推進	妊婦・乳幼児	季節ごとに栽培できる農産物を知り、栽培し収穫体験を行う。地域の農家の方との交流を深める。							町田市私立幼稚園協会	
													連携部署・企業名
84	和食の伝承 (伝統的な保存食を知る)	(2)食を通じて地域と つながるための支援	2-2 地産地消の推進	妊婦・乳幼児	園庭に実る梅を使って梅仕事を行う							町田市私立幼稚園協会	
													連携部署・企業名

[illegible]

[illegible]

まちだ健康づくり推進プラン24-31 ★食育推進の体系図★

資料5

【理念】みんなで作る「健康のまち」まちだ 【基本目標1】誰もがすこやかな暮らしができるまちをつくる 【目標3】食で健康を支えるまち(☆重点)

施策		方向性		取組例
施策 1	望ましい栄養・食生活の推進	方向性1－1	ライフステージに応じた望ましい食生活の推進	介護予防普及啓発講座(栄養)、料理教室・調理体験、高校や大学における出張講座、栄養に関する健康講座、プレママパピクラス、離乳食講習会、町田っ子カリキュラム、小中学校レシピコンテスト、学校給食のPR(試食会)、給食だよりや食札による普及啓発、口腔の健康に関する普及啓発
		市民一人ひとりが、ライフステージに応じた食の知識と選択する力を習得し、望ましい食生活を実践できるように取り組みます。		
施策 2	食を通じて地域とつながるための支援	方向性2－1	共食の推進と食文化・食事マナーの伝承	料理教室・調理体験、乳幼児保護者の会食、子ども食堂、行事食の提供・普及啓発、学校における食育活動、家庭教育支援学級、まちだすいとん
		家族や友人等と一緒に食卓を囲む利点について啓発します。		
		方向性2－2	地産地消の推進	収穫体験・農業体験、食に関するツアー・観光、グルメマップの活用、町田市名産品の推奨、まち☆ベジBOOKの発行、農業祭、市民農園、まちだすいとん
		町田産農作物を購入する機会や、町田産農作物を使った料理を食べる機会を増やします。		
施策 3	食に関する環境の整備	方向性3－1	家庭や学校、職場における食環境の整備	食の安全に係る学習会、食品衛生街頭相談、食べもののミミより情報の発行、アレルギー教室、給食におけるアレルギー対応、食品ロスの削減、飲食店と連携した取り組み
		家庭や学校、職場などにおいて、バランスの良い食事や朝食をとる習慣等の望ましい栄養・食生活が身につけやすい環境を整えます。		
		方向性3－2	地域資源を活用した食に関する情報発信	給食施設における食育(食育ボランティア等)、SNS、商業施設等におけるデジタルサイネージ、食べきりキャンペーン、食品ロスの削減、飲食店と連携した取り組み
		民間企業や給食施設、町田市食育ボランティア等の地域資源を活用して、望ましい栄養・食生活の実践につながる食物や情報を市民に届けます。		

食の「わ」で育むまちだの未来 ～感謝を持って食をたのしみ、食を通じて人や地域とのつながりが持てるまち～

町田市観光コンベンション協会・観光まちづくり課																			市内農畜産物やそれに関わるイベントのPR	観光案内やツアー時に町田産の食材を使用した店舗の紹介や誘導、グルメマップの活用。 地場の農畜産物PRイベントをSNSで情報発信し、食の観点から町田の魅力伝える。	随時	町田産農産物に関する情報発信	引き続き、町田の農産物や飲食店の情報発信を行う。また、マップや冊子での発信だけでなく、より多くのターゲットに伝えるために、SNSや動画など活用した発信を行う。	生産者と協働して市内で生産される食材を活用した里山弁当を町田駅で販売し、市内外から訪れる多くの方にPRした。 また、農業生産者とはそば摘みの体験事業を実施し、生産者とのふれあいの場を提供した。 さらに引き続き、マップや冊子を活用し、各イベントで発信するとともに、より多くのターゲットに伝えるために、SNSや動画など活用して情報発信を行った。	市内生産者や交通事業者等とのコラボレーションにより、多くの方にPRすることができるとともに、さらなる事業拡大の可能性を持たせることができた。今後も連携を拡大し、多くの方にPRしたい。 マップや冊子、SNS、動画による情報発信は引き続き積極的に実施していきたい。	5年間のうち、コロナによる事業の停滞もあったが、事業者とのコラボレーションやSNSや動画等の新たなツールの活用による効果が得られた。 引き続き、新たな効果的な媒体を検討し、情報の発信に努める。	○ 実施 ・里山弁当販売 6日/年 ・シルクメロン農園とのコラボレーションによるカフェ運営(秋祭り) ・七国山そば摘み体験
町田市観光コンベンション協会・観光まちづくり課																			町田市名産品推奨事業	市内で生産・製造される食品・加工品のうち、名称・意匠・材料などが市にふさわしいものに対して2年に1度「町田市名産品」の認定を行い、広く商品の周知を図るために市庁舎等を活用して販売会を開催します。	名産品販売会／年2回 名産品・特産品試食販売会／年2～4回 市内外イベントでの名産品・特産品販売／年5回	町田産農産物に関する情報発信	コロナ前のように多くの事業者に名産品まつり参加していただき、名産品まつりや他のイベントを実施していきたい。2022年度に新しく認定された名産品を積極的にPRしていく。	2022年度に新たな名産品を認定するとともに、名産品の認定機関を2年から3年に期間を延長した。 町田ソーリストギャラリー等で名産品の販売を行うとともに、市内外のイベントで紹介・販売・PRを行った。	コロナも明けて、多くの市内外のイベントで名産品を紹介・販売・PRすることができた。 今後は、町田ゼルビアのJ1昇格を機に、Jリーグの試合時にシティーセールス活動を実施し、遠方へのイベントに出向きPRを行っていきたい。	コロナ禍により、イベントが減少し、試食販売がしづらい状況等により、活動の縮小を余儀なくされたが、最近では、ようやくイベントが増え、コロナ前の状況に戻ってきている。引き続き、PRする機会を増やして行きたい。	○ 実施 市内外イベントでの名産品・特産品販売／年10回以上
農業委員会事務局																			農業普及事業	自然への親しみ、農業の大切さというものを体感し、農業の理解を深めてもらうため、市民が田植えや稲刈り等を体験できる米作り農業体験を行う。	年4回	農業体験や、調理して食べる体験の機会の充実	食が自然の恩恵などに支えられていることを理解できるよう、農作業体験の場を提供する。	米作り農業体験事業を実施し、参加者に農とふれあう機会を提供した。	15組38名が参加し、田植え、稲刈りなどの農作業を体験した。 来年度も継続実施予定。	農とふれあう機会の需要は年々増えており、例年申し込み当日には募集を締め切っている状況である。今後も農作業体験の場を提供してい。	有
町田市法人立保育園協会																			カレー作り	自分たちで植えたジャガイモを観察する中で植物の生長を知り、その収穫をしたものでカレー作りを行った。ジャガイモの皮むき、切るなどは年齢に合わせておこなった。園庭でかまどを使用し、子どもたちが見ている中で栄養士が調理を行った。地域の方にもカレーを食べていただいた。	1回	野菜を育て、観察し、調理することで食材について知り、食事に興味を持つ。	野菜の種類やその調理方法や食べたときに硬さや食感を味わう。	毎年行っていたカレー作りで今年は7月5日に行い、食事を楽しみ、自分たちで作ったことで何度もお代わりをしていた。	食事で調理の楽しさ知り、食に興味を持つことができた。ジャガイモを植えるが、観察のみで栽培についても学べるとよかった。	コロナ禍ではあったが、衛生面に配慮して以前と同様に食育活動を行うことができた。しかし、地域とのかかわりは思うようできなかった。	食育活動としては引き続き行いが、園庭で釜戸での煮炊きは近隣からの苦情によりできなくなった。
町田市法人立保育園協会																			のり巻きづくり、フルーチェづくり、ふりかけづくり、おにぎりづくり、クッキーづくり、ケーキづくり	年齢に合わせた取り組みを行い、食事に興味を持ってもらう。	それぞれ一回	調理保育を経験すること。	食事にに対して興味、関心を持ち、健康に過ごすこと。	どの取り組みも楽しんで行い、食事も進んでいた。	今後も引き続き行い、他にも取り組めることがあれば行ってみる。	コロナ禍ではあったが、個別で調理を行ったり、保育者が調理しているところを見ることで経験する機会を設けた。	内容を増やして今後も取り組みたい。
町田市法人立保育園協会																			5歳児の取り組みとして米作り、梅ジュースづくり、らっきょう漬けづくり、梅干しづくり、野菜苗を育てる。	米作りは田植え、その生長の観察、収穫、脱穀、精米、飯盒で炊いて食べることでご飯を食べることの大変さを感じる。梅ジュースは暑い夏に水分補給として飲んだり、他年齢児とおいしさを味わう。らっきょう漬けはカレー作りの際に幼児クラスで食べる。梅干しができたらおにぎりの具材として子どもたち自身でラップでおにぎりを作って食べる。	それぞれ一回	栽培したものをつたべたり、自分たちで保存食を作ってみる。	保存食の調理方法や栽培することの経験	米作りは今年は夏の猛暑のため不作であったため食べることができなかった。天候によってお米がでないことがあることを知った	野菜はJAでこうにゅうしたり、コマの苗は地元の農家さんから分けていただいた。今後は野菜の植え方や育て方などを農家さんに指導してもらえと良い。	毎年変わらず年齢合わせて取り組んでいることは子どもにとって食育の観点だけでなく、子どもの知識や成長に大きく関与していると感じる。	地元の農家さんや専門家の話も聞きながら引き続き取り組みたい。
町田市法人立保育園協会																			魚の解体ショー	魚一匹を目の前で解体し、魚を内蔵を見たりその命をいただいて私たちが生きていることを知る。また、調理方法を知る。	1回	魚の生態や魚の種類を知る。	丸ごと一匹の魚を見たり、魚を下ろす様子を見ることで食材に興味をもつ。	初めて丸ごと一匹の魚を見て興味津々でみたり、魚をさばく様に入っていた。	コロナ前は行っていた取り組みであったが、子どもたちの様子を見ていると今後も行うことで食材への興味と関心がより、深まると感じた。	コロナで中止していた取り組みができ、一定の成果が得られた。	引き続き実施を予定。
町田市法人立保育園協会																			焼いも	牛乳パックに詰めたサツマイモを集めた落ち葉で焼いて食べる。	1回	落ち葉で焼いて食べることを知る。	自分たちで収穫したサツマイモを使って焼いもをする。	今年はサツマイモ不作で収穫できなかった。	サツマイモの苗を植えたり、その生長も見ながら収穫できるようにしたい。	毎年近隣の農家さんに依頼してサツマイモを育ててもらい、収穫させてもらっていた。土に触れ、サツマイモを掘って収穫することを知る。近隣からの苦情により落ち葉で焼くことは難しいかもしれません。	引き続き実施を予定。
町田市私立幼稚園協会																			おさかなのじかん	旬の魚に触れ、魚や海の生物、また海への環境について興味を広げる	3回	・数種類の魚の違いを比べられるような工夫をし、魚を目の前で捌き、魚への関心を深める ・魚から川や海への興味関心を深める	・魚の名前やその特徴を知る。 ・魚の残食量を減らす。 ・命をいただくことを考える。	・魚や海の生き物への興味が深まっている。 ・魚の特徴や骨の形まで、じっくり観察する姿が見られた。 ・魚の残食も減ってきている。	・魚の残食量が減ってきている。 ・魚の特徴や骨の形まで、じっくり観察する姿が見られた。	・2019年度より魚の残食を減らすための活動を始めた。 ・在園児に魚のアレルギー児がいたり、感染症の影響で活動内容を食べるだけでない工夫を行ってきた。	引き続き実施を予定。
町田市私立幼稚園協会																			畑での栽培・収穫体験	季節ごとに栽培できる農産物を知り、栽培し収穫体験を行う。地域の農家の方との交流を深める。	随時	園内の畑での栽培とともに、地域の農家の畑で旬の野菜を栽培・収穫する	・地元で栽培できる野菜を知り、種や苗から育て、成長過程を観察するとともに、収穫時の感謝へと繋げる。 ・収穫物を使って調理等を行い、味わう。	・地元で栽培できる野菜を知り、種や苗から育て、成長過程を観察するとともに、収穫時の感謝へと繋げる。 ・収穫物を使って調理等を行い、味わう。	・園内の畑の場所を変えた事で、園内での栽培が広がった。 ・収穫体験後、収穫物がそのままになってしまふことがあったので、保管方法や調理までの工程を子どもたちと話し合いたい。	・地域の畑で収穫体験を行っている。園庭での栽培・収穫体験をプランター等からベジットラグや園内の畑へ拡大、さらに日当たりのよい場所に移動させるなど改良されている。栽培する野菜類も子どもたちから声が上がっている。	引き続き実施を予定。
町田市私立幼稚園協会																			和食の伝承 (伝統的な保存食を知る)	園庭に実る梅を使って梅仕事を行う	6月～7月	収穫物を使って日本の伝統を知る	・身近に収穫できる果実や野菜を知り、その食材を使って調理を行う。 ・調理法により出来上がりの時期や味が異なることを知る	達成	・初夏の収穫体験を通して、今後栽培してみたい夏野菜などに繋げることができた。 ・作ったその場で食べられるのではなく、完成までに時間がかかることを知り、他の保存食への興味関心が広がられた。	園内に梅の木があるため、梅仕事の活動を大切に考えている。 ・梅シロップ・梅ジャム・梅干し、さらに、赤じそ・赤じそジュースなどを作っている。 ・感染症の影響を考え2021年度から干す際には箸を使用し、箸の持ち方も確認できている。	引き続き実施を予定。

町田市私立幼稚園協会																		和食の伝承 (伝統的な保存食を知る)	収穫した大根を使って漬物(たくあん)を作る	11月～1月	収穫物を使って日本の伝統を知る	・自分たちで育てた収穫物を使って、漬物を作る。材料の名前を知る。 ・干すことにより、形が変化していくことを知る。	達成	・皆が見える場所に干すことで、保護者にも興味を持ってもらえた。 ・大根は1ヵ月ほど干したものの隣に新しいものを並べたことにより、大きさや色の変化を比べることができた。	2020年度より開始 ・感染症の影響で、子どもたちと作るのではなく、給食室で作り写真等で展示という形で行った。 2022年度より本格的に再開。 ・大根が並んでいる景色が冬の風物詩となっている。	引き続き実施を予定。
町田市私立幼稚園協会																		和食の伝承 (伝統的な保存食を知る)	みそづくり	8.9月 2月	日本の伝統的な調味料とその作り方を知る	・身近な調味料を認識し、その材料や製造方法を知る ・出来上がりまでの期間に、期待をもち、完成したらどのように使いたいかを考える。	達成 継続中	・昨年度に仕込み冬の味噌の完成時期に合わせ、収穫した野菜の味付けに使用したり、給食で使用したりと関連づけて紹介できた。	2022年度より開始 夏前に仕込み冬に完成という形で2年間行い、今年度は2月に大豆について触れた後行うことができた。4歳児と行う事で完成するときには5歳児になっているという期待にもつながった。	引き続き実施を予定。
町田市私立幼稚園協会																		和食の伝承 (田んぼの活動)	年間を通して田んぼでもち米の活動を行い、もち米の収穫、お餅つきを行い、日本の伝統行事を経験する	年間	・田んぼでの活動を通して、米ができるまでを知り、環境にも興味を持つ ・伝統的なお餅つきの行事を経験する	・米ができるまでを学び、うるち米ともち米の違いを知る。 ・感謝の気持ちをもつ	達成	・収穫時期に合わせておむすび体験も行い、収穫物への感謝を感じることができた。 ・お餅つきでは、その意味や年末年始を迎える準備など日本の伝統を伝えることができた。	・田んぼでの活動が行える環境があること、お米を食べられることに感謝する気持ちを養っている。 ・感染症の影響でおもちつきのやり方も工夫できた。 ・お餅を喫食しない園児にももち米を味わえる工夫をしている。	引き続き実施を予定。
町田市私立幼稚園協会																		和食の伝承 (郷土料理・行事食)	行事や旬に合わせた料理を給食に取り入れ、紹介する。	月2回以上	旬の食材や行事にまつわる料理、日本各地の伝統的な料理を味わう。	・旬の食材を知り、行事の際に食べられている料理を知る。 ・季節や風土により違う食材や料理に興味をもつ。	月2回以上実施	・給食での提供とともに、お便りや日々の写真等で保護者とも共有。地域活動の際にも紹介した。 ・行事食への興味は得られたが、郷土料理は工夫が必要と感じた。	給食で提供するだけでなく、日本地図を貼ったり、保護者や地域の方に郷土料理を紹介して頂いたり、園児・保護者共に認知度が上がっている。	引き続き実施を予定。
町田市私立幼稚園協会																		世界の料理	日本の郷土料理・行事食だけでなく、世界の料理を給食に取り入れ、紹介する。	年間	世界の文化・料理に興味を持つ。	・日本食と違う部分と同じ部分を感じ、世界にも目を向ける。	・アフガニスタン料理 ・ウズベキスタン料理 その他各国料理	・職員との国の料理と一緒に作り紹介した。 ・料理を紹介するだけではなく、オンラインで繋がる、職員に直接話をきくなどその国を感じることができた。	海外にゆかりのある園児が多い事から取り入れ始めたが、海外とオンラインでつながる機会も増えており、子どもたちから「食べものJ」についての質問が出たり、興味を持ってもらっている	引き続き実施を予定。
町田市私立幼稚園協会																		ハラール食への対応	宗教上の理由で禁止食材がある方への配慮	年間	・宗教上の対応として、一律不可能とするのではなく、可能な事を伝え共有してい	・禁止食材の把握と対応可能な事への周知	実施中	・使用禁止の食材も多いが、可能な事を確認し、お弁当対応ではなく、みんなと同じ給食を共有することができている。	最初はお弁当を持参してもらっていたが、食べられるものは一緒に食べてはどうか？という職員からの提案で、可能な範囲で対応することになっている。 備った食事ではなく、それぞれの文化を知る事にもつながっており、今後でもできる範囲で対応したい。	引き続き実施を予定。
町田市私立幼稚園協会																		食物アレルギー児への対応	・食物アレルギーへの知識を持つ ・みんなが食べられるメニューの開発	年間	・食物アレルギー児が安心して園生活を送れるようにする。	・食物アレルギーへの知識を高める ・安心して食事や園生活が行えるような配慮 ・食後においても、衛生的に身なりを整える	実施中	・原因食材が多様化しているため、食物アレルギー児の把握を徹底し、特定の食材は給食では使用しないとし、対応をコンパクトに行えるような工夫をした。 ・アレルギー児の食事場所の確保、給食後の手洗い・口周り・洋服の汚れなどの確認を周知徹底した。	・卵や乳成分だけではなく、様々な食材が増えており、その都度、職員や園児に共有し、食べられるもの・食べられないものを分かりやすく表示している。	引き続き実施を予定。
町田市私立幼稚園協会																		食物アレルギー児も関係なく食べられるおやつの開発 (いっしょにもくもく)	食物アレルギー児への配慮から、卵・小麦・乳成分を使用しないおやつを開発を行う	年間	みんなで一緒に、食べられるおやつの開発	・アレルギー児だけ除去食にするのではなく、みんなで食べられるものを提供する	実施中	・園行事の際や園外でのイベントなどに、気軽に使うことができている。 ・大豆や一部の食材には対応していないため、食物アレルギーの有無を確認する必要がある。	小麦アレルギー児がいた事により始まったプロジェクト。洋菓子で小麦粉不使用である事が誓われている。 現在は大豆アレルギーへの配慮が必要なため、さらなる開発が必要となっている。	引き続き実施を予定。
東京家政学院大学																		料理教室の開催	大学近隣の小学生を対象とした料理教室を開催する	5回	料理教室等開催時に町田市の食材を使用する。	2回以上、町田産農産物を使用する。	4回のうち2回以上、町田産農産物を使用する。	・次年度のテーマは未定だが、市内の農家の方と連携をとる等、町田産農産物を使用していくことを目標にする。	2022年は1回の開催、2023年は5回の開催が行えたが、今後は対象者の検討を行ってより効果的に行って行きたい。	引き続き実施を予定。
JA町田市																		ゲストティーチャーの引き受け	ゲストティーチャーとして小学校に出向き、町田市の農業のことやパケツ稲の栽培方法を伝えている。また、田植え・稲刈りの体験授業を1校農家と協力し実施している。	28校	学校からの依頼があれば積極的に実施していきたい	町田市の農業理解醸成	ゲストティーチャー28校実施 中学校職場体験の受け入れも行った	学校給食の食材提供と合わせ、訪問校を増やしていきたい	町田市内でも野菜や米が作られていることを知らない子供が多い事が分かった 地産地消の意義をこれからもつたえていきたい	引き続き実施を予定。
JA町田市																		町田産農産物利用促進	町田市農業祭において、女性部による「まちだすいとん」の販売を実施	11/11 11/12	JA女性部活動の一環で広く町田産農産物の利用促進を図る	町田産野菜のみ使用し、古くから食べられていた郷土料理として周知	2日間で345杯販売した。	前日のすいとん準備の手配が大変だった。 今後は地域生活者に対し料理教室の開催やJA収穫感謝市等で町田産農産物を使用したイベントを計画していく	コロナで4年ぶりに飲食ブースを再開することができた	来期は地場産野菜を使った豚汁を予定
JA町田市																		町田産農産物利用促進	学校給食への食材提供により、地産地消の意義や町田市の農業について理解を深めてもらう	通年	学校給食での町田産農産物の積極的利用促進	地元で生産された野菜を食べてもらうことで地産地消を普及する 町田産農産物出荷量年51000キロ	7月・12月市内全校「まちベジ給食の日」に1,307キロ納品、JAおよび生産者合計47,562キロ	前年度と比較して学校給食への出荷量は増加させることができた。次年度も引き続き、町田産農産物の利用促進に努めていく。	できるだけ市内産野菜を使用してもらうためには、栄養士の方々に理解してもらうことに尽きると思うので、市職員間の横断的取り組みを期待する。	引き続き実施を予定。
市内農業生産者																		町田産農産物の利用促進	町田産農産物の利用促進のため、野菜の提供	7回	月に1回実施のため、月末近くなったらJA町田支店の出荷者に「今月は何日が出荷日ですか」と声掛けを行う。	フードロス削減のため、規格外野菜や売り切れなかった野菜の活用	子ども食堂や少しでも多くの食材の支援を続けたい。	食育の重要性を伝え、町田産野菜を食用してもらうため、子ども食堂へ少しでも多くの食材の支援を続けたい。	フードロス削減のため、子ども食堂への野菜の提供や、月末に売れ残り野菜を安く売ったり、市場に出せない規格外野菜を無償で提供するなどの取組を行った。	引き続き実施を予定。

まちだ健康づくり推進プラン24-31の取組

【基本目標1】誰もがすこやかな暮らしができるまちをつくる

【目標3】食で健康を支えるまち（☆重点）部分

施策（1）望ましい栄養・食生活の推進

○施策の方向性1-1 ライフステージに応じた望ましい食生活の推進

取組名（例）お父さんのための離乳食講習会

取組団体・企業名	保健予防課・男女平等推進センター
目的	(1) 父親に子育てに関する情報を伝えることで、育児参加しやすい環境をつくる。 (2) 離乳食の正しい進め方を伝え、乳幼児の健全な発育に寄与する。講習会以降も、食事に関する相談窓口として、安心して子育てができる環境をつくる。
実施報告	7月と1月の2回実施しました。 内容は、男女平等センター職員より男女平等についての話、保健予防課管理栄養士より離乳食についての講話、試食、グループ相談を行いました。自分は料理ができないから離乳食には関われない…とならないように、通常の回の離乳食講習会の内容よりも調理部分を簡単にしています。料理が苦手でも、赤ちゃんに離乳食をあげるという場面でできることはたくさんあると伝えました。 2回目の講習会では13組 26名の参加がありました。通常回の離乳食講習会でも付き添いとして父親の参加が増えており、男性の子育て参画が進んでいることが垣間見えました。 

施策（２）食を通じて地域とつながるための支援

○施策の方向性２－１ 共食の推進と食文化・食事マナーの伝承

取組名

取組団体・企業名	
目的	
実施報告	

○施策の方向性２－２ 地産地消の推進

取組名

取組団体・企業名	
目的	
実施報告	

施策（３）食に関する環境の整備

○施策の方向性３－１ 家庭や学校、職場における食環境の整備

取組名

取組団体・企業名	
目的	
実施報告	

○施策の方向性３－２ 家庭や学校、職場における食環境の整備

取組名

取組団体・企業名	
目的	
実施報告	