令和６年度　第２回市川市食育推進関係機関連絡会

日時：令和６年１１月１４日（木）
　　　午後３時～５時
場所：保健センター４階大会議室

【次第】

司会　保健センター健康支援課長　坂井　創一

１．開会

２．挨拶　　　　　　　　　　　保健部長　横山　京子

３．代表者及び関係職員紹介　　別紙名簿

４．内容

（１）　令和６年度食育推進の中間報告

（２）　食育活動発表

「学校給食の取組～郷土料理等について～」

千葉伝統郷土料理研究会　菅谷純子氏、山口由紀子氏
協力：保健体育課　沖田副主幹、森主査

（３）　意見交換　・市川市の水産業について市民の認知度、今後の普及、啓発活動について
・農業体験への各世代の興味、関心度について
市内産農作物をより多くの人に食べてもらう取組
・各団体と市が連携して行える食育推進について

５．閉会

令和６年度市川市食育推進関係機関連絡会名簿

敬称略

No.	区　分	推薦等の機関・団体	氏　名
1	医療関係	一般社団法人市川市医師会	大野　京子
2	医療関係	一般社団法人市川市歯科医師会	鈴木　淳
3	市民教育関係	市川市 PTA 連絡協議会	大橋　愛生　＊
4	市民教育関係	市川市私立幼稚園協会	山﨑　敦雄
5	市民代表	市川市食生活サポート協議会	君和田　敏子
6	生産者関係	市川市漁業協同組合	澤田　洋一
7	食文化関係	千葉伝統郷土料理研究会	菅谷　純子
8	流通関係	市川市農業協同組合	松本　碩子
9	流通関係	市川商工会議所	中村　きよみ
10	消費者関係	市川市消費者モニター友の会	相原　時子
11	行政関係	千葉県市川健康福祉センター（市川保健所）	岸　恵美子＊
12	学識経験者	和洋女子大学	髙橋　佳子
13	生産者関係	生産者代表	山本　健太郎＊

＊：新規代表

内容１

内容１　令和６年度食育推進の中間報告と今後の予定

１　会議実施

ア　第１回 食育推進関係機関連絡会：7 月 11 日(木)　保健センター
イ　食育関係課会議の実施：5 月 23 日(木)、7 月 4 日(木)保健センター
9 月 24 日(火)

２　食育関係課事業報告（主に後半の取り組み）

・食育講演会　9 月 21 日（土）保健センター
「切りっぱなし野菜で栄養バランスアップ」
講師　スポーツ料理研究家　村野　明子 氏
同時開催　食育展示「いちかわの食育を知ってみよう！」
参加者：95 名

農業振興課：市民農園（通年)、ふれあい農園 9 月 7 日（土）～11 月 30 日(土)
予定、おうちでちょこっと菜園 5 月～9 月
「いちベジ」フェア 6 月 1 日（土）
「市川のなし」フェア 8 月 10 日（土)・9 月 14 日（土）
「市川のなし」＆ZOO フェア 9 月 21 日（土）
農水産まつり 12 月 14 日(土)予定

臨海整備課：いちかわ三番瀬まつり 10 月 6 日(日)
農水産まつり 12 月 14 日　(土)
市内鮮魚店で市水産物販売（生ノリ１月）
魚のさばき方教室（2 月中旬)、学校給食市水産物利用（1 月）
市川に関する水産物のレシピ紹介

清掃事業課：食品ロス削減の取り組み
10 月３R 推進月間・食品ロス削減月間：メディアパークでのパネル展示。
フードドライブの実施（ファミリーマート（常設)、10 月食品ロス削減月間、環境フェア、市民まつり）
出前講座「テーマ：ごみと資源物」（小学校・自治会からの要望で実施）

幼保施設管理課： 各園の食育計画に基づいた取組
（野菜の栽培、クッキング、栄養教室、和食・だしの話）
季節感のある献立、伝承行事食、保護者の給食試食
レシピ動画作成（テーマ：親子でできる給食レシピ紹介）
食育講演会・図書館でレシピ、よくかんで食べよう配布

こども家庭相談課：・離乳食教室
・パパママ栄養クラス
・その他健康教育

保健体育課：各学校の食育全体計画に基づいた取組
市川市ヘルシースクールプランでの食育の取組
学校給食を中心とした取組（地場産物の活用、お話給食、試食会他）
栄養教諭を中心に食育推進（箸の使い方、一食分の献立作り野菜の秘密等の授業）の取組、千産千消デー（千葉県産食材使用）

健康支援課：・地域からの依頼による栄養健康教育
・民生委員地区協議会で講話「シニア世代の食事のポイント」
・食生活サポーター活動事業
保育クラブにて「朝食を食べよう」の啓発（8 月）
買い物不便地域解消のための「移動販売」、
市民まつり 11 月 2 日(土)、農水産まつり 12 月 14 日(土)
での啓発
食生活サポーター研修会の開催

３　その他団体等の取り組み（予定）

・11 月 24 日(日)「第 15 回市川市小学生朝食選手権」
会場：昭和学院短期大学
主催：市川シビックロータリークラブ　後援：市川市、市川市教育委員会

内 容３

一 般 社 団 法 人 市 川 市 医 師 会

一 般 社 団 法 人 市 川 市 歯 科 医 師 会

市 川 市 PTA 連 絡 協 議 会

市 川 市 私 立 幼 稚 園 協 会

市川市食生活サポート協議会

市川市漁業協同組合

千葉伝統郷土料理研究会

市川市農業協同組合

市川商工会議所

市川市消費者モニター友の会

千葉県市川健康福祉センター
（市川保健所）

和洋女子大学

生 産 者 代 表

千葉県の伝統郷土料理《太巻き祭りずし》

私たちが住んでいる千葉県に古くから伝え受け継がれている巻きずしです。切り口から、お花や蝶々、文字など、いろいろな文様があらわれます。今日はかわいい『バラの花』を作りましょう。

バラの花の作り方

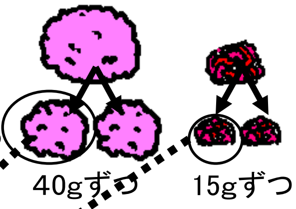
【材料　1本分】

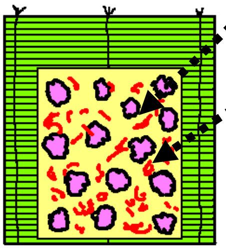
すしめし	白･････････250g	うすやきたまご ･･････	2枚
	ピンク ･･････ 80g	紅生姜 ･･････････････	30g
海苔	全形 ･･････ 1枚	野沢菜 ････････	3本

【 作 り 方 】

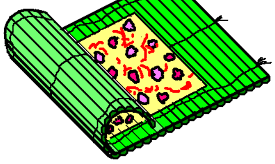
① 花をつくる

ピンクのすしめしを
2 等分する
紅生姜を 2 等分する

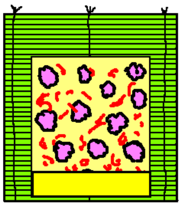




まきすの上に、うすやきたまごをおき、ピンクのすしめし 40gと紅生姜15gをバラバラとおき、手前から巻きすを使ってしっかり巻く。



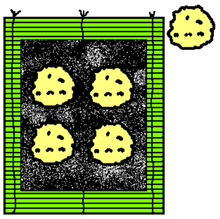
同じように、うすやきたまごの上に、ピンクのすしめしと紅生姜をおき、その上に***先に巻いたうず巻きを手前にのせ***、巻いて、大きなうず巻きを作る。

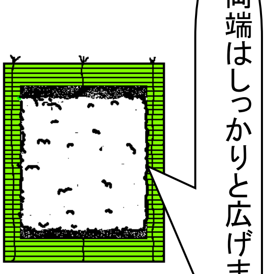


② 巻きあげる

まきすに全形ののりをおき、上下 1.5 ㎝残し、白すしめし 200gを平均に広げる。

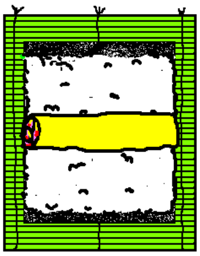
すしめしを
5 等分する



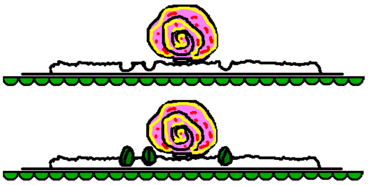


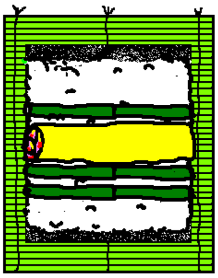
4 個をならべ、たいらに広げる。

真ん中に、巻きおわりを下にして、たまご巻きをおく。

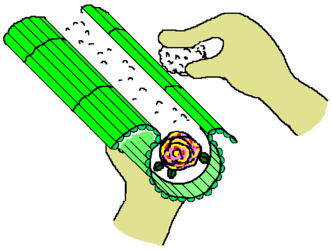


たまごの手前に 2 本、向こうがわに 1 本、おはしでみぞをつけ、野沢菜を1本ずつはめこむ。

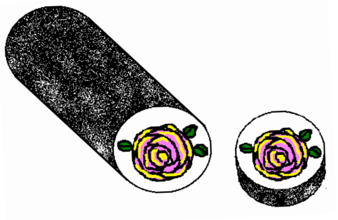




巻きすごと縦に持ちかえ、残りの白すしめしをかぶせ、巻き上げる



両はじを整えて、6個に切る。



【参考文献】
〈楽しく作る祭りずし/祭りずし・郷土ずし〉〈子どもとつくる　太巻き祭りずし〉 龍崎英子著：全国学校給食協会出版
〈太巻き祭りずし作り方教室〉 龍崎英子著：東京書店㈱出版
〈和英対訳〈あ～と太巻き祭りずし〉 龍崎英子著：日本教育新聞社出版
〈子どもといっしょに　太巻き祭りずし〉 龍崎英子著：全国学校給食協会出版

千葉県の伝統郷土料理《太巻き祭りずし》

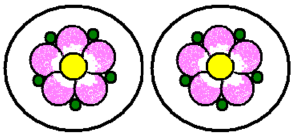
私たちが住んでいる千葉県に古くから伝え受け継がれている巻きずしです。切り口から、お花や蝶々、文字など、いろいろな紋様があらわれます。今日はかわいい『桃の花』を作りましょう。

桃の花の作り方

【材料 1本分】

すしめし　白・・・・・・・・・260g
　　　　　ピンク・・・・・・・125g
海苔（外）　全形・・・1枚
　　（花）　1/4・・・5枚

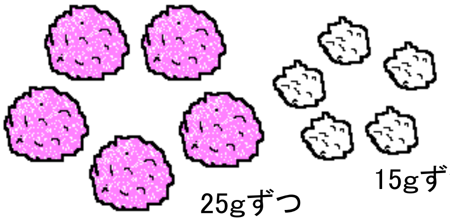
ほうれんそう（18 ㎝）・・・・5本
棒チーズ・・・・・・・・・・・・・2本



【 作 り 方 】

① 桃の花びら（細まき）を、5 本つくる

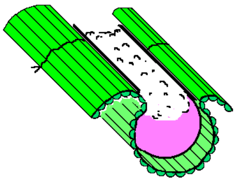
ピンクのすしめしを 5 等分する
白すしめし 75gをとり、5 等分する



25gずつ　15gずつ

まきすの上に、1/4 の海苔をおき、ピンクのすしめし 25gをのせ、その上に白すしめし 15gをかさねる

まきすを持ち上げ、まきすの中でころがすようにして、細まきにする

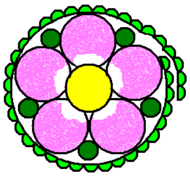


② 花をくみたてる

小さいまきすの中央に細まきを 1 本おき、その両側に1本ずつのせる

小さいまきすを左手に持ち、細まきをおくＶ字型になるようにする

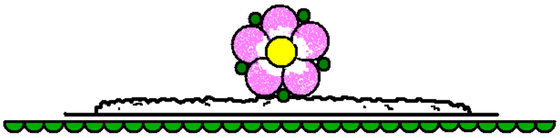
中央のくぼみに棒チーズをおき、上に細まき 2 本をのせて、かるく巻く



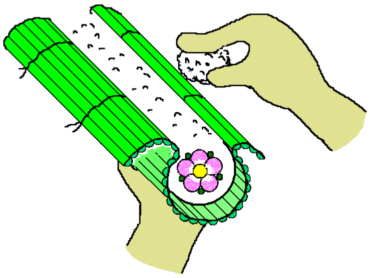
細まきと細まきの間に、ほうれん草を 1 本ずつ入れ、まきすに巻いておく

③ 巻きあげる

まきすに全形の海苔をおき、上下 1.5 ㎝のこし、白すしめし 130gを広げ、中央に②で作った花をおく



巻きすごと縦に持ちかえ、残りのすしめしをかぶせ、巻き上げる



両はじを整えて、7 個に切る

【参考文献】
〈楽しく作る祭りずし/祭りずし・郷土ずし〉〈子どもとつくる 太巻き祭りずし〉 龍崎英子著：全国学校給食協会出版
〈太巻き祭りずし作り方教室〉 龍崎英子著：東京書店㈱出版
〈和英対訳〈あ～と太巻き祭りずし〉 龍崎英子著：日本教育新聞社出版
〈子どもといっしょに 太巻き祭りずし〉 龍崎英子著：全国学校給食協会出版