

## テーマ型共創フロント 募集シート

### ■提案の募集内容について

<b>募集テーマ</b>	より良い中学校給食の提供に向けた連携取組
<b>提案の募集対象 (テーマに 関連する 事業等の 概要)</b>	令和8年度からの全員給食に向け、「温かいおかずの提供」、「副菜の献立の改善」、「食育の更なる推進」などの課題に対し検討を進め、すべての生徒が満足する給食の提供に向けて改善を続けていく必要があります。 これらの課題解決に向け、企業等との連携取組についての提案・アイデアを広く募集します。
<b>提案を募集する 背景・課題</b>	横浜市では、令和3年4月より「中学校給食（デリバリー型）」を実施しています。 令和8年度からの「全員給食」実施に向けて、令和4年度に実施したアンケートの結果から明らかとなった「温かいおかずの提供」、「副菜の献立の改善」、「食育の更なる推進」などの課題を真摯に受け止め、生徒に満足してもらえるよう、更なる発展に向けて改善を続けていく必要があります。 現在の給食は、ご飯と汁物は、個別容器に入れた上で保温性のあるコンテナボックスに保温材を入れ温かい状態で管理し配達しており、おかず（主菜1品、副菜2～3品）はランチボックスに入れ、19℃以下で管理し配達しています。令和8年度からは、保温性食缶を活用して汁物を提供する予定です。 民間企業等の皆様からアイデアをいただき、課題の解決に向けて取り組んでいきたいと考えています。
<b>課題によつて ①誰が ②どう困る のか</b>	① 横浜市内中学生等 ② すべての生徒が満足する中学校給食の実現に向け、「温かいおかずの提供」、「副菜の献立の改善」、「食育の更なる推進」等の解決が課題となっており、更なる発展に向けて改善を続けていく必要があります。本課題を解決することで、「生徒の成長を支える」ことに加え、「食べることの楽しさ・様々な国や地域の食文化を学ぶことを通じて、将来の食生活を豊かにする」ことにつながります。
<b>課題に対して横浜市が現在どう関わっているのか</b>	「温かいおかずの提供」については、保温性食缶を活用した汁物提供を試行実施しており、より温かい給食の提供を目指しています。「副菜の献立の改善」については、アンケートで回答のあったご意見等を踏まえ、栄養士が献立の試作を行い、改善を積み重ねています。また、「食育の更なる推進」については、地産地消の推進、地域の郷土料理、行事食や生徒考案メニュー、市内スポーツチームと連携したメニューなど生徒の学びにつながる献立の検討や、Instagram をはじめとしたSNSや広報誌など様々な媒体を活用して中学校給食の取組や食に関する情報の発信などプロモーションの展開等を実施しています。  ▼横浜市中学校給食サイト/ ホーム <a href="https://kyushoku.city.yokohama.lg.jp/">https://kyushoku.city.yokohama.lg.jp/</a>  ▼横浜市中学校給食（横浜市 HP） <a href="https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kosodate-kyoiku/kyoiku/sesaku/kyusyoku/tyuugakko/kyushoku.html">https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kosodate-kyoiku/kyoiku/sesaku/kyusyoku/tyuugakko/kyushoku.html</a>
<b>募集対象</b>  ※チェックの ついたもの が、今回の 募集の対象 です	<p><input checked="" type="checkbox"/> <b>公民連携の提案及び連携事業者の募集</b> ⇒テーマに関する公民連携の提案・アイデア及び連携事業者の両者を募集するものです。</p> <p><input type="checkbox"/> <b>公民連携の提案のみの募集</b> ⇒横浜市が今後の事業等の方針や仕様を定めるために、テーマに関する公民連携の提案・アイデア等のみを募集するものであり、連携事業者を募集するものではありません。</p>

横浜市が希望する提案について	<p><b>【下記項目に関する提案を希望します。】</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 「より良い中学校給食」の提供に係る企画提案 「温かいおかげの提供」、「副菜の献立の改善」、「食育の更なる推進」をはじめ、より美味しく・楽しい中学校給食の提供につながるような献立等の企画提案を募集します。</p>
想定する提案の例	<p>※下記に示すのはあくまで例であり、限定されるものではありません。</p> <p>例1) 食品メーカー等からの、保温性食缶を活用した汁物提供の充実や地産地消を中心とした食育に通じるレシピや食材等の提案</p> <p>例2) 汁物を含め主菜・副菜の掛け合わせ等を通じた、献立のバリエーションを一層増やす新たなレシピの提案</p> <p>例3) フードコーディネーターやトップスポーツ選手による学校への出前授業等、食とスポーツ（運動）を連携させた食育の取組提案</p> <p>例4) 「温かいおかげの提供」、「副菜の献立の改善」、「食育の更なる推進」等の課題を解決する自社商品等の提案</p>

### ■提案にあたっての条件

募集期間	令和7年6月以降随時
実施予定期	令和7年度内の実施（令和7年7月1日～令和8年3月31日）
提案の形式	<p>様式3の【提案シート】をご提出ください。 ※提案シートの他、企画書や関連資料の添付も可です</p>
提案の選定方法 ※チェックのある方法で選定します	<p><input type="checkbox"/>特に選定をしません（提案内容が妥当であれば採用数を絞込まない）  <input checked="" type="checkbox"/>審査等による選定等を実施（提案内容等を審査・選定し採用数を絞込む）  <input type="checkbox"/>提案を参考に、あらためて実施事業者の公募等を実施  <input type="checkbox"/>その他（ ）</p>
横浜市から提供できるメリット	<p><input checked="" type="checkbox"/> 給食献立へのメニュー及びコラム等の掲出 —献立表を市内中学校生徒及び教職員へ毎月配付（約8万枚／月）するほか、中学校給食サイトや中学校給食インスタグラム（フォロワー約1.7万人）に掲載します。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 各種企画実施時における横浜市記者発表による広報 —実施規模等により、ご相談させていただきます。</p>
横浜市の予算措置の可能性	ご提案の内容によっては予算措置を検討します。
その他の留意点	献立における掲載内容・表記に関しては、事前に貴社と本市間で協議させていただきます。
提案のお申込み先・内容についてのお問い合わせ先 (事業所管部署)	横浜市教育委員会事務局学校給食・食育推進課 TEL 045-671-4635 FAX 045-681-1456 E-mail ky-chushoku@city.yokohama.lg.jp