

## 食環境整備検討会委員名簿

(五十音順・敬称略)

	氏名	所属・補職名	健康横浜21 推進会議	食育推進 検討部会委員
1	赤松 利恵	お茶の水女子大学 基幹研究院 自然科学系 教授	臨時委員	—
2	影山 昌弘	株式会社セブン-イレブン・ジャパン 総務法務本部 総合渉外部 京浜ゾーン 兼 西神奈川ゾーン マネジャー	臨時委員	—
3	口野 隆久	株式会社ダイエー 商品本部 商品戦略部 部長	臨時委員	—
4	金子 佳代子	横浜国立大学 名誉教授	臨時委員	○
5	君塚 義郎	株式会社 崎陽軒 常務取締役	臨時委員	○
6	吉田 章	日本チェーンストア協会 相鉄ローゼン株式会社 人事部 マネージャー	委員	—

## アドバイザー

1	圖司 幸三	株式会社セブン-イレブン・ジャパン 商品本部 地区MD統括部 首都圏地区 チーフマーチャンダイザー
2	持田 みほ	株式会社ダイエー ICT戦略本部 マーケティング部 ワイン&ウェルネスチーム リーダー

## 健康横浜 2 1 推進会議運営要綱

制 定 平成 24 年 3 月 1 日 健保事第 3964 号 (局長決裁)

最近改正 令和 5 年 3 月 24 日 健保事第 3956 号 (局長決裁)

### (趣旨)

第 1 条 この要綱は、横浜市附属機関設置条例（平成 23 年 12 月横浜市条例第 49 号）第 4 条の規定に基づき、健康横浜 2 1 推進会議（以下、「推進会議」という。）の組織、運営その他必要な事項について定めるものとする。

### (担当事務)

第 2 条 横浜市附属機関設置条例第 2 条第 2 項に規定する委員会の担任する事務の細目については、次に掲げるものとする。

- (1) 健康増進計画である健康横浜 2 1（以下、「健康横浜 2 1」という。）の推進に関すること。
- (2) 健康横浜 2 1 の評価・策定に関すること。

### (委員)

第 3 条 委員は、次に掲げる者のうちから市長が任命する。

- (1) 学識経験者
  - (2) 保健医療専門家
  - (3) 健康に関連するボランティア団体・企業等の各種団体の代表者
  - (4) マスメディアの代表者
- 2 委員の任期は、5 年以内とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。
- 3 委員は、再任されることができる。
- 4 委員の代理は、認めないものとする。

### (臨時委員)

第 4 条 推進会議に、健康横浜 2 1 の評価・策定や健康づくりに関する事項を調査審議させるため、臨時委員を置くことができる。

- 2 臨時委員は、次に掲げる者のうちから市長が任命する。
- (1) 学識経験者
  - (2) 保健医療専門家
  - (3) 健康に関連するボランティア団体・企業・各種団体の代表者等
- 3 臨時委員は、第 1 項の事項に関する調査審議が終了したときは、解任され

たものとする。

#### (会長)

第5条 推進会議に会長1人を置き、委員の互選によりこれを定める。

- 2 会長は、推進会議を代表し、会務を掌理する。
- 3 会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、あらかじめ会長の指名する委員が、その職務を代理する。

#### (会議)

第6条 推進会議の会議は、会長が招集する。

- 2 会長は、推進会議の議長とする。
- 3 推進会議は、委員の過半数以上の出席がなければ開くことができない。
- 4 推進会議の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数の場合は、会長の決するところによる。

#### (部会)

第7条 健康横浜21について調査審議するために部会を置くことができる。

- 2 部会は、会長が指名する委員及び臨時委員をもって組織する。
- 3 部会に部会長1人を置き、委員及び臨時委員の互選によりこれを定める。
- 4 第6条の規定は、部会の会議について準用する。この場合において、同条中の「会長」とあるのは「部会長」と、「委員」とあるのは「部会の委員」と読み替えるものとする。
- 5 部会の委員構成や議事内容等を踏まえ、推進会議の会長が認める範囲において、前項に基づく部会の決定を推進会議の決定に代えることができる。

#### (会議の公開)

第8条 横浜市の保有する情報の公開に関する条例（平成12年2月横浜市条例第1号）第31条の規定により、委員会の会議については、一般に公開するものとする。ただし、委員の承諾があれば、会議の一部又は全部を非公開とすることができる。

#### (意見の聴取等)

第9条 会長又は部会長は、推進会議又は部会の会議の運営上必要があると認めるときは、関係者の出席を求め、その意見又は説明を聴くほか、資料の提出その他必要な協力を求めることができる。

(庶務)

第10条 推進会議の庶務は、健康福祉局地域福祉保健部健康推進課において処理する。

(委任)

第11条 この要綱に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

附 則

(施行期日)

1 この要綱は、平成24年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この要綱の施行後最初の委員会の会議は、第6条第1項の規定にかかわらず、市長が招集する。また、最初の部会の会議は、会長が招集する。

附 則

この要綱は、平成29年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、令和5年4月1日から施行する。

## 食育推進検討部会設置要綱

制定 令和3年3月23日 健保事第4009号（局長決裁）

最近改正 令和5年3月24日 健保事第3956号（局長決裁）

### （目的）

第1条 この要綱は、食育の推進に関して専門的見地から検討するため、健康横浜21推進会議運営要綱（以下「要綱」という。）第7条第1項に基づき設置する「食育推進検討部会」（以下「検討部会」という。）の運営に関し必要な事項について定めるものとする。

### （検討事項）

第2条 検討部会は、次の事項について検討を行うものとする。

- （1）食育推進計画の策定に関する事項
- （2）食育の推進に関する事項
- （3）その他必要な事項

### （構成）

第3条 検討部会は、要綱第7条第2項に基づき、健康横浜21推進会議（以下「推進会議」という。）の委員及び要綱第4条に基づき市長が任命した臨時委員のうちから推進会議の会長が指名する者をもって組織する。

### （任期）

第4条 委員の任期は2年以内とする。ただし、委員に欠員が生じた時の補欠委員の任期は前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

### （部会長等）

第5条 検討部会に部会長及び副部会長を置く。

2 部会長は、委員の互選によりこれを定める。副部会長は、委員の中から部会長が指名する。

3 部会長は、検討部会を代表し、会務を掌理する。

4 副部会長は、部会長が欠けたとき、その職務を代理する。

### （会議）

第6条 検討部会の会議は、部会長が招集する。ただし、委員任命後、部会長選出前の検討部会の会議は、推進会議の会長が招集する。

2 部会長は、検討部会の会議の議長とする。

3 検討部会は、委員の過半数の出席により開催する。

4 検討部会の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数の場合は、検討部

会の部会長の決するところによる。

- 5 検討部会を欠席する予定の委員は、第2条に関する意見を書面により事前に提出することができる。

#### (会議の公開)

第7条 横浜市の保有する情報の公開に関する条例（平成12年2月横浜市条例第1号）

第31条の規定により、検討部会の会議については、一般に公開するものとする。ただし、委員の承諾があれば、会議の一部又は全部を非公開とすることができる。

#### (意見の聴取等)

第8条 部会長は、検討部会の運営上必要があると認めるときは、関係者の出席を求め、その意見又は説明を聴くほか、資料の提出その他必要な協力を求めることができる。

#### (推進会議への報告)

第9条 検討部会は、会議内容を推進会議へ報告するものとする。

#### (守秘義務)

第10条 委員及び関係者は、検討部会の運営上知りえた秘密を厳守するとともに、これを他に利用してはならない。

#### (庶務)

第11条 検討部会の庶務は、健康福祉局健康推進課において処理する。

#### (委任)

第12条 この要綱に定めるもののほか、検討会の運営に関し必要な事項は、部会長が検討会の会議に諮って定める。

附 則

#### (施行期日)

この要綱は、令和3年3月23日から施行する。

附 則

#### (施行期日)

この要綱は、令和5年4月1日から施行する。



令和5年6月21日  
横浜市健康福祉局健康推進課  
相鉄ローゼン株式会社

## 「健康に配慮した食環境づくり」に向け 横浜市と相鉄ローゼン株式会社が連携協定を締結します

横浜市と相鉄ローゼン株式会社は、市民の健康的な生活の実現を目的として、市民の健康づくり及び誰もが自然に健康になれる食環境づくりに向けた取組を行うため、協定を締結します。

### 協定の概要

#### 1 名称

横浜市と相鉄ローゼン株式会社との市民の健康づくり及び食環境づくりに係る連携に関する協定

#### 2 連携内容

- (1) 横浜市が実施する「健康横浜21」に基づく事業の普及啓発に関する事項
- (2) 相鉄ローゼン株式会社が横浜市の区域内で行う、健康づくりに関する普及啓発に関する事項
- (3) 横浜市が推進する、誰もが自然に健康になれる食環境づくりに関する事項

### 具体的な取組

働く世代や子育て世代の健康をサポートするため、また、男性の肥満者の割合は女性と比べて多いという全国的な健康課題を踏まえ、30～50歳代の男性をターゲットとした、栄養バランスを考えた「ハマの元気ごはん弁当」を販売します。

#### 1 販売期間

令和5年7月1日（土）～7月末予定

#### 2 商品名

ハマの元気ごはん弁当

#### 3 価格

646円（税込）

#### 4 販売店舗

そうてつローゼン全51店舗（市内26店舗）



<ハマの元気ごはん弁当>

お楽しみに！

### ハマの元気ごはん弁当

普段かつ丼や天丼などを食べている揚げ物が好きな男性でも手に取るような、『ハマの元気ごはん』の基準を満たし、栄養バランスが整っているお弁当です。

主食（ごはん）、主菜（チキンカツ、から揚げ、ちくわ天）、副菜（煮物、野菜ステーキ、きんぴら、おひたし、キャベツの千切り、ミニトマト）がそろっているおすすめのお弁当です。



## 経緯

横浜市が進めている健康増進計画「第2期健康横浜21」及び第2期食育推進計画最終評価の結果では、栄養バランスよく食べる人の割合は、策定時の41.3%から34.3%に減少しています。

従来の取組は、栄養バランスのよい食事の重要性について、市民への情報提供による啓発が中心であったため、今後は栄養バランスのよい食事がとれるような環境を整えていくことが必要と考え、令和4年度から産学官で連携し、「相鉄ローゼン株式会社」を含む複数の食品関連事業者や、「国立大学法人お茶の水女子大学」等の学識経験者が参加した横浜市食環境整備検討会を開始しました。検討会では、「中食（なかしょく）」（お弁当や総菜等）に重点を置いた取組や、量と質を兼ね備えた栄養バランスのよい1食あたりの栄養価の基準（ハマの元気ごはん）を検討しました。今後、検討会に参加している他の企業の皆様とも取組を進めます。

## 横浜市が目指す食環境づくり

着手

栄養バランスのとれた  
弁当の販売



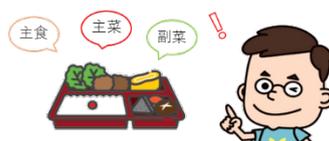
企業と連携し、『ハマの元気ごはん』の基準を満たす**弁当の販売**

販売店舗が増える



多くの企業で『ハマの元気ごはん』の基準を満たす弁当を販売

栄養バランスのよい食事を  
選択できる環境が整う



市民の**食生活が健康的になる**

### 『ハマの元気ごはん』の基準

- ① エネルギー：650～850kcal
- ② 主食（ご飯 150～200g）、主菜（肉・魚・卵・大豆製品）、副菜（140g以上）が揃っている  
※副菜：野菜、いも類、きのこ類、海藻類
- ③ 脂質のエネルギー比（脂質 20～30%）
- ④ 食塩相当量 3.5g 未満

## 今後の展開

令和5年度は食環境づくりを効果的に進めるため、国立大学法人お茶の水女子大学と連携し、横浜市中食の現状を把握します。具体的には、スーパーを利用する年代層やエネルギー、野菜量、食塩相当量等の1食あたりの平均値、販売に係る店内表示等について確認する予定です。

市民の健康づくりのため、食品関連事業者の皆様には、ぜひ調査への御協力をお願いします。

### お問合せ先

【食環境づくりについて】	横浜市健康福祉局健康推進課健康づくり担当課長	岩松 美樹	Tel 045-671-3376
【商品について】	相鉄ローゼン株式会社 経営管理部	前原・富岡	Tel 045-319-7020



SOTETSU  
ROSEN

# 健康に配慮した食環境づくりに向け 横浜市と相鉄ローゼン株式会社が 連携協定を締結します

2023年6月21日  
市長定例記者会見

明日をひらく都市  
OPEN X PIONEER

## 取組の背景となる社会状況・食習慣



明日をひらく都市  
OPEN X PIONEER

スーパー等で販売される「**中食**（なかしょく）」  
（**お弁当や総菜**等）の需要の高まり

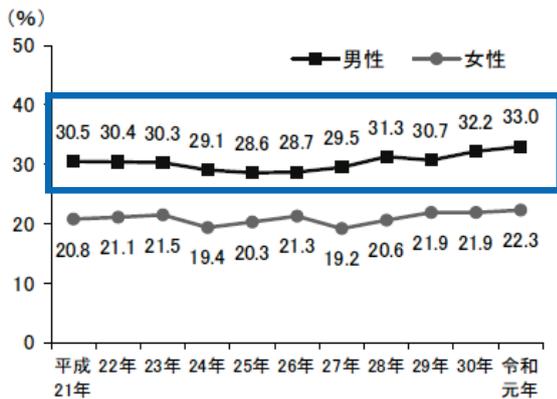
### 【背景として考えられること】

- 単独世帯や共働き世帯の増加
- 新型コロナウイルス感染症の流行を機に、  
外食を控え、家で食事をする機会が増加

## 取組の背景となる全国的な健康課題

- 全国的に**男性の肥満者の割合は女性に比べて多く3割程度**

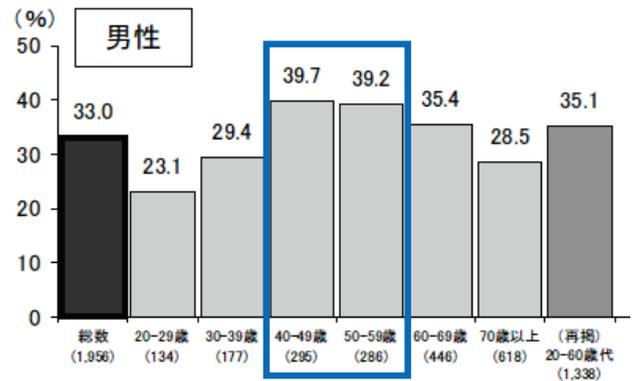
図 18-1 肥満者 (BMI $\geq$ 25 kg/m<sup>2</sup>) の割合の年次推移 (20 歳以上) (平成 21~令和元年)



出典：令和元年度国民健康・栄養調査 結果概要

- 男性では**40歳代~50歳代が特に多い**

図 19 肥満者 (BMI $\geq$ 25 kg/m<sup>2</sup>) の割合



出典：令和元年度国民健康・栄養調査 結果概要

2

## 誰もが栄養バランスのよい食事をするためには

### 市民の皆様の意識醸成

- ✓ 栄養バランスの重要性が分かる
- ✓ 栄養バランスのよい食事とはどのような食事かが分かる

- ・ 市民の皆様への情報発信、啓発活動

引き続き実施



### 健康への関心にかかわらず

### お店で選べる環境づくり

- ✓ 栄養バランスのよい食事が提供されている
- ✓ 選べる仕組みがある

- ・ 市内スーパーやコンビニエンスストア等と行政の共創
- ・ 商品開発や仕組みづくり

今後力を入れる

3

## 相鉄ローゼン株式会社との連携協定

### ■ 目的

誰もが自然に健康になれる食環境づくりに向けた取組を通じて、市民の健康的な生活の実現を図ること

### ■ 連携内容

①「健康横浜21」に基づく事業や、健康づくり、食育の普及啓発に関する事項

②横浜市が推進する、誰もが自然に健康になれる食環境づくりに関する事項

## 具体的な取組

お互いが持つノウハウや専門知識を連携させ、共同開発のお弁当を販売



- ・市民の健康課題の分析
- ・取組対象の明確化
- ・弁当基準の作成
- ・管理栄養士によるアドバイス



SOTETSU  
ROSEN

- ・商品開発  
(弁当基準と顧客ニーズを  
満たしたメニューの考案)



## 相鉄ローゼン(株)様との共同開発商品



明日をひらく都市  
OPEN X PIONEER

### ■ 商品概要

- ・ 名称 ハマの元気ごはん弁当
- ・ 販売期間 令和5年7月1日(土)～7月末予定
- ・ 価格 646円(税込)
- ・ 販売店舗 そうてつローゼン 全51店舗(市内26店舗)



6

## 相鉄ローゼン(株)様との共同開発商品



明日をひらく都市  
OPEN X PIONEER

### ■ コンセプト「健康」と「ボリューム」の両立

#### ①ターゲット

ボリュームのある食事を好む30～50歳代の男性

#### ②特徴

- ・ 栄養バランスのよい組み合わせ (主食・主菜・副菜が揃う)
- ・ 適切なエネルギーで満足感がある  
1/3日分のエネルギー量：ご飯、チキンカツ、  
鶏のからあげなど
- ・ 野菜がたっぷり  
1/3日分の野菜量：煮物、野菜ステーキ、きんぴら、  
おひたしなど

7

## 参考：「ハマの元気ごはん弁当」と横浜市基準等との比較



明日をひらく都市  
OPEN X PIONEER

		横浜市基準(※1)	そうてつローゼン 「ハマの元気ごはん弁当」	参考例 一般的な「かつ丼」(※2)
エネルギー		650~850kcal	714kcal	922kcal
主食	ご飯	150~200g	200g	260g
主菜	魚、肉、卵、大豆製品	入れることは必須、 重量基準は無し	チキンカツ、鶏のからあげ、 ちくわ天	豚かつ、卵
副菜	野菜、きのこ、海藻、 いも	140g以上	171g	20g
食塩相当量		3.5g未満	2.8g	3.8g
脂質エネルギー比		20~30%	26%	30.11%

(※1)栄養バランスのよい食事となる一食あたりの栄養価の基準（横浜市食環境整備検討会で作成）

(※2)出典：令和4年度 国民健康・栄養調査の食品番号表 資料

8

## 相鉄ローゼン株式会社について



明日をひらく都市  
OPEN X PIONEER

- ・ 創業：1962年8月10日
- ・ 店舗数：51店舗（うち横浜市内26店舗）  
（2023年6月21日現在）



当社は、神奈川県内を中心に展開する地域密着型の食品スーパーマーケットチェーンです。地域の皆様の豊かな食生活を応援することを使命とし、「また行きたくなるスーパーマーケット」を目指した店づくりに取り組んでいます。

昨今の中食需要や健康志向の高まりをうけ、お客様のニーズに応えられる豊富な品揃えや、こだわった原料や製法でつくる惣菜・ベーカリーの強化を図るなか、横浜市における市民の健康課題解決への取り組みの主旨に賛同し、協定を締結することにいたしました。

9

## 開発秘話



明日をひらく都市  
OPEN X PIONEER

「健康」と「ボリューム」相反するテーマに苦労し、  
50以上の試作を経て辿り着いた、私が“今一番食べたいお弁当”できました。



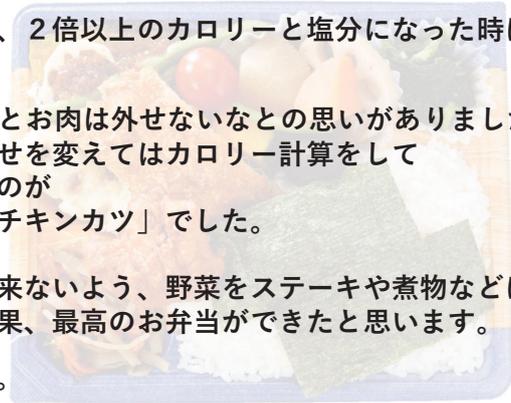
《開発者》  
相鉄ローゼン  
横塚チーフバイヤー

最初は相当頭を悩ませました。  
自分の好きなものを組み合わせると、2倍以上のカロリーと塩分になった時は本当にできるのかと（笑）

でも働き盛りの男性が食べるとなるとお肉は外せないなどの思いがありました。  
ロース、メンチ、ヒレなど組み合わせを変えてはカロリー計算をして顔を曇らせながら最後に辿り着いたのがフレッシュな鶏むね肉を使用した「チキンカツ」でした。

こちらをメインに据えつつ、飽き来ないように、野菜をステーキや煮物などにしてボリュームと味を両立させた結果、最高のお弁当ができたと思います。

是非一度お手にとってみてください。



## 横浜市が目指す食環境づくり



明日をひらく都市  
OPEN X PIONEER

### ■ 目指す姿

誰もが栄養バランスのよい食事を選択できる環境

着手

栄養バランスのとれた  
弁当の販売



企業と連携し、横浜市基準を満たす**弁当の販売**

販売店舗が増える



多くの企業で横浜市基準を満たす**弁当の販売**

栄養バランスのよい食事を選択できる環境が整う



市民の**食生活が健康的になる**

産学官連携で、今回の取組を検証



検証結果を踏まえて、多くの企業で展開できる仕組みの構築

連携協定を通じて、  
誰もが自然に栄養バランスのよい食事ができる  
食環境を創っていきます。



# 令和5年度 食環境づくりスケジュール

資料4

	令和5年度					
	4~5月	6月	7月	8月	9月	10月
モデル事業 (バランス弁当)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当の内容検討</li> <li>・商品の決定</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・記者発表</li> <li>・試食会</li> </ul>		販売期間調整中  アンケート集計		効果検証
横浜市の中食の状況を確認		現状調査 (ベースライン)				
検討会	5/17 ○モデル事業の進捗確認 ○6年度以降の食環境づくりの枠組み検討		7/19 ○モデル事業の進捗確認 ○6年度以降の食環境づくりの枠組み検討			10/20 ○モデル事業の効果検証 ○6年度以降の食環境づくりの枠組(案)完成予定

## <目的>

市民の誰もが自分にあった、健康的な食事を選択できる環境を整えること

## <指標>

栄養バランスのよい食事を選択できる環境づくりに資する取組を行っている店舗数

## <枠組みの検討>

食環境づくりに資する取組を行っている店舗の登録基準の整備

# よこはま健康応援団

取組内容		必須要件	詳細
健康応援メニュー	バランスメニュー (55店舗)	定食又はセットメニューで、主食、主菜、副菜がそろっており、それぞれが別の皿に盛られている。 	※副菜は、野菜、いも類、きのこ類、海藻類を主に使った料理
	野菜たっぷりメニュー (113店舗)	1人前で120g以上の野菜を使用している。 	※野菜には、いも類、きのこ類、海藻類、こんにゃくは含まない
	ヘルシーオーダー (37店舗)	次のa、bのうち、1つまたは両方を実施する。 a お客様の要望に応じて主食の量を減らすことができる。 b 調味料の量や種類(種類については健康に配慮した調味料に限る。)をお客様が選択することができる。	
栄養成分の表示 (18店舗)	提供する食事のエネルギーを表示する。		 横浜市健康サポートメニュー提供店 よこはま健康応援団
おすすめ朝食メニューの提供 (14店舗)	午前9時以前に、主食、主菜、副菜がそろった朝食限定の定食またはセットメニューを提供している。		

食環境づくり協力店の枠組み(ハマの元気ごはん協力店)

資料5-2

取組内容		基準	
栄養バランス	★★★★	1商品で栄養バランスが整った弁当の提供 ①エネルギー:650~850kcal ②主食(150~200g)+主菜+副菜(140g以上)がそろっている。 ③脂質のエネルギー比(脂質20~30%) ④食塩摂取量 3.5g未満 ※副菜は、野菜・いも類・きのこ類・海藻類・こんにゃくを主に使った料理	1商品で栄養バランスが整った弁当の提供 ①エネルギー:450~650kcal未満 ②主食(150~180g)+主菜+副菜(140g以上)がそろっている。 ③脂質のエネルギー比(脂質20~30%) ④食塩摂取量 3.0g未満 ※副菜は、野菜・いも類・きのこ類・海藻類・こんにゃくを主に使った料理
	★★★	1商品で栄養バランスが整った弁当の提供 ①エネルギー:650~850kcal ②主食(150~200g)+主菜+副菜(140g以上)がそろっている。 ※副菜は、野菜・いも類・きのこ類・海藻類・こんにゃくを主に使った料理	1商品で栄養バランスが整った弁当の提供 ①エネルギー:450~650kcal未満 ②主食(150~180g)+主菜+副菜(140g以上)がそろっている。 ※副菜は、野菜・いも類・きのこ類・海藻類・こんにゃくを主に使った料理
野菜たっぷり ベジアップ (野菜摂取の向上)	★★	1商品あたり副菜140g以上の商品を提供 ※副菜は、野菜・いも類・きのこ類・海藻類・こんにゃくを主に使った料理	
	★	1商品あたり、副菜70g以上の商品を提供 ※副菜は、野菜・いも類・きのこ類・海藻類・こんにゃくを主に使った料理	
塩分控えめ (食塩摂取量の減少)	★★	1商品あたり3g未満(650kcal未満の場合) 1商品あたり3.5g未満(650kcal以上)の商品を提供	
	★★	単品の総菜の場合、100gあたり1g以下の商品を提供	
	★		
組み合わせで栄養バ ランス (栄養バランスよく組 み合わせができる工 夫)	★★★★	1食で栄養バランスが整ったセットメニューの提案をし、購入促進の取組を行っている。	
	★★★	黄(主食)、赤(主菜)、緑(副菜)と表示され、商品が選びやすくなっている。	
	★	店内に栄養バランスの整った組み合わせのコツ等についてポスター掲示	

※外食については、中食の枠組みを検討後、中食の基準に準じて設定する予定です

<1食、1商品の言葉の使い分けと考え方>

1食 1食分の食事という意味

1商品 1つの商品(お弁当、単品の惣菜(サラダ、煮物、焼き魚等))