



神鍋線「上限200円バス」社会実験!

次世代にバスを残すために
あなたができることは

市では、地域や運行事業者と協働し、大切な地域の公共交通を次世代に引き継ぐ試みとして、神鍋線「上限200円バス」社会実験を、昨年10月から実施しています。

社会実験の評価に必要な情報を得るため、沿線(神鍋地域)に居住の方を対象にアンケート調査を行いました。主な内容をお知らせします(複数回答を含みます)。

《問合せ》都市整備課交通政策係 ☎ 23-11712

① 神鍋線「上限200円バス」社会実験をご存知ですか?

ほとんどの方が、神鍋線運賃の上限(200円)を知っていました。しかし、社会実験の目標や現在の利用状況を知っている方は半数程度でした。

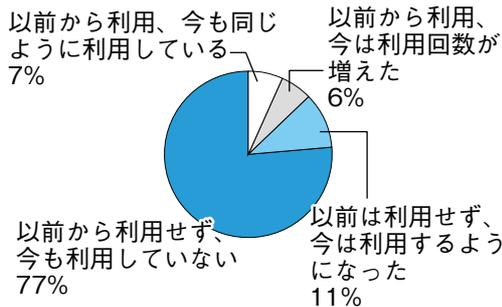
《①「上限200円バス」社会実験の認知度》

・神鍋線の運賃の上限は200円である	99%
・通学定期代は1カ月7,200円である	32%
・朝7時に江原駅に着く便が増便された	56%
・夜9時に江原駅を出る便が増便された	56%
・ほぼ1時間ごとにバスが運行されている	69%
・バス利用特典が受けられる店や施設がある	71%
・実験成功には従来の2倍の利用者数が必要	56%
・利用状況は、目標の7割程度にとどまっている	53%
・社会実験は今年9月末で終了する	71%

② 神鍋線の利用に変化がありましたか?

新たにバスを利用する方や利用回数が増えた方もいますが、多くの方は、現在もバスを利用していません。

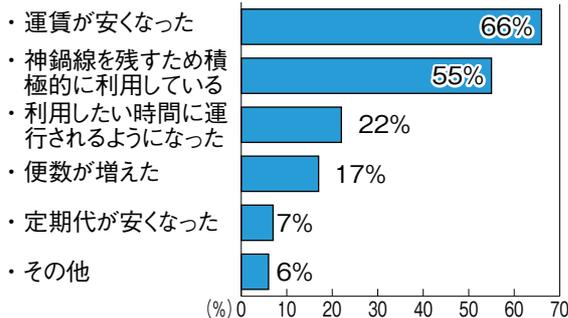
《② 神鍋線の利用の変化》



③ 神鍋線の利用回数が増えたり、利用するようになった理由は何ですか?

「運賃が安くなった」という回答に次いで「神鍋線を残すため、積極的に利用」という回答も多く見られます。

《③ 神鍋線を利用する理由》



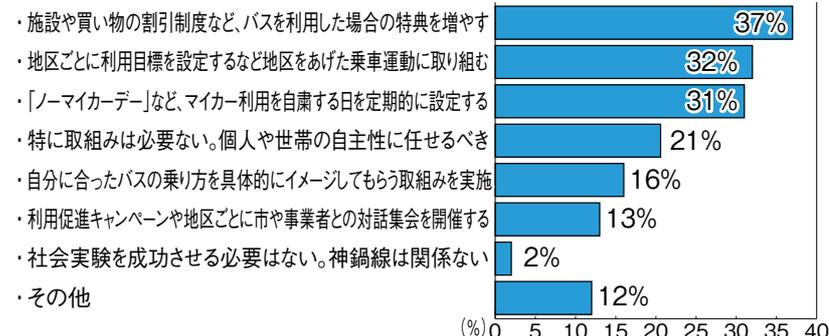
④ 神鍋線を利用しない理由は何か? 多くの方が「車など他の交通手段の方が便利」と回答しています。

④ 神鍋線を利用しない理由

・車など他の交通手段の方が便利	80%
・行きたい所までバスが走っていない	31%
・バスの待ち時間が長い	22%
・バス停が遠く、バス停まで歩くことが難しい	13%
・バスは時間がかかる	13%
・車で送り迎えしてもらおう方が楽	10%
・その他	17%

⑤ 社会実験の成功には、神鍋線の利用者増が必要ですが、普段のマイカー利用者がバスを利用するには、どのような取組みが必要ですか? 「施設や買い物の割引制度などバスを利用した場合のメリット(特典)を増やす」という回答が多く見られます。

《⑤ 神鍋線利用促進のための取組み》



「だれか」ではなく「自分」が「いつか」ではなく「今から」次世代にバスを残すためには、バスの利用者を増やすことが必要不可欠です。神鍋線を積極的に利用する方も多のですが、運賃の上限が200円になって、多くの方がバスを利用し



ていません。このことは、神鍋線だけではなく、市内を運行する他の路線バスや鉄道などの公共交通でも同様のことが言えます。マイカーに過度に依存するのではなく、自分に合った方法でバスや鉄道を積極的に利用しましょう。

みんなの食育～ライフステージ別～



食育の推進は、ライフステージの段階に応じて、取り組んでいくことが大切です。
 幼児期から高齢期までのそれぞれの段階の食育について、4回シリーズでお知らせします。

《問合せ》健康増進課 ☎24-1127

おやつは食事の一つ♪

子どもにとってのおやつの役割は… おやつ≠お菓子
『栄養の補給』『水分の補給』『食べる楽しみ』

〈3回の食事とおやつの時間を決めよう〉



欲しがるままに食べさせるのではなく、食事とおやつの時間を決め、おなかがすくという感覚を大切に。

朝食

昼食

おやつ

夕食

1日1～2回

〈美味しいおやつとは〉



塩分、糖分、および脂肪の多いものは避け、次のようなものを組み合わせると良いでしょう。

- ヨーグルトなどの乳製品
 - 季節の果物
 - おにぎり、食パン、ふかし芋など
 - ホットケーキ、ミルクかん、白玉だんごなど
- 簡単な手作りのおやつ



牛乳やお茶



おやつは量を決め、次の食事までに
おなかがすく程度にしましょう

親子で一緒に おやつ作り!

子どもたちも大喜び!親子で作るおやつの味は格別です。簡単な手作りおやつにチャレンジしましょう。



よくかんで食べる習慣を♪

最近の食事は軟らかいものが多くなり、昔と比べ、かむ回数が減っています。食べ物を『よくかむ』ことは子どもの体に大切な働きをします。

よくかむことはいいことばかり!

消化・吸収を助ける

食べ物を口の中で小さくかみ砕く。

むし歯を防ぐ

唾液の分泌が盛んになり、食べカスを洗い流す。

脳の働きを活発にする

脳の働きが活発になり、記憶力もアップ。

味覚を発達させる

素材の味などを感じる力が発達。

食べすぎを防ぐ

満腹中枢を刺激。

〈よくかむための工夫〉

お子さんのかむ力や歯の状態に応じて

食材は大きめにカット



かみかみ食材をメニューに加えよう

ニンジン、ゴボウ、レンコンなどの根菜類

ホウレン草などの葉物野菜

藻類
乾物
魚の干物
油揚げ
など

キノコ類



大豆などの豆類
ナッツなどの種実類



食事時間をゆっくりと

「よくかんでみよう」という声掛けをしましょう。

かみかみおやつの紹介



エネルギー 127kcal/1人分

豆腐とカボチャの白玉だんご



材料(25個分)

- 白玉粉 100g
- 木綿豆腐 90g
- カボチャ 60g ※
- きな粉 適量
- 砂糖 適量

※サツマイモに代えても
おいしいです。

作り方

- ① カボチャは適当な大きさに切り、電子レンジでやわらかくなるまで加熱する。皮は除く。
- ② ボウルに白玉粉、豆腐、カボチャを入れてこねる(耳たぶほどの柔らかさに)。
- ③ ②を食べやすい大きさに丸める。
- ④ 沸騰した湯に入れ、浮き上がったら1～2分ほどゆで、水にとり、冷やしておく。
- ⑤ きな粉・砂糖を混ぜ合わせて、④にまぶす。