

令和7年度コネクテッドセンターちば募集テーマ一覧

別添

テーマ名	テーマ詳細			担当部署	担当部署連絡先	
1 若者との連携事業に係る アイデア ～千葉開府900年記念 事業～	現状	千葉市は2026（令和8）年度に千葉開府900年を迎える。記念事業では、基本理念に「ひとつづくり」を掲げ、子どもや若者の主体的な学びと成長を支える機会や環境を充実させることで、市民が活躍し、新たな価値が生まれるまちを実現することとしている。			043-245-5052 総合政策局 総合政策部 都市アイデンティティ 推進課	
	課題	<p>事業を通じて目指す、まちの将来像は以下のとおりだが、主な対象となる若者へのアプローチは行政のみでは難しい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもや若者をはじめとした市民が郷土への誇りと愛着を感じている街 ・未来のまちづくりを担う人材や企業が育成・輩出される街 ・多様な主体による新たな交流・連携による好循環が生まれる街 				
	募集	<p>本市の未来へ向けた魅力創出・発信を行うため、若者が関心を持つ商品やサービスを提供している企業と若者が連携した企画に関するアイデアを募集する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・若者と連携した商品開発 ・若者と連携したイベント開催 など 				
2 本庁舎敷地内の未利用地 (将来活用検討地)の活 用に関する実証実験	現状	<ul style="list-style-type: none"> ・新庁舎整備の外構工事が完了し、本庁舎敷地内的一部未利用地の活用が可能な状況となった。 ・現在は、市業務や市に関連するイベントでの一時的な利用のほか、災害時や関係機関等の臨時駐車場など、必要に応じ活用している状況。 			043-245-5385 財政局 資産経営部 資産経営課	
	課題	<ul style="list-style-type: none"> ・当該未利用地において、明確な活用の方向性が見出せていない。 ・公民が連携し当該未利用地を活用した取組みにより「収益確保や行政コスト縮減」、「防災等の行政機能の補完」、「まちの魅力向上」につなげたい。 				
	募集	<ul style="list-style-type: none"> ・当該未利用地を活用した実証実験のアイデアを募集する。 ・将来的に民間の事業用地として一定期間貸し出すなど、当該地の活用による市の収益確保等の可能性があるか検証したい。 ・また、「STAY STREET」の活動との連携、相乗効果にも期待している。 				
3 若年層の町内自治会への 加入促進及び自治会業務 の負担軽減等に資する取 り組みに係るアイデア	現状	町内自治会は、若年層を中心に「自治会=非効率的な組織」というイメージを持たれがちであり、役員の就任は多くの方に敬遠され、持ち回りで役員が決定されることも多い。			043-245-5661 市民局 市民自治推進部 市民自治推進課	
	課題	全国的に「自治会等の加入率の低下」、「役員の負担の増加」、「役員の担い手不足」などの課題があり、将来的には多くの自治会で活動継続が困難な状況に陥る可能性がある。				
	募集	自治会活動への積極的な参加を促し、地域活動により、その地域に住む様々な人達の持つ力が結集して大きな力になる、そのきっかけになるよう、町内自治会業務の負担軽減につながる取り組みに係るアイデアを募集する。				
4 アフタースクール及び子 どもルームにおける長期 休業中の昼食提供に係る アイデア	現状	長期休業期間中の昼食提供は、保護者の昼食準備にかかる負担軽減を目的に弁当配達サービスを実施してきたが、現状では利用が限られており、内容が利用者の期待に十分に応えられていない状況である。			043-245-5957 教育委員会 生涯学習部 生涯学習振興課	
	課題	<p>現在、1事業者において、市内全域で弁当の配達サービスを行っている（市の財政負担なし）が、以下の課題があり、より利用しやすく、実情に即した提供方法の検討が必要である。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子ども向けのメニューがなく、施設内で電子レンジによる加熱ができないため、自然解凍による提供となっている。 ・注文・料金徴収は保護者と事業者の間で完結させたいが、現在の事業者とは別の事業者で対応できるところが無い。また、注文締め切りが早いため、急な注文に柔軟な対応ができない状況となっている。 				
	募集	<p>弁当調理・市内配達・料金徴収をコードインゴーしてアフタースクール及び子どもルームへの弁当配達を可能にするアイデアを募集する。以下の条件も満たすことが望ましい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子ども向けのメニューがあり、加熱不要。 ・保護者から直接弁当事業者が注文を受け、料金を徴収する仕組みがある。 ・急な注文やキャンセルへの柔軟な対応が可能。 ・市内全域または一部地域での配達が可能。 				