



ともに生き ともに創る 彩りのまち調布

市報

ちようふ

発行：調布市（毎月5日・20日発行）所在地：〒182-8511 東京都調布市小島町 2-35-1
編集：行政経営部広報課 市ホームページ：<https://www.city.chofu.lg.jp/>

市役所代表：☎042-481-7111



令和6年(2024年)
No.1761

4/20

CONTENTS(主な内容)

市の管理する防災井戸などの
PFAS(有機フッ素化合物)の検査結果……………4
FC東京ニュース……………8
市ホームページは「やさしい日本語」に変換できます…13
ちようふピースメッセンジャー2024 参加者募集……………16

市報ちようふの配布に関する問い合わせ
市報ちようふ配布コールセンター(配布受託業者(株)小平広告)
☎042-300-3131

調布・狛江の魅力PR部が紹介！

美味しいパンは いかがですか

パラハート
ちようふ

市内には、障害のある方が働いているベーカリー(福祉作業所)や、個人で経営しているベーカリーがたくさんあり、それぞれが美味しく個性的なパンを焼いています。
今回は調布・狛江の魅力PR部がおすすめするベーカリーを紹介。
いつもと違うパンを味わってみませんか？

図広報課☎481-7301

詳細は2・3面をご覧ください➡

美味しいパンが
たくさんあります。

調布市表
友貴樹

手をつなぐ樹 440
ちぎれ雲、風に誘われ
心地よい薫風の時季が到来し
つつある。心を空っぽにして自
然環境に癒される旅に出てみた
い。青田波や木漏れ日を思い浮
かべる、ただそれだけでにわか
に気もそぞろになってしまう。
松尾芭蕉は奥の細道の序文で、
「予もいづれの年よりか、片雲
の風にさそはれて、漂泊の思ひ
やまず」と記している。これは、
「私もいつの年からか、ちぎれ
雲が風に誘われていくように、
あてもなく旅をしたいという思
いを止めることができず」とい
う真情の吐露だ。私はその思い
に深く共感する。と同時に、彼
の切迫した心境に思いをいたす
何となれば、芭蕉が奥の細道
に出立したのは45歳の年だが、
江戸時代の男性の平均寿命が52
歳程度とされるので(註1)、現
代に置き換えれば70代ぐらいに
なる。その歳で今とは比較にな
らぬほど不便利かつ体力を消耗す
る紀行に挑むことは、大げさで
はなく「死出の旅」をも覚悟し
た行脚だったと言えよう(註2)。
私にはそんな大それた覚悟は
ない。だが、古希を過ぎた現在
自分にとって周囲に身を委ねる
ことの意義が、いつしか新しい
物事の発見ではなく、追憶を呼
び覚ますことによる生き様の確
認になっっていることに気づく。
都会の雑踏を離れ無心に旅情
に浸りながら過去を振り返ると
き、残された人生において自分
なりの結論を得るべきテーマが
一つも見出せれば、それだけ
でささやかな安堵を覚える。

(註1) 江戸時代の平均寿命は、新生児、乳児の死亡率数を含めれば30代から40代になるが、10歳児の平均余命でみると男女とも50代前半とされる。
(註2) 芭蕉は、奥の細道の旅を終えた5年後の元禄7(1694)年、伊賀上野、京都、奈良を経て赴いた大坂で没している。享年50歳。

●市報4月20日号の掲載情報は4月11日時点のものです

R270
調布市環境局70%再生紙を使用

VEGETABLE
OIL INK

調布・狛江の魅力 PR部が紹介！

美味しいパンは いかがですか

1 社会福祉法人 新の会 ふあんふあーれ



ガラス張りのおしゃれなベーカリーカフェに、生地から手作りした約30種類のパンとお菓子が並びます。ランチタイム(午前11時～午後2時)には、ランチセットもあります。ゲゲの鬼太郎の妖怪焼きは皆さんに愛されています。キャラクターによって中の餡がそれぞれ違い、鬼太郎は目玉おやじ(白玉)入りつつふあんこ、ねずみ男は抹茶生地ごまあんこなどで全6種類あります。

☎午前9時～午後5時
定休日/土・日曜日、祝日
調小島町1-22-7
☎490-8625



©水木プロ



どれもこれも
美味しそうで迷う

カレーパン

チーズパン

揚げパン



2 調布市社会福祉事業団 ちょうふだぞう (ほっとれ〜る)



京王線国領駅からすぐの「ベーカリー&カフェ・ほっとれ〜る」。

店頭に並ぶパンやお菓子は全て手作りです。店内ではパンと飲み物などを注文し、窓から行き交う京王線を眺めながらその場で食べることもできます。メニューが豊富で、パン、コーヒー、紅茶、アイスクリーム、キッズジュースなどもあり、子どもから大人まで楽しめます。

☎午前11時～午後5時
定休日/日曜日
調国領町3-19-1
☎487-4655



チーズカレーパン

真下と地下と
地上を行き来する
京王線が見られる！



3色パン



電車パン

調布市福祉作業所等連絡会

市内の福祉作業所などが連携して、製品受注や販路の開拓、製品開発などに取り組んでいます。市内30以上の福祉事業所が加盟し、市や関係機関との連絡窓口になっています。また、企業や官公庁からの仕事受注窓口となって調整を図り、各作業所の仕事につなげる役割を担っています。



◀調布市福祉作業所等連絡会

調布・狛江の
魅力PR部の
藤谷美羽さん
(大学1年生)



福祉作業所は
ベーカリーの他にも
色々あります。

調布・狛江の魅力PR部とは？

若者の目線で市内の魅力を発信することを目的に発足。大学生のメンバーがおすすめのお店やスポット取材し、市報や市公式SNSで発信しています。

市内には、障害のある方が働いているベーカリー(福祉作業所)や、個人で経営しているベーカリーがたくさんあり、それぞれが美味しく個性的なパンを焼いています。

今回は調布・狛江の魅力PR部がおすすめするベーカリーを紹介。いつもと違うパンを味わってみませんか？

☎広報課481-7301

パラハート
ちょうふ

障害者が働くベーカリーでは、カフェでの給仕、お菓子・パン作りなどを行っています。売り上げは、そこで働く障害者の給料(工賃)となり、さらなるやりがいにつながります。

調布・狛江の魅力

PR部がおすすめする市内のベーカリー

※売り切れ次第閉店の場合あり、要確認

3 ブランジェリークープ Boulangerie Coupe



☎午前10時～午後6時 定休日/日曜日
調西つつじヶ丘4-6-3
☎444-7430



カレーパン
カリカリで軽い口あたり！



クロワッサン
バター香る生地がサクサク！

いちごの
ミルフィーユ
季節によって中の
果物が変わります

4 やさしいパンのお店 PINO

カスタード
クリームパン
一番人気！
出会えたら買うべし！



☎午前8時～午後7時
定休日/月・火曜日
調国領町4-46-17
☎441-7688



PINO 食パン
国産小麦2種類を
ブレンド！



メロンパン
クッキー生地の
サクサク感と口溶け
のいいパン生地が
特徴です

5 ピアン



☎午前7時30分～午後3時
定休日/土・日曜日・祝日
調布田1-17-12
☎485-7477



3色パン
カスタード、あんこと
もう一つはお楽しみ



オニオン
カレーチーズ
カレーを生地に巻き込んだ
焼きカレーパン



バナナブレッド
バナナのクリームを
練りこんで焼いています



オニオンチーズブレッド
食パン生地にベーコンを入れて
オニオンチーズたっぷり。
お人気ナンバーワン！



クリームパン
自家製のカスタード
クリームがたっぷり、
手造りパンの王道

6 布田四丁目ベーカリー



☎午前10時～午後6時
定休日/月・火曜日
調布田4-24-4
☎446-1444



7 ブランジェリーテール・ヴィヴァン BoulangerieTerreVivante 飛田給店



☎午前11時～午後7時
定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)
調飛田給2-14-39
☎426-7610

ミルク大納言
ミルクハース生地に
大納言がたっぷり

チーズカナッペ
サクッとデニッシュ生地で
チーズがたっぷり



ブルーベリー
デニッシュ
定番のカスタードと
ブルーベリーがたっぷり



8 フランダーズ Flanders



☎午前10時～午後8時
定休日/火曜日
調多摩川15-9-3 1階
☎487-3311

オリジナルサンド
卵を茹でてたっぷり野菜とサンド
イギリスパンを使用



クリームパン
焼いてから、
人気のシュークリームと
同じカスタードクリームを
たっぷり注入



パン屋さんのピザパン
ピザソース、ポテト、オニオン
ベーコンとチーズがたっぷり