

学校での「きょうと食いく先生」食育活動支援実績【平成26年度】
～京都府の事業実績分のみ～

小・中・高等学校

◆精華町立精華中学校（精華町）

支援者：岩井 三郎 氏（精華町）
（専門分野：農作物栽培（野菜・土づくり・肥培管理））
開催日：平成26年6月3日
対象：2年生93名
内容：玉ねぎ収穫、さつまいも苗植え

◆精華町立精華北小学校（精華町）

支援者：岩井 三郎 氏（精華町）
（専門分野：農作物栽培（野菜・土づくり・肥培管理））
開催日：平成26年6月17日
対象：4年生62名、5年生59名 計121名
内容：田植え、稲刈り体験、地元野菜について

◆八幡市立有都小学校（八幡市）

支援者：阿辻 好子 氏（井手町）
（専門分野：調理実習（郷土食）
農産加工（味噌、麦こがし飴、おかき、かりんとう、サブレ等））
開催日：平成26年6月28日
対象：1年生とその保護者
内容：保護者とともにおやつ作り体験

◆与謝野町立石川小学校（与謝野町）

支援者：対馬 則昭 氏（宮津市）
（専門分野：料理（地元食材を活用したオーガニック料理））
開催日：平成26年7月2日
対象：児童17名とその保護者
内容：地元の食材にこだわった食についてのお話と
5年生で収穫したインゲンを使っての調理実習。

◆京都府立鴨沂高校（定時制）（京都市上京区）

支援者：杉本 節子 氏（京都市下京区）
（専門分野：京都の伝統的料理、京町家に遺る食文化）
開催日：平成26年9月18日
対象：フードデザイン選択者4年生13名
内容：おばんざいづくり

◆京都府立鴨沂高校（全日制）（京都市上京区）

支援者：今井 幸代 氏（京都市右京区）

（専門分野：京のおばんざい、
京の食文化（古代の大饗））

開催日：平成26年9月20日

平成26年10月18日

平成26年11月15日

対象：1年生20名

内容：京の食文化・和食についての講義と調理実習



食材や料理についての説明を交えながら、京都の食・おばんざいの謂われについて学習しました。

◆長岡京市立長岡第4小学校（長岡京市）

支援者：長岡京市生活研究グループ（長岡京市）

（森 由紀子 氏、藤井 幸子 氏、藤井 礼子 氏、湯川 美栄子 氏、
井上 圭子 氏、）

（専門分野：郷土料理、地域の食材を使った料理）

開催日：平成26年9月29日

対象：59名

内容：地元の野菜（茄子）を使った調理体験

◆京都府立北桑田高校美山分校（南丹市）

支援者：平田 宗子 氏（京都市下京区）

（専門分野：料理全般）

開催日：平成26年9月29日

対象：家政科1・2年生6名

内容：京野菜の魅力やオーナーシェフの仕事についての講義と調理実習

◆京都府立鴨沂高校（全日制）（京都市上京区）

支援者：今井 幸代 氏（京都市右京区）

（専門分野：京のおばんざい、京の食文化（古代の大饗））

開催日：平成26年9月20日

平成26年10月18日

平成26年11月15日

対象：1年生20名

内容：京の食文化・和食についての講義と調理実習

◆宇治市立木幡中学校（宇治市）

支援者：井上 清文 氏（京都市中京区）

（専門分野：和菓子・創作菓子製造）

開催日：平成26年10月8日

対象：1・2・3年生各20名

内容：文化祭にて和菓子製作

◆京都市立烏丸中学校（京都市上京区）

支援者：上田 孝博 氏（京都市北区）
（専門分野：生菓子製造全般、菓子の歴史）

開催日：平成26年10月15日

対象：2年生54名

内容：和菓子や和菓子職人としての思いについてのお話と製作実習

◆京丹後市立網野北小学校（京丹後市）

支援者：宮本 淳子 氏（京丹後市）
（専門分野：料理）

開催日：平成26年10月21日

対象：6年生50名

内容：郷土料理丹後のばらずしづくり体験

◆南丹市立殿田小学校（南丹市）

支援者：吉田 陽子 氏（南丹市）
（専門分野：農業・料理）

開催日：平成26年10月27日

対象：5年生14名

内容：黒豆(枝豆)の収穫と販売実習

◆京都市立養生小学校（京都市左京区）

支援者：上田 孝博 氏（京都市北区）
（専門分野：生菓子製造全般、菓子の歴史）

開催日：平成26年10月28日

対象：5年生27名

内容：和菓子作り体験

◆舞鶴市立池内小学校（舞鶴市）

支援者：佐織 一枝 氏、水口 澄子 氏（舞鶴市）
（専門分野：料理全般）

開催日：平成26年10月30日

対象：5年生25名

内容：地元食材を利用した郷土料理作り

◆京都府立洛北高校（京都市左京区）

支援者：平田 宗子 氏（京都市下京区）
（専門分野：料理全般）

開催日：平成26年11月5日

対象：3年生「フードデザイン」選択者31名

内容：京野菜や京料理についての講義と調理実習

◆木津川市立木津小学校（木津川市）

支援者：市川 浩之 氏（木津川市）

（専門分野：農作物栽培（ナス、水稻、ホウレンソウ））

開催日：平成26年11月5日

対象：5年生82名

内容：木津の野菜について

◆木津川市立相楽台小学校（木津川市）

支援者：市川 浩之 氏（木津川市）

（専門分野：農作物栽培（ナス、水稻、ホウレンソウ））

開催日：平成26年11月8日

対象：3年生45名

内容：木津川市の特産物について

◆京都府立東宇治高校（宇治市）

支援者：中西 裕子 氏（京都市左京区）

（専門分野：京料理、家庭のおばんざい）

開催日：平成26年11月13日

対象：生徒11名とその保護者

内容：京の食文化についての講義とおばんざい作り



和食のだしを中心にお話を聞き、その後、調理実習を行いました。

◆京田辺市立桃園小学校（京田辺市）

支援者：井辻 三寛 氏（京田辺市）

（専門分野：農作物栽培）

開催日：平成26年11月14日

対象：2年生110名

内容：キャベツ・エンドウの植え付け

◆京田辺市立田辺東小学校（京田辺市）

支援者：田宮 正雄 氏（京田辺市）

（専門分野：農作物栽培（野菜））

開催日：平成26年11月21日

対象：3年生38名

内容：野菜づくりの苦労・コツについて

◆京丹後市立網野南小学校（京丹後市）

支援者：宮本 淳子 氏（京丹後市）

（専門分野：料理）

開催日：平成26年11月21日

対象：5年生18名

内容：丹後のバラ寿司作り

◆城陽市立古川小学校（城陽市）

支援者：永井 増治 氏（京都市西京区）
（専門分野：豆腐製造（生しぼり製法による豆腐製造））
開催日：平成26年11月27日
対象：3年生51名
内容：豆腐作り体験



◆大山崎立大山崎小学校（大山崎町）

支援者：柳原 邦充 氏（京都市伏見区）
（専門分野：餅、赤飯、和菓子全般）
開催日：平成26年12月18日
対象：6年生95名
内容：和菓子と季節についての話と和菓子作り体験



和菓子と日本の四季との関連性についてお話を聞いた後、自分たちでも和菓子「つばき」を作りました。

◆亀岡市立川東小学校（亀岡市）

支援者：人見 博子 氏（亀岡市）
（専門分野：伝統行事と行事食、伝統的食文化）
開催日：平成26年12月18日
対象：5年生33名
内容：馬路味噌についての話と味噌汁づくり体験



熟成した白味噌から味噌汁にして味わいました。

◆福知山市夜久野中学校（福知山市）

支援者：平田 照子 氏（福知山市）
（専門分野：郷土食、地元食材を活用した料理）
開催日：平成26年12月18日
対象：5年生33名
内容：馬路味噌についての話と味噌汁づくり体験

◆京都府立洛水高校（京都市伏見区）

支援者：平田 宗子 氏（京都市下京区）
（専門分野：料理全般）
開催日：平成27年1月14日
対象：3年生20名
内容：京野菜についての講義と京野菜を使った調理実習

◆長岡京市立長岡第8小学校（長岡京市）

支援者：濱垣 均 氏（舞鶴市）
（専門分野：一本釣漁業、刺網漁業、潜水漁業、漁業・漁具・漁村の歴史）
開催日：平成27年1月22日
対象：4年生96名
内容：京都府北部の漁業について

大学

◆京都文教短期大学（宇治市）

支援者：古川 栄作 氏（京都市西京区）

（専門分野：漬物原料栽培、漬け物製造）

開催日：平成26年11月12日

対象：食物栄養学科1回生32名

内容：京都の漬物についての講義と漬物作り体験



白菜を使った漬物作りを行いました。また、京都の代表的な漬物（千枚漬け・すぐき・しば漬け）を試食して、味の違いなどについて意見交換をしました。

◆京都教育大学（京都市伏見区）

支援者：打田 学市 氏（京都市下京区）

（専門分野：京漬物製造、糠漬製造）

開催日：平成26年11月13日

対象：60名

内容：小学校における食育についての講義とぬか床作り体験



小学生を対象にぬか床作り体験教室を行っている打田氏から、小学校における食育について学び、ぬか床作りに挑戦しました。

◆京都教育大学（京都市伏見区）

支援者：田村 真二 氏（舞鶴市）

（専門分野：トリガイ養殖、採介藻漁業）

開催日：平成26年11月20日

対象：同大学45名ほか、

大阪教育大学6名、奈良教育大学11名が
同時中継先で受講

内容：海洋及び漁労を取り巻く環境に係わる
環境教育について



京都市内の学生にとってはあまりなじみのない舞鶴市の漁業について説明。また、魚食離れが進む中で、魚食教育の大切さについて学びました。

◆京都文教短期大学（宇治市）

支援者：中西 裕子 氏（京都市左京区）

（専門分野：京料理、家庭のおばんざい）

開催日：平成26年12月3日

対象：食物栄養学科1回生約40名

内容：和室の作法と和食のいただき方について

◆京都聖母女学院短期大学（京都市伏見区）

支援者：永井 増治 氏（京都市西京区）

（専門分野：豆腐製造（生しぼり製法による豆腐製造））

開催日：平成27年1月22日

対象：45名

内容：豆腐づくり体験

◆京都府大学（京都市左京区）

支援者：今井 幸代 氏（京都市右京区）

（専門分野：京のおばんざい、
京の食文化（古代の大饗））

開催日：平成27年1月22日

対象：生命環境科学研究科2回生他25名

内容：京都の食文化についての講義と
調理実習



おばんざいや七草粥、小豆粥、初午の畑菜等のいわれについてお話を聞き、新春のおばんざいをテーマに調理実習を行いました。