

令和7年度

きょうと食いく先生事例集



京都府では、保育所、学校、地域における農作業や調理等の体験型食育を支援するため、農作物の栽培や加工・調理等の体験指導ができる専門家を「きょうと食いく先生」として認定し、府内各地に広く派遣しています。

詳細は、[きょうと食いく先生/京都府ホームページ \(pref.kyoto.jp\)](http://pref.kyoto.jp)をご覧ください。



■ 作成の目的

本事例集は、学校等における「きょうと食いく先生」の活用を更に推進していただくことを目的として、具体的な実施状況をイメージしていただけるよう、特徴的な事例をまとめました。

■ 目 次

1 第4次京都府食育推進計画における「きょうと食いく先生」の取組

2 事例

▶ 幼児を対象とした事例

(活用事業名：食育KIDS応援事業、子ども用調理器具の貸出)

対象者	実施内容	学校名等	ページ
4・5歳児	ブランド京野菜（エビイモ）の苗植えと収穫体験	福知山市立福知山幼稚園	3
4・5歳児	子ども用貸出調理器具でクッキング さつまいもを使った調理体験	長岡京市立開田保育所	

▶ 小学校、中学校、高等学校、支援学校の事例

(活用事業名：きょうと食いく先生派遣事業、エディブルスクールヤード事業)

対象者	教科等	実施内容	学校名等	ページ
小学2・3年生	生活社会	野菜（万願寺甘とう）についての講話と質疑応答、収穫体験	綾部市立東八田小学校	4
小学3年生	総合	大豆の栽培と加工（味噌づくり）についての体験	京都市立二条城北小学校	
小学3年生	総合	地元の特産品（いちじく）栽培についての講話とジャム作り体験	城陽市立寺田西小学校	5
小学4・5年生	総合	田植えから稲刈り、精米までの講話と体験	精華町立精北小学校	
小学6年生	家庭	日本の伝統食「お節料理」についての講話と調理体験	福知山市立大江小学校	6
中学3年生	家庭	日本茶についての講話・実演と碾茶を石臼でひく体験	京都府立福知山高等学校 附属中学校	
高校2年生	家庭基礎	京菓子の歴史についての講話と練り切り、わらびもち作り体験	京都府立亀岡高等学校	7
高校3年生	フードデザイン	地産地消・西洋料理史等の講話と地元食材を使った調理体験	京都府立西乙訓高等学校	
支援学校小学部	生活単元	うどん打ちと出汁作りの調理体験	京都府立丹波支援学校	8

※「総合」は、「総合的な学習の時間」の略称

▶ 地域の団体を対象とした事例

(活用事業名：地域の食育めばえ事業)

対象者	実施内容	学校名等	ページ
地域の団体	丹後の海で獲れる魚・貝・海藻についての講話と宮津の海水を使った塩作り体験	社会福祉法人 みねやま福祉会食チーム	8

1 第4次京都府食育推進計画における「きょうと食いく先生」の取組

学校、保育所等は、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につける小児期の食育において、重要な役割を担っています。施設の関係者が共通認識のもと連携して体系的・継続的に、各施設での教育、保育活動全体を通して取り組むとともに、家庭や地域と連携して推進することが必要です。

(1) ライフステージ（学校等）における食育の取組

- ・ 授業や学校給食等、学校教育活動全体を通じて、食の知識、食習慣、地域の食材、食文化等への理解と、食への感謝の気持ちを深める。
- ・ 朝食や食事の組み合わせ、食文化等、日常生活で実践できる調理の知識と技術を習得し、食事を作る楽しさや食べる喜びを味わう。
- ・ 「きょうと食いく先生」等、地域の人材による体験学習等を実施する。

(参考 第4次京都府食育推進計画 P.13, 21等)



(2) 新学習指導要領の単元・内容と「きょうと食いく先生」の取組例

	対象者	教科等	単元・内容	きょうと食いく先生の取組例
保育所 幼稚園等	共通	—	—	野菜や花を育てる、収穫した野菜で調理する、加工食品を作るなど
小学校	1、2年生	生活	花・野菜の栽培・調理	栽培活動や調理実習
	生活の道具	炊事に関する道具、包丁など		
	国語	すがたをかえる大豆	味噌、豆腐、しょうゆなど	
	4年生	社会	廃棄物を処理する事業	食品ロス削減の取組
			府内の伝統や文化、先人の働き	地域の農業、漁業などの産業の発展に尽くした人
	5年生	社会	食料生産	農業・茶・水産業
			販売・運輸・観光	京野菜
	5、6年生	家庭	和の文化を受け継ぐ	和食文化、出汁、和菓子など
			調理・家庭生活	米飯やみそ汁の調理、和菓子・お茶の入れ方
中学校	共通	技術	生物育成に関する技術	野菜の栽培
			家庭	調理と食文化
		環境に配慮した消費生活		地域や社会における環境に配慮した取組
		保健	食生活と健康	健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方
高等学校	共通	家庭	食文化	茶道・郷土料理・和菓子
			フードデザイン	地元食材を利用した調理実習
		保健	食事と健康	食の安全
小学校 中学校 高等学校	共通	総合的な学習の時間（小・中学校） 総合的な探求の時間（高等学校）	食文化の継承・郷土料理・加工品（味噌・豆腐・漬物）・農林水産業 SDG s ・防災クッキング・キャリア※・健康 ※実社会で働く人々の姿と自己の将来	
特別支援 学校	共通	生活単元	生活単元	野菜の栽培・調理・加工品づくり・箸の使い方

※武庫川女子大学 藤本 勇二 先生 作成

平成 29・30・31 年改訂学習指導要領（本文、解説） https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/new-cs/1384661.htm

福知山市立福知山幼稚園

4・5歳児
食育活動

(5月、11月・60分)

きょうと食いく先生：福田 恭衛 先生（農林水産）

野菜を育て、収穫する体験を通して、食への関心を深め、京のブランド野菜にも親しみをもつ

エビイモを
育てよう

取組の工夫・園児の反応

- ・エビイモの苗植え体験では、植え方をわかりやすく教えてもらい、子ども達はエビイモが早く大きく育つことを願って水やりを頑張ろうとするなど、生長を想像しながら喜んで植えていました。
- ・生長の過程では、親芋・子芋・孫芋と続く特徴を知り、エビイモを大切に育てようとする気持ちをもつことができ、収穫体験では、たくさん収穫できてうれしいという声が聞かれました。



長岡京市立開田保育所

4・5歳児
クッキング

(11月)

子ども用調理器具の貸し出し（包丁、まな板、ピーラー）

さつまいもクッキングを通して、調理方法や毎日の食事の大切さへの興味・関心を高める

さつまいも
クッキング

取組の工夫・園児の反応

- ・芋掘りで収穫したさつまいもを使って調理活動に取り組みました。保育士の見守りのもと、子ども用のピーラーや包丁を慎重に扱いながら、固いさつまいもの皮をむいたり、切ったりすることができました。
- ・さつまいもが焼き上がる様子を見ながら期待を膨らませ、温かいさつまいもを口にすると、普段はあまり好まない子も「おいしい」と言ってお代わりをしていました。



綾部市立東八田小学校

2・3年生
生活科/社会科

(7月、9月・45分)

きょうと食いく先生：山本 哲也 先生（農林水産）

地元農家の方の工夫や努力を知り、生産者の思いを理解するとともに、自分たちの野菜作りにつなげる

野菜作りについての
講話と収穫体験

授業の工夫・児童の反応

- ・実物を見ながらの野菜（万願寺甘とう）作りについての講話と質疑応答を通して、万願寺甘とうをより身近に感じることができ、実施後に給食で出た際には、学びを振り返りながら味わうことができました。
- ・収穫体験では、先生から教わった条件を手掛かりに万願寺甘とうを自分たちで探して選び、五感を働かせて観察し、感動を味わうとともに、「家族と味わいたい」という思いを広げる様子も見られました。



京都市立二条城北小学校

3年生
総合

(6月・90分)
(2月・45分)

きょうと食いく先生：高道 大喜 先生（農林水産）
加藤 昌嗣 先生（食品加工）

大豆を種から蒔いて育て、他の食品へ変化する過程を実際に体験することで食への理解を深める

大豆のへんしん

授業の工夫・児童の反応

- ・農作業体験では、農家の先生に大豆を育てる中で生まれた疑問を積極的に質問し、栽培のアドバイスを受けて上手に育てるための改善策を子どもたち自らで考え、畑に間引きした苗を植え替える体験を通して、大豆への愛着を深めていました。
- ・味噌づくり体験では、実際に大豆をつぶして麴や塩と混ぜる体験を通して、味噌がこれほど手間をかけて作られていることに驚くとともに、2年間寝かせて完成を待つことへの楽しみの声も聞かれました。



城陽市立寺田西小学校

3年生
総合

(10月・90分)

地元特産物を
伝える

きょうと食いく先生：木村 有美子 先生（農林水産）

地元特産物についての学習を通して、地域活性化に携わる方の思いを知り、地域の食への関心を高める

授業の工夫・児童の反応

- ・地元の特産物であるいちじくの栽培における工夫や喜び、思いについての講話を通していちじくの良さに気づき、愛着を深めることができました。
- ・いちじくジャム作りでは、いちじくの皮をおき、手で割って煮込み、味見をしながら砂糖で味を調整する工程を体験し、「皮はおきにくいと思っていたけれど、うまくできた」「出来上がったいちじくジャムが美味しかったので、もっと作ってみたい」などの声が聞かれました。



精華町立精北小学校

4・5年生
総合

(6月・60分)
(10月・45分)

いね育 農業体験

きょうと食いく先生：岩井 三郎 先生（農林水産）

稲や稲作についての講話と体験を通して、学習への意欲をいっそう高めるとともに、「生きる力」を育成する

授業の工夫・児童の反応

- ・昨今の米不足に伴って米についての子どもたちの関心も高い中、講話を通して稲の種類や生育、稲作の一連の流れ、稲刈り後の精米までの工程を知ることができました。また、田植えと収穫の体験を通して稲の生長に関心をもち、収穫の楽しさを味わうことで農業への学びを深めることができました。
- ・鎌を使っての収穫体験を通して手作業と機械での作業の違いを知り、収穫後に落ちている穂の多さに気づいて拾う作業を行うことで、米の大切さに気づいていました。



福知山市立大江小学校

6年生
家庭科

(12月・90分)

きょうと食いく先生：森田 雅子 先生（料理）

地域の食材を使ったお節料理の調理体験を通して地産地消の良さを知り、伝統的な食文化への興味関心を高める

「お節料理」
の調理体験

授業の工夫・児童の反応

- ・多くの児童はお節料理作りが初めてで、「出汁の取り方」や「飾り切りの基本的な切り方」など和食の調理の基本を学ぶだけでなく、お節料理一品一品に込められた願いを教えてもらい、その意味に興味をもつなど、日本の伝統料理を知る良い機会になりました。
- ・「なますの味付けが上手に出来て、美味しかった。」「これまで食べるだけだった正月のお節料理を、今年は手伝って調理したい。」といった感想が聞かれました。



京都府立福知山高等学校附属中学校

3年生
家庭科

(6月・50分)

きょうと食いく先生：赤井 貴恵 先生（農林水産）

日本茶に関する講義と実演を通してお茶への理解を深め、両丹で高品質のお茶が生産されていることを知る

すごいぞ両丹！
日本茶を学ぼう

授業の工夫・生徒の反応

- ・両丹のお茶が高品質で高く評価されていることを初めて知り、改めて地元の魅力を感じるとともに、石臼で抹茶をひく体験を通して重たい石臼をゆっくりひくことの難しさや、抹茶が大量生産できない理由についても理解することができました。
- ・「お茶が作られる工程における農家の方々の努力を知り、これまでよりも味わって飲みたいと思います。」「中丹のお茶が日本一だと初めて知り、とても誇らしいと思いました。」などの声も聞かれました。



京都府立亀岡高等学校

2年生
家庭基礎

(1月・110分)

伝統文化 和菓子の魅力

きょうと食いく先生：高乗 賢汰 先生（食品加工）

和菓子に込められた四季・感性等に関する学びを通して、日本人が大切にしてきたおもてなしの文化を感じ取る

授業の工夫・生徒の反応

- ・生徒たちは、四季に応じた和菓子を作る体験をとおして、食べる側が視覚的に楽しめる魅力に改めて気付くとともに、繊細な和菓子職人の技を間近で見ることで、その奥深さを学ぶことができました。
- ・「和菓子を見て楽しむことができ、繊細な作業で丁寧に作られていることが分かりました。」「簡単そうに見える作業も、実際に自分がやってみると難しく、和菓子職人の方々の技は本当にすごいと感じました。」といった感想が聞かれました。



京都府立西乙訓高等学校

3年生
フードデザイン

(12月・90分)

西洋料理から 食を学ぶ

きょうと食いく先生：安田 和彦 先生（料理）

講話と調理体験を通して、日頃の食事に対する意識を高め、美味しい西洋料理を調理する技術を身に着ける

授業の工夫・生徒の反応

- ・講話では、生徒たちは「料理への感謝（食材と調理）」「地産地消の大切さ」「西洋料理の歴史」等について興味深く聞き、食事の大切さへの理解を深めました。
- ・調理体験では、地元食材を使った本格的なフランス料理を学び、肉を美味しく焼くための下準備や焼き加減の違い、卵を花のように飾る調理法などを習得し、料理の奥深さや楽しさを感じた生徒からは「また作ってみたい」という感想も聞かれました。



京都府立丹波支援学校

きょうと食いく先生：松尾 美知枝 先生（料理）

いつも食べているものがどのようにできるか興味をもち、協力して調理することで食事の楽しさを感じる

小学部
4～6年生
生活单元

(11月・90分)

うどん
しょくにん

授業の工夫・児童の反応

- ・ 普段あまり目にしない長い昆布や鰹節、小麦粉などの材料を直接見て触れ、その見た目や匂い、感触に興味をもち、小麦粉が粉から生地へと変化していく感触に気づいたり、出汁の美味しさを味わったり、五感を働かせながら食や食べることへの関心を高めることができました。
- ・ 初めて自分たちで作ったうどんに感動し、「また作りたい」という声も聞かれました。



地域の団体

(社会福祉法人みねやま福祉会食チーム)

きょうと食いく先生：本藤 靖 先生（漁業者）

宮津湾の自然環境を学び、宮津の海の価値と丹後の海の食材（貝・魚・海藻）の魅力を知る

(12月・120分)

丹後の海を知り、
海水で塩作り体験

取組の工夫・参加者の反応

- ・ 講話を通して、海産資源の保護や環境保全、魚食離れ、担い手不足等、漁業が抱える問題だけでなく、ビジネスとしての漁業についても理解を深めることができました。
- ・ 海底湧水のお話を伺った上で、塩作りを体験したことで、ミネラル豊富な塩が生まれる理由をより理解しやすく、大変貴重な経験となりました。今回作った塩を使用した給食を提供することが楽しみです。

