

「きょうと食いく先生」認定者一覧＜専門分野別＞

(令和6年9月5日現在)

③ 料理分野 (日本料理、西洋料理、京の食文化、行事食・郷土料理など)

◆京都・乙訓地域 (京都市、長岡京市)

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
京都市上京区	北山 匡彦 キタヤマ マサヒコ	イタリアン総菜飲食店経営	イタリア惣菜	京都市内	1月～3月 8月～10月	・イタリアン惣菜 ・実習	
京都市左京区	中西 裕子 ナカニシ ヒロコ	料理旅館女将	日本料理全般の紹介、指導、家庭のおばんざい	京都市内	特になし	家庭での食事の指導調理	特になし
京都市左京区	鋸屋 美恵子 オガヤ ミエ子	京都市生活研究グループ連絡協議会	家庭菜園	左京区花脊地域内	主に(7月～8,9月中) 午後1時～午後4時 ミョウガとシソが必要	・しば漬けづくりの実習(ミョウガがある時期)	・加工体験は小学校6年生以上定員10名までの予定 ・漬け込むタルの用意が必要 ・若いお母さんとも7名くらいで実施したい。
京都市左京区	田淵 亜季 タブチ アキ	幼稚園キッチンラボ 専属インストラクター	幼児・児童への体験型食育	府内全域	要相談	幼児・児童への食育体験指導	
京都市左京区	中埜 智史 ナカノ サトシ	ホテル日航プリンス京都 総料理長	フランス料理	府内全域	1～3月 6～8月	フランス料理を通じた食の魅力やマナー、食事のバランス等を考慮した調理実習、指導	
京都市左京区	三室 久枝 ミムロ ヒサエ	京都華頂大学・京都文教短期大学 非常勤講師	栄養関連分野、食品ロス	府内全域	いつでも可能	食生活分野(栄養成分表示、朝食欠食)、食品ロス等の講座	プロジェクター、スクリーンの用意をお願いします。
京都市左京区	山本 優子 ヤマモト ユウコ	管理栄養士	調理実習	京都市内、八幡市、宇治市等、公共交通機関で行ける地域	通年 午前9時～午後4時	・テーマや季節に応じた、五感を活用した食育クッキングや講義、ワークショップ ・行事食、季節食、節句、月見など ・学校、地域、子ども、親子など、どちらでも対応可能	・事前に食物アレルギーの確認を行うこと ・実演の場合は、水道や冷蔵庫、電気コンセントが使用できること

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
京都市中京区	宮原 聡子 ミヤハラ サトコ	料理教室講師	梅干し、味噌、漬物、発酵食	京都府内全域 (山城地域と丹後地域は要相談)	通年 (要相談)	<ul style="list-style-type: none"> 梅干しづくりの工程説明と管理法、完成に至るまでの解説、作成(塩漬け、瓶に入れて持ち帰り管理、土用干し) 赤紫蘇葉の塩もみと旬素材を使った地元の家庭料理 保存食、発酵の話と味噌づくり きき醤油と生きた醤油づくり体験、もろみ醤油を乗せたおにぎりづくり 地元の旬野菜についての講話と、漬物づくり 	<ul style="list-style-type: none"> 実演の場合は、水道が使える場所であること 加工体験は小学校3年生以上 梅干しづくりは1年生以上から可。親子実習であれば4歳児から可。 体験や実習の場合は定員25~30名程度 パソコンやプロジェクターの用意が必要 その他要相談
京都市東山区	松村 靖 マツムラ ヤスシ	調理師((株)フードオペレーションジャパン)	西洋料理 (フランス料理)	要相談	要相談	西洋料理の調理実習、指導等	
京都市東山区	末友 久史 スエトモ ヒサシ	祇園末友 代表取締役社長	料理全般	府内全域	2月~10月	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習 食べることの意味 	
京都市下京区	杉本 節子 スギモト セツコ	料理研究家、 公益財団法人奈良屋記念杉本家保存会常務理事	京都の歴史・年中行事にまつわる伝統料理、近世京商家に遺る食文化	府内全域 (ただし地元を優先とする)	特に限定なし(個別に相談いただく。ただし、7月上~中旬はできれば避けていただく)	<ul style="list-style-type: none"> おぼんざいづくり体験 京町家に遺るならわし、食文化に関する講演 	静止画像をUSBメモリーで映写の為、パソコン・プロジェクター・スクリーンが必要です。(パワーポイントなどのソフトは不使用。)
京都市下京区	平田 宗子 ヒラタ モトコ	ジョイフル文蛾 オーナーシェフ	料理全般	府内全域	1月中旬~11月末	<ul style="list-style-type: none"> 京野菜等を使った調理体験 京野菜の魅力に関する講演 	対象は小学校高学年以上
京都市下京区	橋本 晃治 ハシモト コウジ	(株)八代目儀兵衛	日本料理、お米、おいしいお米の炊き方	京都市内、乙訓地域	1月~3月 5月~10月	お米の扱い方、ご飯の炊き方	
京都市右京区	今井 幸代 イマイ サチヨ	料理研究家 (今井料理教室主宰)	京のおぼんざい、京の食文化(古代の大饗)	府内全域	特に限定なし(第1週・火・水、第2週・水、第3週・火・水はできるだけ避けていただく)	<ul style="list-style-type: none"> おぼんざいづくり体験 講習会各種 (京の歴史・行事と食文化、季節と食の関わり、器・漆器と食との関わり、外国料理と京の食 など) 	個別に御相談ください
京都市右京区	中村 由美子 ナカムラ ユミコ	料理教室助手	京のおぼんざい 京の食文化	京都市内全域		生活の中に息づいた行事食及び旬の食材を使ったおぼんざいと調理実習	(小中高校)包丁の使える年齢、調理実習をするのに調理に必要な物があること。

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
京都市 右京区	田中 伸明 タナカ ノブアキ	食品販売業((有)タナカヤ酒飯店) 調理師 日本料理アカデミー準会員 日本スポーツ協会公認指導員	運動と食、調理実習	府内全域	可能な限り、土日	・思春期の食事の内容 ・痩せることのリスク	勤務先に連絡を希望
京都市 西京区	安東 幾代 アンドウ イクヨ	調理員	調理実習	京都市内	9月～11月	食味体験、調理実習	
京都市 西京区	菊地 由加里 キクチ ユカリ	高齢者福祉施設 調理補助	調理実習	西京区 小学校区内	調整可能	・お米学習において、お米の食味体験、調理実習 ・子どもたちも出来るお米を使った変わり種レシピの紹介	調理が出来る場所(調理室)
京都市 伏見区	松尾 美知枝 マツオ ミチエ	幼稚園キッチンラボ 専属 インストラクター	幼児・児童への体験 型食育	府内全域	不定期の為、 要相談	・幼児、児童への食育体験指導 ・防災クッキング、離乳食教室、パン教室 ・和食、行事食教室、親子クッキング(味噌・うどん・出汁等)、ecoクッキング(SDGsの取組)	
京都市 伏見区	金森 麻子 カネモリ アサコ	幼稚園キッチンラボ 専属 インストラクター	幼児・児童への体験 型食育	府内全域	不定期の為、 要相談	・幼児、児童への食育体験指導 ・防災クッキング	・実演の場合は、水道が使える場所であること ・講演は、パソコンやプロジェクターの用意が必要 ・アレルギーの有無
京都市 伏見区	五十川 喜子 イツガワ ノブコ	幼稚園キッチンラボ 専属 インストラクター	幼児・児童への体験 型食育	府内全域	不定期の為、 要相談	・幼児、児童への食育体験指導 ・防災クッキング ・和食、行事食、親子クッキング(味噌、うどん、パンなど)	
京都市 伏見区	金原 康代 カネハラ ヤスヨ	幼稚園キッチンラボ 専属 インストラクター	幼児・児童への体験 型食育	府内全域	不定期の為、 要相談	・幼児、児童への食育体験指導 ・防災クッキング ・和食、行事食、親子クッキング(味噌、うどんなど)	
京都市 伏見区	青山 和美 アオヤマ カズミ	幼稚園教諭	幼児教育	府内全域	不定期の為、 要相談	幼児、児童への食育体験指導	

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
長岡京市	ユカフ ミエ子 湯川 美栄子	長岡京市生活研究グループ	郷土料理、地域の食材を使った料理	長岡京市内	要相談	・地元の野菜を使った郷土料理の実習 ・みそづくり講習	長岡京市生活研究グループで活動
長岡京市	アサダ フミヨ 麻田 文代	長岡京市生活研究グループ	郷土料理、地域の食材を使った料理	長岡京市内	要相談	・地元の野菜を使った郷土料理の実習 ・みそづくり講習	長岡京市生活研究グループで活動
長岡京市	シングウ めぐみ 新宮 めぐみ	長岡京市生活研究グループ	郷土料理、地域の食材を使った料理	長岡京市内	要相談	・地元の野菜を使った郷土料理の実習 ・みそづくり講習	長岡京市生活研究グループで活動
長岡京市	ハギヤ サキ子 萩谷 佐紀子	長岡京市生活研究グループ	郷土料理、地域の食材を使った料理	長岡京市内	要相談	・地元の野菜を使った郷土料理の実習 ・みそづくり講習	長岡京市生活研究グループで活動
長岡京市	ヤスダ カズヒコ 安田 和彦	学校法人大和学園、京都調理師専門学校(非常勤講師)、大阪樟蔭女子大学(非常勤講師)	西洋料理(フランス料理)	京都市内及び乙訓地域	特に限定はしませんが、仕事の都合上、3ヶ月前に調整ができれば問題ない	西洋料理を通して食の大切さ、食べ方、マナー、歴史、食事のバランス等を取り入れた調理実習、指導等	包丁等を使用する場合は依頼者側のアシストをお願いします。
長岡京市	フジオカ カヨ 藤岡 佳代	長岡京市生活研究グループ	手作り味噌づくり、料理	京都市内(主に乙訓地域)	要相談	手作りの生麴を使った手作り味噌づくりや地元の野菜を使った料理教室	依頼は実施日の1月前までを希望
長岡京市	サノ スナオ 佐野 砂生	長岡京市生活研究グループ	郷土料理、地域の食材を使った料理	長岡京市内	1月～2月、4月～7月、10月～12月の時間は問わず	・地元の野菜、食材を使った郷土料理 ・みそづくり講習	

◆山城地域（宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、久御山町、井手町、木津川市、精華町、南山城村）

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
宇治市	イマイ ノリコ 今井 典子	うじ食育ボランティア こんぺいとう	調理実習、食育に関する ペアパートやエプロン シアター	宇治市近辺（山城地域・ 京都市内）	特に限定なし	・子ども対象クッキング（防災クッキングなどを含む） ・親子クッキング、支援学級でのクッキング ・（パペットを使って）食についての話（依頼者の内容に沿って）食のいわれや歴史など	うじ食育ボランティアこんぺいとうで活動
宇治市	テラダ エツコ 寺田 悦子	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習、 健康メニューづくり	宇治市内	特に限定なし 午前10時～午後2時	・手づくり味噌講習会 ・調理講習、実習	・実習の場合は定員10～15人まで ・実習体験は調理内容によって学年制限もうけてあります。
宇治市	シマツ タマユ 島津 たまゑ	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」 会長	食生活のアドバイス と調理実習の講師	宇治市全域	5～7月と9～2月 午前9時～12時 午後1時30分～午後4時30分	・学校で子供たちが植えた作物の収穫に合わせた料理教室 ・旬の食材使ったの料理教室	・実習人数は相談の上 ・実習の場合は調理室があり、調理器具、食器があること ・事前見学できること
宇治市	ニシダ カツミ 西田 勝己	うじ食育ボランティア こんぺいとう	和食、給食	宇治市近辺（山城地域・ 京都市内）	特に限定なし	・子ども対象 ・親子でクッキング ・（パペットを使って）食についての話（依頼者の内容に沿って）	うじ食育ボランティアこんぺいとうで活動
宇治市	ニシムラ スガコ 西村 須賀子	うじ食育ボランティア こんぺいとう	子供対象の調理実習 食育パズル	宇治市近辺（山城地域・ 京都市内）	特に限定なし	・子ども対象クッキング（防災クッキングなどを含む） ・親子クッキング、支援学校でのクッキング ・（パペットを使って）食についての話（依頼者の内容に沿って）食のいわれや歴史など	うじ食育ボランティアこんぺいとうで活動
宇治市	カサハラ トシコ 笠原 敏子	うじ食育ボランティア こんぺいとう	子供対象の調理実習 食育パズル	宇治市近辺（山城地域・ 京都市内）	特に限定なし	・子ども対象クッキング（防災クッキングなどを含む） ・親子クッキング、支援学校でのクッキング ・（パペットを使って）食についての話（依頼者の内容に沿って）食のいわれや歴史など	うじ食育ボランティアこんぺいとうで活動
宇治市	イソ チエコ 磯 智映子	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習	山城北保健所 管内	特に限定なし	・適塩、減脂の調理実習 ・味噌づくり	
宇治市	タムラ チエ 田村 知英	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	山城地域	特に限定なし 午前9時～午後3時	・調理実習の指導 ・トマトケチャップ加工 ・味噌加工	

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
宇治市	橋本 千壽 ハシモト チズ	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	特に限定なし	・食事のバランス ・食料、資源を大切に、生ゴミを少なく、 環境浄化	実演、実習の場合、水・ガスが使えること
宇治市	山本 美代子 ヤマモト ミヨコ	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習	山城北保健所 管内	特に限定なし	調理実習、味噌づくり	実習定員10名まで
宇治市	山本 保美 ヤマモト ヤスミ	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	特に限定なし	・味噌づくり ・ケチャップづくり ・家庭料理実習	小学生の実習は、1グループ(5名ぐら い)に1人の講師
宇治市	左 聡一郎 ヒダリ ソウイチロウ	飲食業 (京料理 辰巳屋)	日本料理	宇治市、城陽 市、久御山町、 その他京都府 内なら日程次 第で相談可能	1月～3月中旬 9月～10月	・日本料理の根本である「だし」を通じての味 覚教育や食材教育 ・料理を通じて、おもてなし・思いやりの心を学 ぶ ・日本の伝統的な食文化についての講話 ・日本料理に関する調理実習	・対象は、小学校高学年以上 ・授業には、PC、プロジェクターを使用 ・保護者対象の授業参観として行えると非常に効果的
宇治市	菰田 佳子 コモダ ヨシコ	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	特に限定なし	調理実習(親子料理教室) ※子供・小学生対象	・調理器具、食器の確認 ・定員は20名まで
宇治市	正木 眞知子 マサキ マチコ	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	特に限定なし	調理実習(親子料理教室) ※小学生対象	・調理器具、食器の確認 ・定員は20名まで
宇治市	槇 一美 マキ カズミ	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習、 食生活のアドバイス	宇治市内	特に限定なし	・生活習慣病予防のための調理実習 ・親子料理教室、子ども料理教室 ・出汁や健康な食生活についての講話	料理教室は小学4年生以上対象
宇治市	福森 初枝 フクモリ ハツエ	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習、 食生活のアドバイス	宇治市内	特に限定なし	・生活習慣病予防のための調理実習 ・親子料理教室、子ども料理教室 ・出汁や健康な食生活についての講話	料理教室は小学4年生以上対象
宇治市	中森 啓子 ナカモリ ケイコ	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習	宇治市内	茶摘みの時期と 月、火は不可	・食生活の大切さを伝える ・クッキングの楽しさを伝えるため子供 と共に食事作りをする	授業内容について、希望を具体的に聞 きたい

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
宇治市	矢野 栄子	宇治市食生活改善推進員協議会「若葉の会」	調理実習	府内全域	通年 午前10時～午後4時	・味噌づくりの講習 ・減塩料理の調理実習	水道、ガス、食器等、調理実習に必要な道具が揃っていること
宇治市	岩下 利佳子	うじ食育ボランティア こんぺいとう	子ども対象の調理実習、食育パズル	宇治市近辺(山城地域、京都市内)	特に限定なし	安全・衛生を徹底管理しつつ、食の楽しさ・栄養の摂り方などを、テーマに沿った調理実習や、パズル遊びを通して指導していきます。	特になし
宇治市	尊田 みや子	うじ食育ボランティア こんぺいとう	調理実習	宇治市内及び城陽市内	月～土曜日の昼間	・調理指導(朝食作り、世界の料理、防災食作りなど) ・食育パズル(紙のお弁当作り)	・保育所年長組より中学生まで ・単独での指導より「食育ボランティアこんぺいとう」として複数で参加して指導させていただきたい。
宇治市	田中 由佳	うじ食育ボランティア こんぺいとう	子ども対象の調理実習、食育パズル	宇治市近辺	特に限定なし	小学生対象の食育指導や調理実習	安全・衛生面注意
宇治市	内崎 亜矢子	うじ食育ボランティア こんぺいとう 管理栄養士	調理実習	京都市内、京都府南部地域	通年 午前9時～午後3時 要相談	・子どもクッキング ・小学校や特別支援学校等での食育授業のサポート ・食育推進事業へのサポート	
宇治市	弾 佳奈	うじ食育ボランティア こんぺいとう 管理栄養士	調理実習	宇治市周辺	通年	・子どもクッキング、親子クッキング ・学校で育てた大根を収穫し、その大根を葉・皮全て使った調理実習 ・6年生を対象にお弁当づくりのサポート	
宇治市	松本 真理子	うじ食育ボランティア こんぺいとう 管理栄養士	調理実習	京都市内、京都府南部地域		・子どもクッキング、親子クッキング ・調理実習(献立作成から調理まで) ・小学校や特別支援学校等での食育授業のサポート ・食育推進事業へのサポート	
宇治市	加藤 文子	飲食店オーナー かたりのkitchen	調理実習	京都府南部地域	日、月以外	・「まごわやさしい」の食材のクイズやゲーム ・食事環境、食事の栄養バランスの大切さを対象者の身近な体験に合わせた食育に関する話	要望に対し、その都度打合せを希望
宇治市	小澤 アツ子	宇治市食生活改善推進員協議会「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	通年	・調理実習 ・食生活アドバイス	

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
宇治市	カワセ カズコ 河瀬 和子	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	通年	・「若葉の会」のレシピに基づいた調理 実習 ・味噌づくりの講習 ・ケチャップづくりなど	
宇治市	ナガオカ ミチヨ 長岡 美千代	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	京都府南部	通年 午前9時～午後5 時	・親子料理教室 ・健康料理教室 ・味噌づくりの講習	
宇治市	ナガサコ チハル 長廻 千春	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市西部 地域	時期、時間は 要相談	小学校で家庭科の専科、特別支援学 級の担任経験があり、教科と関連した 食育、調理活動など先生方の授業づく りのお手伝いをしたい。	・子ども達が自分の健康は食べること、食べ ることは環境と深く繋がっていることを体験で きるような授業づくり等先生方のお手伝いをさ せていただけたらと思っています。
宇治市	ハマダ テルコ 浜田 照子	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	通年	味噌づくりの講習	
宇治市	ホンダ ノブコ 本田 伸子	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	通年 午前10時～正午	・食生活のアドバイス ・調理実習	
宇治市	ヤマシタ タカコ 山下 孝子	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内 要相談 (京都府下)	急な依頼でなけ れば通年可能	・「若葉の会」のレシピに基づいた調理 実習 ・味噌づくりの講習 ・手作りパンの講習(資格有)	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します
宇治市	ヤマナカ ヨウコ 山中 容子	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	府内全域 (主に宇治市 内)	通年	健康維持のための料理教室	調理が出来る場所(調理室)
宇治市	タカヤ アサミ 高谷 亜佐美	社会福祉法人 山城 福祉会 榎島福祉の 園 管理栄養士	調理実習・栄養	宇治市内	通年 ただし、一ヶ月前 までに要相談	食材に含まれる栄養の話と調理実習	複数での対応を希望します
宇治市	ウエダ マナ 上田 真名	お菓子教室主宰 洋菓子製造販売	洋菓子	宇治市を中心 に隣接している 地域	平日 午前9時～午後4 時頃	・季節に応じた洋菓子づくりの指導 ・材料や作業の意味についての話	

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
宇治市	サクライ 櫻井 ゆかり	うじ食育ボランティア こんぺいとう	調理実習	宇治市内	土、日、祝日	・子どもクッキング指導(お弁当づくり、 エコクッキング) ・紙のお弁当でバランス食指導	対象は子ども限定でお願いします
宇治市	ハナフサ ミユキ 花房 美幸	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習・食生活の アドバイス	宇治市内	通年	料理教室、みそづくり講習会	
宇治市	キマタ サチヨ 木俣 幸代	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習・食生活の アドバイス	宇治市内	通年	男性料理教室、みそづくり講習会	
宇治市	ホリエ ツヤノ 堀江 つや乃	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習・食生活の アドバイス	宇治市内	通年	料理教室、みそづくり講習会	
宇治市	ニシムラ ヒロミ 西村 浩美	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習・食生活の アドバイス	宇治市内	通年	料理教室、みそづくり講習会	
宇治市	サハラ ジュンコ 佐原 順子	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習・食生活の アドバイス	宇治市内	通年	料理教室、みそづくり講習会	
宇治市	イマイ トモミ 今井 朋美	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習・食生活の アドバイス	宇治市内	通年	男性料理教室、みそづくり講習会	
宇治市	ナカニシ いくよ 中西 いくよ	うじ食育ボランティア こんぺいとう	調理実習	宇治市近辺(山 城地域・京都市 内)	特に限定なし	・子ども対象クッキング(防災クッキングなどを 含む) ・親子クッキング、支援学級でのクッキング ・(パペットを使って)食についての話(依頼者 の内容に沿って)食のいわれや歴史など	うじ食育ボランティアこんぺいとうで活 動
宇治市	ヨシジマ ヒサコ 吉島 久子	うじ食育ボランティア こんぺいとう	調理実習	宇治市内	日、月、火 10時から17時	調理実習	

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
宇治市	テシマ 手島 なおみ	病院調乳栄養士 うじ食育ボランティア こんぺいとう	幼児食	宇治市内	通年	・防災食実習 ・生地から作るピザ	
宇治市	タナカ タカシ 田中 隆	飲食業 京うどん三よしや	うどん作り	山城地域	木曜日なら通年 可能	手打ちうどん出前講習	人数分の調理器具をお借りしたい。 うどん生地の一部を持ち帰っていただく場合があります。 その他はその都度相談させていただきます。
宇治市	イノウエ ヒデコ 井上 英子	宇治食生活改善推進員協議会「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	通年	・味噌づくり講習 ・料理教室	
宇治市	ヨシクニ サカエ 吉國 栄	宇治食生活改善推進員協議会「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	通年	・味噌づくり講習 ・料理教室	
宇治市	ミソグチ ハルミ 溝口 晴美	宇治食生活改善推進員協議会「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	通年	・味噌づくり講習 ・料理教室	
宇治市	ナカジマ トモコ 中嶋 朋子	宇治食生活改善推進員協議会「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	通年	・味噌づくり講習 ・料理教室	
宇治市	ツチヤ エミコ 土屋 恵美子	宇治食生活改善推進員協議会「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	通年	・味噌づくり講習 ・料理教室	

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
城陽市	サイトウ ヨウコ 齊藤 暢子	栄養士 (保育園勤務)	子どもの栄養 (講演、調理実習)	事前に相談あ れば問わない	事前に相談あ れば問わない	・調理実習(行事食、旬の食材を利用し た調理)※希望に応じて出来る限り対応 ・味噌づくり ・講演	畑、プランターから収穫して調理実習を行う場 合、依頼者側の畑を利用させてください 講演の時、パソコン、プロジェクターの用意を お願いしたい。
城陽市	オオハラ コ 大原 いつ子	城陽市食生活改善 推進員	食育アドバイス 食事バランスガイド	城陽市内 (他の地域は要 相談)	特になし	食事バランスガイドや幼児の食育、シニ アの健康長寿アドバイス等	複数での対応を希望します
城陽市	ヤマウチ マスミ 山内 益巳	城陽市食生活改善 推進員	幼児の食育、シニア の健康長寿のアドバ イス、減塩みそ作り	城陽市内 (他の地域は要 相談)	特になし	幼児の食育、シニアの健康長寿アドバ イス、減塩みそ作り等	複数での対応を希望します
城陽市	キノシタ エイコ 木下 栄子	城陽市食生活改善 推進員協議会	調理実習	山城北管内	通年	・減塩料理、野菜料理 ・減塩みそ作り、野菜中心の料理の講 習	・小学校低学年は保護者同伴が望まし い ・事業の依頼は2か月以上前にお願 いします
城陽市	ミナクチ カズエ 水口 和江	城陽市食生活改善 推進員協議会	調理実習	府内全域	通年	みそ作りの講習	・実演の場合は調理室もしくは水道が使用で き、テーブルがある場所のこと ・加工体験は小学校5年生以上 ・実習の場合は、1クラスで班分けし、5~6人 で1つの容器を作る
城陽市	ケンモチ 剣持 あかね	城陽市食生活改善 推進員協議会	調理実習	城陽市周辺	通年	調理実習	
城陽市	オカダ ミチコ 岡田 美智子	城陽市食生活改善 推進員協議会	調理実習	宇城久地域		・城陽市がすすめる減塩について 減塩手作り みそ講習会 ・地元特産品使用調理実習 ・だしの取り方、米の炊き方等の講習会 ・肥満予防のため糖分控えめのおやつやカロ リーについての講習	・事業依頼は2か月前以上にお願 いします ・依頼内容等について、依頼者と事前の打合 わせが必要 ・調理実習の場合は、調理室が使用可能であ ること。事前に調理室の備品の確認が必要。 定員は15名 ・講演の場合は、パソコン、プロジェクター、マ イク、マグネット、黒板等が必要
城陽市	クメ トヨ 久米 登代	城陽市食生活改善 推進員協議会	調理実習	宇城久地域	1月以外 午前10時~12時、 午後1時~午後4時	・減塩みそ作り講習 ・減塩メニュー調理実習	・調理実習の場合は、調理室が使用可能であ ること。事前に調理室の備品の確認が必要。 定員は10~15名 ・掲示板、マグネット、マジックが必要 ・加工体験は小学校4年生以上

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
城陽市	岡本 恵子 オカモト ケイコ	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習	城陽市内			ヘルスメイト会員として一緒に活動できる範囲でしたい
城陽市	荒木 由香 アラキ ユカ	城陽旬菜市運営協議会	地域の食材を使った調理	城陽市	通年	城陽の旬の野菜を使用した調理	
城陽市	竹中 香織 タケナカ カオリ	城陽旬菜市運営協議会	地域の食材を使った調理	城陽市	通年	城陽の旬の野菜を使用した調理	
城陽市	村本 安也子 ムラモト アヤコ	城陽旬菜市運営協議会	地域の食材を使った調理	城陽市	通年	城陽の旬の野菜を使用した調理	
城陽市	中尾 佳織 ナカオ カオリ	加工部員 城陽旬菜市会員	調理実習	城陽市内	通年 (農業繁忙期除く)	野菜などの農産物づくりの話や栽培体験指導	
城陽市	藤井 英子 フジイ エイコ	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習 減塩料理	城陽市内	通年 午前10時～午後2時	・調理実習 ・減塩みそ作りの講習	調理が出来る場所(調理室)
城陽市	鳥居 ちよゑ トリイ	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習 減塩料理	城陽市内	通年	・減塩食の調理実習 ・減塩みそ作りの講習	実演の場合は、水道が使える調理室を希望
城陽市	野田 章子 ノダ アキコ	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習	城陽市内	通年 午前10時～午後2時	調理実習	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します
城陽市	山形 美代子 ヤマガタ ミヨコ	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習	城陽市内	通年 午前10時～午後2時	調理実習、減塩みそ作り	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
城陽市	ドテシタ チフミ 土手下 千富美	城陽市食生活改善 推進員協議会	調理実習	城陽市内	通年 午前10時～午後2時	調理実習、減塩みそ作り	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します
城陽市	アカニシ コ 赤西 みち子	城陽市食生活改善 推進員協議会	調理実習	城陽市内	通年 午前10時～午後2時	調理実習、減塩みそ作り	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します
城陽市	アベ トモコ 阿閉 倫子	城陽市食生活改善 推進員協議会	調理実習	城陽市内	通年 午前10時～午後2時	調理実習	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します
城陽市	カタオカ ミチコ 片岡 美知子	城陽市食生活改善 推進員協議会	調理実習 減塩料理	城陽市内	通年 午前10時～午後2時	調理実習、減塩みそ作り	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します
城陽市	ホソカワ ヤスコ 細川 康子	城陽市食生活改善 推進員協議会 (ヘルスメイト城陽)	調理実習	城陽市内	10時から16時	・調理実習 ・日常生活の中での食に関する事	
八幡市	ナカジマ ヒロミ 中嶋 洋美	八幡市食生活改善 推進員協議会	調理	八幡市近隣	特に限定なし	・小学生が自主性を持って調理に携われるよう、けがのない程度に比較的自由的な調理進行・材料の説明など ・分かりにくい食材については、細かく説明 ・色々な食材が料理へと変化する様子を経験し、料理の楽しさを身につけてもらいたい	・調理室(家庭科室)が使用できること ・標準的な調理道具が揃っていること (炊飯器はあった方がよい)
八幡市	タムラ アキコ 田村 暁子	八幡市食生活改善 推進員協議会	調理	八幡市近隣	特に限定なし	・親子料理教室 ・子供料理教室 ・子供みそづくり体験	・調理室(又は水道あり)が使用できること ・小学生対象
八幡市	イリエ アツコ 入江 厚子	八幡市食生活改善 推進員協議会	調理	八幡市内	特に限定なし	調理実習	調理できる場所があること
八幡市	ハヤシ ミヤコ 林 都	八幡市食生活改善 推進員協議会	調理	八幡市内	特に限定なし	調理実習	調理できる場所があること

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
八幡市	シブヤ マサエ 澁谷 雅枝	八幡市食生活改善 推進員協議会	調理	八幡市内	特に限定なし	小学校、子供会等で食に関心を持ち、 調理できるよう指導・お手伝いします。	調理できる場所があること
八幡市	オオハリ 大針 マサコ	八幡市食生活改善 推進員協議会	調理	八幡市内	特に限定なし	食育と調理実習	・小学校は、調理室のある学校 ・子供会の親子教室は、公民館の調理 室使用
京田辺 市	サトニシ メグミ 里西 恵	京田辺市生活研究 グループ	調理実習 農業	京田辺市以南	11月～2月 午前中	地元の野菜を使った調理実習	複数での対応を希望します
京田辺 市	キリヤマ 桐山 恵子	京田辺市生活研究 グループ 農業	調理実習	京田辺市以南	11月～2月 午前中	地元の野菜を使った調理実習	複数での対応を希望します
京田辺 市	ノイ ミチコ 野井 教子	京田辺市生活研究 グループ	調理実習	京田辺市以南	11月～2月	地元の野菜を使った調理実習	複数での対応を希望します
京田辺 市	カワイ マキコ 川井 雅記子	京田辺市生活研究 グループ	調理実習	京田辺市以南	11月～2月 午前中	地元の野菜を使った調理実習	複数での対応を希望します
久御山 町	タカツキ ヒロコ 高月 裕子	給食ボランティア「クッ クピープル」代表、 久御山町食生活改善 推進員協議会会長	料理、食育の話	山城管内	通年 午前10時～午後2 時	・学校でご飯の炊き方、味噌汁の作り 方、出汁三種の飲み比べ体験 ・生活習慣病予防 ・食事バランスの話	・調理実習の場合は、調理室が必要 ・定員30名程度
井手町	オクダ テヨ 奥田 智代	農業者 京都府生活研究グ ループ連絡協議会	鯖寿司、味噌づくり	要相談	要相談	・味噌づくり(1月～2月) ・鯖寿司など行事食(10月～2月)	調理できる場所があること

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
木津川市	木戸 明美 キナド アケミ	京都府消費生活安全センター消費者教育コーディネーター	食物栄養	府内全域	通年	<ul style="list-style-type: none"> ・実際に距離を比べてフードマイレージと地産地消、食料自給率について考える体験学習 ・ビタミンC測定や糖度測定を通して栄養素について学び、食品表示の活用や意味を考える。 ・食品ロスを知り、食品ロスのための具体的な行動を考える。 ・体に必要な栄養素について学び、朝食など食べることを考える。 	講演はなるべくプロジェクターやスクリーンを用意していただきたいです。
木津川市	渡邊 孝子 ワタナベ タカコ	消費生活相談員	食と栄養	府内全域	通年 (10時から16時の時間帯の中で、2～3時間を希望)	<ul style="list-style-type: none"> ・小学生向けに地産地消、フードマイレージの考え方を指導 ・小学生向けに「食べ物のふしぎ」として、 <ul style="list-style-type: none"> ①ビタミンCの測定(野菜・果物・ジュース) ②糖度の測定(果物・ジュース) ③塩分の測定(梅干し、漬物、味噌汁) ④出汁のとり方(味噌汁)と和食の調理実習 	<ul style="list-style-type: none"> ・ホワイトボード、プロジェクター、パソコンを用意してください。 ・実験の場合:水が使える場所を希望
木津川市	西原 奈保美 ニシハラ ナオミ	調理師 株式会社ジンウテクノ	年齢や世代に合わせた食育、調理	府内全域	通年	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌づくりの講習 ・漬物の講習(発酵について) ・給食献立の作成(子どもたちと作り上げていく) ・旬の食材で地元の野菜を使った調理実習 ・五感を使って火でご飯を炊き、食の大切さを話す。 	実演の場合は、水道が使える場所
木津川市	曾我 千代子 ソガ チヨコ	特定非営利活動法人 加茂女	お菓子づくり 料理づくり	木津川市内	通年(木曜日以外) 10時から16時	お菓子や料理の調理実習	調理実習が出来る環境であること
木津川市	松本 藍 マツモト アイ	キチキチプロジェクト チーム代表	地産地消のカフェメニュー開発指導	山城地域	要相談	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消のカフェメニュー作りと指導 ・カフェ体験実習 	特になし
木津川市	加藤 史江 カトウ フミエ	Kichi_lab_art 代表	地産地消のカフェメニュー開発指導	山城地域	要相談	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消のカフェメニュー作りと指導 ・地域に伝わる行事食、伝統食の話 	特になし

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
精華町	カミムラ タクヤ 上村 卓也	和食料理人 /日本料理 酔月	和食	京都府内山城 地域全域	1月・4月・8月を除く 時期	・和食の基本である出汁について、参加者の五感を使っていただきながら、出汁を作る工程を実演、工程ごとに参加者は食材に触れ、出汁の試飲をしていただき、出汁の美味しい作り方などを通じて、日本の食文化や歴史を学んでいただく授業。 ・和食料理の一品(例:だし巻きなど)を作成する工程を実演し、その工程ごとの技術や道具、歴史や文化的な背景を説明し、参加者の五感を使いながら、料理人の技と料理作成の工程を学んでいただく授業。	水道・ガスコンロが使用できる場所
南山城村	ヒラタ ハルミ 平田 晴美	—	調理	京都市内、 京都府南部	土日・祝日	・食べ物に関する持続可能な消費に関する出前講座 ・簡単な食品実験	

◆南丹地域（亀岡市、南丹市、京丹波町）

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
亀岡市	マツキ ヒロミ 松木 宏美	管理栄養士	料理・調理	亀岡市、 南丹市、 京丹波町	特に限定なし	旬の食材を使った調理体験	個別にご相談ください(親子も可)
亀岡市	アライ ヤスシ 荒井 康士	Arai Food プランニング(飲食業コンサル、農業指導)	日本料理、和食、日本の食文化、味覚・食材・料理教育	府内全域	通年	・食育全般 ・和食、日本人の伝統的食文化 ・美味しさの科学 ・五感、五味、五色の決定式 ・農業食材教育 畑から学ぶ野菜の話 ・調理教育(日本料理人と農業者による) ・お汁の取り方からお吸い物、うどん作り ・お味噌やヌカ床作り・野菜料理 ・お弁当作りから盛り付け	詳細は要相談
亀岡市	ニシダ コウジ 西田 浩二	調理師	日本料理	南丹・中丹・ 丹後地域 京都市 (桂・嵯峨)	5月、6月 9月～11月	基本になる調理技術を主に煮物や焼き物、浸し等日本料理を伝える調理指導	水道・ガスが使えるところ

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
亀岡市	直江 和宏 ナオエ カズヒロ	飲食業、調理師、 若手農家グループ 「京都丹波LEAFY」 調理部	イタリア料理	京都府内全域	12月～1月以外 時間帯は応相談	イタリア料理は勿論、野菜生産者と共 に話と調理実習又は講習会	実習希望の場合は電気・水道・(ガス) 設備が必要です。
亀岡市	大幸 由依 ダイコウ ユイ	京都丹波LEAFY	調理(食べ方指導)	京都市、 亀岡市	通年 午前9時～午後4 時	・食べ方(よく噛んで食べること)と胃腸 や消化の力の話、旬の野菜の話 ・簡単な調理実習(ゆでる・焼く・蒸すの 味の違いを体験)	・調理実習は、調理器具(フライパン・ 鍋・電子レンジ等)、水道が必要 ・講演は、パソコン、プロジェクターが必要
南丹市	廣瀬 康二 ヒロセ コウジ	包丁コーディネー ター/食道具 竹上 代表取締役	料理包丁、料理道具	府内全域	特に限定なし	・切れ味で料理の美味しさが変わる話や京都 丹波の天然砥石を使って包丁研ぎを体験した 後、地元農家の野菜や果物に包丁を入れて、 切れると切れないを実習する授業など、素材 を活かす重要性を料理包丁からお伝えしま す。	実習体験人員は要相談
京丹波 町	井上 貴裕 イノウエ タカヒロ	蕎麦農家 蕎麦屋経営 (ウェルカム上野もと しろ)	蕎麦全般 (栽培、加工、手打 ち)	口丹地域を中 心に京都府内	農業の閑散期 (特にそばの播種 期8月・収穫期11 月は不可)	蕎麦全般。主に手打ちの実践。	手打ち実践をする場合、所要時間は30分 から40分。たたみ3畳程の広さが必要で す。アレルギーには十分注意してくださ い。
京丹波 町	原田 芳子 ハラダ ヨシコ	農業	郷土料理、食品加工	京丹波町内 (特に和知地 区)		・食品加工や郷土料理の調理実習等 ・地元につながる行事食	地域の野菜等を使用し、子ども達と調 理を行いたい
京丹波 町	野間 俊亮 ノマ シュンスケ	鮎茶屋「料理旅館 角屋」 調理師、管理栄養士	日本料理 伝統料理(鮎料理)	南丹市、京丹 波町、福知山 市、綾部市中 心、府内全域	通年 (金土日祝を除 く。時間は特にな し)	・鮎に関する知識や見学体験 ・簡単な日本料理の知識や調理体験	・要望に沿った指導を計画します。(食事や栄 養に興味を持たせるような指導を行います。) ・鮎に関する体験は鮎漁の解禁中(6月第三 日曜日から9月上旬)となります。

◆中丹地域（福知山市、舞鶴市、綾部市）

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
福知山市	ヒラタ テルコ 平田 照子	生活研究グループ員 ふるさと料理研究会	郷土食、 地元食材を活用した 料理	中丹地域	通年	・学校で作られた野菜を使った料理 ・地元の食材を活用した料理講習	ふるさと料理研究会で活動
福知山市	ナカジマ コ 中島 ふみ子	農業者 生活研究グループ員 ふるさと料理研究会	郷土食、地元の食材 を活用した料理、裁 培指導（万願寺とう がらし）	福知山市夜久 野町内	通年	・味噌づくり、こんにゃくづくりの講習 ・地元の食材を活用した料理講習	ふるさと料理研究会で活動
福知山市	ハタナカ ミハル 畠中 美春	農業者 生活研究グループ員 ふるさと料理研究会	郷土食、地元食材を 活用した料理、野菜 栽培	福知山市内	要相談	・郷土食、行事食講習 ・地元の食材を活用した料理講習 ・栽培指導（ほうれん草、万願寺とうが らし、しいたけ等）	ふるさと料理研究会で活動
福知山市	キヌガワ ヒロコ 衣川 弘子	農業者 生活研究グループ員 ふるさと料理研究会	郷土食、地元食材を 活用した料理、野菜 栽培	夜久野町内		・郷土食、行事食講習 ・地元の食材を活用した料理講習	ふるさと料理研究会で活動
福知山市	イシハラ ヨシコ 石原 由子	農業者 生活研究グループ員 ふるさと料理研究会	郷土食、地元食材を 活用した料理	福知山市内	要相談	・郷土食、行事食講習 ・地元の食材を活用した料理講習 ・栽培指導（ほうれん草、万願寺とうが らし、しいたけ等）	ふるさと料理研究会で活動
福知山市	ヒノキ ヤスコ 檜木 靖子	農業者	農業、地元食材を活 用した料理	福知山市内、 特に三和町内	1～12月 午前9時～午後5 時	・郷土食、行事食講習 ・地元の食材を活用した料理講習	
福知山市	モリタ アイコ 森田 愛子	福知山市連合婦人会	調理、農産加工	福知山市内 全域	特に限定なし 午前9時～午後4 時頃	地元産野菜等を使った調理実習	
福知山市	アシダ ハルヨ 芦田 陽代	福知山市連合婦人会	調理	福知山市内 全域	特に限定なし	地元産野菜等を使った調理実習	
福知山市	フジワラ キミコ 藤原 公子	福知山市連合婦人会	調理	福知山市全域 及び他近隣の 市町	特に限定なし	地元産野菜等を使った調理実習	

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
福知山市	モリタ マサコ 森田 雅子	福知山市連合婦人会	調理	福知山市内 全域	特に限定なし	地元産野菜等を使った調理実習	
福知山市	キヌガワ トシヨ 衣川 敏子	農業 生活研究グループ員 ふるさと料理研究会	調理 野菜栽培	福知山市 夜久野町内	特に限定なし	地域の伝統料理、郷土料理	
福知山市	ハシモト トシヨ 橋本 登志子	福知山市連合婦人会	調理指導	福知山市内	随時	行事食	・5人グループくらいが実施しやすい ・食物アレルギーを事前に知らせてほしい
福知山市	アシダ トシヨ 芦田 と志子	福知山市連合婦人会	調理指導	福知山市内	随時	季節・旬の料理 地元の食材を生かした料理	
福知山市	ハラダ フミ 原田 芙美	農業女子グループ ゆらジェンヌ	料理 (京野菜、ジビエ)	府内全域 (京都市以南は 要相談)	通年、平日 午前10時～午後5 時	・心と体を整える食事について ・京野菜や旬の野菜の扱い方、野菜の食べ方について ・味噌作りや発酵食について(講義・実習) ・ジビエ料理について(講義・実習)	・調理実習は、調理室等水道やガスが使えること ・具体的な内容については、個別にご相談ください ・事前に打合せを希望
福知山市	フカヤ トモコ 深谷 友子	福知山連合婦人会	調理実習	福知山市内	通年 午前10時～午後 5時までなら可能	伝統料理、行事食の話や調理実習など	特になし
綾部市	ミヤゾノ ナオミ 宮園 尚美	iicome合同会社 代表社員	料理(米粉、雑穀)	府内全域	12月以外	・米粉の基礎講座「米粉を知ろう」。米粉の選び方や使い方のヒントを比較実験しながら解説。座学のための講習可能 デモンストレーションや米粉料理教室開催 ・雑穀料理教室	・料理教室の場合は、調理器具があり調理実習できる場所であること ・場所や人数に合わせたプログラムを組むので事前相談が必要

◆丹後地域（宮津市、京丹後市、与謝野町）

市区町村	氏名	職業・所属等	専門分野	活動可能範囲	活動可能期間	主な指導内容	留意事項など
宮津市	対馬 則昭 ツシマ ノリアキ	食品製造販売、 ビオ・ラビット オーナーシェフ	料理（地元食材を活用したオーガニック料理）	丹後地域	連休前後、8月を除く	・食についての講演 ・調理体験	個別にご相談ください
宮津市	橋田 佳広 ハシダ ヨシヒロ	コメテ （ライスミルクジェラート製造・販売業）	ジビエ料理	丹後地域	通年	ジビエ料理（シカ肉、イノシシ肉）の魅力を伝える調理実習	調理場所、調理道具を依頼者側で用意が必要
京丹後市	宮本 淳子 ミヤモト ジュンコ	食生活改善推進員	料理	京丹後市内（網野町域を中心に）	要相談	地元で伝わる行事食の話と行事食の調理実習	調理実習を行うにあたって、児童生徒をサポートしていただける方を数名お願いしたい。
京丹後市	大町 英継 オオマチ ヒデツグ	万助楼	調理（和食）	京丹後市内	通年（夏、冬は難しい事がある）	・食についての話 ・調理実習	
京丹後市	丸田 智代子 マルタ チヨコ	民宿経営 （ニュー丸田荘）	料理	京都府内	7、8月× 11月～3月土日×	郷土食（ばら寿司）の提供、調理体験	材料費の負担をお願いしたい。
与謝野町	岩西 拓男 イワニシ タクオ	オーナーシェフ	西洋料理（洋食）	宮津市、京丹後市、与謝野町内、伊根町	6～11月、1～2月	食についての話、調理実習	
与謝野町	青木 博 アオキ ヒロシ	かや山の家 代表取締役	各国料理、ジビエ	丹後地域、特に与謝野町	通年可能（日時は予約状況などで調整します）	・各国料理の食文化の話と調理実習 ・ジビエの狩猟、解体、精肉について	
与謝野町	鈴木 和女 スズキ カズコ	ちりめん街道 料理旅館 井筒屋 女将	郷土料理、微生物学	府内全域	5月中旬以降9月まで（連休、8月1日～16日を除く） 9時から15時まで	講演内容 ・微生物を生かした食中毒防止について ・魚の旬について	