

煩雑な手続きは不要！

五感を使った体験を子どもたちに！

講師派遣費用は京都府が負担！

活用いただいた学校の声！

外部講師ならではの臨場感あふれる話に聞き入り、前向きに、イキイキと取り組む子どもの姿を見て教師として感謝の気持ちでいっぱいです。

食いく先生の熱意が伝わる指導で、普通の授業では出来ない深い知識を与えてくれた。

調理方法を学ぶ

だしの引き方の実演



京都府は様々な食「分野」のプロ、きょうと食いく先生」を派遣し、学校での食育活動を応援しています。新しい取組をしたい、地域に根ざした体験をさせたい等、関心がある先生方、まずは下記までご相談ください。

きょうと食いく先生と 学びませんか？

その他
様々な講座が
あります！

種まきから収穫まで 農作業を体験



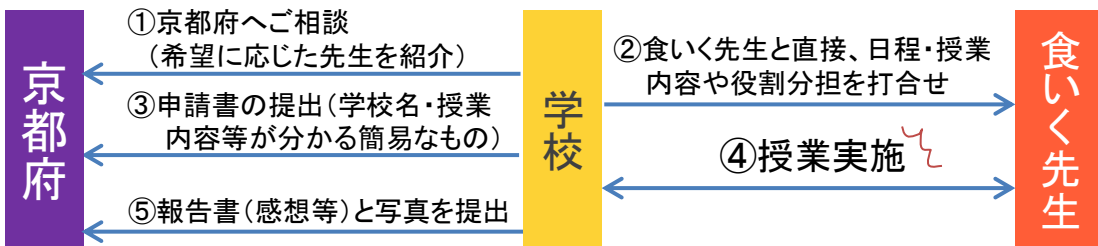
地域特産物の
野菜づくりを体験



和菓子づくりや
お茶の淹れ方・
飲み比べ体験

食品加工で 食文化にふれる

●出前授業実施までの流れ●



①相談、②打合せ
③申請書の提出

④授業の実施

⑤報告書の提出