

トークショー

できるから始まる 楽しい食育

参加
無料

日時

2024年7月27日(土)
13:30 ~ 15:00 (受付 13:00~)

定員
100名
(先着順)

料理家 小平泰子さんが考えた、「若い世代や子育て世代に引き継ぎたい」
京都の台所の知恵が詰まった“温故知新”のレシピ。
京丹波町の農業者の永井さん、食育研究に携わる小切間先生を交えて、
食材の宝庫である「京丹波町」の食の魅力や、ご家庭で料理を楽しむポイントをご紹介します！
京都の食の魅力を、ご家庭で楽しく、“できる”ことからつないでいきますか。



会場 京都リサーチパーク 東地区1号館4階サイエンスホール 京都市下京区中堂寺南町134

料理家 小平泰子氏

京都市生まれの京都市育ち。京都、東京、夙川で料理教室を主宰し、京丹波町を拠点に、惣菜製造、仕出しを全国に発送。食材を活かした、家庭で手軽に作れる料理を得意とし、雑誌、テレビへの出演など幅広く活躍。著書「京都おかず菜時記」など。

Instagram @yasukokohiragokan



プレゼント企画

出演者のレシピ本 又は 新米2kgが
当たるプレゼント企画あり!

※写真はイメージです

参加申し込み方法など、詳しくは裏面へ

同志社女子大学 生活科学部 食物栄養科学科教授 小切間 美保氏

管理栄養士、博士(栄養学)。管理栄養士及び栄養教諭の養成に携わり、成長期の栄養管理や食育の研究の傍ら、小学生向けの「食育教材」の出版や京田辺市と連携した中学生向けの食育冊子「Eat right, Be bright」を制作。NPO法人日本栄養改善学会理事、きょうと食育ネットワーク副代表など。



京丹波町 農業者(きょうと食いく先生) 永井 吉幸氏

江戸時代から代々続く農家で、JAで営農指導員を5年勤め、25歳で専業農家に。京丹波町で「藤右衛門農園」を営み、水稲、ほうれん草、丹波黒豆、枝豆などを栽培。京丹波町の食材や農業について、地域の幼稚園や学校で教える食育活動にも力を注いでいる。



できるから始まる 楽しい食育

トークショー



トーク内容

- 受け継いでつなぐ、京都の台所の知恵と工夫
- 農業を楽しくつなぐ～地域での食育活動を通して～
- 家庭で楽しく料理することの意義

WEB申込▼

申込期日 7月24日(水)まで



参加申込方法

① WEB申込 QRコードまたはURLからお申込ください

URL : <https://forms.office.com/r/eEu1czGE0V>

申込フォームにアクセスすると、「参加登録」画面が表示されますので、必要事項を入力し、「送信」ボタンを押してください。

<申込先:京都府府民総合案内・相談センター>

② 電話 ☎075-411-5000 (平日9時～17時)

氏名、電話番号、出演者への質問(任意)をお伝えください。

③ E-mail ✉411-5000@pref.kyoto.lg.jp

件名に「食育トークショー」と記載いただき、本文に①氏名、②氏名のふりがな、

③メールアドレス、④電話番号、⑤出演者への質問(任意)を入力して送信してください。

- ・①WEB申込又は③E-mailで応募された方には、1週間以内に京都府農政課(nosei@pref.kyoto.lg.jp)から受付メールを送信します。
- ・いただいた個人情報は、今回のイベントのために利用し、その他の目的には一切使用しません。

会場

京都市下京区中堂寺南町134
京都リサーチパーク東地区
1号館4階サイエンスホール



JR嵯峨野線「丹波口」駅下車 西へ徒歩5分
※有料の駐車場がありますが、限りがありますので、公共交通機関の利用に御協力ください

レシピ動画公開中

京丹波町の食材を使ったレシピで
料理のコツやポイントを分かりやすく
ご紹介する動画を京都府HPに公開中!



・具だくさん焼き豆腐
・ほうれん草と切り干し大根のごま和え



・豚のみそ漬け手巻き
・小松菜入りかきたま汁

京都府HP▼



京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール

【募集内容】

- ① 食のみらい宣言(食に関する目標)
- ② 目標達成に向けた実践活動
- ③ 活動の様子が分かる写真

【応募方法】

Instagram または メール・郵送

詳細は、京都府HPをご覧ください。

食のみらい宣言

ご家庭での料理や
食に関する取組を、
是非ご応募ください。

