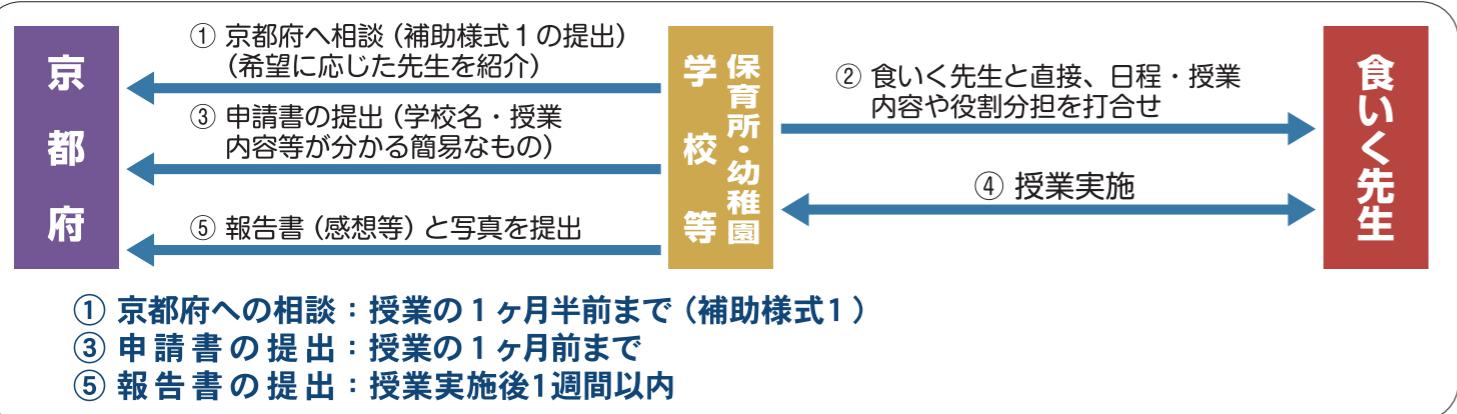


# 「きょうと食いく先生」派遣事業 活用の流れ

- 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



★ 既に派遣事業を活用された学校等は「① 京都府への相談（補助様式1の提出）」は不要。  
直接、食いく先生と調整いただき、京都府（丹後広域振興局）に「③ 申請書」をご提出ください。

## （補助様式1）きょうと食いく先生派遣依頼書

学校等名称	代表者名	
所在地 (住 所)	〒 京都府	
依頼者連絡先	担当者氏名： 電話番号： Eメールアドレス：	
FAX：		
下記のとおり、きょうと食いく先生の派遣を依頼します。		
派遣を希望する 食いく先生の名前		
活動行事・事業名称		
活動希望日時	第1候補：月 日( )～( ) 第2候補：月 日( )～( ) 第3候補：月 日( )～( )	※希望する時間帯があれば記入してください。
活動場所(住所)	(京都府)	
活動対象・参加人数		
食いく先生に 依頼したい 授業の内容等		

★ この依頼書や申請書等の様式は、京都府ホームページの「きょうと食いく先生」WEBサイトにも掲載しています。

【丹後地域でのお問い合わせ・お申し込み先】

京都府丹後広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課 (〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波 855)

電話 0772-62-4315 FAX 0772-62-4333

きょうと食いく先生

検索

# きょうと食いく先生と 学びませんか？

京都府ではさまざまな「食」分野のプロ、「きょうと食いく先生」を派遣し、学校や保育所・幼稚園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、関心のある先生方、まずはご相談ください。



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！

申請手続きは簡単明瞭！

# 丹後の「きょうと食いく先生」のご紹介

## きょうと食いく先生とは

子どもたちが「食」について学ぶことを支援するため、農作物の栽培や食材の調理方法、京都の食文化等について、小・中学校・高校・保育所・幼稚園などで出前授業を行う各分野の専門家を京都府が認定するものです。

## もっと詳しく「きょうと食いく先生」を知りたいときは

【京都府ホームページ】<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/130321.html>

【京都府丹後広域振興局ホームページ】<https://www.pref.kyoto.jp/t-no-kikaku/20200226.html>

[市町名] = 住所・所在地  
(出発地)

**専門** = 専門分野

**内容** = 主な指導内容

**期間** = 活動可能期間

**留意** = 留意事項など

## 食品加工分野

御菓子処 大槻菓舗 代表者(菓子製造販売業)  
大槻 喜宏 [与謝野町]

**専門** ▶料理・調理  
(和菓子、洋菓子、米粉を使った菓子)

**内容** ▶丹後の素材・食材を使用した調理実習等

**期間** 1~11月(繁忙期は要相談)

**留意** 実習には調理室が必要

食生活改善推進員  
高田 日出子 [京丹後市]

**専門** ▶料理・調理

**内容** ▶郷土料理の調理実習  
健康食の調理実習

**期間** 特に指定なし

欧風ダイニング クッチャニ オーナーシェフ  
岩西 拓男 [与謝野町]

**専門** ▶料理・調理(洋食)

**内容** ▶食についての話、調理実習

**期間** 2月、4~11月  
(毎週火曜日、第3水曜日が望ましい)

## 料理分野

対馬 則昭 [宮津市]

**専門** ▶料理・調理  
(地元食材を活用したオーガニック料理)

**内容** ▶食についての講演  
アレルギー対応、栄養のお話  
調理体験

**期間** 特に指定なし

宮本 淳子 [京丹後市]

**専門** ▶料理・調理  
食育インストラクター

**内容** ▶地元に伝わる行事食の話と行事食の調理実習

**期間** 毎月第2、4木曜日の午後を除く

**留意** 児童生徒へのサポートの方を児童生徒の人数にあわせてこちらでお願いします。

吉岡 幸宣 [京丹後市]

**専門** ▶料理・調理(和食)

**内容** ▶食についての話、調理実習、野菜の生産現場に同行できる

**期間** 6~11月

丹後旅の宿 万助楼 四代目料理長  
大町 英継 [京丹後市]

**専門** ▶料理・調理(和食)

**内容** ▶食についての話、調理実習

**期間** 6~11月 夏・冬の繁忙期は要相談

ニューアル田荘(民宿) 女将  
丸田 智代子 [京丹後市]

**専門** ▶料理・調理

**内容** ▶郷土食(丹後ばらずし)の調理体験

**期間** 4~6月、9月、10月

加悦ファーマーズライス 料理開発課長  
浪江 正人 [与謝野町]

**専門** ▶料理・調理(和食)

**内容** ▶食についての話、調理実習

**期間** 特に指定なし

かや山の家 支配人・調理師  
青木 博 [与謝野町]

**専門** ▶料理・調理(各国料理)

**内容** ▶生産者から食卓までの間のこと、地産地消、食物アレルギーについての講演  
丹後の伝統食、行事食の調理実習

**期間** 特に指定なし GW、お盆など繁忙期を除く

料理旅館 井筒屋 女将  
鈴木 和女 [与謝野町]

**専門** ▶郷土料理、微生物学

**内容** ▶郷土料理、薬膳料理、微生物を絡めた講演

**期間** 6~10月上旬 お盆、土日祝日を除く

**留意** 少人数が望ましい

## 農林水産分野

農業者／ピオ・ラビッツ(株)代表取締役  
梅本 修 [京丹後市]

**専門** ▶農産物栽培(有機野菜)、食べ方

**内容** ▶土づくりから、野菜の育て方、地産地消  
添加物の話

**期間** 要相談

農業者／中川自然農園 代表者  
中川 秀雄 [京丹後市]

**専門** ▶農産物栽培(水稻、野菜)、対面販売

**内容** ▶体験型授業

**期間** 要相談(比較的、冬に時間あり)

農業者／(株)丹後村牧場 代表取締役  
野村 拓也 [京丹後市]

**専門** ▶酪農

**内容** ▶牧場見学、体験  
乳製品加工

**期間** 特に指定なし

農業者／(株)KOMOIKEあすき所属/レストランシェフ  
松山 義宗 [伊根町]

**専門** ▶米、小豆栽培  
料理・調理(そば打ち)

**内容** ▶薦池大納言小豆の歴史や特徴について  
筒川そば打ち体験

**期間** 水曜日

農業者・漁業者／宮津まごころ市組合長  
瀬戸 享明 [京丹後市]

**専門** ▶農産物栽培、漁業全般、生物学等

**内容** ▶農作物栽培・漁業全般・生物学・食文化の講義等

**期間** 特に指定なし

農業者／指導農業士／JA京都 青壯年部所属  
茂籠 進 [与謝野町]

**専門** ▶農産物栽培(水稻・レンコン・大豆)・畜産(養鶏)・加工(ポン菓子、白米、玄米、大豆)  
料理・調理(ポン菓子)

**内容** ▶お米、レンコン、大豆についての話と農場見学、栽培体験  
おいしくなつかしいポン菓子の話と加工体験  
農家の大変さや工夫の話  
循環農業についての話(野菜くず→堆肥になる)

**期間** 特に指定なし

農業者／丹後アレルギーを考える会所属  
青木 伸代 [与謝野町]

**専門** ▶アレルギー、農産物栽培・加工、食生活と健康  
料理・調理

**内容** ▶アレルギーと食事、食の安全等、体験から学んだこと  
アレルギーのある子どもについての理解を促進する指導  
野菜の栽培体験指導  
調理実習(代替食含む)

**期間** 要相談

漁業者(定置網)／指導漁業士／蒲入水産(有)  
菱田 誠 [伊根町]

**専門** ▶定置網漁業、一本釣り漁業

**内容** ▶京都府の漁業についての話  
定置網漁業についての説明  
定置網漁業の体験学習(状況によって)

**期間** 時間帯:午後

**留意** 定置網の漁業体験学習は小学校5年生以上

漁業者(小型定置網)／指導漁業士  
三野 剛 [宮津市]

**専門** ▶漁業全般  
料理・調理(魚のさばき方)

**内容** ▶魚の捕り方  
魚の調理方法(さばき方)  
魚の食べ方

**期間** 特に指定なし

漁業者／本藤水産 代表者／宮津湾とりがい育成組合 会長  
本藤 靖 [宮津市]

**専門** ▶資源管理型漁業、栽培漁業、二枚貝の養殖

**内容** ▶とり貝の養殖をはじめとした水産業の現状について  
魚のさばき方教室  
美味しい魚貝や食べ方について

**期間** 特に指定なし

## 留意事項

- 調理実習等の場合、材料の調達または材料費の負担をお願いします。
- 講演には、パソコンやプロジェクター、スクリーンのご準備をお願いする場合があります。
- 掲載している内容は、令和2年3月現在のものです。

## 京都府からの支援内容

「きょうと食いく先生」派遣の際の報償費・旅費 (※旅費は、出発地と活動場所が同じ市町の場合は支援の対象外)

