

「きょうと食いく先生」一覧

(令和3年10月1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	飲食業 (イタリアン惣菜カフェ経営)	調理 (イタリアン、惣菜)	京都市内	1月～3月 8月～10月	・イタリアン惣菜、ピザ ・調理実習	
京都市左京区	中西 裕子 ナカニシ ヒロコ	料理旅館経営者 (京料理南禅寺八千代)	京料理、 家庭のおぼんざい	特に限定無し	11月後半、年末年始 以外	・和食の話、調理実習 (簡単なパンケーキもOK)	
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 ミウガとシソが必要	しば漬けづくりの実習 (ミウガがある時期)	地域の若いお母さんとの交流活動希望 5名～7名まで位
京都市左京区	田淵 亜季 タフチ アキ	睦美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、防災クッキング	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	ホテル日航プリンセス京都 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	京都光華女子大学短期 大学部非常勤講師	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、調理実習)、食 品ロス等の講座	
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 ・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
京都市東山区	松村 靖 マツムラ ヤスシ	調理師 (祇園 佐橋)	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	

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 東山区	スエトモ ヒサシ 末友 久史	祇園末友 代表取締役社長	料理全般	府内全域	2月～10月	・調理実習 ・食べることの意味	
京都市 下京区	スギモト セツコ 杉本 節子	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)	・おばんざいづくり体験 ・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	ヒラタ モトコ 平田 宗子	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	・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	ハシモト ヨウジ 橋本 晃治	(株)八代目儀兵衛 総料理長	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	イマイ サチヨ 今井 幸代	料理研究家 (今井料理教室主宰)	京のおばんざい、 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)	・おばんざいづくり体験 ・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	ナカムラ ユミコ 中村 由美子	料理教室助手	京のおばんざい 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 使ったおばんざいとその調理実習	(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。
京都市 右京区	テツカ ユミコ 手塚 ゆみ子	料理教室助手	京のおばんざい 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 使ったおばんざいとその調理実習	(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、そしてグ ループで活動します。
京都市 右京区	タナカ ノブアキ 田中 伸明	食品販売業 調理師 日本料理アカデミー準会 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	(勤務先への連絡を希望)
京都市 伏見区	マツオ ミチエ 松尾 美知枝	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、妊産婦栄養、乳幼児離 乳食、防災クッキング	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	

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
京都市伏見区	カネモリ アサコ 金森 麻子	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、防災クッキング	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	
京都市伏見区	イソガワ ノブコ 五十川 喜子	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、防災クッキング	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	
京都市伏見区	カネハラ ヤスヨ 金原 康代	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、防災クッキング	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	
京都市伏見区	メカタ トモコ 目片 智子	フードコーディネーター・ プランナー、料理研究家	あらゆる食材のメニュー 開発・提案・食育、商品 開発支援・販売促進支 援・新しい味の創造、発 見、発明	府内全域	特に限定無し	・調理の科学と理論 ・「おいしい」の4文字の秘密 ・嫌いを好きに！ ・味、色、香りの秘密 ・お正月料理のいわれ 等々	事前打ち合わせ、下見を充分にさせていただ きたいです
京都市伏見区	アオヤマ カズミ 青山 和美	幼稚園教諭	幼児教育	府内全域	不定期の為、要相談	・幼児、児童への体験型食育指導	
長岡京市	ユカワ ヒロコ 湯川 博子	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	ユカワ 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	フジイ サチコ 藤井 幸子	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	ユカワ チカコ 湯川 ちかこ	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	モリ ユキ子 森 由紀子	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

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	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	ナカガワ フミヨ 中川 文子	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	シンノウメ 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	フジイ レイ子 藤井 礼子	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	オカモト ミチ子 岡本 美知子	長岡京市生活研究グループ	手作り味噌、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	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、料理	主に乙訓地域 京都市内	要相談	・地元の野菜を使った料理実習や手作り味噌づくり	・依頼は実施日の1月前までを希望 ・グループでの活動を希望
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	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	ウチタニ カズ 内谷 佳寿	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

◆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 ペーパーサートやエプロンシアター	宇治市近辺(山城 地域・京都市内)	特に限定無し	・子ども対象 ・親子でクッキング ・パペットを使つての食についてのお話(依頼 者の内容に沿つて)	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	
宇治市	シマツ 島津 たまゑ	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	食生活のアドバイザーと 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 ・旬の食材使つての料理教室	・実習人数は相談の上 ・実習の場合は調理室があること ・調理器具があること ・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)	特に限定無し	・子ども対象 ・親子でクッキング ・パペットを使つての食についてのお話(依頼 者の内容に沿つて)	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)	特に限定無し	・子ども対象 ・親子でクッキング ・パペットを使つての食についてのお話(依頼 者の内容に沿つて)	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)	特に限定無し	・子ども対象 ・親子でクッキング ・パペットを使つての食についてのお話(依頼 者の内容に沿つて)	うじ食育ボランティアこんぺいとうで活動
宇治市	イン 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 食生活のアドバイス	山城北保健所管 内(宇治市、城陽 市、久御山町)	特に限定無し	・調理実習 おいしい「だし」を取る 減塩・減脂	調理場所・調理器具が揃つていれば、 20～30人でも可
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	特に限定無し 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	特に限定無し	・味噌加工と味噌を使った調理講習 ・地元で伝わる行事食の話と行事食の調理実習 ・食事のバランスガイド ・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、水道が使えること
宇治市	藤野 久美子 フジノ クミコ	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	7、8、12月は活動不可 午前11時～午後3時	・季節の家庭料理 ・味噌づくりと味噌を使った調理講習 ・一般的な行事食の調理実習	実演は、水道が使える場所であること 加工体験は小学5年生以上 実習の場合、定員は15名まで パソコンは使えません
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 食生活のアドバイス	山城北保健所管内(宇治市、城陽市、久御山町)	午前9時～午後5時	・減塩、生活習慣病予防のための料理教室、調理実習	場所によりますが、人数は20～30名前後 調理器具等整備されている所が望ましい。
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	特に限定無し	・味噌づくり ・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・抹茶料理 辰巳屋)	日本料理	宇治市、城陽市、久御山町、宇治田原町、京都市伏見区	繁忙期(4～5月、10～12月)以外 時間は要相談	・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、パソコン・プロジェクターを使用します。 ・保護者対象の授業参観と平行して行えると効果的だと思います。
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	細江 きよ子 ホソエ キヨコ	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	年末年始、お盆、ゴールデンウィーク以外	学校・保育所での調理実習等	・実習は少人数 ・パソコン不可
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

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	ムラタ タエコ 村田 妙子	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活アドバイザー	宇治市内	特に限定なし	減塩料理の調理実習、アドバイス	・実習は、定員15名前後で
宇治市	マキ カズミ 槇 一美	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習、 食生活アドバイザー	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	フクモリ ハツエ 福森 初枝	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習、 食生活アドバイザー	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5年生以上対象
宇治市	フチ ユリコ 和智 百合子	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習、 食生活アドバイザー	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6年生以上対象
宇治市	カワカミ イクコ 川上 育子	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	午後1時～午後4時	・みそづくり ・ケチャップづくり	
宇治市	ナカモリ ケイコ 中森 啓子	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
宇治市	ハセガワ サユリ 長谷川早百合	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	午後1時～午後4時	・トマトケチャップづくり ・みそづくり	
宇治市	ヤノ エイコ 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	イワシタ リカコ 岩下 利佳子	うじ食育ボランティア こんべいとう	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	ソンダ ヨコ 尊田 みや子	うじ食育ボランティア こんべいとう	調理実習	宇治市及び城陽 市内	昼間のみ(要相談)	・調理 ・食育パズル(紙のお弁当作り)	単独での指導より複数で参加して指導させて いただきたい。

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	田中 由佳 <small>タナカ ユカ</small>	うじ食育ボランティア こんべいとう	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	小学生対象としたテーマに沿った内容の食育 指導や調理実習(大根炊き、朝食作り、地産地 消費立など)	安全・衛生面には特に注意しています。
宇治市	内崎 亜矢子 <small>ウチザキ アヤコ</small>	うじ食育ボランティア こんべいとう 管理栄養士	調理実習	京都市内、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 <small>ダン カナ</small>	うじ食育ボランティア こんべいとう 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 眞理子 <small>マツモト マリコ</small>	うじ食育ボランティア こんべいとう 管理栄養士	調理実習	京都市内、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 <small>カウ フミコ</small>	飲食店オーナー カトリのkitchen	調理実習	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
城陽市	齊藤 暢子 <small>サイトウ ヨウコ</small>	栄養士 (保育園勤務)	マクロビオティック(玄米 食など)、子どもの栄養、 スポーツ栄養	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の調 理)※希望に応じて出来る限り対応します ・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いただきます
城陽市	寺田 陽平 <small>テラダ ヨウヘイ</small>	調理師 (保育園勤務)	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	・子どもが作る調理実習	小さな子ども達(保育園児、幼稚園児)を対象 に実施可能です
城陽市	南村 豊實 <small>ナムラ トヨミ</small>	農業者 (元学校栄養職員)	調理実習 農産加工(味噌、豆腐、 葉子)	山城地域	農繁期(9・10月)以 外	・調理実習(旬の食材を利用して) ・地元農産物を使った農産加工 ・味噌づくり ・豆腐づくり ・米粉を使った菓子づくり	個別に御相談ください
城陽市	大原 いつ子 <small>オハラ イツコ</small>	城陽市食生活改善推進 員	食育アドバイザー、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・認知症予防アドバイス等	山内氏と二人で活動

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	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	大原氏と二人で活動
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か月以上前をお願いします
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 劔持 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か月前以上をお願いします ・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
城陽市	オカモト ケイコ 岡本 恵子	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習	城陽市内		ヘルスマイト会員と一緒に活動できる範囲でしたい	
城陽市	アラキ ユカ 荒木 由香	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	タケナカ カオリ 竹中 香織	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	

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	ムラモト アヤコ 村本 安也子	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	ナカオ カオリ 中尾 佳織	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	
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て、料理できること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	シバヤ ヨシノ 澁谷 喜農	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(小学生対象)	調理室が使用できること
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
八幡市	シバヤ 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

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
京田辺市	岡田 典子 オカダ ノリコ	給食調理師	料理、野菜栽培	京田辺市、八幡市、木津川市、井手町、宇治田原町、精華町	農繁期の以外の土・日曜日 学校休業日 京田辺市内は平日午後4時以降可	・給食メニューを中心とした調理実習 ・学校菜園での野菜栽培	
久御山町	高月 裕子 タカツキ ヒロコ	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	山城管内	通年 午前10時～午後2時	・生活習慣病予防 ・食事バランスの話	・調理実習を伴う場合は、実習室は必要 定員30名程度
井手町	奥田 智代 オクダ チヨ	農業者	調理実習・農産加工	山城地域	要相談	・味噌加工(1月～2月) ・行事食の話と鯖寿司(10月～12月)	鯖寿司は調理実習室のあるところ(高校生以上)
木津川市	木戸 明美 キド アケミ	消費者教育推進クラブ	食物栄養	府内全域	・お盆期間と年末年始を除く通年	・地産地消の食材を使う外国料理 ・フードマイレージ ・食品ロス ・朝食を食べよう! など	・特になし
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	土日 (10時から16時の時間帯の中で、2～3時間を希望)	・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、 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)	・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 木津川市立清水保育園	年齢や世代に合わせた食育、それに関する調理	府内全域	通年	・子ども達に、食べることの大切さ、料理は楽しいもので難しいものではないことを、年齢に応じた内容で伝えます。 ・年齢が高くなるにつれて、出汁の話や野菜、料理法等も取り入れます。 ・日本の四季、風土ならではの発酵食品、伝統料理、行事料理の話も伝えます。	・授業の内容によっては、調理室、もしくは教室の場合はコンロ等も使わせていただきます。 ・食物アレルギーの子ども達のしっかりした情報を事前に把握させてもらってから、授業をさせていただきます。
精華町	上村 卓也 カミムラ タクヤ	自営業 (日本料理 酔月)	日本料理	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ただきながら出汁を作る工程を実演、体感していただき、日本の食文化や歴史と出汁の美味しい作り方など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文化的な背景を説明し、参加者の五感を使用して作成・体感していただく授業。	・水道・ガスコンロが使用できる場所
南山城村	平田 晴美 ヒラタ ハルミ	—	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	人見 博子 ヒトミ ヒロコ	農業者	伝統行事と行事食 伝統的食文化	亀岡市 南丹市 京丹波町	特に限定無し	・行事食づくり体験 ・講習会各種 （伝統行事と行事食、伝統的食文化など）	対象は小学校高学年以上
亀岡市	松本 宏美 マツキ ヒロミ	管理栄養士	料理・調理	亀岡市 南丹市 京丹波町	特に限定無し	・旬の食材を使った調理体験	個別に御相談ください（親子も可）
亀岡市	荒井 康士 アライ ヤスシ	コンサルティング 代表 （Arai Foodプランニング）	日本の食文化、和食、日本料理（味覚教育、食材教育、料理教育）	府内全域	特に限定なし	・食育全般	
亀岡市	西田 浩二 ニシダ コウジ	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
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	料理包丁、食の道具	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
南丹市	片山 弥生 カタヤマ ヤヨイ	調理加工業	野菜料理、野菜栽培	南丹市内	通年、午後のみ	・野菜づくりの話と栽培体験指導、巻き寿司・ おはぎ・団子など農作物加工の指導	
京丹波 町	片山 加代子 カタヤマ カヨコ	農業者	食品加工・郷土料理	京丹波町内	特に限定なし	・特産物の黒大豆を利用した加工・丹波栗「くり ごはん」「おはぎ」	対象は小学生高学年以上

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
京丹波町	井上 貴裕 <small>イノウエ タカヒロ</small>	蕎麦農家 蕎麦屋経営 (ウエルカム上野もとし る)	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 <small>ハラダ ヨシコ</small>	農業 京都府食生活改善推進 員、生き生きクラブさとや ま	郷土料理、食品加工			・食品加工や郷土料理の調理実習等	
京丹波町	片山 和美 <small>カタヤマ カズミ</small>	生き生きクラブさとやま	郷土料理、食品加工	京丹波町内	特に限定なし	・食品加工や郷土料理の調理実習等	

◆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	和田 一栄 <small>ワダ カズエ</small>	農業者	郷土食	福知山市内	特に限定無し	・地元の野菜を使った料理講習	個別に御相談ください
福知山市	井上 まち子 <small>イノウエ マチコ</small>	食生活改善推進員	郷土食 地元食材を活用した料 理	福知山市内	特に限定無し	・地元の野菜を使った料理講習	個別に御相談ください
福知山市	平田 照子 <small>ヒラタ テルコ</small>	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	衣川 千代子 <small>キヌガワ チヨコ</small>	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	中島 ふみ子 <small>ナカジマ フミコ</small>	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	畠中 美春 <small>ハタナカ ミハル</small>	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

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	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	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	イシハラ ヨシヨ 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 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	ヒノキ ヤスコ 檜木 靖子	農業者	郷土食、農産加工	福知山市内	特に限定無し	・郷土食、行事食講習 ・地元の食材を活用した料理講習	個別に御相談ください
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	特に限定無し 午前9時～午後4時 位まで	・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	特に限定無し	・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	特に限定無し	・地元産野菜等を使った調理実習	
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	特に限定無し	・地元産野菜等を使った調理実習	
福知山市	キヌガワ トシコ 衣川 敏子	夜久野生活研究グループ	調理	福知山市夜久野 町内	特に限定無し	・地域の伝統料理、郷土料理	
福知山市	ハシモト トシコ 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

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	アンダ トシコ 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
綾部市	ヒトミ キョウコ 人見 聖子	—	調理、そば打ち	綾部市内	通年	・そば打ち ・行事食や伝統食の調理実習	原則として所属する「ふたばグループ」で受け、複数で指導を行う。「そば打ち」は事前にアレルギーについて調べておいてもらう。
綾部市	フジワラ アキコ 藤原 明子	—	そば打ち	綾部市内	通年	・そば打ち体験指導	そばアレルギーの有無。実習の場合は、道具の持ち込みもあるため、2人以上で指導を行う。
綾部市	ヤマモト クミ子 山本 久美子	—	加工品、郷土食の調理	綾部市内	特に指定なし	・地元で穫れた旬菜の調理実習。体にやさしい、子供が作れるおやつ作り。伝統食。	食物アレルギーについて事前に知らせてもらう。実習の定員数に関わらず、グループ員数名で指導を行う。
綾部市	ミヤゾノ ナオミ 宮園 尚美	licome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。座学のみ講習可能 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	ツシマ ノリアキ 対馬 則昭	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月をのぞく	・食についての講演 ・調理体験	個別に御相談ください
京丹後市	ミヤモト ジュンコ 宮本 淳子	食生活改善推進員	料理	京丹後市内(網野 町域を中心に)	毎月第2、4木曜日の 午後以外	・地元につなが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。

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
京丹後市	ヨシオカ ヨキノリ 吉岡 幸宣	魚業料理 縄屋 主人	調理(和食)	相談に応じて	6～11月	・食についての話、調理実習、野菜の生産現場に同行できる	
京丹後市	オオマチ ヒデツグ 大町 英継	丹後旅の宿 万助楼料理長	調理(和食)	京丹後市内	6～11月(夏・冬は繁忙期のため難しい場合が多い)	・食についての話、調理実習	
京丹後市	タカタ ヒデコ 高田 日出子	織物業	調理	京丹後市内	特に限定なし	・郷土料理の調理実習	
京丹後市	マルタ チヨコ 丸田 智代子	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	イワニシ タクオ 岩西 拓男	欧風ダイニングキッチン ニ オーナーシェフ	調理(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	アオキ ヒロシ 青木 博	かや山の家 支配人	和・洋・中・各国料理の調理、ワインサービスを 含めた接客	与謝野町、 京丹後市、 宮津市	正月、ゴールデンウィーク、お盆など繁忙期以外	・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	
与謝野町	スズキ カズコ 鈴木 和女	女将	郷土料理、微生物学	与謝野町	6～10月上旬 お盆、土日祝日を除く	・郷土料理、薬膳料理、微生物を絡めた講演	特にないが、少人数が望ましい。