

令和5年度きょうと食いく先生等派遣事業 区分一覧

事業区分	きょうと食いく先生派遣事業	エディブルスクールヤード事業	食育KIDS応援事業	地域の食育めばえ事業												
実施主体	小中学校・高校・大学等 ＜対象者＞ 当該学校の児童、生徒	小中学校・高校・大学等 ＜対象者＞ 当該学校の児童、生徒	幼稚園・保育所等 ＜対象者＞ 当該施設の園児等	食育に取り組む団体 学校等が教員・PTA等を対象に行う場合を含む												
体験の内容	農林漁業体験 加工・調理体験 その他の体験 〔和食、地域の食文化（郷土料理）、栄養バランスに配慮した食生活、日本型食生活等に関する講演・体験等〕	農作業体験	農林漁業体験 加工・調理体験 その他の体験 〔和食、地域の食文化（郷土料理）、栄養バランスに配慮した食生活、日本型食生活等に関する講演・体験等〕													
派遣できる講師	きょうと食いく先生	きょうと食いく先生又は外部講師（農業者）	きょうと食いく先生 又は 外部講師 （外部講師は事業主体の構成員以外の者であって、特に京都府が適当と認める者）													
派遣可能人数	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>受講人数</td><td>講師数</td></tr> <tr><td>1～29人</td><td>1人</td></tr> <tr><td>30～44人</td><td>～2人</td></tr> </table> 以降、受講人数が15人増えるごとに講師1名加算		受講人数	講師数	1～29人	1人	30～44人	～2人	府が必要と認める人数	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>受講人数</td><td>講師数</td></tr> <tr><td>1～29人</td><td>1人</td></tr> <tr><td>30～44人</td><td>～2人</td></tr> </table> 以降、受講人数が15人増えるごとに講師1名加算	受講人数	講師数	1～29人	1人	30～44人	～2人
受講人数	講師数															
1～29人	1人															
30～44人	～2人															
受講人数	講師数															
1～29人	1人															
30～44人	～2人															
支援対象経費	◆講師の報償費及び（出発地と目的地の市町村が異なる場合のみ）旅費 ◆補助講師の旅費															
支援上限額	1講師、1クラス（※）、1年度あたり18千円まで															
〔経費は、京都府から講師等に直接支払〕	1クラス（※）、1年度あたり合計60千円まで		1施設1年度あたり60千円まで	1団体1年度あたり60千円まで												
講師派遣以外の支援		タキイ株式会社による種子の無償提供	京都府が保有する子ども用調理器具の貸し出し（利用料、送料無料）													

※ 1クラスとは、一度に受講する児童・生徒等の単位を指す。（例えば、3年1組と3年2組が一度に受講する場合は1クラスとする。）

京都府内の保育・教育現場や地域の 体験型食育を支援します！

きょうと食いく先生等の派遣

京都府では、保育所、学校、地域における農作業や調理等の体験型食育を支援するため、農作物の栽培や加工・調理等の体験指導ができる専門家を「きょうと食いく先生」として認定し、府内各地に広く派遣しています。「きょうと食いく先生」の概要について、裏面に紹介しています。

- ・府内の保育所・幼稚園、小中学校、高校、大学や地域の団体が実施する体験型食育の取組に利用できます。
- ・京都府がきょうと食いく先生等の派遣に係る報償費及び旅費を支援します。(支援の条件や上限等詳しくは要領をご確認ください。)



要領はQRコードから
ご参照ください。



調理器具の無償貸出

保育所・幼稚園等に子ども用調理器具を無償で貸し出しています。



器具提供：京セラ株式会社

貸出器具や貸出方法は
QRコードからご参照ください。



種子の無償提供

農作業体験で使う種子は、無償提供を受けられます。提供可能な種子の種類や数量はご相談ください。



種子提供：タキイ種苗株式会社

ご利用方法は
QRコードからご参照ください。



体験型食育ならきょうと食いく先生の活用を！

きょうと食いく先生は、どんな体験指導をしているの？

- **農林水産体験**
種まきから収穫体験までの農作物栽培体験など
- **食品加工体験**
豆腐・和菓子・漬物・お味噌作り体験など
- **調理体験**
だしのとり方、郷土料理、おばんざい、京野菜を使った調理実習など



◆ ショートムービーで見る

きょうと食いく先生の授業の様子や、関係者へのインタビュー動画をYouTubeに掲載しています。



舞鶴佐波賀だいこんの授業（小学校）

動画はこちらから
ご覧いただけます。



◆ 食いく先生の事例集

新学習指導要領の単元・内容に応じた事例や特徴的な事例を写真付で紹介しています。



事例集はこちらから
ご覧いただけます。



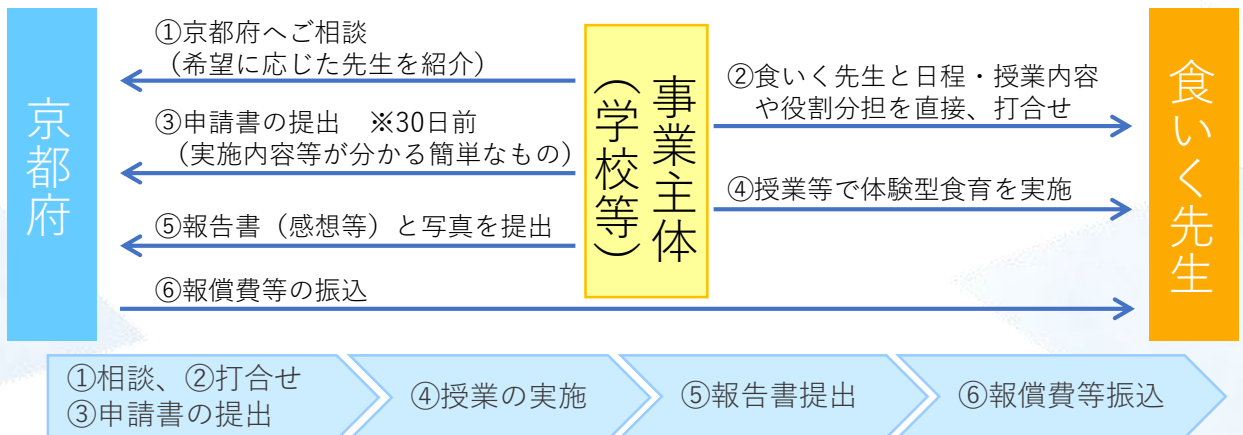
きょうと食いく先生には、どんな人がいるの？

令和5年4月現在、約300名が登録されています。
「こんなテーマが得意な食いく先生を探したい」
「この食いく先生について詳しく知りたい」など
お気軽にお問合せください。

登録者一覧はこちらから
ご覧いただけます。



事業実施の流れ



問合せ先

京都府 農林水産部 農政課 食の安全・食育係
〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
TEL：075-414-5652 FAX：075-432-6866
e-mail nosei@pref.kyoto.lg.jp

きょうと食いく先生の
京都府ホームページは、こちらから

