

「きょうと食いく先生」認定者一覧＜専門分野別＞

(令和8年9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、大山崎町）

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
京都市 上京区	北山 匡彦 キタヤマ マサヒコ	イタリアン総菜飲食店 経営	イタリア惣菜	京都市内	1月～3月 8月～10月	・イタリアン惣菜 ・実習	
京都市 上京区	遠藤 正博 エンドウ マサヒロ	調理師(日本料理) 京都ガーデンパレス NPO法人 日本料理アカデミー	日本料理	府内全域	通年 (3～4月、11～12月 は除く) ※時間帯特になし	・京都の食材の話(旬の京野菜や地魚) ・調理実習	水道が使える場所は必須
京都市 左京区	中西 裕子 ナカニシ ヒロコ	料理旅館女将	日本料理全般の紹介、指導、 家庭のおばんざい	京都市内	特になし	家庭での食事の指導調理	特になし
京都市 左京区	鋸屋 美恵子 オガヤ ミエコ	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 ミョウガとシソが必要	・しば漬けづくりの実習(ミョウガがある 時期)	・加工体験は小学校6年生以上定員10 名までの予定 ・漬け込むタルの用意が必要 ・若いお母さんとも7名くらいで実施したい。
京都市 左京区	田淵 亜季 タブチ アキ	五感で学ぶ料理教室 ククラブ	幼児・児童への 体験型食育	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	京都華頂大学・ 京都文教短期大学 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、朝食欠 食)、食品ロス等の講座	プロジェクター、スクリーンの用意をお願い します。

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 左京区	ヤマモト ユウコ 山本 優子	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、ワークショップ(学習内容に沿ったワークショップ)石うすや大豆、京野菜など ・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(園児から大学生まで対応可能)	・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 中京区	ミヤハラ サトコ 宮原 聡子	料理教室講師	梅干し、味噌、漬物、発酵食	京都府内全域(山城地域と丹後地域は要相談)	通年 (要相談)	・梅干しづくりの工程説明と管理法、完成に至るまでの解説、作成(塩漬け、瓶に入れて持帰り管理、土用干し) ・赤紫蘇葉の塩もみと旬素材を使った地元の家庭料理 ・保存食、発酵の話と味噌づくり ・きき醤油と生きた醤油づくり体験、もろみ醤油を乗せたおにぎりづくり ・地元の旬野菜についての講話と、漬物づくり	・実演の場合は、水道が使える場所であること ・加工体験は小学校3年生以上 ・梅干しづくりは1年生以上から可。親子実習であれば4歳児から可。 ・体験や実習の場合は定員25～30名程度 ・パソコンやプロジェクターの用意が必要 ・その他要相談
京都市 中京区	タマガキ ユウイチロウ 玉垣 雄一郎	西洋料理人 ホテルオークラ京都 一般社団法人全日本 司廚士協会京都府本部	フランス料理	府内全域	ホテル繁忙期の3月～4月、12月は対応が厳しいです。	・西洋料理の講習 ・調理実習 ・味覚の体験授業(5味の体験) ・食育講話(食生活の内容の充実が大切であること、食事の大切さを知ること、テーブルマナー、フランス料理の歴史、地産地消、SDGsについて)	調理実習の場合は家庭科室
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 ・施設で提供している料理内容、食材の改善	
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。)

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 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	京都府全般 ただし結構スケ ジュールが立 て込んでいる 時が多いの で、早めに。	2月～11月	・京野菜の歴史と京野菜を使った簡単 な料理 ・お料理が好きになるような授業 お料理が好きな子どもを育てたい。 考える調理、興味を持ってくれる料理を こころがけています。	料理教室準備があればうれしい。
京都市 下京区	ハシモト コウジ 橋本 晃治	(株)八代目儀兵衛	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	タナカ ノブアキ 田中 伸明	食品販売業 ((有)タナカヤ酒販 店) 調理師 日本料理アカデミー 準会員 日本スポーツ協会 公認指導員	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	勤務先に連絡を希望
京都市 西京区	アンドウ イクヨ 安東 幾代	調理員	調理実習	京都市内	9月～11月	食味体験、調理実習	
京都市 西京区	キクチ ユカリ 菊地 由加里	給食調理員	調理実習	西京区 小学校区内	調整可能	・お米学習において、お米の食味体験、 調理実習 ・子どもたちも出来るお米を使った変わ り種レシピの紹介	調理が出来る場所(調理室)
京都市 伏見区	マツオ ミチエ 松尾 美知枝	五感で学ぶ料理教室 ククラブ	幼児・児童への体験 型食育	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 ・和食、行事食教室、親子クッキング(味 噌・うどん・出汁等)、ecoクッキング (SDGsの取組) ・障害のある方への食育体験指導 ・不登校児への食育体験指導	
京都市 伏見区	カネモリ アサコ 金森 麻子	五感で学ぶ料理教室 ククラブ	幼児・児童への体験 型食育	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 ・障害のある方への食育体験指導 ・不登校児への食育体験指導	・実演の場合は、水道が使える場所 であること ・講演は、パソコンやプロジェクターの 用意が必要 ・アレルギーの有無

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	イソガワ ノブコ 五十川 喜子	五感で学ぶ料理教室 ククラボ	幼児・児童への体験 型食育	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 ・和食、行事食、親子クッキング （味噌、うどん、パンなど） ・障害のある方への食育体験指導 ・不登校児への食育体験指導	
京都市伏見区	カネハラ ヤスヨ 金原 康代	五感で学ぶ料理教室 ククラボ	幼児・児童への体験 型食育	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 ・和食、行事食、親子クッキング （味噌、うどんなど） ・障害のある方への食育体験指導 ・不登校児への食育体験指導	
長岡京市	ユカワ ミエコ 湯川 美栄子	長岡京市農ある環境 を守る会	郷土料理、 地域の食材を使った 料理、味噌づくり	長岡京市内	要相談	・地元の野菜を使った郷土料理の実習 ・味噌づくり講習	複数での対応を希望します
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 （非常勤講師）、大阪 樟蔭女子大学（非常 勤講師）	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	手作り味噌づくり、 料理	京都市内（主に 乙訓地域）	要相談	手作りの生麴を作った手作り味噌づくりや地元の野菜を使った料理教室	依頼は実施日の1月前までを希望
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	1月～2月、4月～7月、10月～12月の時間は問わず	・地元の野菜、食材を使った郷土料理 ・みそづくり講習	
長岡京市	イソズミ トヨコ 五十棲 登代子	京都中央農業協同組合神足支店 女性部 副部長	調理全般	長岡京市全域	通年	・味噌づくり ・地域野菜利用の料理教室	調理実習の事前打ち合わせ、調理できる場所や用具の確保
長岡京市	ウチタニ カズ 内谷 佳寿	長岡京市農ある環境 を守る会	調理全般	長岡京市全域	通年	・味噌づくり ・麴調味料活用 ・郷土料理、地域の食材を使った料理	味噌づくりなど調理実習の事前打ち合わせをお願いします。調理室や家庭科室など調理できる場所や用具の確保。

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	高崎 香織 ^{タカサキ カオリ}	長岡京市農ある環境を守る会	調理全般	乙訓地域(長岡京市、向日市、大山崎町)	通年	味噌づくり、麴調味料の活用	・味噌づくりなど調理実習の事前打ち合わせをお願いします。 ・調理室や家庭科室など調理できる場所や用具の確保が必要です。
大山崎町	森 かおる ^{モリ}	料理家・Relish主宰	調理実習	京都府内 遠方場合は要相談	自身の料理教室がない日であれば可能です。	・調理実習全般(出汁をベースにした家庭料理等) ・おだしのとり方 ・家庭で作る料理	・子供の参加人数にもよりますが、10人以上の場合は大人の方がアシストしていただけると助かります。 ・材料、機材を持ち込む場合は車での移動になりますので近隣施設を希望しますが、そのあたりがご相談できるようでしたら遠方でも伺います。

◆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	今井 典子 ^{イマイ ノリコ}	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)	特に限定なし	・子ども対象クッキング(防災クッキングなどを含む) ・親子クッキング、支援学級でのクッキング ・(パペットなどを使って)食についての話(依頼者の内容に沿って)食のいわれや歴史など	複数での対応を希望します
宇治市	寺田 悦子 ^{テラダ エツコ}	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	・実習の場合は定員10～15人まで ・実習体験は調理内容によって学年制限もうけてあります。
宇治市	松村 靖 ^{マツムラ ヤスシ}	調理師((株)フードオペレーションジャパン)	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	
宇治市	島津 たまゑ ^{シマツ}	宇治市食生活改善推進員協議会 「若葉の会」 会長	調理実習、食生活のアドバイス	宇治市全域	通年(依頼先と相談可能) 午前9時30分～12時 午後1時30分～午後4時30分	・調理実習 ・美味しいだしの取り方等 ・味噌づくりの講習 ・トマトケチャップづくり講習会 ・学校で子供たちが育てた野菜を使っての料理教室 ・地産地消、旬の食材を使っての料理教室	・実習の場合は調理室がある(水道が使える)こと ・調理器具や食器があること ・事前見学できること ・実習人数は相談の上 ・小学生は3年生以上 ・保護者会(おやこ料理教室)夏休み・冬休みも対応

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	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)	特に限定なし	・子ども対象 ・親子でクッキング ・(パペットを使って)食についての話(依頼者の内容に沿って)	複数での対応を希望します
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)	特に限定なし	・子ども対象クッキング(防災クッキングなどを含む) ・親子クッキング、支援学校でのクッキング ・(パペットを使って)食についての話(依頼者の内容に沿って)食のいわれや歴史など	複数での対応を希望します
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)	特に限定なし	・子ども対象クッキング(防災クッキングなどを含む) ・親子クッキング、支援学校でのクッキング ・(パペットを使って)食についての話(依頼者の内容に沿って)食のいわれや歴史など	複数での対応を希望します
宇治市	イソ 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	山城北保健所 管内	特に限定なし	・適塩、減脂の調理実習 ・味噌づくり	
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	特に限定なし 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	
宇治市	ハシモト チズ 橋本 千壽	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	・食事のバランス ・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・ガスが使えること
宇治市	ヤマモト ミヨコ 山本 美代子	宇治市食生活改善 推進員協議会 「若葉の会」	調理実習	山城北保健所 管内	特に限定なし	調理実習、味噌づくり	実習定員10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	ヤマモト ヤスミ 山本 保美	宇治市食生活改善推進員協議会 「若葉の会」	調理実習 食生活のアドバイス	宇治市内	特に限定なし	・味噌づくり ・ケチャップづくり ・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	ヒダリ ソウイチロウ 左 聡一郎	飲食業 (京料理 辰巳屋)	日本料理	宇治市、城陽市、久御山町、その他京都府内なら日程次第で相談可能	1月～3月中旬 9月～10月	・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 ・日本の伝統的な食文化についての講話 ・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、PC、プロジェクターを使用 ・保護者対象の授業参観として行えると非常に効果的
宇治市	コモダ ヨシコ 菰田 佳子	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	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	マサキ マチコ 正木 真知子	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	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
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、 食生活のアドバイス	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、 食生活のアドバイス	宇治市内	特に限定なし	・味噌づくり ・親子料理教室	
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	茶摘みの時期と第4水曜日は不可	・食生活の大切さを伝える ・クッキングの楽しさを伝えたり、子どもたちと一緒にクッキングする	授業内容について、具体的な内容、希望を聞かせてもらい相談できると思います
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 こんぺいとう	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

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	ソシ ン ダ 尊田 ミヤ コ みや子	うじ食育ボランティア こんぺいとう	調理実習	宇治市内及び 城陽市内	月～土曜日の昼間	・調理指導(朝食作り、世界の料理、防 災食作りなど) ・食育パズル(紙のお弁当作り)	・保育所年長組より中学生まで ・単独での指導より「食育ボランティア こんぺいとう」として複数で参加して指 導させていただきたい。
宇治市	タナ カ 田中 ユカ 由佳	うじ食育ボランティア こんぺいとう	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	小学生対象の食育指導や調理実習	安全・衛生面注意
宇治市	イノウエ アヤ コ 井上 亜矢子	うじ食育ボランティアこ んぺいとう 管理栄養士	調理実習	山城北(宇治 周辺)	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	マツモト マ リ コ 松本 真理子	うじ食育ボランティアこ んぺいとう	調理実習	宇治市内、電 車で行ける京 都市内	時間があれば何時 でも	防災クッキング、紙の食材でお弁当づく りなど	
宇治市	カトウ フミ コ 加藤 文子	飲食店	調理実習、談話	山城地域	日、月 10時～16時	・調理実習 ・健康な食事について	楽しく『食』を学べるよう、随時相談と対 応させていただきます。
宇治市	ナガオカ ミチ ヨ 長岡 美千代	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	京都府南部	通年 午前9時～午後5時	・親子料理教室 ・健康料理教室 ・味噌づくりの講習	
宇治市	ナガサコ チハル 長廻 千春	訪問介護ヘルパー	調理実習、 食生活のアドバイス	宇治市西部地 域(自転車で自 宅より15分程 度内)	木曜日以外 仕事(訪問ヘル パー)の関係で、そ の都度勤務時間帯 が変更するので、前 月末までに(シフト調 整)日程を決める必 要があります。	小学校で家庭科の専科、特別支援学級 担任の経験を活かし、生活科・総合学 習の時間など教科と関連した食育、調 理活動など先生方の授業づくりのサ ポートができればと思っています。	事前の打ち合わせは放課後の時間帯 になるかと思います。年度初め、学期 末後の長期休みなどに計画を練られ る時に、学校(教室)の設備の条件や 子どもさんの状況等、先生方とご相談 できればと考えています。
宇治市	ハマダ テル コ 浜田 照子	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	宇治市内	通年	味噌づくりの講習	

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	ホンダ ノブコ 本田 伸子	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	宇治市内	通年 午前10時～正午	・食生活のアドバイス ・調理実習	
宇治市	ヤマシタ タカコ 山下 孝子	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	宇治市内 要相談 (京都府下)	急な依頼でなければ通年可能	・「若葉の会」のレシピに基づいた調理実習 ・味噌づくりの講習 ・手作りパンの講習(資格有)	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します
宇治市	タカヤ アサミ 高谷 亜佐美	管理栄養士 社会福祉法人山城福祉会 槇島福祉の園	調理実習・栄養	宇治市内	通年 ただし、一ヶ月前までに要相談	食材に含まれる栄養の話と調理実習	複数での対応を希望します
宇治市	ウエダ マナ 上田 真名	お菓子教室主宰 洋菓子製造販売	洋菓子	宇治市を中心に隣接している地域	平日 午前9時～午後4時頃	・季節に応じた洋菓子づくりの指導 ・材料や作業の意味についての話	
宇治市	ハナフサ ミユキ 花房 美幸	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	通年	料理教室、みそづくり講習会	
宇治市	キマタ サチヨ 木俣 幸代	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	通年	男性料理教室、みそづくり講習会	
宇治市	ホリエ ツヤノ 堀江 つや乃	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	通年	料理教室、みそづくり講習会	
宇治市	ニシムラ ヒロミ 西村 浩美	宇治市食生活改善推進員協議会 「若葉の会」	調理実習・食生活の アドバイス	宇治市内	通年	料理教室、みそづくり講習会	
宇治市	イマイ トモミ 今井 朋美	宇治市食生活改善推進員協議会 「若葉の会」	調理実習・食生活の アドバイス	宇治市内	通年	男性料理教室、みそづくり講習会	

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	^{ナカニシ} 中西 いくよ	うじ食育ボランティアこんぺいとう	調理実習	宇治市近辺 (山城地域・京都市内)	特に限定なし	・子ども対象クッキング(防災クッキングなどを含む) ・親子クッキング、支援学級でのクッキング ・(パペットを使って)食についての話(依頼者の内容に沿って)食のいわれや歴史など	うじ食育ボランティアこんぺいとうで活動
宇治市	^{ヨシジマ} 吉島 ^{ヒサコ} 久子	うじ食育ボランティアこんぺいとう	調理実習	宇治市内	日、月、火 10時から17時	調理実習	
宇治市	^{テシマ} 手島 なおみ	病院調乳栄養士 うじ食育ボランティアこんぺいとう	幼児食	宇治市内	通年	・防災食実習 ・生地から作るピザ	
宇治市	^{タナカ} 田中 ^{タカシ} 隆	飲食業 京うどん三よしや	うどん作り	山城地域	木曜日なら通年可能	手打ちうどん出前講習	人数分の調理器具をお借りしたい。 うどん生地の一部を持ち帰っていただく場合があります。 その他はその都度相談させていただきます。
宇治市	^{ヨシクニ} 吉國 ^{サカエ} 栄	宇治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	通年	・味噌づくり講習 ・料理教室	
宇治市	^{ミソグチ} 溝口 ^{ハルミ} 晴美	宇治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	通年	・味噌づくり講習 ・料理教室	
宇治市	^{ナカジマ} 中嶋 ^{トモコ} 朋子	宇治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	通年	・味噌づくり講習 ・料理教室	
宇治市	^{ツチヤ} 土屋 ^{エミコ} 恵美子	宇治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	通年	・味噌づくり講習 ・料理教室	

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
宇治市	ツジムラ タカコ 辻村 享子	飲食店経営 「炭焼き肉と京の野菜 Nico」 U-CHA	調理実習	宇治市、城陽市。そのほかでもご相談を受ければ可能な限り対応させていただきます。	事前におっしゃっていただければ通年可能です。	・地元農家さんから仕入れた野菜、お肉を使った調理実習 ・飲食業の経験から「食事」の大切さの講習	
宇治市	イケタニ ヨシエ 池谷 慶恵	うじ食育ボランティアこんぺいとう	調理実習	京都市伏見区～宇治近辺	通年	食にまつわる話と調理実習	
宇治市	タカダ サヤカ 高田 さやか	管理栄養士 子育て団体 おちゃのこクラブ 代表	子ども向け食育指導	宇治市	5月～2月 午前10時から午後3時	・旬の食材を使った食育指導 ・出汁の飲み比べ ・腸内環境や咀嚼をテーマにした健康につながる食育講座	
城陽市	サイトウ ヨウコ 齊藤 暢子	栄養士 (保育園勤務)	子どもの栄養 (講演、調理実習)	事前に相談あれば問わない	京都府南部	・調理実習(行事食、旬の食材を利用した調理)※希望に応じて出来る限り対応 ・講演	講演の時、パソコン、プロジェクターの用意をお願いしたい
城陽市	オオハラ コ 大原 いつ子	城陽市食生活改善推進員	食育アドバイス、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、シニアの健康長寿アドバイス等	複数での対応を希望します
城陽市	ヤマウチ マスミ 山内 益己	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	複数での対応を希望します
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

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	岡田 美智子 オカダ ミチコ	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	久米 登代 クメ トヨ	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	荒木 由香 アラキ ユカ	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	竹中 香織 タケナカ カオリ	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	村本 安也子 ムラモト アヤコ	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	中尾 佳織 ナカオ カオリ	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	
城陽市	藤井 英子 フジイ エイコ	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習、 減塩料理	城陽市内	通年 午前10時～午後3時	・調理実習 ・減塩みそ作りの講習	調理が出来る場所(調理室)

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
城陽市	^{トリイ} 鳥居 ちよゑ	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習、減塩料理	城陽市内	通年	・減塩食の調理実習 ・減塩みそ作りの講習	実演の場合は、水道が使える調理室を希望
城陽市	^{ノダ アキコ} 野田 章子	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習	城陽市内	通年 午前10時～午後2時	調理実習 みそ作り講習会	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します
城陽市	^{ヤマガタ ミヨコ} 山形 美代子	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習	城陽市内	通年 午前10時～午後2時	調理実習、減塩みそ作り	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します
城陽市	^{ドテシタ チフミ} 土手下 千富美	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習	城陽市内	通年 午前10時～午後2時	調理実習、減塩みそ作り	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します
城陽市	^{アカニシ} 赤西 みち子	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習	城陽市内	通年 午前10時～午後2時	調理実習、減塩みそ作り	・調理が出来る場所(調理室) ・複数での対応を希望します
城陽市	^{ホソカワ ヤスコ} 細川 康子	城陽市食生活改善推進員協議会 (ヘルスメイト城陽)	調理実習	城陽市内	10時から16時	・調理実習 ・日常生活の中での食に関する事	
城陽市	^{タニダ ユウコ} 谷田 祐子	管理栄養士 うじ食育ボランティアこんぺいとう	子ども対象の調理実習	山城地域・乙訓地域	通年	・地域の野菜を使った調理実習 ・幼児児童への食育活動(子どもの栄養講座・偏食好き嫌い講座等)	
城陽市	^{ササキ リツコ} 佐々木 立子	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習	城陽市内	通年	・小学生を対象とした調理実習(スクランブルエッグ・野菜炒め等の一般家庭の料理) ・みそ作りの講習	・実習の場合は、水道が使える場所であること
城陽市	^{サトウ ミチコ} 佐藤 三千子	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習	城陽市(今池、寺田、久津川校区)	通年 午後1時～4時	・野菜炒め、スクランブルエッグ ・みそ作りの講習と実践指導	・小学5～6年生対象 ・調理対象人数25人迄

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	ミヤケ カズコ 三宅 和子	城陽市食生活改善推進員協議会	調理実習	城陽市内	通年 午前9時～午後4時	・みそ作りの講習 ・減塩食の調理実習	
京田辺市	サトニシ メグミ 里西 恵	京田辺市生活研究グループ	調理実習、農業	京田辺市以南	11月～2月 午前中	地元の野菜を使った調理実習	複数での対応を希望します
京田辺市	キリヤマ ケイコ 桐山 恵子	京田辺市生活研究グループ 農業	調理実習	京田辺市以南	11月～2月 午前中	地元の野菜を使った調理実習	複数での対応を希望します
京田辺市	ノイ ミチコ 野井 教子	京田辺市生活研究グループ	調理実習	京田辺市以南	11月～2月	地元の野菜を使った調理実習	複数での対応を希望します
京田辺市	カワイ マキコ 川井 雅記子	京田辺市生活研究グループ	調理実習	京田辺市以南	11月～2月 午前中	地元の野菜を使った調理実習	複数での対応を希望します
久御山町	タカツキ ヒロコ 高月 裕子	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、食育の話	山城管内	通年 午前10時～午後2時	・学校でご飯の炊き方、味噌汁の作り方、出汁三種の飲み比べ体験 ・生活習慣病予防 ・食事バランスの話	・調理実習の場合は、調理室が必要 ・定員30名程度
井手町	オクダ チヨ 奥田 智代	農業者	鯖寿司、味噌づくり	要相談	要相談	・味噌づくり(1月下旬) ・鯖寿司など行事食(10月～3月)	調理できる場所があること

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
木津川市	キド アケミ 木戸 明美	京都府消費生活安全センター消費者教育コーディネーター	食物栄養	府内全域	通年	・実際に距離を比べてフードマイレージと地産地消、食料自給率について考える体験学習 ・ビタミンC測定や糖度測定を通して栄養素について学び、食品表示の活用や意味を考える。 ・食品ロスを知り、食品ロスのための具体的行動を考える。 ・体に必要な栄養素について学び、朝食など食べることを意味を考える。 など	講演はなるべくプロジェクターやスクリーンを用意していただきたいです。
木津川市	ワタナベ タカコ 渡邊 孝子	消費生活相談員	食と栄養	相楽郡地域	通年 (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糖度の測定(果物・ジュース) ②塩分の測定(梅干し、漬物、味噌汁) ③「だし(昆布だし、かつおだし)のとり方と和食」の調理実習	・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	ニシハラ ナオミ 西原 奈保美	調理師 株式会社ジンウテクノ	年齢や世代に合わせた食育、調理	府内全域	通年	・味噌づくりの講習 ・漬物の講習(発酵について) ・給食献立の作成(子どもたちと作り上げていく) ・旬の食材で地元の野菜を使った調理実習 ・五感を使って火でご飯を炊き、食の大切さを話す。	実演の場合は、水道が使える場所
木津川市	ソガ チョコ 曽我 千代子	特定非営利活動法人加茂女	お菓子づくり 料理づくり	木津川市内	通年(木曜日以外) 10時から16時	お菓子や料理の調理実習	調理実習が出来る環境であること
木津川市	マツモト アイ 松本 藍	キチキチプロジェクト チーム代表	地産地消のカフェメニュー開発指導	山城地域	要相談	・地産地消のカフェメニュー作りと指導 ・カフェ体験実習	特になし

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
木津川市	カトウ フミエ 加藤 史江	Kichi_lab_art 代表	地産地消のカフェメニュー開発指導	山城地域	要相談	・地産地消のカフェメニュー作りと指導 ・地域に伝わる行事食、伝統食の話	特になし
精華町	カミムラ タクヤ 上村 卓也	和食料理人 /日本料理 酔月	和食	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ていたきながら、出汁を作る工程を実演、工程ごとに参加者は食材に触れ、出汁の試飲をしていただき、出汁の美味しい作り方などを通じて、日本の食文化や歴史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道具、歴史や文化的な背景を説明し、参加者の五感を使いながら、料理人の技と料理作成の工程を学んでいただく授業。	水道・ガスコンロが使用できる場所
南山城村	ヒラタ ハレミ 平田 晴美	一	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	アライ ヤスシ 荒井 康士	Arai Food プランニング(飲食業コンサル、農業指導)	日本料理、和食、日本の食文化、味覚・食材・料理教育	府内全域	通年	・食育全般 ・和食、日本人の伝統的食文化 ・美味しさの科学 ・五感、五味、五色の決定式 ・農業食材教育 畑から学ぶ野菜の話 ・調理教育(日本料理人と農業者による) ・お汁の取り方からお吸い物、うどん作り ・お味噌やヌカ床作り ・野菜料理 ・お弁当作りから盛り付け	詳細は要相談

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	直江 和宏	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	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	包丁コーディネーター/ 食道具 竹上 代表取締役	料理包丁、料理道具	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	萩谷 佐紀子	農業 京都ブルーベリー「フォレアンジュ」	郷土料理、地域の食材を使った料理、ブルーベリーを使った菓子	南丹市内	要相談	・地元の野菜を使った郷土料理の実習 ・ブルーベリー(摘み取りと)菓子作り ・茶摘み取りと手もみ茶作り	
京丹波町	井上 貴裕	蕎麦農家 蕎麦屋経営(ウェルカム上野もとしろ)	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	野間 俊亮	鮎茶屋「料理旅館 角屋」 調理師、管理栄養士	日本料理、伝統料理(鮎料理)	南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市中心とした府内全域	通年(金土日祝を除く。時間は特になし)	・鮎に関する知識や見学体験 ・簡単な日本料理の知識や調理体験	・要望に沿った指導を計画します。(食事や栄養に興味を持たせるような指導を行います。) ・鮎に関する体験は鮎漁の解禁中(6月第三日曜日から9月上旬)となります。

◆中丹地域（福知山市、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	衣川 弘子	農業者 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、しいたけ栽培	額田地区内		・郷土食、行事食講習 ・地元の食材を活用した料理講習	複数での対応を希望します

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	ヒノキ ヤスコ 檜木 靖子	農業	農業、地元食材を活用した料理、地域に残る伝統料理	福知山市内全域、特に三和町内	1～12月 午前9時～午後5時	・郷土食、行事食講習 ・地元の食材を活用した料理講習	・加工体験は小学3年生以上 ・実習定員は20名程度
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	特に限定なし 午前9時～午後4時頃	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	特に限定なし	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	特に限定なし	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	特に限定なし	地元産野菜等を使った調理実習	
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
福知山市	アシダ 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
福知山市	フカヤ トモコ 深谷 友子	福知山連合婦人会	調理実習	福知山市内	通年 午前10時～午後5時までなら可能	伝統料理、行事食の話や調理実習など	特になし

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
綾部市	ミヤソノ ナオミ 宮園 尚美	iicome合同会社 代表社員	米粉講座および米粉料理教室 食育講座	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。座学のための講習可能 デモンストレーションや米粉料理教室開催 ・食育講座（一汁一菜から学ぶ本当の身体づくり）	・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	ハシダ ヨシヒロ 橋田 佳広	コメトテ （ライスミルクジェラート製造・販売業）	ジビエ料理	丹後地域	通年	ジビエ料理（シカ肉、イノシシ肉）の魅力を伝える調理実習	調理場所、調理道具を依頼者側で用意が必要
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）	要相談	地元に伝わ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。
京丹後市	オオマチ ヒデツグ 大町 英継	万助楼	調理（和食）	京丹後市内	通年（夏、冬は難しい事がある）	・食についての話 ・調理実習	
京丹後市	マルタ チョコ 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	オーナーシェフ	西洋料理（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	エンジョウジ トシユキ 円城寺 利之	日本料理人 日本料理一ゑん	日本料理及び和食全般	丹後地域 （京丹後市、宮津市、与謝野町、伊根町）福知山市内 ※その他地域は要相談。	2月、4月～9月 午前11時～午後3時頃	・「和食は出汁の文化である」の話や「出汁のひき方実演」 ・「出し巻玉子のレシピ」と実演 ・小学校の先生と桂むき競争等 ・「あじ等小魚のさばき方～アジフライ作り」等 ・その他ご要望により。	実演の場合は、水道が使える場所であること。