

きょうと食いく先生養成講座



農林水産業者、料理人、食品加工技術者の皆さま

「きょうと食いく先生」として、子ども達に食の大切さを伝えていただけませんか

京都府では、食の大切さや食を支える農林水産業の重要性を学ぶ機会を増やすため、農林水産物の生産や調理・加工等の専門家を「きょうと食いく先生」として認定し、学校など地域で行う食農体験活動を支援しています。

今回、これまで数多くの食育実践活動に取り組まれてきた藤本先生の講義や意見交換を通じて、学校等での実践型食育をより一層充実させるための手法や考え方を学びます。

なお、当講座の受講は、「きょうと食いく先生」認定要件の一つに位置付けられています。

日時

令和4年2月21日（月） 午後2時～4時（受付 午後1時30分～）

場所

オンライン参加 と 会場参加（各管内1箇所）が選べます
※事前の申込が必要です。詳しくは、裏面をご覧ください。

対象

- ・学校や地域で食育ボランティアをしている又はきょうと食いく先生に興味がある農林水産業者、料理人、食品加工技術者
- ・きょうと食いく先生
- ・府内食育関係者（京都府及び市町村の健康福祉、農林、教育などの関係課等）等

内容

- ・京都府における食育の取組（京都府農政課）
- ・講義「きょうと食いく先生の皆さんにお伝えしたい
学校で体験型食育を行う際に大切な視点」
講師 武庫川女子大学教育学部教育学科 准教授 藤本 勇二 氏
- ・情報共有「大学生作成の動画放映：きょうと食いく先生の活動紹介」、意見交換

申込

申込締切 令和4年2月10日（木）

<講師プロフィール>



徳島県内公立小学校教諭として、コンニャク、そば、大豆、米、桜もちを育てて食べて地域の人に学ぶ学習を実践。「地産地消うどん」、「みそ汁プロジェクト」、「野菜のランキング」など食育プログラムの開発にも取り組む。

2010年4月からは、武庫川女子大学教育学部教育学科で教員養成に携わると同時に、「今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議」委員等、文部科学省の食育に関する有識者委員としても活躍する食育授業のエキスパート。

主な著書は『学びを深める 食育ハンドブック』（学研）、『ワークショップでつくる－食の授業アイデア集－』（全国学校給食協会）等。

本講座では、学校で教える時のポイントは？コロナ禍での食育はどうする？等、日頃お困りのことにもお答えいただけます。

<主催> 京都府農林水産部農政課

TEL 075-414-5654 FAX 075-432-6866