

“食べる”の味方！ 私たちが、食育をお手伝いします。

「食育ってよく聞くけれど、何をすればいいの？」
…そんな声にお応えして、道では、
食育に取り組もうと考えている市町村や団体に、
食育コーディネーターを派遣しています。
気軽に楽しく、食について学びませんか。



北海道
食育
コーディネーター
制度



食育コーディネーターって？

食育コーディネーターは、道が登録する食育のエキスパート。現在、大学教授や料理研究家、シェフ、農業者など、さまざまな分野の専門家が登録されており、それぞれの担当分野にあわせてアドバイスなどを行っています。例えば、味覚の育て方や基本的な調理技術の身につけ方、生活習慣病予防のための栄養バランスのととり方など。食育コーディネーターは、生涯にわたって健康で豊かな食生活を応援します！

例えば
こんな時に！

PTAで勉強会を開きたい！

町内会のイベントに呼びたい！

サークルの講師として…

生活習慣病予防の取り組みに

食育コーディネーターを呼ぶには？ ～コーディネーター派遣の流れ～

- ①ご希望のコーディネーター名と日時、受けたいアドバイスなどの内容を「北海道食育コーディネーター派遣申込書」に記入し、北海道農政部食の安全推進局食品政策課にご提出ください。申込書は下記ホームページからダウンロードできます。
- ②お申し込みされた内容をコーディネーターに連絡し、日程などを調整いたします。
- ③調整結果とコーディネーターの意向を連絡いたします。
- ④コーディネーターの承諾後は、コーディネーターと直接調整を行い、事業を実施してください。
- ⑤事業実施後は、あらかじめコーディネーターと取り決めた額の謝礼金および旅費をお支払いください。
- ⑥最後に、実施した内容を「北海道食育コーディネーター制度・事業実施報告書」に記入し、農政部食の安全推進局食品政策課にご提出ください。



お申し込み・
お問い合わせ・
申込書ダウンロード

北海道農政部
食の安全推進局食品政策課

〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目
電話番号 (大代表)011-231-4111 (内線27-667)

北海道食育コーディネーター 検索

くわしくは下記URLをごらんください。

www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/data/deep/coordinator.htm

北海道食育コーディネーター名簿

H31.2現在

番号	氏名	所属・職・住所	担当分野											
			1 食事を楽しむ	2 味覚を育てる	3 食への心と体の関係を知る	4 遊ぶ知識を身につける	5 体によい食べものをよさを知る	6 日本型食生活の知識を身につける	7 食の情報を見分ける	8 基本的な調理技術を身につける	9 食べものの大切さを知り、自然の恵みに感謝する	10 食べものの作られる過程などを理解する	11 食を通して環境について考える	12 地域の食育推進に関すること
1	 やまぎわ むつこ 山際 睦子	管理栄養士 北海道文教大学・ 札幌保健医療大学 非常勤講師(札幌市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>子どもの好き嫌いをなくすには、子どもが嫌いなものを大人が「おいしいね」と笑顔で食べることが大切です。</p>
2	 ねもと かずお 根本 和雄	メンタルヘルス研究所 メンタルヘルス・カウンセラー (札幌市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>よく噛むことの大切さ。噛むことのリラックス効果。 乳・幼児期に固いものを噛むこと。食とメンタルについて。</p>
3	 とうせい のりつぐ 当瀬 規嗣	札幌医科大学医学部 教授 (札幌市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>1日3度の食事が、人が健康的に暮らしていく基本。 規則正しい食事で、生活リズムを確立しましょう。</p>
4	 あらかわ よしひと 荒川 義人	札幌保健医療大学 保健医療学部 学部長 教授(札幌市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>丈夫な体で元気に生活するには、栄養バランスが大切。 食事バランスガイドなどを参考にした食事を心がけて。</p>
5	 うめきた けいいち 貫田 桂一	ヌキタ・ロフィスト フードディレクター (札幌市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>わかりやすい食育で子どもの才能を伸ばしてみませんか。 よい食は知力・体力・徳力を育ててくれますよ！</p>
6	 おおくま くみこ 大熊 久美子	NPO法人 北海道食の自給ネットワーク 事務局長(札幌市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>食の現状を知り、食育のすすめ方と命を食べる 大切さを考えてみませんか。 食と環境についても一緒に学びましょう。</p>
7	 ふるや まさる 古屋 勝	農業 古屋農園 (旭川市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>農業体験で、とれたてのピーマンなどをまるかじり。 いつもの野菜とは違う、本物の味が体験できますよ。</p>
	 ふるや りょうこ 古屋 良子		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>私たちが、たくさんの「いのち」をいただいて 生きていること、田んぼや畑で感じてほしいですね。</p>
8	 ゆあさ ゆうこ 湯浅 優子	元農業・ファームイン経営/ 前スローフード・フレンズ 北海道リーダー(新得町)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>大地に根ざして生きる、 人・食・モノがつながる暮らしを提案します。</p>
9	 ひらの やすたか 平野 康隆	北海道漁業協同組合連合会 販売企画部部長 (札幌市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>安全安心で鮮度の良い道産水産物をもっと知りましょう。 昆布でダシを取り、骨の付いた魚を食べる事は大切な 食育です。</p>
10	 やまもと みきひこ 山本 幹彦	NPO法人 当別エコロジカル コミュニティー 代表理事(当別町)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>食を入りに環境について考えてみることで、 具体的に環境について、楽しく、美味しく学びましょう。</p>
11	 おだじま まさこ 小田嶋 政子	北翔大学名誉教授 (江別市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>北海道には移住してきた人の出身地の行事食が受け 継がれています。そのため、日本中の食文化が点在して います。</p>
12	 むらた なほ 村田 ナホ	十勝郷土料理研究会 会長 (帯広市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>「買い物」も食育の場。積極的に子どもを連れ出して、 安全・安心なものを選択できる力を養いましょう。</p>
	 むらた あゆみ 村田 歩	「子ども料理教室」 講師 (帯広市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>「何をどのように食べるか」を考えることは、 人が人間として生きるための原点だと思います。</p>
13	 おおえ ひろつぐ 大江 廣嗣	学校法人北斗文化学園 北斗文化アカデミー 札幌本部 主任教授(札幌市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>おいしい料理は、食べる人を幸せにします。 簡単な料理に、親子でチャレンジしてみましょう！</p>
14	 ふじむら ひさかず 藤村 久和	北海学園大学 人文学部名誉教授 北日本文化研究所 代表 (札幌市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>「いただきます」「ごちそうさま」は日本の伝統的文化。 携わった人、食材そのものへの感謝の心なんです。</p>
15	 むらき みき 村木 美幸	(公財)アイヌ民族文化財団 民族共生象徴空間運営本部 本部長代理 (白老町)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>身近な山菜を摘んで、風味や季節感を味わってみて。 食の安全性を考えるのにも、とても役に立ちますよ。</p>
16	 とみい しょうじ 富井 祥司	中国料理 孝華 代表 (札幌市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>3~6歳は、味覚が出来上がる大切な時期。旬の食材から、 甘いや辛いなど、本物の味を「感じる」ことが重要です。</p>
17	 ほんま ゆうじ 本間 勇司	さっぽろ川甚本店 料理長 (札幌市)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	<p>和食文化は季節に合わせて食材がかわり五味五法での 構成で生まれていますので、日本人として和食を愛する 心を育てましょう。</p>

私たちと
楽しく
食育しましょう！

子どもの好き嫌いをなくすには、子どもが嫌いなものを大人が「おいしいね」と笑顔で食べることが大切です。

よく噛むことの大切さ。噛むことのリラックス効果。
乳・幼児期に固いものを噛むこと。食とメンタルについて。

1日3度の食事が、人が健康的に暮らしていく基本。
規則正しい食事で、生活リズムを確立しましょう。

丈夫な体で元気に生活するには、栄養バランスが大切。
食事バランスガイドなどを参考にした食事を心がけて。

わかりやすい食育で子どもの才能を伸ばしてみませんか。
よい食は知力・体力・徳力を育ててくれますよ！

食の現状を知り、食育のすすめ方と命を食べる
大切さを考えてみませんか。
食と環境についても一緒に学びましょう。

農業体験で、とれたてのピーマンなどをまるかじり。
いつもの野菜とは違う、本物の味が体験できますよ。

私たちが、たくさんの「いのち」をいただいて
生きていること、田んぼや畑で感じてほしいですね。

大地に根ざして生きる、
人・食・モノがつながる暮らしを提案します。

安全安心で鮮度の良い道産水産物をもっと知りましょう。
昆布でダシを取り、骨の付いた魚を食べる事は大切な
食育です。

食を入りに環境について考えてみることで、
具体的に環境について、楽しく、美味しく学びましょう。

北海道には移住してきた人の出身地の行事食が受け
継がれています。そのため、日本中の食文化が点在して
います。

「買い物」も食育の場。積極的に子どもを連れ出して、
安全・安心なものを選択できる力を養いましょう。

「何をどのように食べるか」を考えることは、
人が人間として生きるための原点だと思います。

おいしい料理は、食べる人を幸せにします。
簡単な料理に、親子でチャレンジしてみましょう！

「いただきます」「ごちそうさま」は日本の伝統的文化。
携わった人、食材そのものへの感謝の心なんです。

身近な山菜を摘んで、風味や季節感を味わってみて。
食の安全性を考えるのにも、とても役に立ちますよ。

3~6歳は、味覚が出来上がる大切な時期。旬の食材から、
甘いや辛いなど、本物の味を「感じる」ことが重要です。

和食文化は季節に合わせて食材がかわり五味五法での
構成で生まれていますので、日本人として和食を愛する
心を育てましょう。