

苫小牧市食育人材バンク 講師(登録者)名簿

令和2年3月現在

No.	氏名/団体名 (所属団体)	資格	活動歴	有償・無償	活動可能な項目 ※詳細は下段をご参照ください								特記事項
					と	ま	こ	ま	い	ラ	イ	フ	
①	下河原 美紀	看護師、幼児食インストラクター、アレルギー対応食アドバイザー		有	●	●	●	●	●	●			幼児期の食育についての講話等が可能です。土日の活動でも可。
②	西村 幸則 (財)MOAインターナショナル	MOA食育指導員	市民対象に料理教室	無	●	●	●	●	●	●	●	●	こんにゃく作りやみそ作り等を通して自然食品のおいしさを伝えます。
③	苫小牧 ヤクルト販売(株)		町内会サークル、小学校での健康教育	無	●	●							子ども向け：早寝早起き朝ごはん朝うんちについての講話 成人向け：依頼に応じた講話(要相談)
④	新島 みさ江	食育インストラクター、国際薬膳食育士、調理師		有	●	●	●	●	●	●			栄養素を効率よく取り入れるための食べ合わせについて等、食べ物が持つパワーについての講話が可能です。
⑤	斉藤 幸子 (公益社団法人北海道栄養士会)	管理栄養士		有		●	●						病院に勤務する管理栄養士として「バランスよく食べること」について等の講話が可能です。
⑥	菊地 美笑子	保育士、栄養士、中学校教諭(家庭科)、ヘルパ-2級		無	●	●	●	●	●	●	●	●	保育園の献立管理をしていた経験があります。調理実習も可能です。
⑦	ホクト(株)	管理栄養士	小学校・保育園等で「きのこ学習会」の実施	無	●						●		人数の目安は10～20名(要相談)、時間は1時間～です。内容は①きのこのひみつ大発見(講話) ②きのこのもぎとり体験 から選択。
⑧	佐藤 晶子 (道の駅ウトナイ湖プレジール店長)	調理師、フードアナリスト	小中学校親子レク調理実習講師、命の授業など	有		●		●			●		調理師、フードアナリスト、生産者、主婦など様々な観点から食育の大切さを伝える講話が可能です。
⑨	(一社)北海道全調理師会 苫小牧支部	調理師免許	料理コンクール、市民料理教室、北寄料理レシピの紹介、技能祭	有	●		●		●		●		四季の料理や伝統料理、食文化についての講話が可能です。依頼に応じて料理教室の講師も可能です。
⑩	(株)なの花北海道	管理栄養士	地域包括支援センターでの栄養講話	無	●	●	●		●				生活習慣病(高血圧や糖尿病等)と食生活、災害時の食事についての講話や簡単な調理のデモンストレーション(試食)も可能です。
⑪	阿部 幸子 (公益社団法人北海道栄養士会)	管理栄養士		無	●	●	●						学校給食での就労経験があります。高齢者向けの食生活について講話が可能です。
⑫	西岡 千春	食育インストラクター、看護師		無		●			●				子ども向けに和食の大切さや食育についての講話が可能です。お味噌づくりもできます。



◆活動可能な項目について◆

と：共に学ぶ食の知識（健康づくり）
ま：毎日食べよう朝ごはん（正しい食生活の習慣）
こ：献立にひと工夫でバランスよく（健康寿命の延伸）
ま：マナーと感謝を大切に（挨拶、感謝の気持ち）
い：一緒に食べて楽しい食卓（共食について）

ラ：ライフスタイルに合わせたエコライフ（食の生産から消費）
イ：いろんな食材、地元産（食文化の継承、地産地消）
フ：ふれあう食で元気なまちに（食を通じたまちづくり）