

愛知県食育推進ボランティア名簿 知多（グループ・個人）（2025.11月現在）

名簿のA～Dは、それぞれA：講演・講義、B：劇・歌・パフォーマンス、C：紙芝居・クイズ、D：実習（調理、実演等）を示します。
色のついたセルは活動可能な内容です。食育ネットあいちに掲載します。

食育推進ボランティア		活動内容										活動紹介	活動実績 活動の様子
		体			心			環境		支える			
在住 市町村	ボランティア名 グループ：グループ名 個人：登録番号	バランスの取れた食生活	生活習慣病の予防	歯や口の健康	食の安全・安心	食文化・郷土料理	食の楽しみ・食への関心	農林水産物・食料の大切さ	食料のロス・廃棄物の削減	食料のロス・廃棄物の削減	食育に関する人材の育成		
半田市	半田市食生活改善推進員協議会	A B C D	A D				B			A	■活動紹介 ・自主制作のエプロンシアターの台本・媒体・パワーポイント・バランスガイドのタペストリーなどを使用し、世代別に表現、手法を変えながら幼児から高齢者まで、各世代向けの食育講座講座を開催しています。 エプロンシアターの中で、クイズや手遊びをしながら、えいよう君達と仲良しになっていくものや、食品ロス・世界の飢餓・地産地消・自給率などにもふれています。 ・各世代別の料理教室も開催し、バランスの良い食事・野菜摂取・共食の大切さなどを呼びかけています。	■過去の実績 ・乙川保育園、乙川幼稚園、花園保育園（約231名） 食育エプロンシアター ・児童心理治療施設での食育講座（約66名） 小学生・中学生それぞれに向けてバランスの良い食事・食べ物を感謝していただく心・健康な身体 の土台作りなどを呼びかけています。 ・愛知県立半田商業高等学校（約116名） 高校生のための食育講座 卒業を控えた3年生に向けて、将来の生活習慣病予防・身体 の土台作りの大切な時期であることを呼びかけています。同時に、食品ロス世界の飢餓などにもふれています。 ■活動の様子 	
半田市	24023	A	A				A				■活動紹介 ・栄養教諭や特定保健指導の経験を活かし、子どもから大人を対象に、幅広い食育に関する講座ができます。	■過去の実績 ■活動の様子	

食育推進ボランティア		活動内容										活動紹介	活動実績 活動の様子
		体				心		環境		支える			
在住 市町村	ボランティア名 グループ：グループ名 個人：登録番号	バランスの取れた食生活	生活習慣病の予防	歯や口の健康	食の安全・安心 （食品表示・食品衛生・食中毒等）	地域の食文化・郷土料理	食の大切さ・食育の大切さ （食育マナー・食育の大切さ）	農林漁業体験学習	農林水産業と地産地消の話	無駄や廃棄の少ない食生活	環境に配慮した消費	食育に係る人材の育成	
半田市	2019018	A D										■活動紹介 以前、息子の所属するサッカーチームの栄養サポートをしていました。 スポーツをしている方の栄養サポートやバランスの良い食事のとり方をアドバイスできたらいいなあと思っています。	■過去の実績 ■活動の様子
常滑市	常滑市食生活改善協議会	A B D	A B D			D	C D					D	■活動紹介 ・子どもや保護者を対象とした料理教室 （対象に合わせた調理実習やおやつ作り・講話） ・エプロンシアター・クイズなどを用いた食育に関する講話 ■過去の実績 ・とこなめ市民交流センター（約280名） 「語ろう会」 ・常滑市体育館（約200名） 「とこなめし健康フェスティバル」 ■活動の様子
東海市	東海市健康づくり食生活改善協議会	A D	D	C		D			D	A D		■活動紹介 ・健康料理教室（しあわせ村（保健福祉センター内）、市民館・公民館など） トマト料理教室、男性向け料理 ・子どもたちへの食育活動実施 （市内小学校子ども教室のおやつづくり教室 公民館ジュニアクッキング、 若者世代（高校生）料理） ・おやこの料理教室 ・エコクッキング ・イベント マックスバリュ東海とのコラボ弁当 ■令和6年度の実績 ・東海市内全12小学校（約150名）子ども教室 小学校で自分のおやつ作り（クイズ、紙芝居、豆運び） 玉ねぎのお好み焼き ・オムライス検定（8回 113名） マックスバリュ東海とのコラボ弁当 ・お口と体のイベント（833名） ・健康料理教室（13回、） ・若者世代の料理教室（愛知県立東海樟風高校生） ・シニア男性料理教室 10回 ■活動の様子	 

食育推進ボランティア		活動内容										活動紹介	活動実績 活動の様子	
		体				心		環境		支える				
在住 市町村	ボランティア名 グループ：グループ名 個人：登録番号	バランスの取れた食生活	生活習慣病の予防	歯や口の健康	ア（食品表示・食品衛生・食中毒等） 食品の安全・安心	地域の食文化・郷土料理	食（箸の持ち方・食べ方等） 食事マナー	農林漁業体験学習	農林水産業と地産地消の話	無駄や廃棄の少ない食生活	食品ロス	環境（エシカル消費） 配慮した消費	食育に係る等人材の育成	
大府市	あいクッキング	A D	A D										■活動紹介 ・管理栄養士がバランスの取れた献立の紹介や、調理のコツなどをお伝えします。	■過去の実績 ・大府市立神田小学校（約60名） 児童や保護者に向けた朝ごはんの紹介 ■活動の様子
大府市	大府市健康づくり食育推進協議会	A D		A D					D	D			■活動紹介 ・お子様～大人の方まで対象別に、健康を意識した講座や料理教室を開催しています。	■過去の実績 ・大府市立神田小学校（約50名） にぼしの解剖とにぼしだしの試飲 ■活動の様子
大府市	21048	A D	A D								A D	A	■活動紹介 ・子供向けの食育の話ができます。 ・調理実験ができます。 ・食材の組み合わせ、選び方について教えることができます。	■過去の実績 ■活動の様子
知多市	知多市健康づくり食生活改善協議会	A D	A D			A D			A D			A D	■活動紹介 ・市民大学ちた塾にて男性クッキング講座の開講 ミニ講話・調理実習・試食 ・市内小学校の親子向け食育講座の開催 ミニ講話・調理実習・試食 ・市内高校生向け食育講座の開催 ミニ講話・調理実習・試食 ・市内高齢者向け栄養教室 フレイルや低栄養予防に関する講話 ・パパママ教室 妊娠中ママ向け食事の提供 ・推進員養成講座 調理実習のサポート ・産業まつり パネル展示・クイズ・ゲーム ・まちづくりセンター文化祭 菓子と飲料の提供 ■令和6年度の実績 ・男性クッキング講座 水曜コース 前期16名×5回 後期17名×5回 土曜コース 前期7名×5回 ・ヘルシークッキング 前期13名×5回 後期18名×5回 ・親子食育講座（1回）保護者4名 小学生5名 ・親子クリスマスケーキ作り教室 保護者12名 小学生15名 ・愛知県立知多翔洋高等学校食育講座 生徒18名 ・高齢者向け栄養教室 50名 ・パパママ教室（6回） 45名 ・推進員養成講座（6回）延べ44名 ・産業まつり2日間 来場者1,595名 ・文化祭2日間3会場 1,214名 ■活動の様子	 

食育推進ボランティア		活動内容											活動紹介	活動実績 活動の様子
		 体				 心		 環境			 支える			
在住 市町村	ボランティア名 グループ：グループ名 個人：登録番号	バランスの取れた食生活	生活習慣病の予防	歯や口の健康	アレルギー・食品表示・食品の安全・安心	地域の食文化・郷土料理	食（害）マナー・食（方）等	農林漁業体験学習	農林水産業と地産地消の話	無駄や廃棄の少ない食生活	食品ロス	環境（エシカル）消費	食育に係る人材の育成	
阿久比町	25053	A B C D	A C D	A	A B C D	D			A D	A D	A D	A D	■活動紹介 管理栄養士として健康に関する講座や調理実習などをメインに活動しております。 講座、調理実習では、ご希望に合わせた内容に加え、栄養、フードロス、地産地消、衛生面なども含めながら、わかりやすく楽しい講座になるよう意識して取り組んでいます。 調理実習では、自宅でも取り入れやすいように考え、手に入りやすい食材や使いやすい器具をメインに使うようにしています。 また、飾り巻きずしやアイシングクッキー、お菓子作り講座など、楽しく作り楽しく食べるをメインとした講座も行っています。 対象は大人、子供、親子など、公民館の調理室を主な会場にしています。 コロナウイルス感染症の影響で最近は活動を自粛していますが、要望に応じて人数を制限して行う場合もあります。	■過去の実績 ・東浦文化広場適応指導教室・ふれあい教室（約10名） 小中学生の不登校児対象 アイシングクッキー体験 ・大府市公民館（約16名） 調理実習：野菜たっぷり料理など ・東浦町公民館 親子でクリスマスケーキ作り 小学生 お菓子、飾り巻きずし ■活動の様子
阿久比町	29024	D											■活動紹介 ・令和2年は参加人数を1/3程に減らし、男性料理教室を2回行いました。 会食はせず、お弁当作りとしました。 ・阿久比町保健センターで、食生活改善推進員協議会としての活動です。	■過去の実績 ・大府市立神田小学校（約60名） 教育講座（食育）のお手伝い ・阿久比保健センター（約30名） 小学生の夏休み食育講座 調理 ■活動の様子

食育推進ボランティア		活動内容										活動紹介	活動実績 活動の様子	
		体				心		環境		支える				
在住 市町村	ボランティア名 グループ：グループ名 個人：登録番号	バランスの取れた食生活	生活習慣病の予防	歯や口の健康	アレルギー・食品表示・食品の安全・安心 （食品表示・食品衛生・食中毒等）	地域の食文化・郷土料理	食（害）の持ち方・食（害）の対応 （食マナー）	農林漁業体験学習	農林水産業と地産地消の話	無駄や廃棄の少ない食生活	食品ロス	環境（エシカル）消費	食育に係る人材の育成	
南知多町 （篠島）	26003					A D		A D					■活動紹介 昨今の魚離れの原因は、地元の美味しい魚がなかなか手に入らないのと調理の仕方の経験が無い事だと思われるので、目の前で共に捌くコツを教えて簡単に美味しく調理ができることを目的としています。 頭から骨まで、使えるものは利用して調理することで参加者はその美味しさに驚くと共に同じ愛知県に住んでいながら見たことが無い、食べたことが無いとおっしゃる方も見えます。 魚捌きは、ぎゅっと包丁の柄を握れる人なら幼稚園児からご年配の方まで年齢を問いません。 実際、取り組んでもらうとこどもの耳の素直さ、勤の良さにこちらが驚かされる。 扱う魚介は、篠島産の旬の時期の魚介類。捌いたものは必ず最後に全員で楽しく試食してもらおうので、「こんな美味しい魚は食べたことない！」と驚かれます。 中でも活きた魚の煮魚は皆さん無言でもくもくと箸が進みます。 本物の魚介の簡単処理とお料理体験、まだ見ぬお魚ワールドへどうぞ！	■過去の実績 ・篠島お魚の学校、篠島開発センター（約35名） 魚の捌き方、加工方法と調理 ・名古屋市（約12名） 旬の魚介を使った捌き方と調理と試食 ■活動の様子 
武豊町	26013	A C	A C										■活動紹介 ・管理栄養士の資格を持っています。 ・対象は、子供から大人まで男女問いません。 ・話ばかりではなく、楽しんでいただけるように心がけています。 ■過去の実績 ■活動の様子	

