

食育推進サポーターリスト

通し番号	団体名（氏名）	活動分野	自主的活動	市からの要請に基づき可能な活動	活動経費（聞き取りによる）	承認理由
1	十勝ピザ王国チーム 代表 岩田 博樹 (活動人数 5人)	○食生活・食文化 ○食の安全・安心 ○その他（普及啓蒙活動）	○日本一長いピザ（又は、みんなでつくろう！長いピザ）開催（食材発信・普及啓蒙活動） ○「苦手な食べ物を克服しよう！（ピザを通じて）」活動	○「みんなでつくろう！長いピザ」事業 ○石窯でピザづくり体験活動 ※基本的に週休日・休日での活動	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に十勝産食材を使用したピザ作り体験の機会を提供することで、食事を作る楽しみ、一緒に食べる楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。
2	株式会社 十勝加藤牧場 代表 加藤 聖壘 (活動人数 4人)	○農業等生産 ○食品製造・加工・流通	○酪農体験 ○JICA等酪農団体視察の受入 ○循環型酪農の実践	○地域畜産物・酪農乳製品等における生産過程の紹介 ○酪農体験活動	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に安全安心な畜産物の生産に向けた生産者の取り組みを伝えることで、食の安全安心に対する理解を促進することができるため。
3	佐々木 隆子 (NPO法人日本食育協会 上級食育指導士)	○食生活・食文化 ○健康管理・栄養	○食に関する講演会	○食に関する講演会	○交通費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に栄養の知識や日本の伝統的な食文化等を伝えることで、栄養バランスの取れた食事の実践と伝統的な食文化への理解を促進することができるため。
4	株式会社 斎藤農場 代表 斎藤 正志 (活動人数 5人)	○農業等生産		○有機栽培、特別栽培等の紹介 ○土づくりの紹介 ○農業体験活動	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に安全安心な農産物の生産に向けた生産者の取り組みを伝えることで、食の安全安心に対する理解を促進することができるため。
5	株式会社 満寿屋商店 代表取締役社長 杉山 雅則 (活動人数 5人)	○食品製造・加工・流通	○移動式石窯を活用した出張ピザ教室 ○小中学校でお給かきパン体験と職業講話	○移動式石窯を活用した出張ピザ教室	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に十勝産食材を使用したピザ作り体験の機会を提供することで、食事を作る楽しみ、一緒に食べる楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。
6	帯広市農産物小規模加工研究会 会長 荻田 秀行 (活動人数 8人)	○食生活・食文化 ○農業等生産 ○食品製造・加工・流通	○生産者が自ら育て加工した安全で安心な地場農産物加工品販売会の開催 ○地場農産物を使用した料理教室	○料理教室 ○食に関するイベントへの出店など	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に地場産食材を使用した料理の機会を提供することで、食事を作る楽しみ、一緒に食べる楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。 ○また、地場農産物加工品の販売を通じて、安全安心な農産物の生産に向けた生産者の取り組みを伝えることで、食の安全安心に対する理解を促進することができるため。
7	合同会社 十勝とやま農場 代表 外山 隆祥 (活動人数 2人)	○農業等生産	○農業（生産現場）における体験	○収穫体験（じゃがいも、かぼちゃ） ○味噌及び豆腐作り体験	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に安全安心な農産物の生産に向けた生産者の取り組みを伝えることで、食の安全安心に対する理解を促進することができるため。
8	公益社団法人北海道栄養士会 十勝支部 支部長 川田 真裕美 (活動人数 200人)	○健康管理・栄養	○食に係るイベント参加を通じた健康増進の啓蒙活動 ○帯広市介護予防事業における栄養食事相談の受託	○料理教室 ○栄養講話 ○レシピ作成	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に栄養の知識を伝えることで、栄養バランスの取れた食事の実践を促進することができるため。
9	おびひろ打ちっ粉クラブ 会長 榎本 泰欣 (活動人数 40人)	○食生活・食文化	○そばの打ち方講習会 ○そばの振る舞い	○そば・うどんの打ち方講習会 ○そば・うどんの振る舞い ※基本的に週休日での活動	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に地場産食材を使用した料理の機会を提供することで、食事を作る楽しみ、一緒に食べる楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。
10	帯広大正農業協同組合 青年部 部長 久保 勇登 (活動人数 59人)	○食生活・食文化 ○健康管理・栄養 ○農業等生産 ○食の安全・安心	○地域農産物を利用したレシピ作成 ○地域農産物を利用した地元菓子店との商品作成 ○地域農産物の消費拡大PR活動	○農業分野での講義	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に地場産食材を使用した料理の機会を提供することで、食事を作る楽しみを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。また、安全安心な農産物の生産・加工に向けた生産者や食品加工業者の取り組みを伝えることで、食の安全安心とともに、地域の農業や食産業に対する理解を促進することができるため。
11	村田 歩 (北海道食育コーディネーター)	○食生活・食文化 ○食の安全・安心	○子ども料理教室 ○親子料理教室	○食に関する講演会	○交通費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に栄養の知識や日本の伝統的な食文化等を伝えることで、栄養バランスの取れた食事の実践と伝統的な食文化への理解を促進することができるため。
12	認定栄養ケア・ステーションつがやす (つがやす歯科医院) 院長 高橋 耕一 (活動人数 80人)	○食生活・食文化 ○健康管理・栄養	○患者、利用者の生活の向上 ○歯並び相談、栄養相談 ○料理教室、栄養講話 ○尊敬ある対応ができるスタッフの育成	○食と健康に関する講演会 ○歯と口腔に関する講演会 ○料理教室 ○その他イベント	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に栄養の知識や日本の伝統的な食文化等を伝えることで、栄養バランスの取れた食事の実践と伝統的な食文化への理解を促進することができるため。 ○サポーター活動依頼者に栄養の知識を伝えることで、栄養バランスの取れた食事の実践を促進することができるため。

食育推進サポーターリスト

通し番号	団体名（氏名）	活動分野	自主的活動	市からの要請に基づき可能な活動	活動経費（聞き取りによる）	承認理由
13	帯広市食生活改善推進員協議会 会長 草森 好江 (活動人数 32人)	○食生活・食文化	○帯広市健康まつり事業での活動 ・1日に必要な野菜摂取量の伝達 等 ○その他依頼事業に応じた協力	○幼児から高齢者までを対象とした調理実習 ○幼児から高齢者までを対象とした食育講話	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に地場産食材を使用した料理の機会を提供することで、食べ物の働き、食事を作る楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。
14	帯広市川西農業協同組合 青年部 部長 広沢 克哉 (活動人数 62人)	○農業等生産	○種子の配付 ○給食センターでの勉強会	○農業分野での講話	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に地場産食材を使用した料理の機会を提供することで、食事を作る楽しみを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。また、安全安心な農畜産物の生産・加工に向けた生産者や食品加工業者の取り組みを伝えることで、食の安全安心とともに、地域の農業や食産業に対する理解を促進することができるため。
15	株式会社 いただきますカンパニー 代表取締役 井田 美美子 (活動人数 4人)	○食生活・食文化	○畑での体験活動 ○とかち大平原交流センターでの体験活動 ○アグリニック（農業運動会） ○オンラインによる農業体験 ○十勝管内小学校へのお出前食育講座	○畑での体験活動 ○とかち大平原交流センターでの体験活動 ○アグリニック（農業運動会） ○アグリニック（農業運動会） ○十勝管内小学校へのお出前食育講座	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者にワークショップを通じて安全安心な農産物の生産に向けた生産者の取り組みを伝えることで、食の安全安心に対する理解を促進することができるため。また、地場産食材を使用した料理の機会を提供することで、食事を作る楽しみ、一緒に食べる楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。
16	社会医療法人博愛会 理事長 細川 吉博 (活動人数 6人)※管理栄養士	○食生活・食文化 ○健康管理・栄養 ○食の安全・安心 ○その他（凍結含浸食）	○各団体へのお出前講座 ○凍結含浸食の提供（高齢者） ○きた食Dayコンテストへの参加 (グランプリ受賞)	○食と健康に関する講演会 ○凍結含浸食に関する講演会	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に食と健康の知識や、凍結含浸食（とうけつがんしんしょく）の知識を伝えることで、栄養バランスの取れた食事の実践や、楽しく食べる習慣を身につけることを促進することができるため。 ※凍結含浸食とは、新しい調理法により、食品の形や味を保ったままやわらかく調理した食事のこと。
17	帯広宣隊 シバサウンダー委員会 代表 岩田 博樹 (活動人数 10人)	○その他（ヒーロー） (活動を通じて、食育について市民にわかりやすく伝える)	○握手会・写真撮影会 ○食育ヒーローショー	○握手会、写真撮影会、食育推進ヒーローショー (食育ヒーローとしての活動、ビデオ出演、表彰などのプレゼンター、イベント出席者ゲスト、審査員、始球式などその場で声を出すもの以外の活動)	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に食育について啓発するヒーローショーを提供することで、食育に関する知識を伝えることや、楽しく食べる習慣を身につけることを促進することができるため。
18	帯広豆腐マイスター倶楽部 代表 三浦 智代江 (活動人数 30人)	○食生活・食文化 ○健康管理・栄養 ○食品製造・加工・流通	○豆腐づくり体験 ○大豆の栄養・機能性についての説明	○豆腐づくり体験 ○大豆の栄養・機能性についての説明	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に地場農産物の知識を伝えることや、料理の機会を提供することで、食べ物の働き、食事を作る楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。
19	池添 博彦 (食品衛生管理者) (第一種衛生管理者) (文化人類学博士ほか)	○食生活・食文化 ○健康管理・栄養 ○食品製造・加工・流通 ○食の安全・安心 ○食環境論・食品化学・栄養化学・生命科学	○栄養化学、食品化学、加工学、食品衛生学、公衆衛生学、環境学等講義	○食と栄養、生命科学、保健、予防医療、食文化、食品加工についての講義及びセミナー（入門～専門まで対応可。英語による講義、セミナーも可。）	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に栄養化学や食品化学、食品衛生学等の講義や実習を通じて、食に関する知識を身につけることを促進することができるため。
20	株式会社 ビゴラス 代表取締役 掛村 真二 (活動人数 3人)	○食生活・食文化	○料理教室	○料理教室	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に料理の機会を提供することで、食べ物の働き、食事を作る楽しみなどを伝えることができるため。
21	おびひろ軽トラ市運営協議会 会長 五十嵐 美香 (活動人数 9人)	○農業等生産 ○食の安全・安心	○地域農産物の生産、販売 ○地域農業、農産物、食育、地産地消についての理解を広める活動	○左記の活動 ○生産現場から消費者の手に届くまでの一連の農業体験	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に安全安心な農産物の生産に向けた取り組みの紹介や、農業体験の場を提供することで、農業及び食の安全安心に対する理解を促進することができるため。
22	浦木 明子 (首里町教育委員会生涯学習課食育・食文化プロデューサー)	○食生活・食文化 ○健康管理・栄養 ○食品製造・加工・流通 ○食の安全・安心	○料理教室 (ポリパン®：ポリ袋とフライパンを使用した天然酵母パン作り 等)	○料理教室 ○食に関する講習会	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に十勝産食材を使用したパン作り等の機会を提供することで、食事を作る楽しみ、一緒に食べる楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。
23	国島 雪絵 (管理栄養士) (離乳食・幼児食・学童食アドバイザー (母子栄養協会))	○食生活・食文化 ○健康管理・栄養	○子供（または親子）向けの料理教室 ○小学校での料理教室 ○清川保育所における給食だよりの発行	○料理教室 ○「丈夫な体と心を作る食事のコツ」セミナー	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に料理教室を通じて栄養の知識を伝えることで、栄養バランスの取れた食事の実践を促進することができるため。

食育推進サポーターリスト

通し番号	団体名（氏名）	活動分野	自主的活動	市からの要請に基づき可能な活動	活動経費（聞き取りによる）	承認理由
24	有限会社 中田食品 代表取締役 貴戸 武利 （活動人数 2人）	○食品製造・加工・流通	○豆腐作り体験（時間に応じた3種類のプログラム） ○食育に関する講演	○豆腐作り体験（時間に応じた3種類のプログラム） ○食育に関する講演	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に地場農産物の知識を伝えることや、料理の機会を提供することで、食べ物の働き、食事を作る楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。
25	帯広地方卸売市場株式会社 代表取締役社長 高嶋 昌弘 （活動人数 10人）	○食生活・食文化 ○食品製造・加工・流通 ○食の安全・安心	○食材の取り扱い、調理方法に関する講習会 ○卸売市場での視察研修の受け入れ ○市場まつり等のイベントでの食に関するPR	○各種イベントにおける食材、資材等の提供	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に食材の取り扱い方法や品種の違いを伝えることで、自分で食事を作る方法・楽しさを知ってもらうことができるため。 ○流通の現場を知る機会を提供することで、普段口にしている食材がどのようにして手元に届くかを知り、食の知識を深め、豊かな食生活の促進が図られるため。
26	五十嵐 龍夫 （元北海道農業改良普及員） （技術士（農業部門）及び専門技術員（畑作）） （北海道フードマイスター）	○農業等生産		○畑作物の特性や品質についての解説	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に地場農産物の知識を伝えることで、食の安全安心とともに、地域の農業や食産業に対する理解を促進することができるため。
27	一般社団法人全日本司厨士協会帯広支部 支部長 横山 治 （活動人数 47人）	○食生活・食文化 ○食品製造・加工・流通 ○食の安全・安心	○十勝の食材を使った料理提供や料理の実演、試食会のイベント「とちのちの大収穫祭」 ○小学校の食育実習・講話	○地場食材を使った料理講習会	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に十勝産食材を使用した料理の機会を提供することで、食事を作る楽しみ、一緒に食べる楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。
28	一般社団法人北海道日本料理研究会帯広支部 帯広調理師信友会 会長 木幡 好斗 （活動人数 80人）	○食生活・食文化 ○食の安全・安心	○こどもへの調理体験の提供	○地場食材を使った料理教室	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に十勝産食材を使用した料理の機会を提供することで、食事を作る楽しみ、一緒に食べる楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。
29	佐藤 洋子 （栄養士） （栄養教諭） （調理師）	○食生活・食文化 ○健康管理・栄養	○乳幼児の五感を大切に食育 ○一日四回食のおやつに関する講話 ○離乳食や健康食に関する講話	○子育て支援センター等での栄養相談や食育講話	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に離乳食や健康食に関する講話や、栄養相談を行うことで、栄養バランスの取れた食事の実践を促進することができるため。
30	西村 華純 （食育アドバイザー） （学芸員（生物）） （北海道フードマイスター） （元北海道農業改良普及員）	○健康管理・栄養 ○農業等生産 ○食の安全・安心	○農業及び食に関わる科学的な原理を伝える食育活動 ○農業体験の企画及び解説 ○農業に関わるオンラインイベントの企画運営など ○農業に関わる記事の執筆及び動画の作成	○農業及び食に関わる科学的な原理を伝える食育活動 ○農業体験の企画及び解説 ○農業に関わるオンラインイベントの企画運営など ○農業に関わる記事の執筆及び動画の作成	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に科学的な視点から食に関して講話等を行うことで、食の栄養や安全・安心について理解を深めることができるため。
31	株式会社 中田園 代表取締役 中田 晴彦 （活動人数 2人）	○食生活・食文化 ○食品製造・加工・流通	○食（納豆やもやし、豆）に関する講演会	○食（納豆やもやし、豆）に関する講演会	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に地場産物の魅力や食材の栄養に関する講話を通じて、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。
32	広瀬牧場 ウエモンズハート 代表 廣瀬 文彦 （活動人数 3人）	○食生活・食文化 ○健康管理・栄養 ○農業等生産 ○食品製造・加工・流通 ○食の安全・安心 ○農業の歴史	○アイスクリーム作り体験 ○酪農体験活動 ○出前授業	○アイスクリーム作り体験 ○酪農体験活動 ○農業に関する講演会	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に体験活動や農業・酪農に関する講話を通じて、農業・酪農に関する理解を促進することができるため。
33	阿部 未弥 （こども分子栄養学アドバイザー）	○健康管理・栄養 ○食の安全・安心	○食生活や食習慣についての講話	○食生活や食習慣についての講話・勉強会	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に食生活や食習慣についての講話を通じて、栄養の知識を伝えることで、栄養バランスの取れた食事の実践を促進することができるため。
34	藤田 由美子	○食生活・食文化	○簡単パン作り教室 ○小麦・卵・乳製品不使用のプラントベースのお菓子作り	○簡単パン作り教室 ○米粉スイーツ教室 ○簡単お菓子作りと講話	○交通費・材料費等の実費相当額	○サポーター活動依頼者に十勝産食材を使用したパン作りや小麦・卵・乳製品を使用しないお菓子作りの機会を提供することで、食事を作る楽しみ、一緒に食べる楽しみなどを伝えるとともに、地元食材を使用した食生活を促進することができるため。