

元気うわじまサポートバンク

元気うわじまサポートバンクは、「食育講師の人材バンク」です。地域や保育園・幼稚園・学校などが「健康づくり」や「食育活動」を行う際に、その目的にあった講師を紹介して皆さんの活動をサポートします。

サポートバンク登録者

「元気うわじまサポートバンク」には、さまざまな知識や技術をもった個人・団体が登録しています。

健康と調理

健康的な生活を送るためにも自分の体に関心を持ちましょう！
身体の健康を考えて食事や運動のバランスについて教えます。

地産地消と食文化の伝承

安全・安心な地元の食材を使いましょう！
地元食材を使った簡単な料理から本格的な郷土料理を教えます。

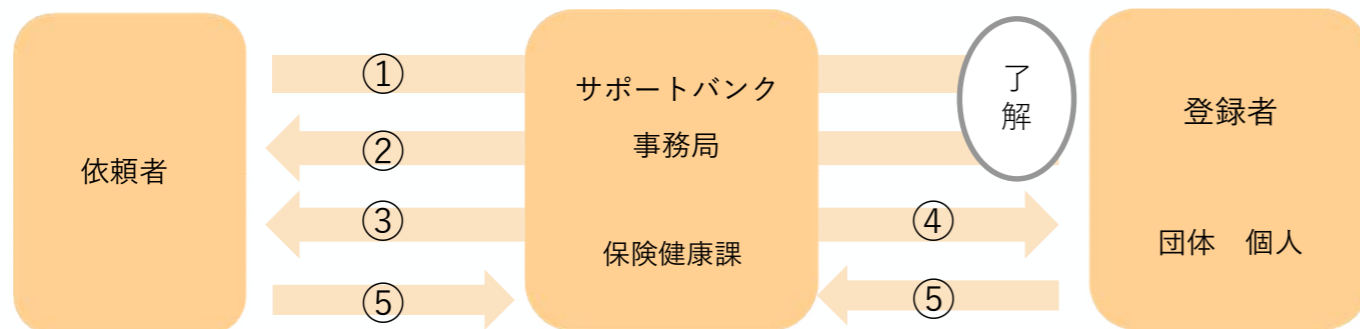
食品の生産・加工・流通

自分たちの力で農産物の自給率を上げましょう！
農水産物の生産・加工・流通について教えます。

市民による健康づくり

自分の健康は自分の努力で維持しましょう！
子どもたちの食育・健康づくりについて遊びなどを通して教えます。

利用の流れ



- ①利用申込みをします。
- ②事務局から依頼に応じた登録者を紹介します。
- ③依頼者は登録者と連絡を取り、活動の打ち合わせをします。
- ④活動実施
- ⑤依頼者・登録者はそれぞれ報告書をサポートバンク事務局へ提出します。
(アンケート形式の簡単なものです。)
詳しくは市のホームページをご覧ください。



お問い合わせ

保険健康課サポートバンク担当
Tel 0895-24-1111(内線2123) Fax 0895-24-1124

活動紹介

魚食についての学習

じゃこてん作り、魚のさばき方、魚を使った調理実習、お魚クイズなど、登録者それぞれの方法で楽しい「魚食教育」が行われています。

【登録講師】

- ・愛媛県立宇和島水産高校
- ・遊子支所女性部
- ・魚食普及推進協議会
- ・シーフードマイスター
- ・じゃこてん製造、販売店 など



農産物についての学習

農産物の栽培から収穫までのお話、見たり触ったりする体験、調理して食べる体験など、楽しく地元の農産物について学ぶ講座が行われています。

【登録講師】

- ・農業後継者協議会
- ・野菜ソムリエ
- ・ミマメンファーマーズ
- ・個人登録者 など



調理実習

「郷土料理」「バランス食」「防災食」など、希望するテーマで調理実習を行っています。また、和食、パン作り、みそ作りなどのプロも登録しています。

【登録講師】

- ・食生活改善推進協議会
- ・様々な技術を持った個人登録者 など



この他、食育絵本を読み聞かせするサポート隊、宇和島の食文化を教える講師など、様々な人材が登録されています。

日々の活動に何か取り入れたいなと思ったときは、まずは担当までご相談ください。

学校や地域、グループでの活動などに、ぜひご利用ください。



元気うわじまサポートバンク利用申込書

令和 年 月 日

宇和島市保健福祉部 保険健康課
 元気うわじまサポートバンク事務局 あて

(申込者)
 学校名・団体名等 _____
 代表者氏名 _____
 連絡先(TEL) _____

元気うわじまサポートバンクを利用したいので、下記のとおり申し込みます。

活動の名称	
依頼内容	(具体的に)
協力謝礼	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (予算 _____ 円)
第1希望日時	令和 年 月 日() 時 分～ 時 分
第2希望日時	令和 年 月 日() 時 分～ 時 分
場 所	
参加対象者 参加予定人数	予定人数 大人 _____ 名、子ども _____ 名 合計 _____ 名程度
備 考	

※元気うわじまサポートバンクは、「宇和島市食育プラン」に基づいて実施されるものです。

【ご利用にあたっての注意】

- このバンクは人材の紹介のみとさせていただきます、依頼内容に沿った講師をご紹介します。
- 講師紹介後は、双方で連絡をとり、活動の詳細を打ち合わせしてください。
- 活動に際しての費用(調理実習材料費等)は、利用者のご負担となります。
- ご利用後は、報告書(アンケート)にご協力ください。

【申込先】 宇和島市役所 保険健康課 元気うわじまサポートバンク事務局
 Tel 0895-24-1111(内線2123) Fax 0895-24-1124
 E-mail kenko@city.uwajima.lg.jp

登録講師

	氏名・団体名(職種等)	活動内容	活動可能時期	活動可能地区
個人登録	三原啓史	料理人	和食や郷土料理等の調理実習	通年 市内全域
	山下由美	パン等製造・販売	米粉のパン作り、味噌作り体験など	要相談 市内全域
	島津伊智代	シーフードジュニアマイスター等	魚のさばき方と調理実習、水産物について	通年 市内全域
	槇野洋子	調理師、野菜ソムリエ、防災士等	郷土料理、防災食などの調理実習、講話	通年 市内全域
	児玉恵	農業(柑橘栽培)	柑橘についての話	通年 市内全域
	武内英二	農業(いちご栽培)	いちご栽培についての話	通年 市内全域
	宮本春樹	文化財保護審議委員	愛媛県(宇和島市)の食文化についての講話	通年 市内全域
	井伊友博	麦味噌製造販売	味噌ができるまでの話や、味噌作りの実習 オンライン蔵見学	要相談 市内全域
	三好良貴	じゃこてん製造販売	じゃこてん作りなど	通年 市内全域
	宮本浩美	調理員	簡単で美味しい料理の調理実習など	通年 市内全域
	大塚功	水産業	鯛の養殖についての話	通年 市内全域
	劉建祥	料理人	台湾料理(餃子作り等)の調理実習	通年 市内全域
	船田壽光	商業	石窯焼き体験	通年 市内全域
	金熙子	料理人	調理実習(韓国料理)	通年 市内全域
団体登録	藤堂深雪		調理実習、紙芝居・読み聞かせ等	通年 市内全域
	居村亜紀		調理実習、紙芝居・読み聞かせ等	通年 宇和島・三間・吉田地区
	サポート隊夢のたまご		紙芝居・絵本読み聞かせ	通年 市内全域
	宇和島市食生活改善推進協議会		バランス食、郷土料理等の調理実習	通年 市内全域
	野菜ソムリエコミュニティえひめ南予支部		野菜や果物についての講話、調理実習など	通年 市内全域
	有限会社ワイエムフーズ		食育、農産物の講話、調理実習など	通年 市内全域
	宇和島地区農業後継者協議会		農産物についての講話	通年 市内全域
	愛媛県農林水産研究所果樹研究センターみかん研究所		施設見学(要予約)	通年
	愛媛県立宇和島水産高等学校		じゃこてん作り、魚の話、施設見学など	通年 市内全域
	愛媛県漁業協同組合遊子支所女性部		鯛の解体、調理実習、EM石けん作り	要相談 市内全域
	じゃこてん製造販売店(三浦清貴)		じゃこてんの作り方と料理の紹介など	通年 市内全域
	ミマメンファーマーズ		農産物の話、野菜スムージー作りなど	通年 市内全域
	NPO法人柑橘ソムリエ愛媛		柑橘栽培ワークショップ、柑橘食べ比べ、ジュース飲み比べ	12月以外 市内全域
	宇和島市魚食普及推進協議会		魚のさばき方教室、水産業や水産物の話	通年 市内全域

(切り取り線)