

## さいき食育サポーター登録者名簿

登録No.	個人		氏名	所属団体	主な経歴・資格 食育に関する活動等	登録区分	具体的活動支援内容	活動支援条件 ※無記載は活動支援条件に限定なし。
	登録部門	団体						
1	個人	○手作り味噌 ○食生活	カシハラ ナハル 鍛冶屋 智晴		(経歴) 保育園で8年間食育係を担当	講師	料理教室(味噌作り、かつお節を削るところからの味噌汁作り、梅干し作り、梅シロップ作り、しそジュース作り)	
2	個人	○手作り味噌 ○オーガニック ○食生活	オガ エリコ 萩 英利子	さいきグリーンワークス研究会	(活動) 修学旅行生等への農業体験、収穫体験、地域の食材を使った調理体験等	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	(曜日) 水曜の午後以外
3	個人	○手作り味噌 ○魚食普及 ○オーガニック ○食生活	チダ メグミ 千田 愛	佐伯市食生活改善推進協議会佐伯支部	(活動) 市主催ワークショップ参加、自宅での味噌作り	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	(曜日) 月・木・金・土・日
4	個人	○手作り味噌 ○オーガニック ○食生活	イナハラ ミカ 市原 美香		(活動) 市主催ワークショップ参加	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	(曜日) 月・水・木 (時間帯) 午前
5	個人	○手作り味噌 ○食生活	アサキ ハルミ 青木 春美	佐伯市食生活改善推進協議会直川支部	(資格) 調理師 (活動) 食推学習会への参加と地域の人たちへ手作り料理を届ける活動	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	(曜日) 月～金 (時間帯) 午前
6	個人	○手作り味噌 ○魚食普及 ○オーガニック ○食生活	ノシタ ユリコ 野々下 由利子		(活動) 市主催ワークショップ参加	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	
7	個人	○手作り味噌 ○食生活	オオツル ケイコ 大鶴 敬子		(活動) 地域での味噌作り	講師	味噌作り指導	(曜日) 火・水・木・土・日
8	個人	○食生活	エダキ ミチヨ 江崎 美智代		(活動) 市主催ワークショップ参加、麹を使った料理	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	(特記事項) 早めの連絡を希望
10	個人	○食生活	カシハラ リサ 梶川 里沙	温めずんこかげ	(経歴) コーディネートプランナー プロセラピスト 佐伯市地域おこし協力隊(食育担当) (資格) 美腸アドバイザー、美腸セラピスト、 キッズ食育認定トレーナー (活動) 高齢者学級や女性学級で「腸とアロマのお話」、自宅での味噌作り	講師	・腸を整える食事や生活習慣の提案 ・発酵ワークショップ	
11	個人	○手作り味噌 ○食生活	オノノ ヨウコ 後藤 洋子		(資格) 食育アドバイザー(JADP認定)	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	(曜日) 土・日
12	個人	○手作り味噌 ○魚食普及 ○食生活	アサキ ヒロミ 朝井 洋美	佐伯市食生活改善推進協議会	(活動) 自宅での味噌作り、地区や学校での料理教室	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	(曜日) 土・日
13	個人	○手作り味噌 ○オーガニック ○食生活	ヤナイ ナナエ 柳井 七恵		(経歴) 佐伯市会計年度任用職員 (資格) 栄養士	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	(曜日) 土・日
14	個人	○手作り味噌 ○オーガニック	ハシモト チエ 橋本 千恵		(経歴) 佐伯市地域おこし協力隊 (活動) 小学校での味噌作り、精進料理の講座	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	
15	個人	○手作り味噌 ○魚食普及 ○オーガニック ○食生活	タイワ ヒロミ 平 瞳	佐伯市食生活改善推進協議会佐伯支部 WC☆ホップステップジャンプ	(資格) ホルフード 基礎コース修了 (活動) 市主催ワークショップ参加、市民団体での食育活動	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	(曜日) 月～金 (時間帯) 9時～15時
16	個人	○魚食普及 ○食生活	ノグチ マユミ 野口 真裕美		(経歴) 金融機関勤務 学校主事 佐伯市臨時職員 (資格) 調理師	ボランティア	講座等の運営補助 (受付、片付け、掃除、参加者の支援等)	
17	個人	○食生活	ミヨシ マサヨ 三吉 雅世	佐伯市食生活改善推進協議会	(経歴) 塾講師 教師 (資格) 教員免許(高校理科) (活動) 佐伯市食生活改善推進協議会やボランティアとして、食を通じて健康を地域に伝える活動	講師	・無添加ウインナー作り ・ミネラル豆腐作り ・イリコの解剖とみそ汁作り 「自分の健康は自分で守る」「セルフケア」 「心と身体の健康の土台は食」をテーマに、大人には料理や食を通じて子どもに愛情と健康が伝わること、子どもたちには、体のために自分で選択する力を身につける大切さや手料理は愛と元気、健康を共有することができるツールであることを伝えていきます。	(曜日) 月、水、土 (時間帯) 10時～13時
18	個人	○手作り味噌 ○魚食普及 ○オーガニック ○食生活	シオツキ イクヨ 塩月 育代		(経歴) 特別養護老人ホーム 訪問看護ステーション勤務 (資格) 看護師 看護師 看護職員 介護支援専門員 食品衛生責任者 防災士	講師	・認知症を有しても保たれていると言われる「手続き記憶」のように、協働や誰かの支えによって自信を取り戻し、認知症の予防につなげる。 ・魚をおいしく食べることを普及・啓発。	(曜日) 土、日 (特記事項) 2か月程前であれば、曜日、時間帯の調整可能
19	個人	○手作り味噌 ○魚食普及 ○オーガニック ○食生活	カシハラ 智江 酒井 智江		米粉マイスター 食育コーディネーター	講師	料理教室講師 (米粉を使った料理や菓子、アレルギー対応料理、菜食メニュー、玄米菜食、マクロビोटック、梅干しづくり、味噌づくり、加工品、発酵食品、伝統食、弁当づくり等)。米作り、野菜作り等の農業体験、食育活動ほか。	