

AIとあそべる
foodie キッズキッチン

こども・親子とつくるおいしい時間

2025-2026

foodie kitchenを主宰する
豊田倅未（とよだゆきみ）です！

これまでワタシは広告・イベントの分野でマンションなどのコミュニティ形成につながるイベントの企画を多く行ってきました。

また高輪で

「おいしい時間作りましょう」をテーマに料理教室、イベントやワークショップを行い今年で15年目になります。

これからも「食」をテーマとして未来のために今できることにチャレンジしたいと思っています。

その集大成ともいえるコンセプトは「料理×〇〇」気になることをどんどんあわせてみて、料理のその先の「うれしいこと」を探していきます。世代を問わず、わかりやすく場づくりしていきます。

豊田倅未
株式会社Foodie & Co.

■なぜ、AI！？か

AI、イマドキだね、と思うかもしれませんが
そう、よくわからないけどスゴそう、そんな印象を持たれて
いる方も多いのではないのでしょうか

スマホが手放せなくなっていて、SNSやキャッシュレス機能、
多くの新しい技術やサービスアプリがみなさんの生活に
入り込み、便利だなあとか、面倒だなあと感じることもある
かもしれません。けれどもAIはもっとコアの部分で仕事を
するもので、これからもっと人と共存していくものになる
でしょう

「いやいや、そんな仕事していないから」
という親御さんもいらっしゃるかもしれませんが、選んで
好んで使わなくても、知らない間に見たり、聞いたり、
触れたりしている、AIはそういうものなのです。
そして今人がやっている仕事を軽々とこなしていくでしょう
じつはそこが脅威なのです

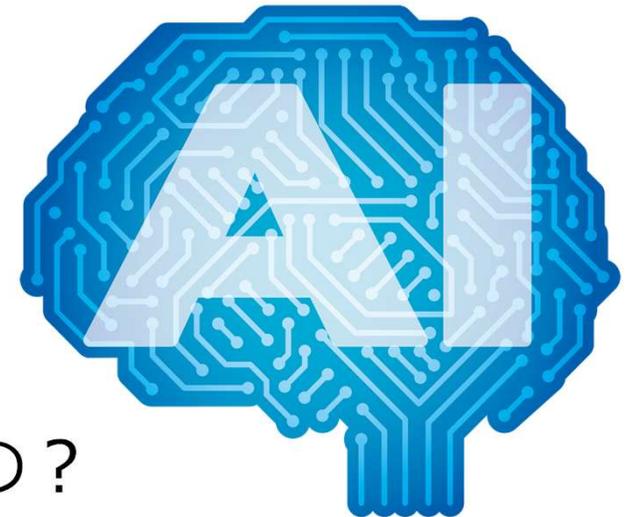
■ foodie kitchenとAI

ワタシはこれまで、foodie kitchenという名で、
「食」をテーマにしてきました

ではなぜいきなりAIがでてきたのか

食とはぜんぜん違うんじゃないの？
話題になってるからくっつけたんじゃないの？

そう思われるかもしれませんが
ワタシは日常的にAIアシスタント（ChatGPT）を
利用して仕事をしていますが、そこでふと思いました



■ ChatGPTって

AIアシスタント (ChatGPT) を
うまく使うことと、
料理をうまくこなすことって
かなり近い！？ んじゃない？
どちらも、キーワードは
“生きていくチカラ”

さてどうということでしょうか？



■ foodie キッズキッチンの先生

もともと、ワタシが料理教室という場で伝えたかったことは、食事に困らない、**生きていくチカラ**料理だけ見たら無料でこんなにいい情報が手に入る今、教室という場でなにを提供できるのだらうとずっと思っていました。

ワタシは、みなさんの貴重な時間を、記憶に残る時間にしたいと思います。

そこで**ワタシ**と**こどもたち・親子**の時間に、**AI**を加えて新たな学びの場にしようというカタチになりました。



■ foodie キッズキッチンでなにをするの？

foodie キッズキッチンは、
料理の先生、**ワタシ**と、



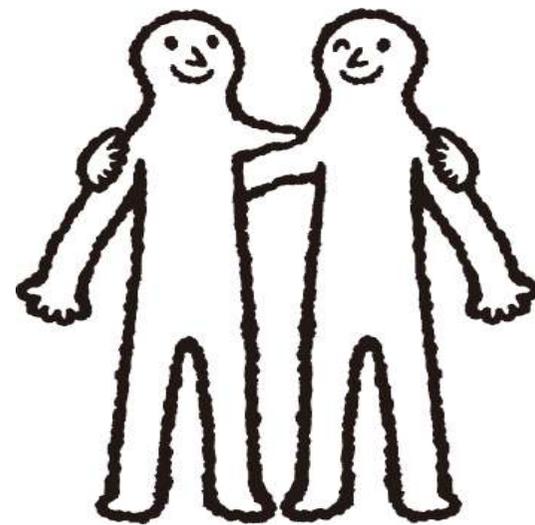
みんなの「？」に答えてくれる**AI**と、

こどもたち・親子が、

いっしょに **「食べる時間」**を過ごします

■ AIとあそべるって

AIと**あそべる**「foodie キッズキッチン」は、
あそべる = 身近に触れる中で、
AIが特別なものではなく、
わからない、こわいものではなく、
仲良くなったらけっこういいヤツと
感じてもらえればと思います
料理をもっと楽しくするためにも
いいシゴトをしてくれます



■ foodie キッズキッチンで得られること

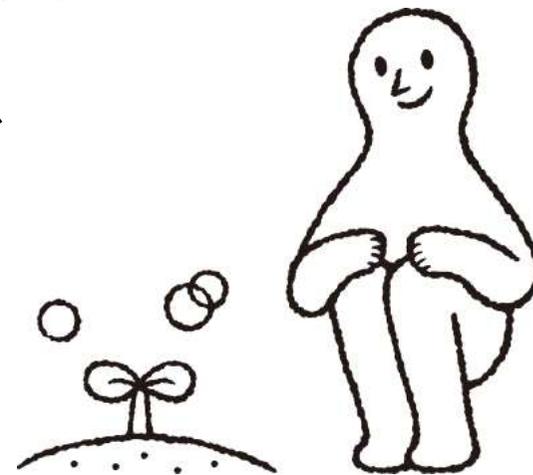
foodie キッズキッチンでは、

★料理のプロを目指すのではなく

★AIのスペシャリストを育てるのではなく

生きていくチカラの種をまきます

すべては手を動かして、五感を使って
自分で感じる中で得られること、
そのすべてが将来の宝物に
なりますように。そんな想いで
お届けします



■プログラミング教育

ちなみに、小学生でもプログラミング教育が必修化されましたね。その本来の目的をみてみると、
プログラミングのスキルを身につけるだけでなく、
「小学校段階における論理的思考力や創造性、
問題解決能力等の育成」

とされています。おけいこでも
プログラミング教室などでは
ロボットを動かしたり、ゲームを
作ってその構造を学ぶといったことがあります、
つまりは、「考えるチカラ」かなと思います。



■ 料理のいいところ

その意味で、じつは料理も負けていません！

料理で育つ！10のチカラ たとえば・・・



- ①**計画力**がつく → 「何から準備する？」と考えるクセがつくと、勉強や遊びの計画も上手に！
- ②**手先が器用**になる → 包丁やピーラーを使うと、細かい作業ができるようになる！
- ③**観察力**がつく → 「火を入れたら色が変わった、味が変わった！？」と気づける！
- ④**算数が得意**になる → 「半分こ」「〇g」「3つに分ける」など数字や割合を自然にできる！
- ⑤**味覚**が育つ → 「すっぱい！」「あまい！」を知ることで、好き嫌いが減るかも！
- ⑥**アイデア**がわく → 「ケチャップの代わりに〇〇を入れたら？」と考えると創造力がアップ
盛り付けは、好みのデザインを表現する練習に！
- ⑦**片付け上手**になる → 料理をしながら片付けるクセがつくとお手伝いも上手に！
- ⑧**人に優しく**なれる → 「家族のために作ると喜んでくれる！」と気づくと、思いやりの心が育つ！
- ⑨**食べ物を大事**にできる → 「このパン、最後まで食べよう！」と食べ物を大切にする気持ち！
- ⑩**自信**がつく！ → 「自分で作れた！」という達成感がほかのことにもチャレンジする力に！

■ foodie キッズキッチンで体験すること

料理教室は、先生からからこどもたちへ一方的に教えるのがふつうですが、**こどもたち**が料理をしながら思いついたちょっとした「？」にAIアシスタント**(ChatGPT)**が答えを見せてくれます。好奇心もあがってこどもたちが主役になります。つまり、別の存在が入った瞬間に上下ではなく、輪になります

でもそこには条件があります。。。。



■ foodie キッズキッチンで得られること

その条件とは、 、 、

自分で動かないと、

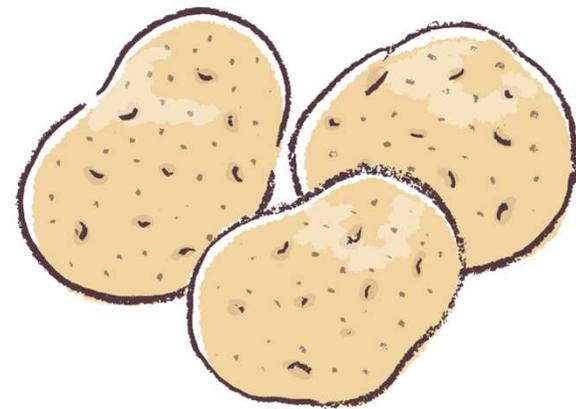
動かそうとしないに進まないというコト

どれだけジャガイモを見つめても、

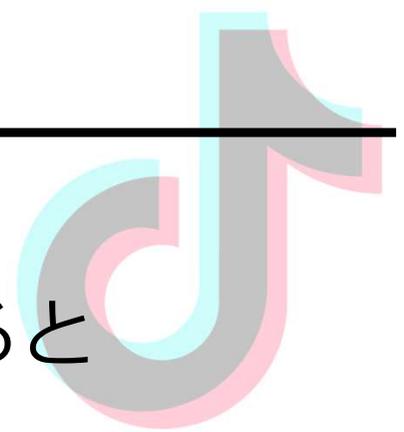
念力を送っても、ポテトサラダにかわる

ことはないし、ChatGPTも質問をしな

い限り何も答えてくれないということ



■ AIとSNSのちがい



余談ですが、タブレットやPCを使うようになるといろいろなアプリにも触れることになります。

YoutubeやTiktokなどのSNSやゲームは、正直ちょっとコワイと思います。



それはこちらが考えるとかアクションする前に情報を送ってくるから。流行りのショート動画のスピード感は中毒性すら感じます。それは見る側の思考を止めてしまう可能性があるように思うのです。その点ChatGPTは、投げかけない限り動かない、ひたすら指示を待ちます。

■ AIとあそぶって

だから、ひとりひとりが

「○○したくて、考えたけど、わからないから
これ教えて！」をきちんと伝えてみるのが

ポイントになります。大人の社会でいえば最近

よく耳にする「言語化」ってところですね

小さいうちから、料理という

おいしい体験の中であわせて

触れていくことで、どっちも上手になります



■ foodie キッズキッチンで得られること

「生きていくチカラ」という
テーマからブレずに、
料理×AIで時間を栄養に
変えてほしい



これがAIとあそべる
foodie キッズキッチンが
めざすところです

■ foodie キッズキッチンからママへ

保護者の皆さんへ 感じていただきたいいいこと

★お母さんがいそがしくてもOK

★学校のプログラミング教育がわからなくてもOK

★将来大事かなと思っても、どう伝えていいか、
向き合っているのかわからない、OK

★うちは料理だけでもいいかなとおもう、でもOK

→自然に慣れ親しむ場、仲間で楽しむ時間

→個性に合わせて、気づきを得る

→保護者の方の時間も作ります

→おうちでも実践できるようになります

→料理に特化したクラスも選べます



■ foodie キッズキッチン

最後にくり返します。



foodie キッズキッチンは、

★料理のプロを目指すのではなく

★AIのスペシャリストを育てるのでもなく

→自分がどうしたいかなと考えること

→言葉で誰かに伝えてみようとする事

はじめは料理もAIとの会話も上手くいかないかもしれないけど、おいしい時間の中で慣れていくのです。

LINE公式アカウント
foodie★kitchenでは、
保護者の方向けオンライン説明会
を行っています！（zoom）
お問合せもこちらからどうぞ



株式会社Foodie & Co. 代表
料理家／イベントプロデューサー
豊田 倅未（とよだ ゆきみ）

1970年神奈川県横浜市生まれ
慶応義塾大学環境情報学部卒（第1期生）
広告の分野でイベント製作、プランナーを行う
2010年より、食の分野をと、料理教室スタート。
2017年、株式会社Foodie & Co.をスタート。
企業やハイブランド向けのケータリングも行ってきた。
コロナで大きな打撃をうけながらも、食を学びなおし
2023年調理師免許取得。

主な業務としては、マンションのコミュニティ向けに
ライフスタイルにアクセントを添えるセミナー、
ワークショップを25年にわたり実施し、一都三県の
多くの物件に関わる。