

【令和8年度 東部公民館】

記入例 ( 東部 ) 小「家庭教育学級」実施計画書及び報告書

提出日 令和 8 年 ○ 月 △ 日 ( □ )  
 学級長名 東部 公子  
 連絡先 ( ○○○ ) ○○○ - △△△△

講座名	親子で味噌作り 参加予定人数：親子あわせて 30 人
日時	令和 8 年 △ 月 ○ 日 ( □ ) 10 時 00 分 ~ 12 時 00 分
場所	東部公民館 調理室
目的	味噌作りを通して、食育や日本の伝統的な食について学ぶ。
内容	味噌を使った日本の伝統的な食品や発酵の仕組み等についての話を聞き、親子で協力して味噌作りを行う。 1 家庭の在り方                      2 子どもの心身の発達                      ③ 健康な生活 ④ 親子のふれあい活動                      5 人権    6 環境 7 郷土    8 その他（自主活動）
講師	<フリガナ> <名前> とうぶ たみこ 東部 民子さん <住所> 〒 862 - 0912 熊本市東区錦ヶ丘 1 - 1 <電話番号> ( 096 ) 367 - 1134 <その他> ※所属・資格・実績等 ○○醸造 味噌技能士
謝礼金	3,000円 × 2 時間 × 1 名 = 6,000 円 (税引き前) 【個人 ① 法人】 熊本市登録の銀行口座：② 有 ・ 無
準備物	※参加費・材料費が必要な場合はお知らせください。 ・材料費 米味噌 △△円 麦味噌 ▽▽円・・・(作りたい味噌をそれぞれ選択) ・準備物 エプロン、三角巾、・・・
備考	◇会場設営準備・片づけは、学級生全員で対応する。 ◇新型コロナウイルスの感染状況によっては、延期または中止をする。

東部公民館長 宛

上記の活動が終わりましたことを、報告いたします。

令和 8 年 ○ 月 ◇ 日 ( ○ )  
 氏名 東部 館子

実施後の感想

発酵の仕組みや味噌の仕込み方、熟成のさせ方などを学んだ。初めての参加者も多く、親子で楽しく活動することができた。出来上がりがとても楽しみになった。