

令和8年3月31日

大東市長 様

7年度提案公募型委託事業に関する報告書

団体名：バンカーズ

事業名：令和7年度 夏休み 中学生 クッキング教室

1. 実施内容
2. 事業の報告（イベント等の写真を付けてください）

1. 実施内容

4月22日	運営会議①（目的・日程等確認）
4月26日	講師打ち合わせ❶
5月20日	運営会議②（会場下見・契約）
5月30日	運営会議③（チラシデザイン確定）
6月17日	運営会議④（チラシ等周知依頼）
7月 1日	チラシ等の配付（市教委依頼）
7月 3日	保険加入準備
7月17日	第1・2回申し込み
7月18日	保険書類提出
7月22日	講師打ち合わせ❷（料理内容確認）
7月26日	運営会議⑤（参加者確認・食材準備）
7月28日	第1回 クッキング教室（巻きずし&デザート）
7月29日	運営会議⑥（第1回の反省 オンライン）
8月 4日	運営会議⑦（食材追加購入）
8月 5日	第2回 クッキング教室（カレーづくり）
8月 6日	運営会議⑧（第2回の反省 オンライン）
9月11日	講師打ち合わせ❸（冬休み回に向けて）
11月13日	運営会議⑨（チラシデザイン確定）
11月25日	運営会議⑩（チラシ等周知依頼）
12月 1日	チラシ等の配付（市教委依頼）
12月 3日	保険加入準備
12月18日	第3回申し込み
12月19日	保険書類提出
12月22日	講師打ち合わせ❹（料理内容確認）
12月22日	運営会議⑪（参加者確認・食材準備）
12月26日	第3回 クッキング教室（クリスマスメニュー）
12月30日	運営会議⑫（第3回の反省 オンライン）
1月 5日	運営会議⑬（食材追加購入）
1月 6日	第4回 クッキング教室（オリジナルバーガー）
1月17日	運営会議⑬（全4回の反省 報告書の内容確認）

2. 事業の報告

◆計画した事業

- (A) 7月28日(月)第1回 クッキング教室【巻きずし&デザート】
- (B) 8月 5日(火)第2回 クッキング教室【カレーづくり】
- (C) 12月26日(金)第3回 クッキング教室【クリスマスメニュー】
- (D) 1月 6日(火)第4回 クッキング教室【オリジナルバーガー】

◆計画時の期待する効果

- 1 体験活動を通じて自己肯定感・自己有用感を高める
- 2 通っている学校以外の中学生と交流し、コミュニケーション力向上を図る
- 3 将来の自立につながる「ご飯を自分でつくろう」という意欲の喚起

◆結 果

(A) 参加者：10人

感想等

- 「少し失敗したけど、みんなにおいしいねと言ってもらえた」
- 「ネタは、包丁を斜めに入れると楽に切れることがわかった」
- ・当日の欠席者はゼロ。アンケートの肯定的回答は100%であった。
- ・男子6、女子4で3つのグループに分かれて、大福・豚汁・寿司準備を協力して進めることができていた。
- ・スタッフも含めてケガはなく、実食後の体調不良者も報告はなかった。
- ・施設の炊飯器の調子が悪く、米を予定通り炊くことができなかったのが反省である。



(B) 参加者：9人

感想等

「自分で料理をすると楽しいし、お母さんの気持ちがわかる」

「カレーにトマト缶3つは多いかな？と思ったけど、食べてみたら意外とおいしくてびっくりしました。また機会があれば参加したいです。いろんな種類のカレーを食べることができて、うれしかったし、楽しかったです」

- ・当日の欠席者は1名。アンケートの肯定的回答は、100%だった。
- ・前回よりも具材を煮込む時間が長く、その時間を利用してビンゴゲームを実施した。
- ・お肉のカレー、キーマカレー、バターチキンカレーの3つのグループに分かれて、実食ではそれぞれのカレーを試食した。
- ・玉ねぎを切ると涙が出るというのが初めての経験だったという生徒も多く、ケガや体調不良者もなく、有意義な時間となった。



(C) 参加者：9人

感想等

「手打ちパスタは、初めて作ったから新しい発見になってすごく楽しかった。他の子たちや先生と味を相談したり協力したりしたりして、たくさん交流することができた」

「パスタを作るときの機会が印象に残っています。初めての体験だったので、楽しかったです」

- ・前回の反省を生かして、3つのチームの段取りを組んだので、予定通りぴつ

りの時間で試食タイムに入ることができた。

- すべてのプログラムが終わった後も、メインの指導者に料理のコツや専門用語を聞いている生徒もいて、とても意欲的だった。
- メニューは、ミートソースパスタ、コーンスープ、ガトーショコラで「1日遅れのクリスマスパーティー」と題して、11:00集合で14:30解散となった。



(D) 参加者：10人

感想等

「笹尾さんが、食べ物どうしの反応などを細かく教えてくださったのが印象に残りました」

「家ではたくさんの人数分を作ることがないので、大きい道具でできたことが楽しかったです」

- 太成学院大学高校の製菓パティスリーコースに所属する生徒3名を補助スタッフとして招き、8つのテーブルがある調理室をお借りして実施した。
- ハンバーガー、ミネストローネスープ、マフィンの3種類を分担して調理し、こねたり切ったり炒めたりとたくさんの作業を協力しながら行った。
- トラブルはなかったが、新しい場所で食器や調理器具の場所の把握に時間がかかり、終了予定時刻を30分オーバーしたのが反省点である。

