

COOP トリプルカード みやぎスマイル基金 助成活動報告書

団体・学校名	てとてプロジェクト
--------	-----------

1. 助成事業報告

事業名	地域住民対象の料理教室(ハロウィンクッキング)
目的	<p>現在地域には少子高齢化や核家族化、ひとり暮らし高齢者の増加、地域住民や社会との繋がる機会の減少など、世代間や社会的な交流が出来る場が少ない等、地域関係の希薄さが目立ってきている。そこで、高齢者と子供等、世代を超えて交流できるようなコミュニティづくりや気軽に参加できるようなイベントを行い、居場所づくりや子供と高齢者が共に支えあえるような環境作り、きっかけをつくりたい。さらに、高齢者にとっては、子供とふれあい教えることで生きがいや自分自身の役割認知による心の豊かさを感じてもらいたい。子どもたちにとっては、高齢者との関わりで、お年寄りをいたわる気持ちや思いやり、社会交流による礼儀やマナーも学んでほしい。</p>
実施内容	誰もが親しみやすい「食」に着目し、共同作業で仲を深められるものとして、目的達成のための手段を料理教室とした。

料理教室料理教室を通して、これまで交流の機会が少なかった地域の子供達と高齢者の方達が手を取り合って活動することで、数時間の料理教室の時だけでなく、地域において今後も皆で協力し寄り添い支えあえるような関係を構築させる。そして世代を超えて関わることの楽しさや大切さを、活動を通して感じてもらうことを目指す。

具体的には、下記の内容を実施した。

「ハロウィン料理教室」

1.日時

2022年10月29日(土)

2.参加対象

高齢者(65歳以上)と小学生の親子

3.料理

仙台麩のかぼちゃグラタン、ミネストローネ、
どら焼き

4.参加人数

12人(参加者の人数)

6.参加費用

大人500円、子供300円

7.活動場所

宮城学院女子大学内か zoom

当日はランチ仙台 WEST1階 まちスポ

8.その他

- ・参加者の参加後アンケート用紙の作成と収集、活動の反省会をする
- ・勧誘はポスターと Google フォームを活用する(生協様店舗での掲示、桜ヶ丘会長様に依頼、こども園に配布)
- ・料理教室で作った料理のレシピ作成

	<p>・当日はリクリエーションを行う(うまい棒ゲーム)</p>
開始から終了までの流れ	<p>2022年6月8日 活動開始(週1、2回のミーティング)</p> <p>6月27日 スマイル基金受領式</p> <p>8月29日 試作①(宮城学院女子大学内)</p> <p>10月17日 試作②(宮城学院女子大学内)</p> <p>10月14日 試作③(ランチまちスポ仙台内)</p> <p>10月23日 先生との打ち合わせ</p> <p>10月29日 ハロウィン料理教室当日</p> <p>(11月17日 若林区集合住宅での料理教室)</p> <p>2023年2月14日 スマイル基金活動報告会</p>
活動の成果と教訓	<p>・成果</p> <p>ランチ仙台 WEST まちスポ仙台でのハロウィンクッキング、若林区の集合住宅での郷土料理教室、料理教室開催に伴う試作、メニュー考案、プロモーション検討等の活動を行った。</p> <p>スマイル基金のご支援を頂いて開催したハロウィンクッキングでは、小学生親子や地域の方々の計12名に参加して頂き、料理やリクリエーションを通して交流することが出来た。また、開催後に集計したアンケートでは1味、2価格、3メニュー、4学生の対応、5また参加したいかの項目の評価で以下のような結果となった。</p>

参加者(12人)アンケート結果によると

- ・味 4.84
- ・価格 4.67
- ・メニュー 4.75
- ・学生の対応 4.75
- ・また来たいか 4.75

	大変良い5	良い4	どちらでもない3	やや悪い2	悪い1
味について	10人	2人	0人	0人	0人
価格について	8人	4人	0人	0人	0人
メニューについて	9人	3人	0人	0人	0人
学生の対応について	9人	3人	0人	0人	0人
また来たいか	9人	3人	0人	0人	0人

発足したてでやることほとんどが初挑戦。苦労が多かった分、人前で話す力や相手の立場で考える力、会話力等活動をする中で日々成長を感じている。また、教室に参加して下さった地域の人から頂いた楽しかった!また開催してください!との声は何より私達の活動の原動力となった。今後もメンバーや関わる皆さまのご協力の元、活動に尽力していきたい。

・教訓

1 活動をサポートして下さる方への感謝。

料理教室を開催するにあたって、数えきれない程の多くの方々に支えて頂いた。メンバー5人の力だけでは開催出来なかったと感じており、関わってサポートして下さった方々には心から感謝している。今後も感謝を忘れず、活動に尽力していきたい。

2 一人一人の成長。

活動開始時と比較し自分も含め一人一人の成長を感じた。例えば人前で話すことが苦手な子が堂々と皆の前で話せるようになっていたり、余裕をもてるようになったことで全体を俯瞰して見て考え行動できるようになったり、苦労は多かったがその分成長や学びがあった。今後もやってみよう精神で挑戦し、自分達の出来ることを少しずつ増やしていきたい。

	<p>3 相手の立場になって考えることの大切さ。</p> <p>料理教室の参加者は6歳から100歳、背景も価値観も様々で話をしている非常に楽しかった。しかしその分相手の言動・行動から気持ちを理解して対応することは難しく、対応に迷ってしまうこともあり、準備段階においては様々な人の立場になりきる事、当日では相手の気持ちを汲み取る余裕を持つことが大切だと学んだ。</p>
今後の展望など	<p>より繋がりや輪を広げていきたい。以前料理教室に参加して頂いた方に再度参加して頂けるような教室にする共に、その方々の友人や家族等にも教室を知って頂き参加してもらうことで、規模を拡大していきたい。また、食が笑顔を生み出すことを活動を通して実感したため、今後は困っている方や私達の支援やイベント企画をして欲しいとの依頼にも、積極的に挑戦していきたいと考えている。</p>

2. 助成金使途報告書

(1) 収入の部 (助成の対象となった事業の分のみ)

確保した資金内容	金額 (円)	備考
みやぎスマイル基金	110,000	
料理教室参加費用	5,400	
合計	115,400	

(2) 支出の部 (助成の対象となった事業の分のみ)

費目	内容	予算額	実支出額	助成金からの支出額	領収書 No.
	食材費(試作費含む)	49,200	32,424	32,424	① ~ ⑪

	消耗費	4,000	5,561	5,561	⑫～⑳ ㉔
	備品	8,000			
	施設利用費	11,000	8,100	8,100	㉑～㉒
	印刷費	20,000	7,175	7,175	㉓～ ㉔ ㉕
	講師への謝礼	24,300	0	0	
合計		116,500	53,260	53,260	

*用紙が足りない場合は他の用紙などで補ってください。

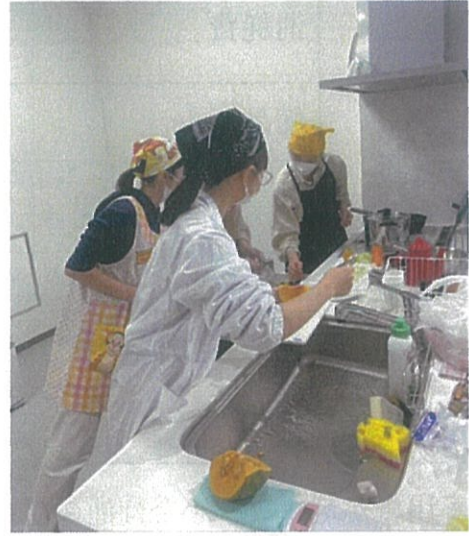
*収入の合計と支出の合計が一致していることをご確認ください。

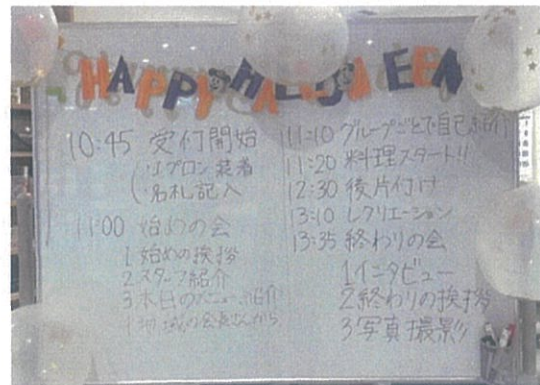
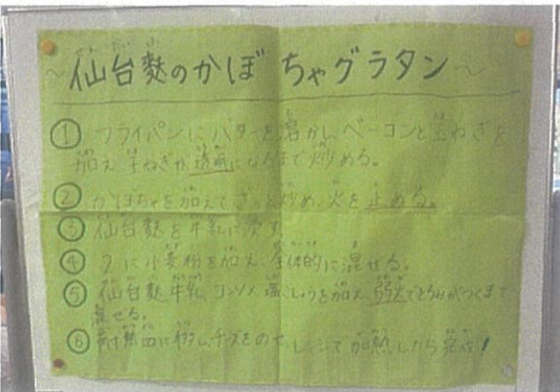
3. 送付必要書類

- (1) みやぎスマイル基金 助成活動報告書
- (2) 領収書のコピー（助成金から支出した分のみ）番号を振ってください
- (3) 成果物（活動をまとめた冊子、パンフレットおよび写真※など）

（※写真は HP・SNS 等に掲載可能なものを送付ください。）







新食器！？仙台産のかぼちゃグラタン

オープン型を器としたかぼちゃグラタン。コロンとしたかぼちゃのかわいらしい！



材料 1人分
 かぼちゃ 1個 牛乳 200ml
 ベーコン 1枚 コリンパ 少々
 塩 少々 卵 1個
 コリンパ 少々 塩 少々
 コリンパ 少々 塩 少々
 コリンパ 少々 塩 少々

作り方
 ①かぼちゃは皮を剥き、半分に切ります。オープン型のかぼちゃの器に切ります。②かぼちゃの器にバターを塗り、ベーコンをのせます。③牛乳、コリンパ、塩を加え、よく混ぜます。④卵を加え、よく混ぜます。⑤かぼちゃの器に③の液を注ぎ、オーブンで焼きます。⑥焼きあがったら、お好みでコリンパをのせます。



かぼちゃグラタン
材料 1人分
 かぼちゃ 1個
 ベーコン 1枚
 コリンパ 少々
 塩 少々
 コリンパ 少々
 コリンパ 少々
 コリンパ 少々



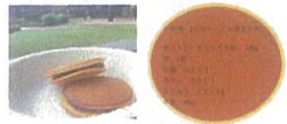
作り方
 ①かぼちゃは皮を剥き、半分に切ります。②かぼちゃの器にバターを塗り、ベーコンをのせます。③牛乳、コリンパ、塩を加え、よく混ぜます。④卵を加え、よく混ぜます。⑤かぼちゃの器に③の液を注ぎ、オーブンで焼きます。⑥焼きあがったら、お好みでコリンパをのせます。

かぼちゃグラタン
材料 1人分
 かぼちゃ 1個
 ベーコン 1枚
 コリンパ 少々
 塩 少々
 コリンパ 少々
 コリンパ 少々
 コリンパ 少々



作り方
 ①かぼちゃは皮を剥き、半分に切ります。②かぼちゃの器にバターを塗り、ベーコンをのせます。③牛乳、コリンパ、塩を加え、よく混ぜます。④卵を加え、よく混ぜます。⑤かぼちゃの器に③の液を注ぎ、オーブンで焼きます。⑥焼きあがったら、お好みでコリンパをのせます。

フライパン1つ！ミニどら焼き！



作り方
 ①卵黄、砂糖、バター、小麦粉をボールに入れてよく混ぜる。②生地をフライパンに流し、両面を焼く。③焼けたら、あんこをのせ、もう一度焼く。④焼きあがったら、お好みであんこをのせる。



ごろごろ真だくさん濃厚ミネストローネ



材料 1人分
 ミネストローネ 1杯
 コーンスープ 少々
 ミネストローネ 1杯
 コーンスープ 少々
 ミネストローネ 1杯
 コーンスープ 少々

作り方
 ①鍋にミネストローネ、コーンスープを加え、よく混ぜる。②火を弱にし、しばらく煮る。③焼きあがったら、お好みでコーンスープを加える。



アンケート用紙

本日はイベントへのご参加ありがとうございました。アンケートの回答にしますので、回答ご感想をお聞かせください。

- 性別 男性 女性
- 年代 10代 20代 30代 40代 50代 60代以上
- 来場について 大変良い 良い どちらでもない やや悪い 悪い
- メニューについて 大変良い 良い どちらでもない やや悪い 悪い
- スタッフについて 大変良い 良い どちらでもない やや悪い 悪い
- また参加したいと思いませんか? ぜひ参加したい 参加したい どちらでもない あまり参加したくない 参加したくない

その他気づきや感想などございましたらお聞かせください。
 ご協力ありがとうございました。