

年間イベントスケジュール（予定）

日程	内容	担当		所要時間	材料費	備考
4月6日	味噌づくり	木下麗子		前日準備+60分	黒豆味噌1kgあたり約850円	※参加者10組+園用5kgで15kg分材料手配中
5月18日	おやこクッキング	土生智子	こどもクッキング講師	75分+会食	親子1組あたり500円（子ども追加1名につき300円）	
6月29日	こどもクッキング	三橋真紀	調味料学講師	75分+会食	親子1組あたり500円（子ども追加1名につき300円）	※会食は親子+講師
	ママ向け小顔セルフワーク	飯沼良子	骨格セラピスト	45分+交流	ナシ	
7月20日	しょうゆ麺づくり	小林歌苗	管理栄養士	60分	しょうゆ麺450g/組あたり約500円	※作業後試食
8月31日	おやこクッキング	土生智子	こどもクッキング講師	75分+会食	親子1組あたり500円（子ども追加1名につき300円）	
9月21日	こどもクッキング	土生智子	こどもクッキング講師	75分+会食	親子1組あたり450円（子ども追加1名につき300円）	※会食は親子+講師
	ママ向けアロマ	市橋まどか	アロマ教室主宰	45分+交流	ナシ	
10月5日	水キムチづくり	三橋真紀	調味料学講師	60分	水キムチ500g/組あたり約500円	※作業后会食
11月2日	肉まんクッキング	春名真喜子	管理栄養士	90分+会食	親子1組あたり500円（子ども追加1名につき300円）	
12月21日	こどもクッキング	三橋真紀	調味料学講師	75分+会食	親子1組あたり500円（子ども追加1名につき300円）	
	ママ向けベクトレ	飯沼良子	骨格セラピスト	45分+交流	ナシ	

①講師の報酬は、15,000円です。

②拘束時間は、10：30-13：30が開催時間、前後準備と片づけを含め4時間程度になりますが、募集前に時間は相談可能です。

ママ向けイベントの講師の方も、試食時に同席いただく予定でお願いします。

③内容はざっくり依頼いただいておりますが、募集時期の2ヶ月前くらいに、内容は各自私までご提案ください。

④材料は、ご自身で準備いただくのが確実かと思っておりますので、各自買い出しをお願いします。

⑤材料費は、領収書が必ず必要です。

⑥備品なども事前に必要なものは連絡ください。ないもので、今後使用できそうなものは購入検討いただけますのでご相談ください。

⑦どのイベントも、8～10組を想定しています。会場は、みんなのいえになるか、お隣のたんぼぼさんか、公民館か、ご提案内容でこちらで検討します。

⑧その他、ご相談ください。