

家族の協力体制構築講座【市川市】

個別事業費	20 千円
交付金額	10 千円

地域の実情と課題

- 就業者は第一次産業において減少し、第二次、第三次産業において増加している。
- 直近のデータで女性の労働力率は48.1%、完全失業率は3.1%。労働力状態は、20代前半で上昇するものの、30代に1度減少、40代にかけて再び上昇する「M字カーブ」がある。
- 女性向け再就職セミナーや起業セミナー、母子家庭の母等を雇い入れた事業主に対し、奨励金交付等を実施している。

目的・目標

- 地域における女性の職業生活における活躍の推進を図ることを目的に、様々な角度から講座、セミナー、講習等を実施し、女性の労働力率の底上げを目指す。
- 開催回数目標(1回) 達成

事業の特徴

- 家族一人ひとりが家族の一員として協力し、支え合う意識を持って家庭生活を営むことができるよう、家族の協力体制の構築を促進するための親子参加型の料理講座を実施。
- 料理への興味・関心をもっていただける内容かつ親子が一緒に達成感を得られる内容とした。

連携団体

- 家庭教育学級

事業の効果

- 参加者を対象に実施したアンケートによれば、満足度は92.3%。
- 「子ども主体で料理することが楽しかった」「子どもの料理への関心を高めるイベントであり、家庭において、家族一人ひとりが協力し、支え合う意識の醸成の機会となった。
- 父親や男の子の参加もあり、男性の家事育児参画が期待できることから、将来的な女性の社会的活躍にもつながる機会となったと思われる。

今後の課題

- 家族の協力体制構築のためには、一度で終わらず、継続的な実施による意識醸成が必要であると思われる。
- 内容について、固定化してしまわないように検討する必要がある。

令和5年12月17日開催 親子DEクッキング

- 主宰サロンでの料理教室(男性向けや子供向けのクラスもあり)、企業や国内外での料理講習会などを行っている山田玲子氏を講師に迎え、親子参加型の料理講座を実施。
- 料理への興味・関心を持つきっかけとなる内容かつ親子と一緒に達成感を得られる内容とした。

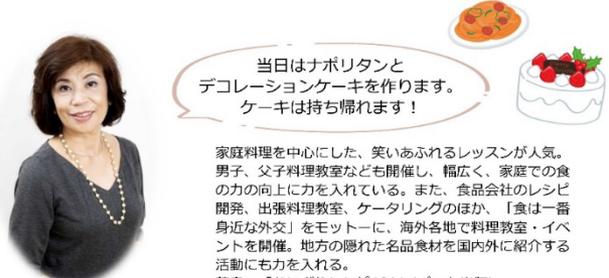
【内容】

最初に講師がデモンストレーションを行い、その後は親子でレシピを見て主体的に調理を進めてナポリタンとケーキを作る。講師が各組の進捗を確認し、不明点等は随時アドバイスをもらえる形とした。



親子DEクッキング

クリスマス前に、親子と一緒にケーキとランチを作ってみませんか？



当日はナポリタンとデコレーションケーキを作ります。ケーキは持ち帰れます！

家庭料理を中心とした、笑いあふれるレッスンが人気。男子、父子料理教室なども開催し、幅広く、家庭での食の力の向上に力を入れている。また、食品会社のレシピ開発、出張料理教室、ケータリングのほか、「食は一番身近な外交」をモットーに、海外各地で料理教室・イベントを開催。地方の隠れた名品食材を国内外に紹介する活動にも力を入れる。

著書：「おにぎりレシピ101」(ポット出版)
「NY発 サラダ bowl レシピ」(大和書房)
「定年ごはん」(大和書房)

講師：山田 玲子氏
(Salon de R 主宰)

日時：12月17日(日) 10:00~13:00
場所：市川市男女共同参画センター 6階 調理工房
対象：市内在住・在勤・在学の親子 8組16名程度
(小学校低~中学年程度)
持ち物：エプロン・バンダナ・食器用布巾1枚・持ち帰り用袋1枚
デコレーションケーキ用のトッピング(フルーツ等、ご自由)
参加費：2,000円(材料費・ケーキ持ち帰り用箱代)
申込：WEBフォーム (<https://logoform.jp/f/cEz66>)
※12月 日 () 17:00までにお申し込みください
主催：市川市

【問い合わせ先】
市川市 総務部 多様性社会推進課
〒272-0034 市川市市川1-24-2 ☎047-322-6700 申込用フォーム

