

## 令和2年度 中央区立社会教育会館 ゆめ講座応募者用企画書 記入例

提出日: 令和2年 5月 1日

応募者	ふりがな	つき みどり		
	氏名	企画書の提出者(講師)	築地 緑	職業 会社員
	住所	〒104-0045 東京都中央区築地4-15-1		
	電話番号	昼間) 090-1111-2222	夜間・休日) 03-3542-4801	FAX 03-3542-3696
	E-mail	1日に一回は確認し、ワードやエクセルを添付できるPCアドレス <a href="mailto:info@tsukiji.ne.jp">info@tsukiji.ne.jp</a>		

企画講座について	タイトル	講座名、わかりやすいシンプルなもの <b>野菜でつくるスイーツ</b>		
	サブタイトル	タイトルを補い、講座内容がイメージできるものを <b>簡単!おいしい!からだにいい!</b>		
	主な対象	年代、レベルなど	18歳以上、お菓子作り初心者	定員 10名以上で設定 <b>16名</b>
	会場	築地・日本橋・月島・はるみ・ <b>どこでも</b> 部屋名: 洋室・和室・ <b>料理教室</b> ・その他		
	時間	午前	<b>午後</b>	夜間 曜日 月曜日
	時期	10月～3月の間で、第1希望、第2希望、第3希望をご記入ください(日程の詳細は調整させていただきます) 第1希望( <b>12</b> 月実施) 第2希望( <b>2</b> 月実施) 第3希望( <b>1</b> 月実施) 他に候補がなければ第一希望のみでも可 参考:「区のお知らせ」掲載予定および原稿提出時期・・・10/11号(8月下旬)、11/11号(9月下旬)、1/11号(11月下旬)		
	内容・概要	(一回の所要時間) <b>120分</b> ※準備・後片付けの時間を含む  <b>野菜を材料に使ったお菓子3種をつくる。</b> ・トマトはちみつのゼリー ・にんじんのシフォンケーキ ・ほうれん草のクッキー		
	企画意図	※企画した講座内容で活かしたい資格などありましたらご記入ください <b>野菜ソムリエ、製菓アドバイザーの資格を活かして、野菜の栄養価、特質などを知っていただく。</b> <b>野菜が苦手な方でも食べられるようなおいしいお菓子の作り方を学んでいただく。</b>		
	ちらし作成	どちらかをお選びください <input checked="" type="checkbox"/> 1. ちらし案を作成し提出したい ※ご提出いただいたちらし案は、必要に応じて編集(変更)させていただきますのでご了承ください <input type="checkbox"/> 2. ちらし作成は社会教育会館に一任したい(必要項目のみ提出)		
	材料費	<b>1,000円</b> 必要な教材(材料)とその金額 ※参加者から材料費として徴収しますので、高額にならないようご検討ください		
参加者の服装・持ち物	<b>エプロン、三角巾、手ふきタオル、筆記用具、髪の長い方はまとめるもの</b>			

全体の流れ	<p>0 ～ 5 分 ・挨拶、手順の説明、道具材料準備</p> <p>6 ～ 10 分 ・道具、材料の準備</p> <p>11 ～ 80 分 ・作業</p> <p>・冷蔵庫やオープンに入れている間に野菜についての説明</p> <p>81 ～ 100 分 ・試食</p> <p>101 ～ 120 分 ・片付け</p>
使用備品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オープン</li> <li>・ボウル、ふるい、ヘラ、泡だて器、はかり等調理器具</li> <li>・シフォンケーキ型</li> <li>・ゼリー型</li> </ul> <p>※備品の借用希望を記入(会館にないものは講師に用意していただくことがありますのでご了承ください)</p>
主な材料	<p>にんじん、トマト、ほうれん草、はちみつ(国産)</p> <p>小麦粉、砂糖、牛乳、たまご、ゼラチン</p>
備考	