

地域の皆様

サポーター募集!



地域の中学生が活動する「葵スイーツ部」の運営を、職員とともに支えてくださるボランティアスタッフを募集しています。特別な資格や専門的な技術は必要ありません。準備や片付けを一緒に行ったり、安全を見守ったり、困っている生徒に声をかけたり、子どもたちの「やってみたい」という気持ちを支える役割です。お菓子づくりが好きな方、子どもと関わるのが好きな方、地域でのあたたかな活動に参加してみたい方を歓迎します。一緒に、子どもたちの成長を応援してみませんか？

- 募集人数** 18歳以上の方 各コース4～6人程度 ※葵スイーツ部を受講する小・中学生の保護者も大歓迎
- 活動場所** 静岡市葵生涯学習センター（アイセル21）
- 活動日時** 中面「葵スイーツ部」開催日の9:00～13:00 及び下記事前説明会
 - 事前説明会（1時間程度）
 - ① ハロウィンコース 8/23(日) 10:00から
 - ② クリスマスコース 10/18(日) 14:00から
 - ③ バレンタインコース 12/6(日) 14:00から
- 申込方法** Web申込[8/10(月)〆切・多数抽選] 定員に達しない場合は8/11(火)9:00から電話受付(申込順) ※コースごとのお申し込みになります。複数コースでのお申し込みも大歓迎。
- その他** ■会費(無料) ■サポーター活動は無償です。交通費や報酬・謝礼などの支給はありません。

サポーターのお申し込みはこちら!



講座のよくある質問

- Q** 小学生と中学生は一緒に活動しますか？

A はい、合同で活動します。活動内容は学年に関係なく楽しめるよう工夫し、講師、サポーターがそれぞれの年齢に応じて丁寧にサポートします。
- Q** 写真や動画が広報に使われることはありますか？

A はい、活動の様子を広報紙やSNS、HPなどに掲載する場合があります。掲載を希望されない方は、事前にお知らせください。
- Q** 急な用事で参加できない日はどうなりますか？

A 欠席は問題ありませんが、参加できない場合は事前にご連絡ください。なお、お支払いいただいた会費の返金はできませんので、あらかじめご了承ください。
- Q** 申し込み後の流れは？

A 当選された方には、8月15日までに「受講決定のお知らせ」と「会費納付に関する案内」をメールします。その後、期日までに会費をお支払いください。なお、落選の場合は連絡いたしません。
- Q** 中学校の部活動はどうなるの？

A 子どもたちの活動の場は、より充実した「地域クラブ活動」へと広がっていきます。静岡市では、少子化や教員の働き方改革に対応しながら、子どもたちが将来にわたってスポーツや文化に親しめる環境を守るため、学校の部活動を地域の団体による活動へと転換します。2027年9月から新たな仕組みが始まり、地域全体で子どもたちの成長を支えていきます。本講座は、当該地域クラブ活動に参画していくために試行的に実施するものです。

お問合せ

静岡市葵生涯学習センター 指定管理者：(公財)静岡市文化振興財団

〒420-0865 静岡市葵区東草深町3番18号
TEL:054-246-6191

休館日を除く9:00～20:00

休館日 第2・第4月曜日、年末年始(12/28～1/4)



「葵スイーツ部」の趣旨に賛同、協力いただいている皆様 (50音順)

ambient (アンビエント) / 株式会社一富士製菓 / 岩島農園 / 株式会社カクノ / 菓子工房オードシェル / カネカ食品株式会社 静岡支店
木村商事株式会社 / 株式会社静岡銀行 呉服町支店 / しずてつストア 安東店 / 有限会社スウィートメッセージやまろく
株式会社するーらいふ / 静岡信用金庫 / 大田屋製菓舗 / マルサン商事株式会社 パンの材料屋 maman (ママン) / 和菓子処 白木屋

お菓子でつながる 地域共創プロジェクト



令和8年度主催事業

「葵スイーツ部」始まります!

学校以外で学べる
「体験の場」

達成感をしっかり実感
「できた!」を持ち帰ろう

ひとり1つ製作!
達成感をしっかり実感

プロのコツが学べる
本格講座

自分で作って、家族で味わう。そこまでが、この講座です!
毎回、ひとりでひとつのお菓子を作り、完成品を持ち帰ります。
「ここが難しかった!」「ここをがんばったよ!」そんな会話も、この体験の大切な時間だと考えています。
この講座では、お菓子づくりを通して、地域の食や文化についても学びます。
在来作物、石垣いちご、静岡茶など、静岡で大切に受け継がれてきた食材や文化に触れながら、「どうすれば地域の魅力を伝えられるだろう?」を考える時間も大切にしていきます。
本講座は、静岡市が進める中学生の地域クラブ活動に参画していくための試行事業です。
学びの場は、学校だけではなく地域にも広がっています。

2026

9・10月 ハロウィンコース

9月	6日	かぼちゃ生地のおまんこ・あんまん
	20日	スノーボールクッキー・型抜きクッキー
10月	4日	イタリアンキャロットケーキ
	18日	かぼちゃのデコレーションケーキ

おばけもかぼちゃも、おいしく変身！
見た目も楽しいお菓子づくりに挑戦します。



時間 10:00~13:00

ハロウィンコースのお申し込みはこちら！



2026

11・12月 クリスマスコース

11月	1日	フロランタン・型抜きクッキー
	15日	アメリカンキャロットケーキ
12月	6日	クリスマスリースパン
	20日	ショートケーキ

甘い香りに包まれて、クリスマスを手作りしよう！
クリスマスを彩る特別なお菓子を作ります。



時間 10:00~13:00



クリスマスコースのお申し込みはこちら！



2027

1・2月 バレンタインコース

1月	10日	絞り出しクッキー・型抜きクッキー
	24日	ガトーショコラ
2月	7日	デビルケーキ
	28日	チョコレートプリン・いちごゼリー

気持ちをカタチに！
大切な人に届けたいバレンタインスイーツ。



時間 10:00~13:00

バレンタインコースのお申し込みはこちら！



イチオシ！ポイント



1. 学校以外で学べる
「体験の場」

週末にじっくり取り組むことで、作る力・考える力・やりぬく力を育てます。地域で学び、地域で育つ。体験を通して学びが広がる、もう一つの成長の場です。



2. ひとり1つ製作！
達成感をしっかり実感

毎回、自分の手で最初から最後まで仕上げ、「自分でできた！」という自信につながります。完成したお菓子は持ち帰り、一緒に食べる時間が家族の会話や思い出を広げます。



3. プロのコツが学べる
本格講座

パティシエ、調理師等を講師に迎え、お菓子づくりの技術に触れる機会とします。作り方のポイントや工夫を学びながら、家庭でも再現しやすいお菓子づくりに挑戦します。

お菓子づくりを通して、地域の魅力や人とのつながりにも触れていきます。

会場 静岡市葵生涯学習センター（アイセル21）

定員 小学6年生～中学生 各コース12人

会費 各コース 8,000円（全4回、材料費込み）完成品は持ち帰ります！

持ち物 筆記用具、エプロン、三角巾、マスク、布巾、飲み物

申込方法 Web申込 [8/10(月)〆切・多数抽選] 定員に達しない場合は8/11(火)9:00から電話受付（申込順）
※Web申込には、事前に会員登録（無料）が必要です。※複数コースのお申し込みも可能です。

- 注意事項
- プログラム内容は予告なく変更することがあります。
 - 作業の進行状況により、終了時刻が前後する場合があります。
 - 会場内では、記録写真等を撮影し、そのデータを広報などに使用させていただく場合があります。
 - 本活動では、小麦・卵・乳製品・ナッツ類等を使用する場合があります。アレルギー対応食・除去対応は行っておりません。また、調理器具等を共用するため、アレルギーの微量混入を防ぐことができません。安全管理上、食物アレルギーをお持ちの方は参加をご遠慮いただく場合があります。