

第1回 男性限定料理教室開催報告

2024年4月14日に行いました料理教室の満足度調査をしましたので、結果をお知らせします。
満足度調査は参加した社員だけでなく、作った料理を食べたご家族やご友人にも調査しました！
(質問を抜粋してお知らせします)

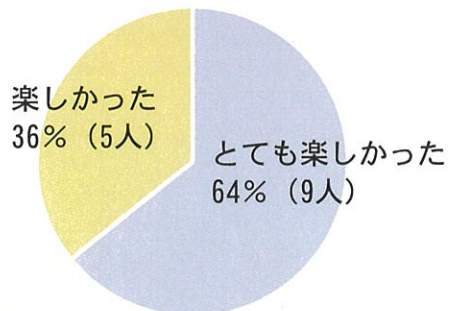
◆参加者満足度結果◆

問1：料理教室に参加しようと思ったきっかけはなんですか？

- ①面白そう、楽しそうだったから
- ②新しい事にチャレンジしてみたかったから
- ③料理をするきっかけになるかと思って
- ④家族に料理を食べてもらいたくて
- ⑤自分で作れる料理を増やしたかった
- ⑥簡単で美味しい料理作りができるため
- ⑦他社員との交流
- ⑧暇だったから

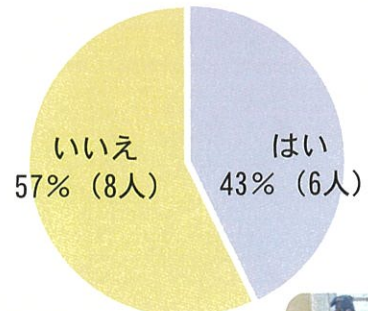


問2：料理教室はいかがでしたか？

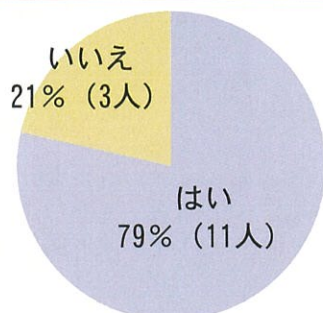


おおむね満足していただき、楽しくなかったと回答された方はゼロでした。

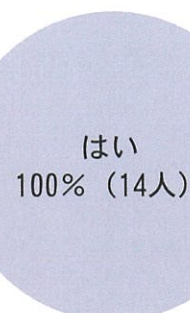
問3：普段料理はしますか？



問4：料理教室に参加して、料理を積極的に行ってみようとなりましたか？



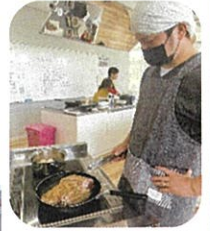
問5：次回も参加したいですか？



問6：家事や育児でできるようになりたい・やってみたいと思うことは何ですか？

- ①料理、レパートリーを増やしたい（6人）
- ②掃除
- ③洗濯物の畳み方
- ④裁縫、手芸
- ⑤子どもに好かれる様な関わり方を習いたい
- ⑥記念日の時くらいはご飯を作ってあげたい
- ⑦全て

冷蔵庫の中を見て
ちゃちゃっとご飯を
作りたいという声も



問7：家事や育児で女性が困っている事、大変だと思っていることは何だと思えますか？

- ①家事・育児全て（6人）
- ②料理（4人）
- ③自分の時間が持てない（3人）
- ④洗濯（2人）
- ⑤掃除（2人）
- ⑥献立を考える
- ⑦ぐずっている時のあやし方
- ⑧子どものしつけ
- ⑨家計のやりくり
- ⑩自分が仕事で遅くなる事が多く、全ての家事を妻がしており、同じフルタイム勤務で神経と体力を使う仕事のため疲れは自分以上だと思う。

問8：その他、参加してみて気づいたことや感じたこと、変わったこと

- ①ご飯作りを今まで以上に積極的にしたい
後片付け含め結構な時間だったので、それに関わってあげると自分の時間をつくってあげられる
- ②料理は大変、料理の楽しさに気づけた
- ③思ったより参加者が少なかった
- ④今まで話した事がない人と話せた
- ⑤会場では会社の方とコミュニケーション、家庭では家族とのコミュニケーションに繋がります
- ⑥子どもとの時間を大切にしたいと改めて思いました。企画していただきありがとうございました！

次回の日程はまだ調整中です。

決まり次第皆さんにお知らせしますので、たくさんのご参加お待ちしております！！また、今回料理教室で作りましたチャーシューのレシピを添付しますので、是非作ってみてください♪本当に簡単です！！



◆ご家族満足度結果◆

問1：今後もご家族に料理教室に参加してほしいですか？

はい
100% (14人)

ご家族からも、味も含めて好評でした！

問2：普段の生活の中で、家事や育児で困っている事、大変な事は何ですか？

- ①自分の時間を持ってないこと
- ②寝るまでの準備（ご飯、お風呂など）
- ③育児をしながら家事をする事。家事が疎かになりがち。
- ④思うように家事が進まないときがある
- ⑤料理、掃除
- ⑥旦那の帰りが遅いと全て1人でしなければならない
- ⑦献立を考える

問3：家事や育児の中で、ご家族にできるようになってほしいこと・やってほしいこと

- ①ご飯作り（3人）
- ②家事なら何でも出来るようになってほしい
- ③子どものご飯を作る
- ④家事の分断
- ⑤掃除
- ⑥食後の後片付け



どのご家庭でも困っている事、大変な事は数えきれないくらいありますね。その困り事を女性だけでなく男性も一緒に助け合えると気持ちがいいですね！「記念日や誕生日に手料理を振舞う！」という理由で有給を取る社員が増えると会社の雰囲気も変わりそうですね。

チャーシュー



Point

焼いて煮るだけなので簡単！！

材 料

| | |
|-------|----------|
| 豚肉 | 500～600g |
| 水 | 600cc |
| ★しょうゆ | 200cc |
| ★酒 | 100cc |
| ★みりん | 100cc |
| ★砂糖 | 60g |
| ★生姜 | 適量 |
| ★にんにく | 適量 |

Cooking Instructions

- ① 肉に塩、こしょうをふる
(お肉を紐で縛らなくてもOK)
- ② しょうが、にんにくの皮むき⇒薄切り
- ③ フライパンに油をひき、こんがり焼き色が付くまで肉を焼く
- ④ 水と★の調味料と水を鍋の中に入れ、焼いたお肉も鍋の中に入れる
- ⑤ 煮る（電気圧力鍋で約1時間。普通のお鍋の場合は、沸騰するまで強火にし、沸騰したら弱火で30～40分）
- ⑥ 味がしみたら包丁で好きな大きさにカットし、盛り付け

