



● 北部生涯学習センター ●

〒448-0001 刈谷市井ヶ谷町松ヶ崎6-26 TEL36-0112

		1		2		3	
講座名		パソコン講座 (中級・月曜コース)		初歩から学ぶ スマホ&タブレット講座		プログラミング教室 (低学年コース)	
曜日		月	曜日	金	曜日	日	曜日
時間		9時30分	～ 12時30分	13時00分	～ 15時30分	10時00分	～ 11時30分
場所		パソコン研修室		パソコン研修室		パソコン研修室	
期間		10月24日	～ 12月12日	2月17日	～ 3月10日	10月9日	～ 12月11日
回数		8	回	4	回	3	回
対象		一般		一般		小学生(1年～3年)	
定員		6	人	6	人	6	人
受講料		2,400	円	1,200	円	900	円
教材費等		3,300	円	1,200	円	3,000	円
講座の概要		入門<中級<活用の3段階の、真ん中のレベルのコースです。ワード・エクセルを練習問題を交えて学びます。 ※Windows10(Office2016)を使用		スマホやタブレットの操作に慣れていない初心者の方向けの講座です。ご自身のスマホやタブレットを使って、基本的な内容から便利で役立つ活用法について学びます。※個別指導ではありません。		スクラッチを使って本格的なプログラミングに挑戦！ゲームを作って楽しく勉強しませんか？	
学習プログラム	1	10月24日	ワード① (文書の作成と編集)	2月17日	▶安心・安全に使いましょう ▶正しいセキュリティ対策について	10月9日	簡単なゲームを作成しスクラッチの基本を学ぼう！
	2	10月31日	ワード② (グラフィック機能の利用)	2月24日	▶インターネットで検索してみましょう ▶便利なアプリのインストールと活用法	11月13日	ねこを操作しランダムに動くフルーツをゲットしよう！
	3	11月7日	ワード③ (表の作成とレイアウト変更・書式変更)	3月3日	▶カメラを使ってみましょう ▶LINEの注意点と活用法	12月11日	ビームを出しておばけをたおそう！
	4	11月14日	エクセル① (データと関数の入力)	3月10日	▶災害時の活用法 ▶YouTube(ユーチューブ)で動画を見ましょう		
	5	11月21日	エクセル② (表の作成と編集・グラフ作成・印刷)				
	6	11月28日	エクセル③ (データ分析)				
	7	12月5日	ワードとエクセルのデータ共有				
	8	12月12日	まとめ・総合問題				
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
講師		まなび考房インストラクター		まなび考房インストラクター		デジコロボプラスインストラクター	

		4		5		6	
講座名		プログラミング教室 (高学年コース)		楽しいカルトナーージュ講座		今夜のおかずはこれでOK!	
曜日		日 曜日		月 曜日		火 曜日	
時間		13時00分 ~ 14時30分		10時00分 ~ 12時00分		13時30分 ~ 15時00分	
場所		パソコン研修室		創作活動室		調理実習室	
期間		10月9日 ~ 12月11日		11月14日 ~ 3月13日		10月4日 ~ 11月15日	
回数		3 回		8 回		7 回	
対象		小学生(4年~6年)		一般		一般	
定員		6 人		8 人		8 人	
受講料		900 円		2,400 円		2,100 円	
教材費等		3,000 円		9,000 円		7,000 円	
講座の概要		スクラッチを使って本格的なプログラミングに挑戦！少しレベルアップしたゲーム作りに挑戦してみよう！		フランスの伝統工芸カルトナーージュの技法を用いて可愛いインテリア小物を作ります。		旬の食材とこだわりの基本調味料を使って、身体に優しいお惣菜を3品作ります。2人分持ち帰ります！	
学習プログラム	1	10月9日	お姫様を助けろ！迷路を進んでゴールを目指そう！	11月14日	はさみケース	10月4日	トマト味の煮込み
	2	11月13日	バーを操作しボールを落とさないようにブロックを崩そう！	11月28日	バスケット	10月11日	ジャガイモ料理
	3	12月11日	ねずみとねこのレーシングゲームを作ろう！	12月12日	卓上カレンダー①	10月18日	鶏肉料理
	4			12月26日	卓上カレンダー②	10月25日	ひき肉料理
	5			1月23日	ハートのトレイ	11月1日	サツマイモ料理
	6			2月13日	透明なふたの箱①	11月8日	旬のお野菜たっぷりポトフ
	7			2月27日	透明なふたの箱②	11月15日	ルーから作る簡単クリームシチュー
	8			3月13日	レザーの小物入れ		
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
講師		デジコロボプラスインストラクター		カルトナーージュ講師 岡田 ユキ		食生活アドバイザー・ 食育アドバイザー 平野 敬子	

	7		8		9		
講座名	癒しのアロマで セルフリンパマッサージ		ココロとカラダをつなぐ YOGA 		陶芸 ～タタラで作る生活の器～		
曜日	金 曜日		金 曜日		火 曜日		
時間	10時00分 ～ 11時30分		10時00分 ～ 11時00分		9時30分 ～ 12時30分		
場所	創作活動室		和室1・2		陶芸室		
期間	11月4日 ～ 3月3日		10月14日 ～ 3月24日		11月8日 ～ 2月21日		
回数	8 回		12 回		12 回		
対象	一般		一般		一般		
定員	8 人		15 人		8 人		
受講料	2,400 円		3,600 円		3,600 円		
教材費等	9,600 円		無料		8,000 円		
講座の概要	リンパや血液の流れを促し、免疫力や基礎代謝を高める効果を自分自身でケアします。毎回アロマオイルの効能を勉強しオイルやミストを作ります。		忙しい毎日から少し離れ自分自身と向き合う時間を過ごしましょう。呼吸のリズムに合わせて自由に身体を動かしていきます。		主にタタラを使って基本的な器の形を作ります。		
学習プログラム	1	11月4日	▶リンパマッサージの基本事項 ▶マッサージオイル作り	10月14日	呼吸深まるストレッチヨガ	11月8日	▶陶芸の基礎知識 ▶たたら：豆皿
	2	11月18日	▶アロマテラピーについて ▶セルフマッサージ ▶マッサージオイル作り	10月28日	Halloween仮想ヨガ	11月15日	たたら：井
	3	12月2日	▶リンパってどんなもの？ ▶セルフマッサージ ▶マッサージオイル作り	11月11日	寝ながらできるヨガ	11月22日	たたら：土鍋
	4	12月16日	▶リンパ液、リンパ節について ▶セルフマッサージ ▶マッサージオイル作り	11月25日	誰でもできるイスヨガ	11月29日	たたら：カップ、マグカップ
	5	1月20日	▶リンパ球、リンパマップについて ▶セルフマッサージ ▶アロマミスト作り	12月9日	[ツボ×ヨガ]で効果アップなセルフケア	12月13日	▶皿の型作り ▶箸置き作り
	6	2月3日	▶むくみってどうして起こるの？ ▶セルフマッサージ ▶アロマミスト作り	12月23日	自分の内側を見つめるマインドフルネスヨガ	12月20日	▶素焼き窯詰め ▶たたら：スプーン
	7	2月17日	▶全体の復習 ▶アロマジェル作り	1月13日	体の歪みを改善するヨガ	1月10日	▶加飾と施釉 ▶本焼き窯詰め
	8	3月3日	▶全体の復習 ▶アロマ炭酸入浴剤作り	1月27日	自律神経を整え免疫力アップ	1月17日	▶たたら：皿作り ▶箸置き作り
	9			2月10日	体幹を鍛えるヨガ	1月24日	自由制作
	10			2月24日	全身エネルギーチャージ 太陽礼拝	1月31日	自由制作
	11			3月10日	ゆったりしなやかに 月礼拝	2月14日	▶加飾と施釉 ▶本焼き窯詰め
	12			3月24日	全身の代謝をあげるフローヨガ	2月21日	▶発表会 ▶大掃除
	13						
講師	アロマインストラクター・ リンパセラピスト 桑 由紀子		ヨガインストラクター kanae		陶芸家 山岸 大祐		

		10		11	
講座名		おいしいパンとお菓子の 幸せレシピ 		手作りお香講座	
曜日		火 曜日		土 曜日	
時間		10時30分 ~ 12時30分		11時00分 ~ 12時00分	
場所		調理実習室		302研修室	
期間		1月10日 ~ 3月14日		2月4日 ~ 3月18日	
回数		5 回		4 回	
対象		一般		一般	
定員		8 人		20 人	
受講料		1,500 円		1,200 円	
教材費等		8,000 円		8,000 円	
講座の概要		パン作りはじめてさんも、お子様にも作りやすいレシピです。毎回パンとお菓子が1種類ずつ学べます。持ち帰り用のパンやお菓子のラッピング方法もお教えます。		全4回の講座を通してお香に関する理解を深めます。ワークショップ・体験を中心に、講座で制作したお香はその都度持ち帰り、自宅で使用できます。	
学習プログラム	1	1月10日	▶フォカッチャピザ ▶チョコムース	2月4日	香袋制作(導入)
	2	1月24日	▶コーンマヨパン ▶かぼちゃのマフィン	2月18日	空薫-そらだき- (※この回のみ制作なし)
	3	2月14日	▶ハートのチョコパン ▶愛を込めてチョコチップ蒸しパン	3月4日	練香制作
	4	2月28日	▶もちもちちぎりパン ▶米粉のパンケーキ	3月18日	練香制作
	5	3月14日	▶シナモンロール ▶りんごのクランブル		
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	11				
	12				
	13				
講師		パン講師・パン教室コノコパン 谷 麻里		お香の春香堂 小川 栄一郎	