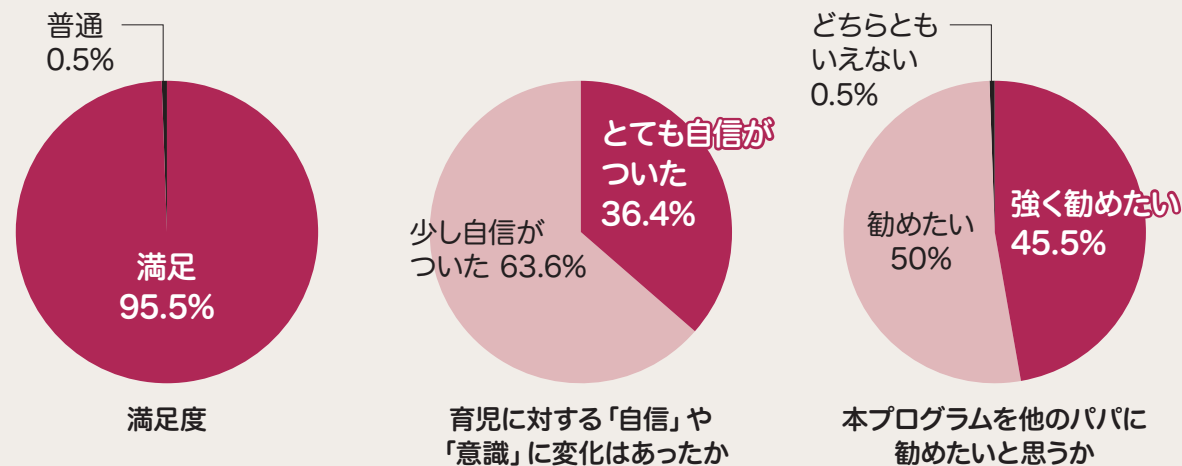


企業様の募集について



【導入事例のご紹介】 ふくおかフィナンシャルグループ様



《参加者の声》

- ・非常に勉強になりました。他のパパたちと一緒に作るということが1人じゃないと思えて心強かった。
- ・実践する事ですごく勉強になりました。
- ・初めて料理教室に参加しましたが、非常に楽しい体験ができました。今まで料理を習うという経験はありませんでしたが、また参加して、家族に喜んでもらえる料理を作りたいと感じました。とても楽しい時間をありがとうございました。



お問い合わせ

teno.
HOLDINGS

株式会社テノ、ホールディングス

男性育児参画推進プログラム事務局

TEL: 092-263-3550

メール: papapg@teno-holdings.com

URL: <https://www.teno.co.jp/ja/index.html>

株式会社テノ、コーポレーション

メール: papapg@teno-holdings.com

URL: <https://www.teno.co.jp/ja/index.html>

株式会社ホームメイドクッキング

メール: papapg@teno-holdings.com

URL: <https://www.homemade.co.jp/>

愛称: **育てるパパプログラム**

男性育児参画推進プログラム

人的資本経営を
本格化させたい
企業様

育てるパパプログラムとは？

このプログラムは、企業の従業員でこれからパパになる方々が、
確かな知識とスキルを身につけ、
自信を持って家庭で活躍できるよう支援するプログラムです。

プログラム導入の背景

現代の日本では「共働き・共育て」が主流となりつつありますが、実際には夫の家事・育児時間は妻に比べて依然として短い状況です。この背景には、パパたちが具体的な方法を「学ぶ機会がなかった」という課題があります。そこで、知識とスキルを習得し、自信を持って主体的に家庭参画できるよう支援する「男性育児参画推進プログラム」を立ち上げました。

プログラムの内容

本プログラムは、料理教室、もく浴研修、離乳食研修の3つの講座で構成しています。



料理教室

基本的な料理スキル獲得を目的として、料理教室を受講いただき、1週間分の献立を作成できることを目指します。



もく浴研修

パパが家庭で、一人でもく浴ができるように実技での研修を行います。調乳（哺乳瓶の消毒なども含めて）についても学んでいただきます。



離乳食研修

レシピの提供も含め、基本的な離乳食の作り方について実技での研修を行います。

対象となる方

各企業様における、

- ◎ パパになる予定の従業員本人
- ◎ ママになる予定の従業員の配偶者
- ◎ 既にパパになられた育休中の方
- ◎ ご出産された産・育休中女性従業員の配偶者

なぜ今、企業が「男性の育児」に向き合う必要があるのか

男性育児参画の推進は、 「人的資本経営」と「DE&I」への投資



求められる「育休取得率」と組織を強くする新基準

少子高齢化に伴う深刻な人手不足の中、求職者や若手社員が企業を選ぶ基準は激変しています。「仕事も育児も妥協したくない」という優秀な次世代層にとって、男性の育児参画に対する企業の姿勢は、就職・定着の決定打です。育児を当たり前にシェアできる柔軟な風土をつくること、それこそが、優秀な人材を惹きつけ、離職を防ぎ、組織の土台を強くする新しいスタンダードだと考えます。

家事・育児の「段取り力」は、 そのまま仕事の生産性に繋がる

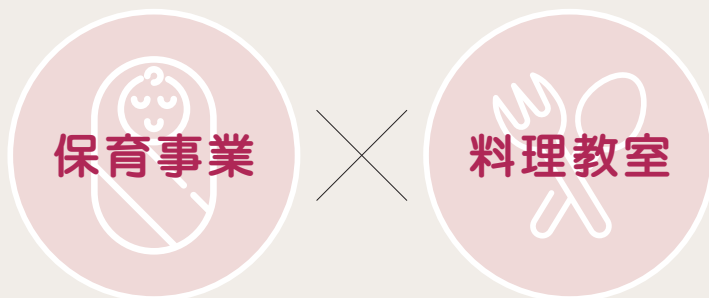
育児や料理は、「想定外の連続であり、究極のマルチタスク」です。これらを限られた時間の中で最大のパフォーマンスを出す経験は、社員のタイムマネジメント能力や業務効率化への意識を飛躍的に高めると考えています。育休を単なる「お休み」にせず、次世代リーダーを育てるステップとして企業の組織力強化に貢献します。

女性活躍の壁を破る「真の両立支援」

いくら企業が女性のキャリアアップを支援しても、家庭内での育児負担が女性に偏ったままでは、真の「女性活躍」は実現しません。パートナーである男性が主体的に育児に参加することで、女性社員の円滑な復職を支えるだけでなく、思い切りキャリアに挑戦できる環境が整います。男性の育児参画こそが、ダイバーシティ&インクルージョン(D&I)を次のステージへと進め、女性活躍の壁を打ち破る突破口となると考えます。

teno. グループだからこそできること

私たちテノグループは、創業以来の軸である「保育事業」と、直営の「料理教室」のノウハウを掛け合わせ、本プログラムを独自に開発しました。子どもの成長を知り尽くした保育の視点と、家庭で生きる調理の技術。この2つの事業をもつテノグループだからこそ、社員の皆様が自信を持って最初の一步を踏み出せる、再現性の高い研修を提供できると考えます。



3つのプログラム

料理 教室

パパが作るご飯で、 笑顔があふれる食卓に！

育休中や共働きの生活において、パパが料理をすることは家庭を支える大きな力になります。自信を持って作れるレシピをプロから学び、実践いただきます。



プロが教える！

自信がつく3回コース

主菜、副菜のバランスのとれたメニューを実際に作っていただきます。



● 豚の生姜焼き



● デミグラスチーズハンバーグ



● 鮭と海老のホワイトシチュー

※メニューは一例です。



実技重視で学ぶ新生児ケア

新生児人形(約3kg)を使用した実技重視の研修です。実践研修では、新生児のケアにおいて必要なスキルの取得を目指して、入浴の流れ、おむつ交換、衣類、水温管理など赤ちゃんの安全なお風呂の入れ方について学んでいただきます。もく浴研修の中で、調乳方法や哺乳瓶の消毒方法についても学んでいただきます。

もく浴 研修

離乳食 研修

成長に合わせた進め方

離乳食初期(ゴックン期)から完了期(パクパク期)まで、赤ちゃんの成長に合わせた食材の大きさ、硬さ、進め方を解説します。実践研修の中で、赤ちゃんの成長に合わせた、おかゆやペーストの作り方、基本のレシピと調理スキルの習得を目指します。

