

日々のパンの講師 活動内容・注意事項(講師ルールより抜粋)

1. 共通
2. 派遣活動について
3. 個別活動について

共通

■ 原則

- 講師登録には1年に1度の審査と更新があります。時期については随時決めることとします。
- 以下に記載するルールの違反が見受けられた際は、講師資格を失うことがあります。
 - ◇ 講師へ登録するには、審査を受けていただきます。
 - ◇ ネットワーク系の商材を取り扱うようなお仕事をされている場合には、講師登録は出来ません。
 - ◇ 登録は無料です。1年に1度更新していただきます。
 - ◇ 更新時には、講師資格更新説明会への参加と1年間の活動内容に関するレポート提出が必要となります。
 - ◇ 講師の情報共有のためのコミュニティ(Facebook グループ)への参加が必須となります。(無料)
 - ◇ 事務局から依頼された内容・場所で講座を開催してください。加えて、日々のパンの教室を開催いただける施設を開拓してください。
 - ◇ 事務局から依頼するアンケートの対象者となる場合は、必ずご回答をお願いします。
 - ◇ 事務局の主催する勉強会は必ずご参加ください。(アーカイブ視聴可)
 - ◇ 活動を通じて知り得た情報(スポンサーに関するもの、参加者の個人情報等)は正しく扱い、その場限りの使用で破棄してください。
 - ◇ 参加者の方が写った写真は正しく取り扱ってください。
 - ◇ 日々のパンの活動に関係のない勧誘、宣伝、販売目的の営業行為は固くお断りします。
 - ◇ 運営や他講師に対する誹謗中傷、日々のパンの活動に不利益となる行動・発信はしてはなりません。
 - ◇ 日々のパンの知的財産権(著作権・意匠件・特許権・実用新案権・商標権・著作権・企業秘密・ノウハウ・および保護対象となる機密性を有するアイデアを含むがこれに限定されない)を侵害してはなりません。

■ 派遣講師と個別活動講師の違い

	事務局からの謝礼	登録料	レシポ	他資格の自宅教室開催	コミュニティー参加	勉強会参加	更新手続き	オンラインレッスン
派遣のみ	○	無料	派遣時に印刷物をお渡し	○※	参加必須	参加必須 無料	必須	不可
派遣+個別活動(自宅・外部会場)	派遣講座時のみ	年間3万円(税込)	PDF配布					

■ 講師の登録・事務局とのやり取り

- 講師は定められた期間内に正しい情報を登録してください。
- 登録内容に変更があった場合は、事務局へ速やかに申請をしてください。
- 日々のパンの講師以外の資格を保有している場合は登録時に申請することとし、任期中に新たに資格を取得した場合は、都度事務局へ申請してください。
- 登録期間中に手続きが完了しない場合、講師資格をお渡しすることが出来かねます。
- 個別活動講師においては、登録期間内に登録料の払い込みが確認できない場合も同様となります。
- 登録内容に不備・誤りがあった場合に起こり得る責任はご本人のものとなります。住所間違いによる荷物の返送や振込先口座情報の誤りなどが無いよう、くれぐれもご注意ください。
- 事務局とのやり取りはメール(fromstaff@hibinopan.jp)及びフェイスブックグループのみとなります。対応時間は平日 10:00~17:00 を原則としますが、お問い合わせの回答までに数日程度のお時間を頂く場合がございます。予めご了承ください。

■ 講師の退会、休止

- 退会、休止いずれも必ず事務局までご連絡をお願い致します。休止中であっても勉強会参加は必須となります。(アーカイブ視聴可)
- 個別活動講師の登録料の払い戻しはどのような場合であってもお受けできません。
- 退会の場合、講師認定証は指定の住所まで必ずご返送ください。(送料本人負担)
- 万一、講師認定証を紛失した場合、速やかに事務局にご連絡ください。再発行を希望される場合は、有料にて再発行手続きが可能です。

■ 名称は正しくご使用ください。

- 日々のパン
- 日々のパンの講師
- 日々のパンの個別活動講師
- (派遣先でのレッスンの場合)日々のパンの教室
- (個別活動のレッスンの場合)日々のパンの個別教室

- ロゴの使用について
 - 日々のパンのロゴの著作権・商標権は、代表講師の吉永麻衣子に帰属します。
 - 日々のパンのロゴは、ブログ、Instagram、Facebook などの SNS や、講座の宣伝チラシ、ポスター、名刺、ショップカードのみにお使いください。グッズ等の作成・販売は一切禁止となります。
- SNS 等への投稿のルール
 - メニュー名は、正式名称の使用をお願いいたします。
 - SNS で発信される際は、投稿内容に合わせて「#日々のパン」「#パンが焼けたよ」「#日々のパンの教室」「#日々のパンの講師」「#日々のパンのレシピ」と入れてください。
 - レシピや工程に関して文章や動画で個人の SNS やブログ、YouTube 等の動画プラットフォーム、料理レシピサイトに投稿することは禁止します。
- その他
 - 外部から依頼を受けた日々のパンの活動に関するメディア取材(テレビ、ラジオ、紙媒体、ウェブすべて)の対応方法については事前に事務局へご相談ください。
 - 海外在住の講師は派遣活動が難しいため、登録料をお支払いの上個別活動講師として活動してください。個別教室として日々のパンのレッスンをすることで、海外での日々のパンの普及に貢献しているものとしします。

派遣活動について

派遣活動とは・・・

全国各地で保育園、幼稚園等への教室開催のご提案、教室開催までの準備、当日の講師(主講師、アシスタント、ボランティアスタッフ)を務めることです。日々のパンの講師として必須活動です。

- 個人情報について
 - 日々のパンの教室への参加者、及び各関係者の個人情報についてはその場限りの使用のみを認めます。講座で知りえた個人情報に対して後日発信・やり取りを行うことは禁止とします。
- 謝礼について
 - 主担当講師へは、準備、材料費、交通費も含め1施設(教室 ID)ごとに 6,000 円(税込、源泉徴収後)をお支払いします。参加組数が 31 組以上の場合は、10 組ごとに別途 500 円(税込み、源泉徴収後)を材料費としてお支払いいたします。(例:参加組数 31-40 組→ +500 円、参加組数 41-50 組→ +1000 円)
アシスタントへは、交通費を含め1施設(教室 ID)ごとに 2,000 円(税込、源泉徴収後)をお支払いします。
 - ご自身で開拓した場所の場合は、施設開拓報酬として初回のみ 2,000 円(税込、源泉徴

収後)を追加でお支払いします。

- 本部派遣案件で遠方の場合、相談の上交通費を別途お支払いすることがあります。
- アシスタントは状況に応じて事務局から派遣します。
- ボランティアアシスタントは Facebook グループにて募集いたします。

■ 配布物について

- 事務局からは、参加の保護者 1 組につき 1 部のリーフレットをご用意します。
- 上記リーフレット以外に、個別講師の教室紹介資料を参加者へ配布してよいものとします。ただし、日々のパンの個別教室に関する内容のみとし、他資格に関するお知らせは記載しないものとします。

■ 施設開拓について

- 保育園、幼稚園、小学校、中学校、高校、大学、病院、国や市区町村の施設は開拓をすることができます。その他については個別に判断いたしますので、申請をお願いします。
- 開催可能な要件として以下の3項目を満たしていることが求められます。
 - ・参加組数15組以上
 - ・協賛企業サンプリングの配布が可能
 - ・日々のパンホームページのアフターレポートに掲載可能(園名はイニシャル等でも可。)
- お子様に通っている園、ご近所の園に対し、日々のパンの教室開催の交渉をお願い致します。交渉を始める前に、以下のフォームから交渉申請をしてください。(交渉が重複することを避けるため、必ず施設へのお声がけの前に事前の申請をお願いいたします。)
- 申込期間(目安2週間程度)や配送準備のため、実施決定後、開催までに2か月程度が準備期間として必要になります。

■ 告知・参加者申込について

- 園関係者以外の申込・立ち入り等のリスクの観点から、一般公開された SNS 等を利用した告知は不可とさせていただきます。

個別活動について

個別活動とは・・・

日々のパンの講師として必須の派遣活動に加えて、ご自宅や外部会場で日々のパンのレッスンができます。(要登録料支払い)

■ 基本ルール

- 派遣講師の活動に加えて、ご自宅や外部会場で日々のパンのレッスンができます。(派遣先にあたらぬ会場でのレッスンすべてを個別活動と定義します。)自宅及び外部会場での個別活動は、派遣講師の活動を行いながら並行して活動することが前提となります。
- 登録料 3 万円(税込・年ごとの更新)を支払うことにより、お渡しした 150 レシピを 1 年

間使用可能です。

- 年に1度、更新が必要となります。(勉強会参加、登録料支払い必須)。
- 個別活動講師は、日々のパンのレッスンのほか、ご自身の保有する他の資格のレッスンを行うことができます。
- 個別活動としてイベント等に出展する場合、事前に事務局の承認を得てください。パン作りを通して、親子の笑顔を増やしたいという「日々のパン」の趣旨に沿った活動であることが前提となります。具体的には、主催者(公共の団体やこれに類する団体)、他の出展者(ネットワーク系商材等を扱っていない)、イベントの目的、開催場所等の観点から、出展の可否を判断するものとします。
- 日々のパンの販売、子ども食堂やイベントでのパンの提供についても、同様に事前に事務局までお問い合わせください。ただし、販売するにあたっての製造許可、販売資格などについては最寄りの保健所に相談するなど、各自自己責任で法律を遵守の上行うこと。
- 販売、イベント出展の際は個別活動講師が中心となって活動し、人手が足りない場合は派遣講師が応援として手伝うことができます。
- イベント出店、日々のパンの販売時は、隣に吉永麻衣子の著書や日々のパンのリーフレット、麻衣子のMy粉なども一緒に並べ、日々のパンの活動紹介も併せて行い、日々のパンの活動拡大に寄与するよう努めてください。
- 活動期間中でも、規約違反があった場合には、事務局の判断により講師資格を失う場合がございます。
- いかなる場合においても、登録料は返金は致しかねます。また、やむを得ず講師活動を終了する場合(退会等)は、講師証は事務局指定の住所までご返却ください。(返送料は本人負担となります。)
- 必ず、ご自身で練習をしていただき、納得のいくパンが焼けてからレッスンをしてください。

■ 禁止事項

- 他教室や他者との抱き合わせ(同時)開催
- 日々のパンのレッスンのオンライン開催

■ 名称は正しくご使用ください。

- 日々のパン
- 日々のパンの講師
- 日々のパンの個別活動講師
- (派遣先でのレッスンの場合)日々のパンの教室
- (個別活動もレッスンの場合)日々のパンの個別教室

■ 告知写真について

- 告知写真はありません。ご自身で焼いたパンを撮影してお使いください。おうちパンマスターでレシピを購入し、告知写真をお持ちの場合はご使用いただけます。

■ レシピについて

- ◇ 共有されているレシピをご使用ください。

◇ 海外については手に入りやすい材料に置き換えて良いことにします。ご本人の判断にお任せします。

➤ レッスンについて

- ◇ 対面レッスンのみ可能とします。オンラインレッスンは不可とします。
- ◇ 自宅や外部会場でのレッスン方式は完全実習型、デモンストレーション型どちらでも構いませんが、参加費の中で無理なくできるスタイルをお選びください。
- ◇ 自宅や外部会場で開催する場合、告知の際に難易度表記、値段表記を明確に記してください。
- ◇ 自宅や外部会場でのレッスン価格の上限については原価から計算し、1メニュー2000～3000円で設定しています。(詳細は説明会で)

➤ レッスンをした場合、インスタグラムでのハッシュタグ投稿でのレッスン開催報告が必須となります。投稿のキャプションの最初に#日々のパンのレッスン報告をつけて投稿してください。また、投稿の中に、#日々のパンの個別教室、#日々のパンの個別活動講師の2つのハッシュタグも含めること。

■ レシピ・レッスンにおける注意事項

- ご自身のフォーマットでデザインされると、誤植につながる可能性がありますので厳禁です。
- レッスン以外の目的で、他人にレシピを見せたり、譲渡したりすることは禁止しております。
- 同様に、吉永麻衣子著作本のコピー、スキャニング、デジタル化等の無断複製・転載はご遠慮ください。
- レシピのアレンジはできません。
- 焼成前の生地には、指定の材料以外の混ぜ込みやトッピング、オリジナルの成形をするのはNGです。焼成したパンにチョコペン等で絵を描く、盛り付けをするのはOKです。
- 個別活動をお申込みの方は、レシピをダウンロードして印刷し、お使いいただくことができます。
- レッスンメニューの作り方は吉永麻衣子著作本を参考にしてください。
 - 「前の日 5分→朝 10分で焼きたて！簡単もちもちスティックパン」(新潮社)
 - 「簡単もちふわドデカパン」(新潮社)
 - 「冷蔵庫で作りおきパン いつでも焼きたて」(主婦の友社)
 - 「いつでも焼きたて！すごい！作りおきパン」(宝島社)
(炊飯器パンレシピをレッスンされる方)
 - 「スイッチピーで焼き立て！炊飯器でパンとケーキができちゃった！」(主婦の友社)
(ちよい足し酵母レシピをレッスンされる方)
 - 「失敗なしでおいしさUP！超簡単「ちよい足し酵母」のパン作り」(新潮社)
(キッズレシピをレッスンされる方)
 - 「発酵は冷蔵庫におまかせ！子どもと作れる12か月のパン」(新潮社)
(おそとパンをレッスンされる方)
 - 「作って食べて最高に盛り上がる はじめてのおそとパン」(主婦の友社)

(酵母のおやつをレッスンされる方)

- 「冷蔵発酵でかんたん！発酵生地の焼き菓子レシピ」(マイナビ出版)

※これらの著作本に記載のレシピを使ったレッスンはできませんのでご注意ください。

- 代替材料については以下の通りです。
 - 海外在住で指定の材料が手に入らない場合は、現地で手に入る材料を使用可能です。
 - アレルギーの場合は、レシピにある代替のみ可能です。それ以外の代替は、生徒様へ口頭でご説明いただき、レッスンはレシピの記載の範囲内で行ってください。※指定レシピの材料にアレルギーがある場合、乳・卵・マンゴーのアレルギーの方へのレシピは準備がございますのでお使いください。
 - 極力指定の材料でのパン作りをお願いします。どうしても難しい場合は、ご自身の判断で変更をしてください。
- ◇ 使用する強力粉の銘柄は問いませんが、国産小麦であることを推奨します。水分量は適宜調整してください。
- ◇ レシピごとに定める料金上限(資料:個別活動レッスンメニュー一覧表参照)の範囲内でレッスンを行ってください。ただし、レンタルスペース等別途費用が掛かる場合は、場所代と明記の上レッスン代に加算することができます。

■ 講師サポート

- 日々のパンの講師のフェイスブックグループ(承認制)にて、事務局との情報共有、および講師同士の交流の場を設けます。こちらは参加必須となります。活動に必要な情報を常に把握できるようにしてください。
- 個別活動講師のみのLINEグループ(参加自由)では、個別活動に関する相談や情報共有ができません。
- 必要に応じて事務局が主催する個別活動講師対象の勉強会に参加してください。(アーカイブ可)