

— 夏休み特別企画 —



小学
4～6年生
対象

子ども料理教室

作って・食べて・学ぶ2日間!



※写真はイメージです。

オムライスや手打ちうどん、お菓子づくりを楽しみながら、包丁の使い方や食材の扱い方などの調理の基本を学びます。

「家庭料理技能検定公式ガイド5級」を使用し、食べることの大切さや栄養についても楽しく学習。「自分でできた!」という自信と達成感を育みます。



<保護者の方にも安心のポイント>



★ 9:00～16:00
までお預かり

★ 授業前後もスタッフ
が見守ります

★ 昼食・おやつは手作り

🍷 お預かり時間中には、駄菓子コーナーもご用意!



レッスンスケジュール



1日目

オムライス(ランチ)

午前

- ✓ 包丁の安全な使い方
- ✓ 卵料理の基本
- ✓ 計量の仕方



2日目

手打ちうどん(ランチ)

午前

- ✓ 粉から作る体験
- ✓ 日本の食文化を学ぶ
- ✓ 協力して作る力



午後

クッキー(おやつ・お土産)

- ✓ 生地作りの基本
- ✓ 焼き菓子作りの楽しさ
- ✓ 作る喜びと達成感



午後

パフェ(おやつ)

- ✓ 盛り付けの工夫
- ✓ 栄養バランスを考える
- ✓ 自分で作る楽しさ



- ◆ 講師 : 小田 恵 (広島クッキングスクール講師)
- ◆ 開催日程 : 【1期】1日目/ 7月28日(火)・2日目/ 8月4日(火) / 【2期】1日目/ 8月17日(月)・2日目/ 8月21日(金)
※1期・2期は同じ内容です。ご都合の良い日程をお選びください。
- ◆ 開催時間 : 10時～15時 (お預かり可能時間 9時～16時)
- ◆ 受講料 : 2日間コース / 28,160円(税込) ※材料費・テキスト代込み
1日のみ参加 / 16,060円(税込) ※材料費・テキスト代込み
- ◆ 持参物 : エプロン または 給食服、ハンドタオル、水筒
- ◆ 申込締切 : 7月24日(金) ◆ 定員 : 12名(先着順)
- ◆ 申込方法 : 窓口 または 右記のURLからお申し込みください。



<https://scr.buscatc.h.net/application/?>

▶ URLへアクセス [f=h-c-s&i=135925](https://scr.buscatc.h.net/application/?f=h-c-s&i=135925)

HCS ☎ 082-247-7124

広島クッキングスクール 広島カルチャースクール

〒730-0051 広島市中区大手町1-4-8 【受付時間】 月～金 9:00～20:30 土 9:00～17:00

「ホームページ」

はこちら

