

SSK特別講座

かがく

チーズの科学

ふしぎ

～さけるチーズの不思議～

みんなだいすきなチーズ！
 すごくおいしいけど、チーズって
 どうやって作るの知っているかな？
 チーズは「乳」からできている。
 牛乳も「乳」の一種だね。

チーズはその種類にあわせて
 原料も作り方も少しずつ違うんだ。
 でも液体のはずの「乳」が
 どうして固まるんだろう？
 実はチーズが固まるのにも科学が
 かくれているんだ。

今回は、色々なチーズにかくされた
 科学について学びながら
 チーズがかたまる不思議を
 解き明かそう！

そして不思議が解明できたら
 いよいよ自分たちで
 「さけるチーズ」づくりに挑戦だ！

2025年

3月25日(火) 13:00~15:30

受講料 5500円

新小 1~6
 [定員 10名]

※お申込みの際は、火~金 11:00~17:00、
 土 9:30~18:30の間にお電話ください。
 ※参加費は、内部生の方は6月の授業料と合わせて
 口座振替させていただきます。
 外部生の方は、請求書をお送りさせていただきますので、
 お振込みでのお支払いとなります。
 ※3月15日以降のキャンセルにつきましては、
 キャンセル料が発生いたしますのでご了承ください。



随時 受付中

052-800-0931
 シーガルスクール2nd