

定員10名
小1～6
対象

SSK特別講座

ゼリーの科学

～凝固剤のヒミツ～

ゼリーにムース、ババロア、
ようかん、グミにマシュマロ…
どれもプルンとした特徴的な食感をもつお菓子。

これらは「凝固剤」という固める力を
持つ材料を加えることで
それぞれの独特な食感を生み出しているんだ。

この凝固剤はどうやって
お菓子を固めているんだろう？
またこの「凝固剤」にはどんな種類があるんだろう？

それぞれの特徴を調べながら、
どんなお菓子がどの「凝固剤」に
適しているのかも調べよう！
そして最後には「凝固剤」を使った
お菓子づくりにも挑戦だ！
さあ身近に潜む科学を解明しよう！

8.21木

9:30-12:00

受講費：5500円

※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10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。
※7月1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。



6/10 052-800-0931
(火) 受付開始
お申込みはお電話でお願いします
シーガルスクール2nd
地下鉄植田駅