

SSK  
特別講座

# 琥珀糖de科学

対象 新小2～新小6

～琥珀糖と結晶～

琥珀糖ってしっていいかな?  
琥珀糖は、見た目がまるで宝石みたいな  
日本のお菓子だよ!  
あま～くておいしい、お菓子なんだけれど  
食感が少し特別なんだ!  
外はシャリッとしてるのに、中は柔らかい  
ちょっと不思議な食感をしているよ♪  
どうして不思議な食感になるのかな?  
この食感は、「結晶化」がポイントなんだ!  
今回は、琥珀糖の食感のヒミツについて、  
実験をして迫っていくぞ!  
そして、おいしい琥珀糖づくりに  
挑戦しよう!

3.24(火) 13:00～15:30

受講費：6,600円（教材費・消費税込み）

定員：10名まで

※参加費は、請求書にてご納入いただきます。

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。

※各学年とも定員になり次第締め切らせていただきますので、お早めにお申込みください。

※3月15日よりキャンセル料が発生いたしますので、ご了承ください。

能力育成教室



シーガルスクール

0120-115-1461

電話受付時間

火～金 13:00～17:00 土9:30～18:30

