

こめこのお菓子教室

イハナスイーツ

Yhana Sweets



パティシエコース (小中学生～)



2025年メニュー
Lesson Menu



4月 どうぶつスコーン



5月 あじさいぶどうパフェ 6月 ほしぞらクッキー



7月 白桃ゼリー



8月 焼きドーナッツ



9月 おつきみスノーボール



10月 ブラックチョコマフィン



11月 アップルパイ



12月 スノードーム風マドレーヌ



1月 ケーキトリュフ



2月 シュークリーム



3月 チョコバナナシフォンケーキ



こどもおかし教室

パティシエコースでできること



1. 基本のお菓子作り

お菓子作りが初めてのかたのための、基本なお菓子作りができるようになることを目標にしています。

自分で材料から作り上げていく喜びを味わっていただけるよう、丁寧にサポートさせていただきます。

2. 材料や調理の知識

子どもでも材料を計量するところから進めていきます。

こだわりの材料や道具の使い方などを学びお菓子作りを通して食や社会への関心を高めていきます。

3. お子様でも無理なく楽しめる

子どもたちが大好きなケーキやお菓子のデコレーションまで楽しめるよう、講師がサポートすることで時間内で完成までさせていただきます。

できないことで持て余すことが無いよう、子ども目線での声掛けをさせていただきます。

4. おうちでもトライ

当教室で学んでいただいたレシピをもとにお家ではお好みの材料で置き換えられるよう、おたよりを通して作り方のコツやポイントなどお伝えさせていただきます。

ぜひアレンジして作っていただきたいと思っております。



こどもおかし教室

パティシエコースの特徴



米粉のお菓子教室です

小麦粉は一切使用せず国産の米粉を使用したグルテンフリーお菓子の教室です。クッキー類ではサクほろっとした食感やケーキ類ではもちっとした食感になるのが特徴で、混ぜすぎの心配がない扱いやすさがメリットです。



月替わりメニュー

月替わりで基本のお菓子作り。季節や行事を取り入れ毎月違ったメニューに挑戦します。子どもたちの「こんなのをつくってみたい！」のリクエストもお待ちしています。



お子さまお預かり

レッスン室は講師自宅内にあるお菓子作り専用ルーム。保護者の方には送迎をお願いしています。最大4名までの少人数で講師と一緒に作っていきます。一部共同作業もあります。レッスン後には写真でレッスンの様子をご報告します。



MYレシピ本製作

12回通ってくださった方には本人の作品写真付きのオリジナルレシピ本を製作し、レッスン終了後にお渡しさせていただきます。通常レッスン時には簡単なレシピをお渡しいたします。



こどもおかし教室

パティシエコースの特徴



アレルギー対応について



小麦

全てのレッスンで小麦粉不使用。



乳（牛乳）

通常レッスンでは乳不使用。

マンツーマン、バースデーケーキレッスンでのみ専用器具で生クリームを使用。



卵

通常レッスンでは卵を使用します。



卵不使用ご希望の方は通常レッスンとは別に「卵不使用レッスン」も可能です。（通常レッスンメニューと同じ仕上がりを目指していますが、一部異なる部分もありますことをご了承ください。）
※卵の代替として大豆を主に使用します。



ナッツ

アーモンド使用レッスンあり。

落花生（ピーナッツ）、くるみ、カシューナッツ等その他のナッツ類は不使用。

食物アレルギーをお持ちの方へ

事前面談をさせていただきます。

アレルギー症状などの状況により対応できない場合もあります。

ご不明点がありましたら遠慮なくお問い合わせください。



こどもおかし教室

パティシエコースの特徴



材料について

国産米粉

小麦粉を使用せず、グルテンフリーで栄養価の高い国産米粉を使用します。子どもでも扱いやすいメリットがあります。

植物性ミルク

牛乳は使用せず、豆乳やオーツミルクといったやさしい味わいの植物性ミルクを使用します。

油脂には乳不使用マーガリンや豆乳クリーム、米油、豆乳ホイップを使用。

お家で作る際の参考に購入方法などご紹介します。

平飼い卵

お菓子作りに欠かせない卵は、アニマルウェルフェアを考え鶏のストレスが少ない方法で育てられた平飼い卵を使用します。

てんさい糖

焼き菓子などでは美味しさを引き出すため、てんさい糖を使用します。てんさい糖はミネラル分が多く血糖値の上昇を穏やかにするため、成長期の子どもたちにもおすすめです。





教室について

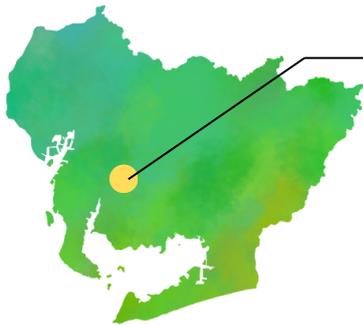


日時

	木曜	土曜
AM	応相談	10時30分～12時
PM	16時～17時30分	13時30分～15時

入会時に教室カレンダーよりご予約いただきます。

アクセス



愛知県知立市昭和5丁目

名鉄本線 牛田駅南口より徒歩15分

知立市ミニバス バス停昭和5丁目より徒歩1分

詳細の住所はご予約時にお伝えさせていただきます。

講師

いしかわゆりえ

1人息子と夫の3人で暮らしています。

中学1年の頃に母親とお菓子教室に通ったことが当時の大きな心の支えでした。

食品やアレルギーのことを学んできて、「子どもたちをお菓子作りで喜ばせたい」思いから食物アレルギーに対応したお菓子教室を開催しています。





教室について



レッスンの流れ

入室	車で送り迎えの方は玄関前をお願いします。 門から入りインターホンを押してください。
着替え	エプロン・ユニフォーム・三角巾を身に着けます。
手洗い	石鹸で手を洗います。爪は短く切ってきてください。
計量	はかりを使って材料を計量します。
調理	お菓子作りをします。 作りながら材料や道具の使い方など覚えていっていただきます。
試食	作ったお菓子の試食をし休憩します。
退室	作ったものは容器に入れ持ち帰る用意をしてから退室になります。 送迎は玄関前までお願いします。

体験レッスンの持ち物

- ・エプロン
- ・三角巾
- ・手拭きタオル
- ・髪が長い場合はヘアゴムなど
- ・持ち帰り用容器（底が平らでお菓子を入れて運べるもの。
ご入会後は何度でも繰り返し使えるケーキ箱をお渡しします。）
- ・容器を入れる手さげ袋



料金表

◆入会金 5,500円

(教材、材料、ケーキ箱等)

◆小学1年生～中学生

体験 (初回のみ) 3,500円

単発 6,600円

6回 一括33,000円 (お月謝5,800円)

12回 一括54,000円 (お月謝4,800円)

◆高校生以上 大人の方も受講可能です。

体験 (初回のみ) 5,500円

単発 7,500円

6回 一括39,000円 (お月謝6,800円)

12回 一括66,000円 (お月謝5,800円)

◆マンツーマンレッスン

単発 8,800円

3回 一括24,000円 (お月謝8,500円)

6回 一括45,000円 (お月謝7,800円)

12回 一括79,000円 (お月謝6,800円)

※表示価格は全て「税込」です

現金またはお振込みでのお支払いになります。

お申し込み方法

初めての方は体験レッスンにお越しください。
レッスン後、入会のご説明をさせていただきます。

一度でも来られたことがある方は説明会のみ開催も可能です。
[お問い合わせフォーム](#)または[公式LINE](#)にて「説明会希望」のご連絡をください。