



# 小中学生パティシエコース

1



## 月1回のお菓子作り

月ごとに新しいメニューのお菓子作りをお伝えします。季節や行事に合わせたこどもたちにも人気の基本のお菓子です。

2



## 小麦粉・乳製品不使用

小麦粉は一切使用せず米粉などを使用したグルテンフリースイーツを作ります。乳製品ではなく豆乳などの植物性ミルクを使用しやさしいあじわいのレシピです。

3



## 卵不使用ご相談ください

食物アレルギーなどで卵が召し上がれない方へ、卵不使用レッスンも可能です。お気軽にお問い合わせください。

4



## 少人数で安心

毎回4名までの少人数レッスンで、お子さん一人一人に丁寧なサポートを心掛けています。チームワークでお友達との距離も縮まりやすいのが特徴です。

5



## お子さまが楽しめる

こどもの心理について研修を受けた講師がこどもたちのために楽しめるレッスンを組み立っています。無理なく作品を作る喜びを味わっていただいています。

6



## 12回でプレゼント

レッスン12回でオリジナルレシピ本を製作・プレゼントさせていただきます。レッスンで撮影したお子さんやスイーツの写真付きです。