

夏休み

メニューはたまごサンドセットのみ！？

自由研究×たまごサンドカフェ

小学生対象

7月26日(日)10時～13時@こまちカフェ

目指そう！“世界一の朝食”のトロふわを！

1. たまごが固まる温度を研究！

トロふわマジック！

黄身と白身で固まる温度が違うのだ

2. とろふわたまごサンドを
パパやママに食べてもらう！

研究結果をカフェ形式で発表！

ハカセ体験&カフェ店員体験が同時にできちゃう！

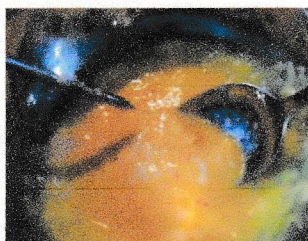
たまごの凝固温度の研究 とろふわたまごサンドを実際に食べてもらう

- 【日時】 2015年7月26日10時～13時(10時～12時研究&調理、12時～ランチ、片付け)
【場所】 こまちカフェ 横浜市戸塚区戸塚145-6 奈良ビル2階
【対象】 小学生とその保護者
【募集人数】 親子10組様まで
【費用】 一組3,000円(うち500円はサーブしたお子様に払って頂きます)
【研究内容】 夏休みの自由研究の題材に。温度によってたまごが固まる様子が変わること調べ、実際に作り、そして食べて食感の違いを知るという体験学習
(研究中の写真は後日共有いたします)
【カフェメニュー】 たまごサンドセット(たまごサンドとドリンク)

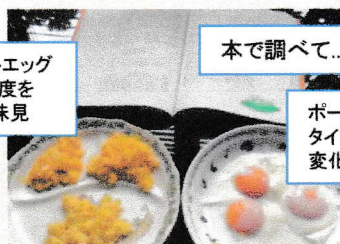
子どもでも
できるんだ！

【過去の研究の様子】

温度測定しながら加熱中



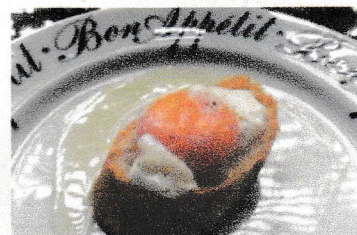
スクランブルエッグ
タイプで、温度を
変化させて味見



本で調べて...

ポーチドエッグ
タイプで温度を
変化させ味見

ぷるぷるオープンサンド完成！



◇お申込み・お問い合わせ:コチカラスクール西村まで nishimura@kodikara.org
◇コチカラスクールHP: <http://kodikaraschool.org/>