

**参加者のリピート率 90%超！毎月約 800 名のお子様が参加  
子供限定の料理講座「ホームメイドキッズ」  
夏季・秋季シーズンのテーマが決定 ～全国 49 教室で開催**

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)では、4歳～小学6年生を対象にした食の講座「ホームメイドキッズ」を全国49教室で展開しています。

ホームメイドキッズはパン、ケーキ、クッキング、工芸パン、和菓子など豊富なメニューを作りながら「食べることの楽しさ・大切さ・感謝の気持ち」などを学ぶお子様限定の講座です。2008年10月に渋谷教室とトレッサ横浜教室の2教室でスタートし、今では毎月約800名のお子様が参加している講座です。このたび、好評開催中の6月講座「クッキング」以降、11月までの講座テーマが決定しました。



**ホームメイドキッズ 6月～11月講座テーマ一覧**

6月:クッキング



カレーライス/カップサラダ  
ラッシー

7月:和菓子



みつ豆/ところてん

8月:クッキング



餃子/パラパラチャーハン/杏仁豆腐

9月:工芸パン



敬老の日に孫から贈る「写真いれ」

10月:ケーキ



ハロウィーンカップケーキ

11月:パン



ドックパン/チーズパン

**ホームメイドキッズ 講座概要**

- ・参加対象 : 4歳～小学校6年生
- ・定員 : 1クラス5～10名
- ・授業時間 : 1回約90分 ※メニュー内容により延長される場合があります。
- ・申込方法 : 3日前までに開催教室へ電話で直接申し込み
- ・授業 : 毎月1回2,500円※お申し込みは3回分ずつ(7,500円)



## ホームメイドキッズ 特長

### ◆ 子供たちのチームワークを引き出すプログラム構成

ホームメイドキッズでは、小さなお子様に無理なく料理をしてもらうために講師が下準備をすることもありますが、食材の準備から調理まで多くの過程を子供たちにやっていただくようにしています。ほとんどの子供たちが一人での参加ですが、レッスンでの共同作業を通じて年齢の違う子供たちと仲良くなり、連帯感が生まれています。

### ◆ 自分で調理することで“味覚”“食べ物を大切に作る心”を育成

ホームメイドキッズの調理は、みそ汁であれば煮干でダシをとる等、失われつつある日本の伝統的な調理方法を採用しています。そのようにしてできた料理の味を「おいしい」と感じることで、子供たちの正しい味覚を育てます。また、自分で調理したことで調理の苦勞を学び、「嫌いな食べ物が食べられた」と話すお子様も毎回多く見られます。

### ◆ 子供たちが楽しく学べる豊富なメニュー

ホームメイドキッズでは、パン、ケーキ、和菓子、クッキング、工芸パンなどを授業で作ります。普段なかなか接することのないメニューへの挑戦は、色々な食材や調理技術に触れることができ、お子様ののびのびとした発想力を伸ばし、想像もつかない理解力や実行力を引き出します。

## 「ホームメイドキッズ」レッスンの様子



【開催教室】 ※その他詳細は、ホームページをご覧ください。 [http://www.homemade.co.jp/x\\_kids.htm](http://www.homemade.co.jp/x_kids.htm)

東京都	渋谷／吉祥寺／池袋／立川
神奈川県	横浜／トレッサ横浜／橋本／たまプラーザ／藤沢／小田原
埼玉県	所沢／大宮
千葉県	柏／船橋
栃木県	宇都宮
静岡県	静岡／浜松
新潟県	新潟
山梨県	甲府
長野県	長野
宮城県	仙台
愛知県	豊田／豊橋／藤ヶ丘／星ヶ丘／小牧／一宮／知立／栄
三重県	四日市
石川県	金沢
富山県	富山
大阪府	茨木／千里／堺／難波／天王寺／枚方／八尾
兵庫県	西宮北口／川西／姫路
広島県	広島
和歌山県	和歌山
滋賀県	草津
岡山県	岡山
愛媛県	松山
高知県	高知
福岡県	福岡

## ホームメイド協会について

**～毎年約2万人生徒が増加中 受講者延べ人数は70万人超～**

ホームメイド協会は、全国に120箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。1973年に、現在代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。

→「ホームメイドキッズ」についてのお問合せ先

ホームメイド協会 教務部 TEL:03-3276-1889 受付時間 月～金 9:00～17:00

→その他のお問合せ先

ホームメイド協会(株式会社サンリッチ本社) TEL:03-3276-1888