

## お菓子のお話し講座

 指導 披露 講演

ながしま まさき

# 永島 正樹

活動内容	皆さんが大好きなお菓子について、長年お菓子作りに関わってきた私が、これまでの経験や知見を踏まえ、やさしく分かりやすくお話しします。この講座を受講されて、お菓子に対する知識、認識が深まれば幸いです。	
資格・経験 活動歴等	2021年7月14日 港南区民活動支援センターにて講演会開催	
活動の対象	<input type="checkbox"/> 未就学児 <input checked="" type="checkbox"/> 親子 <input checked="" type="checkbox"/> 小中学生 <input checked="" type="checkbox"/> 一般 <input checked="" type="checkbox"/> シニア	<input type="checkbox"/> どなたでも
活動可能日	<input type="checkbox"/> 月 <input checked="" type="checkbox"/> 火 <input checked="" type="checkbox"/> 水 <input checked="" type="checkbox"/> 木 <input checked="" type="checkbox"/> 金 <input checked="" type="checkbox"/> 土 <input checked="" type="checkbox"/> 日	<input type="checkbox"/> 相談可

### 具体的なプログラムの一例

タイトル：たのしいお菓子のお話し

内容：第1回／お菓子はなぜおいしいの？

①お菓子の歴史 ②お菓子の分類 ③お菓子はなぜおいしいのか ④糖質、砂糖、油脂について

第2回／お菓子はどうやって作るの？

①チョコレートについて ②キャンディーについて  
③焼き菓子について ④スナックについて

第3回／お菓子で一番大事な事は何？

①お菓子の品質について(菓子の包装、品質、衛生管理) ②お菓子の表示について(表示、賞味期限、食品添加物) ③お菓子の原価を考える(お菓子の値段と物の価値)

【講座の内容については、ご興味のある項目や時間等でアレンジする事は可能ですので、ご相談ください】

定員：5名以上～開催場所の収容人数以内

所要時間：3回コース(上記内容)各回2時間程度

1回コース(興味ある内容に絞って) 2～3時間

材料費：なし



### 街のアドバイザーから

皆さんが大好きなお菓子について、私が長年携わってきた経験から、一般的な話し以外に菓子メーカーの裏話的な話も交えながら、お話ししたいと思います。お話しの内容については、パワーポイントを使用し、画面に図、写真、動画等を映しながらご説明していきます。また、講座内容につきましてもご要望にお応えします。