

おうち^{de}

料理を科学する Science CAFE

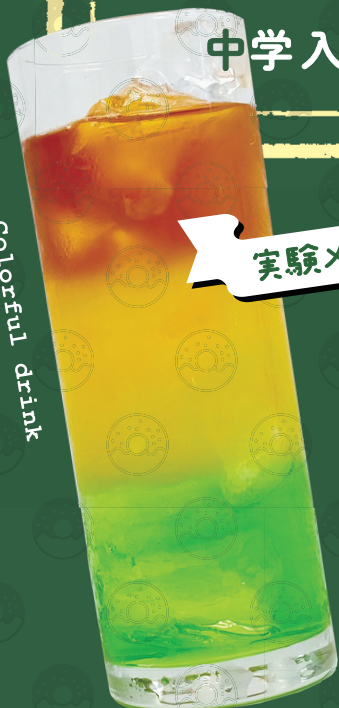
小学生対象
**オンライン
理科実験**
【Zoom利用】
無料ご招待

サイエンスカフェ

カフェの人気スイーツ作りを通して「理科」を学ぼう!
中学入試の頻出単元が体験を通してしっかり身につくよ



Colorful drink



実験メニュー

密度がポイント カラフルドリンク

色が層に重なったふしぎなドリンク。体積当たりの重さ(密度)が大きいものは下に、小さなものは上に移動する性質を利用して作ります。
【関連テーマ:ものの溶け方、ものの体積と力、密度】

酸性・アルカリ性 パンケーキ

中学入試で頻出の水溶液の性質を利用して、風変りなパンケーキを作ります。目で見て覚えると、混乱しやすい酸性・中性・アルカリ性の色の変化も忘れにくくなります。
【関連テーマ:水溶液の性質とはたらき、気体の性質、電気抵抗】



Pancake

矢野先生の気まぐれ!?

お楽しみ^秘アイススイーツ

何ができるかは当日のお楽しみ! クセになるふしぎなアイススイーツを先生と一緒に作ってみましょう。

※当日用意する材料は、お申し込みのあとに届くZoom招待URLメールでご案内します。



講師

TOMASサイエンス教室
矢野 仁 先生

進学個別指導塾TOMASで理科教育支援を行っている。子どもたちの「なぜ?」を引き出す問題発見型のプログラムに定評がある。

メッセージ

料理には、さまざまな科学の秘密が隠されています。日頃から身のまわりのふしぎな現象に注目し、原理や法則を考えてみるのが中学入試で問われる思考力につながります。



2021年11月2日(火) ~ 2022年1月27日(木)

毎週 火・水・木の16:30~17:30 (1回60分/各回定員20組)

参加無料 小学生親子 オンラインイベント

ホームページからお申し込みください。

※各回20組様(先着順)に招待URLをメールでお送りします。詳しい参加方法や当日ご用意いただく材料は招待メールにてご案内します。

<https://www.tomas.co.jp/event/science23>

