

RIVERO Foods

お菓子づくりが、子どもたちの“学び”になる。

保育給食会社RIVEROの、子どもお菓子教室



お菓子作り + 学び

食べるだけじゃない、つくるだけでもない。

“理科”“社会”“食育”を楽しみながら学ぶ
体験型レッスン。

子どもたちは“お菓子づくり”を通して学びます。

食材が形を変える
おもしろさ

「どうしてふくらむの？」
「混ぜたら色が変わった！」



計る・混ぜる・待つという
理科的体験

計量・観察・予測などの
科学的思考への
アプローチ！



仲間と協力して完成させる
社会性

役割分担・助け合い・
達成感など
みんなで協力する体験！



RIVEROの子どもお菓子教室の4つの特徴

保育給食会社が運営する「安心設計」



RIVEROは全国の保育園・福祉施設へ“献立付き給食”を提供する専門企業です。HACCP基準の衛生管理のもと、レシピから食材・器具まで安全性を確保。アレルギー対応（卵・乳・小麦）に加え、一部は米粉・豆乳を使ったグルテンフリーにも対応しています。

「アレルギーがあっても、みんなと同じテーブルで笑顔に」
RIVEROのお菓子教室が届けたい“共食の幸せ”です。

“つくって終わり”ではなく、“学んで育つ”構成



ただの調理体験ではなく、テーマごとに「食のストーリー」を学ぶ構成です。各回のレッスンでは食材の原産地・栄養・季節の話・計量・混合・温度変化の“科学的観察”「ありがとう」を伝える食卓タイムを取り入れ、遊びながら学べる“教育型カリキュラム”を採用しています。

給食プロが監修したレシピと衛生管理



RIVEROの管理栄養士・調理師チームが全レシピを監修。
“子どもでも安全に作れるけれど、味は本格的”を実現。
甘さ控えめで素材の味を活かしたレシピが好評です。

衛生面でも徹底管理：

- ・使い捨て手袋・マスク・検温・個別調理台完備
- ・器具は用途ごとに区分し、交差汚染を防止
- ・教室内はHACCP準拠のゾーニング設計

「地域」と「施設」をつなぐコミュニティ型イベント



RIVEROのお菓子教室は単発イベントではなく、地域と園・家庭をつなぐ“共有プログラム”です。

- ・保育園・こども園・放課後施設での開催
- ・親子参加型イベント（季節行事・記念日）
- ・福祉施設との合同開催（世代交流）

子どもたちが作ったお菓子を地域へふるまう
「ありがとうマルシェ」など、“つくる喜び”と
“つながる温かさ”を体験できる場を提供します。

RIVERO Foods(大阪)本社キッチン



大阪府大阪市西区本田2-1-17 1階

TEL. 06-6606-9991 / FAX. 06-6606-9995

最寄駅

大阪メトロ 中央線 九条駅 徒歩8分

阪神なんば線 九条駅 徒歩10分

注意事項（ご参加前に必ずご確認ください）

- ・食材のアレルギーに関しては、事前に必ずご相談ください。
- ・教室は保護者の付き添いなしで実施できるお子さまに限ります。
- ・当日はエプロン・三角巾・マスクをご持参ください。
- ・教室中の写真・動画撮影はご遠慮ください（スタッフが撮影する場合があります）。
- ・ケガなどのトラブル時は応急処置までの対応となります。予めご了承ください。
- ・キャンセルは開催3日前までにご連絡ください。当日キャンセルは材料費をご請求させていただく場合がございます。

お申し込み・お問い合わせは下記サイトをご覧ください

RIVERO Foods

大阪府大阪市西区本田 2-1-17 1階 TEL. 06-6606-9991 / FAX. 06-6606-9995
<https://www.rivero.jp/>

HOME PAGE ▶

