



TAKERROOTS

Let's Cook in English!

英会話クッキング教室
「TAKERROOTS」のご案内

2023年度版

上手になることよりも ドキドキワクワク楽しい時間を

TAKERROOTSでは、「料理が上手になること」や「英語がペラペラになること」を目的にはしていません。

当教室は、ワクワクする食の体験を通して「なんでだろう?」「もっと知りたい!」という好奇心の種を育むことに取り組みます。そして英語という世界共通言語を通して、多種多様な価値観を受け入れられる心を育み、それが結果として、将来の生きる力に繋がると信じています。

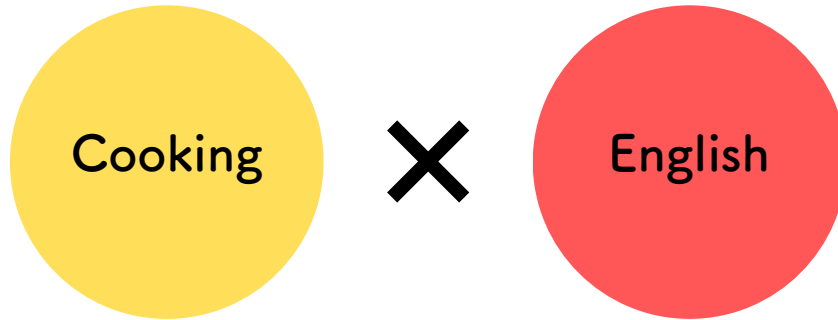
いろんなことに自分から興味を持ち始める小学生という大切な時期を、
沢山のワクワクとドキドキの中で過ごしてほしい。

そして、何かに興味が持てたら自分で調べて失敗を恐れず楽しみながら挑戦してほしい。

TAKERROOTSはそうした思いを大切にしながら、
興味の根っこを楽しく伸ばしていける「楽しい体験の時間」を子どもたちに届けます。



TAKERROOTSとは



英語を交えながら楽しくお料理をする、英会話クッキング教室です。
当教室は「とにかく楽しい体験」を通して、
生きる力の根っこを育むことをテーマにしています。

なぜ英会話と料理？

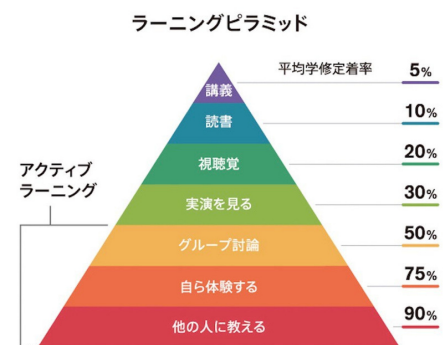
英語はグローバル社会の現代において必要不可欠。当教室では「楽しく英語に触れる」ことを大切にしています。コミュニケーションツールとして英語を認識し、「覚える」のではなく「体験する」アクティブラーニングを活用しています。

料理は自己肯定感を高め、様々な興味を引き出す最強のツール。自分が作ったものを家族に食べてもらい美味しいねと褒めてもらう経験は自信に繋がります。そして毎日を元気に笑顔で過ごすには、健康でいることが何よりも大切です。料理を通して食材や健康について興味を持つきっかけを作ります。

座学よりも体験学習が効果的

アクティブラーニングとは、生徒が受け身で聞くというパッシブ（受動的）な学び方ではなく、生徒がみずから学ぼうとするアクティブ（能動的）な学び方のことを指します。その中でも「自ら体験する」という経験は知識の定着率が高いということがアメリカ国立訓練研究所の研究結果から分かっています。

TAKERROOTSでは、「ワクワクする体験」を通して英語と料理を楽しく学ぶ環境を作ります。



出典: The Learning Pyramid. アメリカ National Training Laboratories

レッスンについて

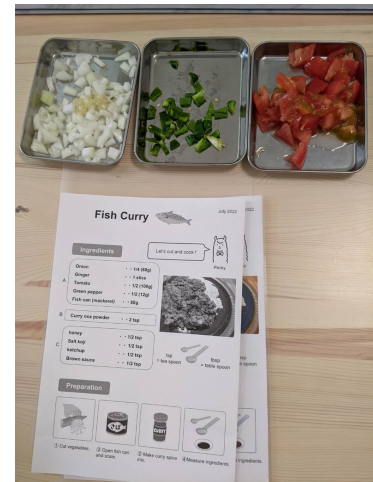
英語が苦手でも大丈夫

英語と日本語、両方使ってレッスンを進めていくので英語が苦手なお子さまでも大丈夫です。

英語と料理って楽しいね！そんな気持ちで楽しく美味しくレッスンを進めるよう心がけます。

また、定員4名の個別指導制なので、お一人ずつ丁寧に英語の確認や調理指導を行います。

オリジナルのレシピ



レッスンの特徴

レッスンでは英語を交えながら、お一人ずつ調理をしていきます。調理は共同作業ではなく、切るところから完成までをほとんど一人で担当。すでに計ってあるものをただ混ぜるだけ、ということは致しません。「0から1を生み出す楽しさ」を毎回実感することが出来るのも当教室の特徴です。

また、包丁や火を使うシーンでは日本語も交え、安全を優先しています。その他、「命の大切さ」「お野菜の匂い」など、食育面に関することもお伝えします。そういった場面では日本語で丁寧に話しメリハリをつけています。



レッスンの詳細

1 月に2種類のメニューをご用意します

毎月、前半後半に分けて2種類のメニューをご用意いたします。

ご予約やメニューに応じてご予約頂けますので、開催日をご確認の上、ご予約をお願い致します。受講回数は1回～2回とお好きな回数受講可能です。



2 1レッスンの定員は4名です

定員は最大4名の少人数制です。

時には調理道具を共有し、協調性を育むことも大切にします。

また、協力しながら目標を達成するプロセスを学びます。



3 外国人の先生レッスンも不定期で参加

外国人の先生も不定期で参加することがございます。料理を通じた国際交流で「英語を使う」「伝えるための英語」を肌で感じられればと思います。



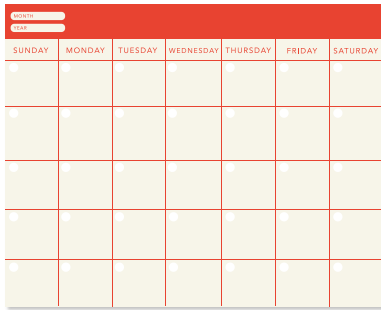
※小学1年生～対象となります

ご予約方法・時間・受講料について

レッスンのご予約方法

ご予約に合わせて
好きな日時を
選べます

①毎月LINEで
予定をご案内



SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY

開催日をチェック！

②WEBで予約



レッスン時間と受講料について

時間 : 90分 (試食・片付けを含む)

受講料 : 5,000円 / 1レッスン (材料費・教材費・税込み)

年会費 : 4,800円 (年1回・6月更新)

入会金 : 15,000円 (初回のみ)

※月2回受講の場合は、2回目受講料を4,500円 (500円引き) とさせていただきます。

※受講料は当日、現金でのご用意をお願いしております。

※年会費は年の受講回数に関わらず、皆様一律にお願いしております。

※食材手配などの都合上、振替レッスンは行っておりません。

※定刻にレッスンスタート出来るよう、5分前集合にご協力ください。

※料金は全て税込み表記です。

ご入会の手順

ご入会をご希望の場合は、下記手順に沿ってご対応をお願いしております。

1 公式LINE@のご登録

右のQRコードよりご登録をお願いします。
ご登録後「お子さまのお名前」を送信してください。

LINEは主にお教室からのお知らせ、レッスンのご予約、
欠席等のご連絡、お写真のご送付に使用しています。



2 入会フォームのご記入

LINEご登録後に入会フォームをお送りします。
2回目のレッスンまでにご記入と送信をお願い致します。

内容：生徒様の情報（緊急連絡先含む）、アレルギー情報
肖像権についての同意書、ご誓約書など

3 レッスンのご予約

LINE@のご登録、入会フォームのご送付が完了しましたら、
レッスンご予約が可能となります。

●ご予約方法●

LINEのメニューにある「予約システム」よりご予約をお願い致します

※レッスンのご予約方法、キャンセル、変更方法については
LINE@にマニュアルがございますのでそちらをご覧ください。

レッスンのお持ち物

レッスンには毎回、以下のものをご持参ください♪

1 エプロン、三角巾

お料理の必須アイテム！毎回ご持参をお願い致します。
体験レッスンでお貸出ししているエプロン・コック帽の販売もしていますので、ご希望の場合はお声がけください。
エプロン&コック帽セット：1500円（消費税込み）



2 ハンドタオル、マスク、上靴

ハンドタオルは毎回ご持参をお願いします。
マスク着用の有無はお子さま保護者様の意見を尊重し、
クラスごとに相談していますが、念のためご持参をお願いします。
上靴は任意ではありますが、冬は特に足元が冷えますので
ご持参をおススメしています。



3 保存容器

調理したお料理が食べきれない場合は、任意でお持ち帰り頂いています。
ご希望の場合は保存容器のご持参をお願い致します。

※お教室から持ち出したお料理についての責任は負いかねますので、
親権者様の判断のもと、お召し上がりください。

※液体（スープ等）については液漏れしにくい保存容器をご持参願います。



レッスンのお約束・お願い

楽しくレッスンができるように、3つのお願いがあります。

1 髪の毛・爪の事前準備

髪の毛が長いお子さまは事前に結んでから、
爪が伸びているお子さまは切ってからお越しください。
調理という特性上、衛生面にご協力をお願いします。



2 時間を守ろう

1時間30分という限られた時間内で楽しくお料理を作っていくために、
レッスン5分前にお越しいただき身支度をお願いします。
万が一遅れてしまう場合はLINEへのご連絡をお願い致します。



3 走らない、ふざけない



教室には包丁やカセットコンロなど、危険を伴うものが多数あります。
怪我や事故の恐れもあるため、走ったりふざけないようにしましょう。
万が一、危険な行為があった場合は、調理の途中でも講師の判断で
レッスンを中断する場合がございます。あらかじめご了承ください。

遅刻・日時変更・キャンセルについて

楽しくご参加頂けるよう、みなさまにご協力をお願いしています。

1 遅刻について

お料理の進行に影響が出てしまうため、時間厳守をお願いいたします。10分以上の遅刻は入室が出来なくなってしまう可能性がございますのでご注意ください。また、遅刻によりお料理の完成に影響が出てしまった場合でも、お時間の延長は出来ない旨、あらかじめご了承ください。

2 キャンセルや日時変更について

キャンセルや予約のご変更は予約システムのマニュアルをご参照の上、開催日の《3日前まで》のご対応をお願い致します。食材調達の都合上、ご協力をお願い致します。

3 急病などによるキャンセルについて

急病や怪我など、やむを得ない事情がある場合のキャンセルについては、直接LINE宛てにご連絡をお願い致します。

キャンセル料はございませんが、できる限り前日の早い時間にご連絡頂けますと助かります。食材のロス防止や、キャンセル待ちのお子様がいらっしゃることもあるため、ご協力をお願い致します。



英会話クッキング教室 TAKERROOTS (テイクルーツ)

講師：小田李花

住所：札幌市中央区北6条西26丁目5-17 ロミ円山5号室

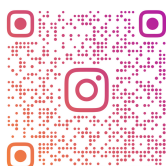
場所：東西線西28丁目駅から徒歩3分

お問い合わせはLINE@よりお願い致します。

英会話クッキング教室「TAKERROOTS」



LINE 友だち追加



RIKA_ENGLISH_COOKING

instagram



website



google map