

令和3年度 リカレント講座

パン作り講座(昼)		
日時	場所	講座内容
6月10日	調理室	ミルク食パン
7月8日	調理室	大きなクルミのブール
8月19日	調理室	イングリッシュマフィン、ベーコンエピ
9月9日	調理室	くるくる抹茶あんパン
10月14日	調理室	フォカッチャ、ピザ
11月11日	調理室	パンでアップルパイ風
12月9日	調理室	シュトーレン
1月13日	調理室	塩パン、きんぴらパン
2月10日	調理室	チーズ・ベーコン・ほうれんそう草ブレッド
3月10日	調理室	ベーグル

■で表示されている日程は基本的な日程と異なります。

- 日時 毎月 第2木曜日 13:00～16:30
 材料費 初回のみ1,000円 700円 程度(開講時に全期分を一括納入となります)
 持参品 エプロン、三角巾、布巾、タオル、持ち帰り用タッパー、マスク
 注意事項 時間厳守。アレルギーを所持されている方は事前に講師へ報告をお願いします。
 受講を欠席する場合は、講師へ早めに連絡してください。

※講師、講座内容及び日程・開講回数などは変更する場合があります。

※2022年3月に講座発表会を開催予定です。