

パン作り講座(半期)

日時	場所	講座内容
11月5日	調理室	大きなクルミのブール
11月19日	調理室	イングリッシュマフィン、ベーコンエピ
12月3日	調理室	くるくる抹茶あんパン
12月17日	調理室	シュトーレン
1月7日	調理室	フォカッチャ、ピザ
1月21日	調理室	パンでアップルパイ風
2月4日	調理室	塩パン、きんぴらパン
2月18日	調理室	チーズ・ベーコン・ほうれんそう草ブレッド
3月4日	調理室	ベーグル

部屋、時間等

調理室、 毎月 第1・3金曜日 13:00～16:30

材料費

初回のみ1,000円 700円 程度(初回に全日程分を一括納入)

募集定員

10名

持参品

マスク、エプロン、三角巾、布巾、タオル、持ち帰り用タッパー

注意事項

時間厳守。アレルギーをお持ちの方は事前に講師へ報告をお願いします。

受講の際には必ずマスクの着用をお願いします。

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。