

令和3年度 リカレント講座

パン作り講座(夜)		
日時	場所	講座内容
6月9日	調理室	基本のロールパン・ウインナーロール・他
7月14日	調理室	UFOパンとセサミロール
8月18日	調理室	フォカッチャ
9月8日	調理室	ミルクフランス
10月13日	調理室	明太ポテマヨ
11月10日	調理室	アップルシナモンロール
12月8日	調理室	パネトーネ
1月12日	調理室	レモンカスタードロール
2月9日	調理室	クランベリー・くるみの大きなパン
3月9日	調理室	コーヒーブレッド

■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 18:00～21:30  
 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。アレルギーを持た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。

※2023年3月に講座発表会を開催予定です。