

令和5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1日	調理室	基本のロールパンとコロネ
7月6日	調理室	ころころベーコンとトマトのピザ
8月3日	調理室	オニオンブレット
9月7日	調理室	イングリッシュマフィンでサラダサンド
10月5日	調理室	かくれんぼフーガス
11月2日	調理室	全粒粉入りくるみのブール
12月7日	調理室	グラタンパン
1月4日	調理室	ミニソフトフランスとベーコンエピ
2月1日	調理室	桜の花香るあんパン
3月7日	調理室	バンズでおもてなし

日時

毎月 第1木曜日 13:00～16:30

材料費

毎回800円程度(開講時に全期分の8,000円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。アレルギーをお持ちの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。

※2024年3月に講座発表会を開催予定です。