

令和7年度 生涯学習講座(一般講座)

講座名	体がよろこぶお菓子作り		
講師名	高田 芽	日時	第3火曜日 19:00～21:00
紹介文	体に負担をかけないギルトフリーなお菓子(和菓子・洋菓子問わず)を作ります。		

日程	場所	講座内容	持参品/材料費等
6月17日	調理室	レモンマフィン	エプロン、三角巾、 材料費全期分
7月15日	調理室	米粉の抹茶スノーボールクッキー	エプロン、三角巾
8月19日	調理室	甘酒と柑橘の蒸しパン	エプロン、三角巾
9月16日	調理室	芋きんつば	エプロン、三角巾
10月21日	調理室	かぼちゃのホロホロクッキー	エプロン、三角巾
11月18日	調理室	アップルタルト	エプロン、三角巾
12月16日	調理室	シュトーレン風ナッツバー	エプロン、三角巾
1月20日	調理室	もちもちどら焼き	エプロン、三角巾
2月17日	調理室	米粉のブラウニー	エプロン、三角巾

初回準備するもの：材料費1,200円程度×9回（初回全期分を一括納入）

※日程・開講回数などは変更する場合があります。

注意事項: 時間厳守でお願いします。欠席される場合は講師へ早めに連絡してください。