

令和8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16日	調理室	バナナマフィン	エプロン、三角巾、 材料費全期分
7月21日	調理室	オレンジピール入りビスケット	エプロン、三角巾
8月18日	調理室	ココナッツサブレ	エプロン、三角巾
9月15日	調理室	さつまいもスティッククッキー	エプロン、三角巾
10月20日	調理室	かぼちゃとアーモンドの米粉クッキー	エプロン、三角巾
11月17日	調理室	りんごの紅茶ケーキ	エプロン、三角巾
12月15日	調理室	米粉のスパイスブレッド	エプロン、三角巾
1月19日	調理室	栗ときなこの米粉カップケーキ	エプロン、三角巾
2月16日	調理室	ココアナッツバー	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）

■で塗りつぶされている会場は基本的な会場と異なっております。

※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。