

令和8年度 リカレント講座

パン作り講座

日時	場所	講座内容
6月4日	調理室	ロールパン・ハムマヨ
7月2日	調理室	フーガス
8月6日	調理室	くるみのブール・丸パン
9月3日	調理室	バタートッパン
10月1日	調理室	イングリッシュマフィン
11月5日	調理室	雑穀パン
12月3日	調理室	クリスマスリースパン
1月7日	調理室	レーズンブレッド
2月4日	調理室	全粒粉食パン
3月4日	調理室	ウイナーロール・塩パン

日時

毎月 第1木曜日 18:00～21:30

材料費

毎回1,000円程度(開講時に全期分の10,000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。アレルギーを所持さ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、材料費、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。

※2027年3月に講座発表会を開催予定です。