



焼き立てパン作り

定番からアレンジしたものまでお家で作れるパンを作ります

- 開催日時： 5月29日(水)、6月12日(水)、7月10日(水)
9時30分～12時30分 全3回
- 対象・定員： 成人 ・ 18人
- 受付・申込： 令和6年4月15日(月)午前8時30分より、引佐支所窓口、電話、FAX又は二次元コードの読み取りからお申込みください。締切は5月10日(金)です。
当選者には、締切後一週間以内に連絡をします。連絡がない場合は落選となります。ご了承ください。
- 会場： 浜松市引佐支所1階調理室
- 講師： パンとお菓子、料理の教室Petit Copain 主宰 山本裕子さん
- 材料費： 3,000 円 (3回分・初回集金)
- 持ち物： マスク、エプロン、三角巾、ふきん(3枚)、ごみ袋(レジ袋など)、筆記用具、飲み物、持帰り容器
- キャンセル料： 開催の2週間前からキャンセル料が発生します

○ 申込二次元コード：



申込・問合せ先
浜松市引佐支所
電話：542-1112 8時30分～17時15分
FAX：542-3319 (土日・祝日を除く)

キリトリ

受講申込書 (月 日) ○ 申込人数 (/18)

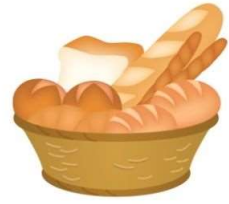
講座名	ふりがな 氏名	住所	連絡先
焼き立てパン作り		〒	固定電話
			携帯電話
受付方法	窓口・電話・FAX	プログラム配布方法	窓口・電話・FAX・不要

※この申込書に記入された個人情報は講座運営に関する連絡のみに使用します。

焼き立てパン作り

1回目 5月29日(水)

- ・ ちぎりパン
- ・ ブルーベリー&カスタード



2回目 6月12日(水)

- ・ 塩クロワッサン
- ・ クランベリー&クリームチーズ

3回目 7月10日(水)

- ・ チーズソーセージ
- ・ うずまき食パン(コーヒー味)

※ 材料の高騰等により、一部メニューが変更になる場合があります

- 天候や講師の都合により、講座の内容変更又は中止する場合がありますのでご了承ください。
- 広報のため講座の様子を撮影し市の刊行物やホームページ、新聞等に掲載させていただくことがあります。以上の件をご了承のうえ、お申込みください。