



焼きたてパン作り

~ 定番からアレンジしたものまで、お家で作れるパン作りをします~

〇開催日時:

12月10日、1月14日/28日、2月18日 9時30分~12時30分 (全4回水曜日

〇対 象·定 員: 成人 · 18人

申込期間は11月10日(月)午前8時30分~11月25日(火)17時15分です。

○ 受 付・申 込:引佐支所窓口、電話、FAX又は二次元コードによりお申込みください。

※この講座は抽選方式です。抽選結果は、締め切り後1週間以内にご連絡します。

○ 会場: 浜松市引佐支所 1階 栄養調理実習室

○ 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: **4.000 円** (4回分·初回集金)

※当選後は、受講をキャンセルする場合も材料費がかかります。

〇 持 ち 物:はUpp B 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、持ち

∪ 付 り 物・帰り容器

〇二次元コード:



手指に傷のある方、 爪の長い方、マニ キュアをしている方 は、手袋を着けてく ださい。

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) 日) 〇申込人数(/18)

講座名	7)Jガナ 氏 名	住所	連絡先
焼きたてパン作り		〒	携帯電話
受付方法	窓口・電話・FAX	チラシ配布方法	窓口・FAX・郵送・不要

焼きたてパン作り

1回目 12月10日(水)

- ・ ツリーパン
- グラハムボール

2回目 1月14日(水)

- ココアチョコロール
- ベーコンツイスト

3回目 1月28日(水)

- ・ベーグル
- 抹茶と小豆のうずまきパン

4回目 2月18日(水)

- 米粉食パン
- シナモンロール
- ※ 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。
- ●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。 以上をご了承のうえ、お申込みください。