

大人のパン講座 米粉編

講師：山本 裕子（パンとお菓子の教室 Petit Copain 主宰）

3種類の米粉のパンを作ります！※講師による手ごねの見本実演はございません

11/17(火) 10:00~13:00

※写真はイメージです

- 米粉の食パン 1つ
- 米粉のハムロール 2個
- 米粉のソーセージロール 2個



- 定員/対象 15名（先着順） / 一般
- 受講料 2,700円 / 1回（材料費込）

作ったパンはお持ち帰りいただけます

※キャンセル料…11/3(火)より1,500円をいただきます

- 持ち物 エプロン、三角巾、マスク、タオル、ふきん2枚、台ふきん1枚
水分補給用の飲み物、持ち帰り用の容器または袋

※手袋が必要な方はご持参ください ※受講料のお支払いは現金のみになります

* 申込方法 *

みをつくし文化センター窓口、電話、FAX、メールにて下記の必要事項をお知らせください
 ※持病がある方は、お申込みの際にご相談ください ※アレルギーの対応はしていません
 ※調理を行うグループは申込状況を見て編成しますので、ご希望に添えない場合もあります
 ※華美なネイル・指輪は外すか、手袋の着用をお願いします 手袋が必要な方はご持参ください

* お問い合わせ先 *

みをつくし文化センター 浜松市浜名区細江町気賀369
 ☎053-523-3116 FAX:053-523-3126 メール:miwotsukushi@birukan.com
 主催：浜松市みをつくし文化センター（指定管理者 東海ビル管理株式会社）

『大人のパン講座 米粉編』受講申込書 キリトリ

.....年 月 日

ふりがな
 受講者氏名： 男・女 年齢： 歳

住所： 電話：

緊急連絡先（受講者以外） （できれば携帯をご記入ください）

氏名： 続柄/ 電話番号：