

～『親子米粉パン作り教室』のご案内～

アミノ酸バランスに優れた米の高い栄養価を、ごはんとは違う食べ方で摂取できることが魅力の「米粉」。小麦粉よりも消化がよく、胃もたれしにくいなどの特徴があり、どんな料理にも使いやすい米粉を使って、おいしいパンを作ってみませんか。米粉の魅力にはまること間違いなしです。尚、今回の食材はアレルギーフリーではありません。

【日時】7月5日(日) 10時～正午

(2部制の場合 9時～11時、11時30分～13時30分)

【場所】幸田公民館 料理実習室

【定員】12組 ※申込多数の場合は2部制になる場合があります。

※オープンの数にあわせて12組が定員となります。ご了承ください。

【講師】早田 雅美先生(料理研究家)

【持参物】・エプロン・三角巾・ハンドタオル・スリッパ・布巾・水分補給用の飲み物

※調理実習のためマスク着用をお願いいたします。

【材料費】¥1,500(当日集めます。お釣りの要らないようにご準備をお願いいたします)

【参加申し込み】6月25日(木)

注)参加お申込み後のキャンセル 7/2(木) 午前中まで

午後以降のキャンセルは仕入れの関係上、材料代を実費でいただくこととなります。

申し込み後のキャンセルは、御幸小学級長までお知らせください。

【パンの種類】

●まるパン2個 ●ウィンナーパン2個

●チョコチップパン2個



♪♪♪7・8月予告♪♪♪

7月25日(土) ミニチュアの世界を作ろう A会議室 10時～正午

8月2日(日) 手作りアルバムワークショップ A会議室 10時～正午

～『親子米粉パン作り教室』申し込みについて～