

無添加素材でつくる

パン焼き教室

ご家庭でも簡単に焼けるパン焼きです。
パンを焼いている間に簡単な料理をつくります。焼きたてのパンをお召し上がり下さい。

日程:10月4日(土)・18日(土) 10:00 ~ 12:00

※調理の進具合によって、終了時刻が遅くなる場合があります。

- 1日目 ツナブレッド、フィセル(フランス風パン)、鶏もも肉のブラウンソース煮、
季節の野菜サラダ、デザート
- 2日目 あみこみカレーパン、ブリオッシュ、クリームスープ、野菜サラダ、デザート

※メニューは都合により変更になる場合がございます。

場所:てくのかわさき(川崎市生活文化会館)

5階 調理実習室

定員:24名(先着順)

受講料:2,000円(別途材料費1,600円) ※2日分

講師:家庭料理研究家 井川衣子先生

持参するもの:エプロン、三角巾(バンダナ)、筆記用具

お申込み・お問合せ

てくのかわさき (川崎市生活文化会館)

TEL 044(812)1090

FAX 044(812)1117

MAIL tekuno@zai-roudoufukushi-kanagawa.or.jp



----- き り と り -----

「パン焼き教室」 申込書

お名前	フリガナ
住所	電話 () -
メールアドレス	@

*申込書に記載いただいた個人情報につきましては厳重に管理し、出欠確認及び講座等のご案内以外には使用致しません。