

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10日(土)・31日(土) 10:00 ~ 13:00

※調理の進行具合によって、終了時刻が遅くなる場合があります。

- 1日目 オニオンブレッド、菓子パン2種、パンプキンスープ、蒸し鶏のサラダ、フルーツゼリー
- 2日目 キッシュ オフロマージュ(ピザ風)、コンコンブル(スティック状ゴマ入り)野菜スープ、季節のサラダ、キャンベルゼリー

※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:1,800円(別途材料費1,800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)

川崎市高津区溝口1-6-10

TEL 044(812)1090

FAX 044(812)1117

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

