

3回講座でマスターしよう！ グルテンフリーで 簡単・おいしいパン作り

グルテンアレルギーの方もそうでない方も、グルテンフリーのパンを食生活に取り入れてみませんか？
思ったより簡単に白神こだま酵母を使ったパン作りができます。

日 時	①10月22日(水)	全3回 10:00～13:00
	②10月29日(水)	
	③11月 5日(水)	

費用	9,500円(材料費含む) *10/17(金)までに区民センター窓口で お支払いください
----	--

定員	12名(先着順)
----	----------

申込	10月6日(月)午前9時から 電話または窓口にて受付します (申込・支払 9:00～17:00)
----	--

会場	南区民センター2階 料理室
----	---------------

持ち物	エプロン 三角巾 ふきん(食器用) パン持ち帰り用容器または袋
-----	--



講師 宇佐川 敦子

日本グルテンフリークッキング協会
大塚せつ子式グルテンフリーパン認定講師

menu

- ①10/22 プチパン (スープ、デザート付)
- ②10/29 ごまあんぱん (デザート付)
- ③11/5 チーズクッペ (デザート付)

申し込み・問い合わせ
南区民センター運営委員会
南区真駒内幸町2丁目 ☎584-2100

