

道産小麦で作る

パン講座



日時

3月2日(金)

3月9日(金)

時間

10:00~13:00

(後片付け・試食などで、終了時間を超過する場合があります)

受講料等

受講料 2,000円 (全2回)

材料費 2,000円

(材料費は講座初日にお支払いください)

- 定員 先着16名
- 会場 料理室 (南区民センター2階)
- 持ち物 エプロン・髪の毛を覆うバンダナ等
手拭き・筆記用具

講師：松田 啓子 (料理研究家)

3/2

《パン・オ・レ》(写真右)

フランス発祥のパン。水の代わりに牛乳を使うのが特徴で、口当たりの良いシンプルでリッチなパン。

《タルトタタン風パン

リンゴ味キャラメリゼ》(写真左)

パン・オ・レ生地のアレンジでキャラメルバターで煮たリンゴのパン。

小麦粉：春よ恋ときたほなみを使用

《コーンスープ》



3/9 《シナモンロール》

《チーズロール》

小麦粉：春よ恋を使用

《ミートボールスープ》



○お申込み方法はチラシ裏面をご覧ください○