

託児あり

天然酵母の パンづくり講座



こだわりの天然酵母の生地を使って、4種類のパン(あんパン、ウイ
ンナーパン、コーンパン、焼きカレーパン)を計8個作ります。

あなたもおいしいパンを作ってみませんか。

日時: 令和5年5月26日(金) 午前10時～午後1時

会場: 美笹公民館(西部福祉センター) 2階 料理室

定員: 市内在住・在勤・在学者12人 **申込受付中 先着順**

参加費1,000円(教材費950円+保険代50円)

託児定員4名(首の据わっている子～未就学児) 託児受付は4月20日(木)まで

講師: 中村滋子 リンダパン教室 主宰



2016年より3年間「リライブフードアカデミー」にてパン
づくりや開業について学び、同時に同教室のパン屋「食人」
で、パン製作や販売を行う。2019年より戸田市美女木にてパ
ン教室を開講。

お申込み・お問い合わせ 美笹公民館

電話 048-421-3024 FAX 048-421-3060

メール misasa-kouminkan@city.toda.saitama.jp



お申込みはこちらの二次元コードから▲