

講座番号 24-A-26 講座名 かんたんゆったりパン作り

講座日程	第 2 日	曜日	時間	始まり	終わり	募集人員	5名
4月 14	5月 12	6月 9	7月 14	8月	9月 8		
10月 13	11月 10	12月 8	1月 12	2月 9	3月		

フセアケミ
教授名 布施 明 美 講座教室 高松公民館調理室

★教授プロフィール★

鹿嶋市初の日々のパンの講師。海外在住時にパン作りを始め20年以上。日々のパンの代表講師・吉永麻衣子考案の簡単、時短、おいしい、生活スタイルに合わせたパン作りのレシピをお伝えします。パン作りを通して親子、家族、大切な人とのコミュニケーションを深め、笑顔を増やして欲しいという想いで活動中。鹿行地域でパンの会の活動や保育園や幼稚園中心に無料の「日々のパンの出張講座」も開催。地元ラジオ局エフエムかしまや茨城新聞などメディア紹介もあり。★日々のパンのホームページ→<https://hibinopan.jp>

★講座概要★

厳しいパン教室ではありません。気どらない家庭料理のゆるい教室です。老若男女、気軽に毎日できるパン作り。離乳食期の赤ちゃんからシニアまで楽しめる体に優しいパンを国産小麦や無添加の安心材料で焼きます。おうちアクティビティにもピッタリ。焼きたてパンで笑顔を広げてみませんか？

★講座詳細紹介★

初年度は初心者向けの基本クラスとなります。基本初級、基本中級、基本上級と全9種類と防災月間の9月は防災パンを学びます。混ぜる、こねる、伸ばす、丸める、包むが学べる日々のパンの代表的な10種類を学びます。予熱なしのオーブントースター、オープンやフライパンを使って焼き、実習後は講師の焼いたパンを試食します。パン作りの実習のみならず、パンにまつわる知識も少しずつゆっくり深めていきます。

* その他経費

資料代 500円(初回のみ)

材料費 1,750円~2,750円/回(パンの種類によって異なります)

申込方法:①講座番号 ②講座名 ③住所 ④氏名(フリガナ) ⑤電話番号⑥生年月日 ⑦性別
をご記入の上 ハガキ・FAX・Eメールで、かしま灘楽習塾 事務局まで
TEL0299(85)2601 FAX(85)2602 〒314-0031 茨城県鹿嶋市宮中4631-1
Eメール nadapost@nadajuku.com

★講座日程は変更のある場合があります。ご注意ください。