

パンの 基本と応用



1つの生地で基本のパンとその生地を使った
アレンジパンの2種類を作ります。

家族も嬉しい
持ち帰りあり!

	日程	内容	申込開始
第1回	5月16日 (水)	・テーブルロールとソーセージロール ・サラダと季節のスープ	4/16～
第2回	6月20日 (水)	・あんパンとクリームパン ・ピクルスと美味しいお茶	5/20～
第3回	7月18日 (水)	・バターロールとチョココルネ ・サラダと季節のスープ	6/18～

全回共通

◇時間 : 9時30分～13時00分

◇参加費 : 各回 1,500円

◇申込方法: 窓口(9:00～)か電話(10:00～) 先着 12名(各回)

◇講師 : 江口 君枝先生

(キッチンサロン EGUCHI 主宰、香川栄養専門学校製菓科特別講師、元池坊学園特別講師)

◇持ち物 : エプロン、三角巾、布巾、持ち帰り用容器・袋

◇申込・問合せ 中川西地区センター TEL 912-6973

個人情報取扱に関する同意書 (施設利用のために)

(個人情報保護管理者) 特定非営利活動法人 つづき区民交流協会 個人情報保護管理者 事務局長

(利用目的) 1. お客様の施設利用、および当協会のサービス提供に対する申込手續およびご連絡のため、2. 施設 PR のため、写真撮影等をする場合があります(個人情報の開示等に関して) 情報を提供されたお客様は、該当情報に関して利用目的の通知、開示、訂正・追加・削除、利用又は提供の拒否を要求いただける権利を有しております。 * 当協会の個人情報の取扱詳細につきましては、当協会のホームページまたは施設内掲示の「当協会における個人情報の取扱について」に掲載しております。 * なお、いただいた個人情報は施設利用管理の目的以外には利用いたしません。

上記についてご同意の上お申し込みください。