

作って楽しい、食べておいしい!

柴原先生のパン教室です

春の手作りパン教室

(全2回)

【場所】 クリエイト浜松 4階 クッキングルーム

【講師】 柴原 明子先生 (一級製パン技能士)

【定員】 8人

【受講料】 1,600円 (2回分)

※当日集金します。おつりのないようにお持ちください。

【持ち物】 エプロン、三角巾、布巾、ハンドタオル、筆記用具、持ち帰り用の袋、水分補給用の飲み物

※講座の中で撮影した写真を報告書やホームページなどに使用させていただく場合があります。



全2回	日時	内容
第1回	5月21日(水) 9:30~12:30	オニオンチーズブレッド
第2回	5月28日(水) 9:30~12:30	シナモンロール



「春の手作りパン教室」のお申し込みについて

【申込期限と補足説明】	令和7年5月7日(水) 17:30まで ※定員を超えた場合は、抽選になります。(先着順ではありません。) ※全2回ご参加できる方のみご応募ください。	
【講座の申し込み方法】 右の申込みQRまたは電話・窓口 にてお申込みいただけます。	申込みQR 	電話・窓口 中部協働センター ☎453-5234 (日曜・祝日を除く9:00~17:30)
【受講確認方法】	令和7年5月12日(月)9:00以降に、 <u>当選者にのみ</u> メールまたは電話で連絡いたします。	

中部協働センター ☎453-5234

※日曜・祝日を除く月~土曜日 9:00~17:30

裏面も
ご覧ください

