

3月1日より受付開始！

# 天然酵母パン教室

## ～塩パン～

日時：令和8年 4月 10日（金）

① 10時～12時30分

② 13時30分～16時

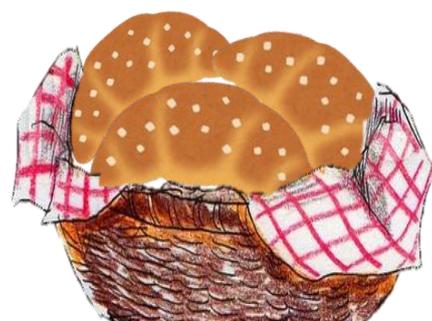
会場：勤労福祉会館 料理室

講師：原田 浩子（パン&発酵教室 *epi* 主宰）

定員：各16名（申込順）

費用：2,500円（材料費など）

持ち物：エプロン、三角巾、マスク、ハンドタオル、  
ふきん（25×25cm位）、筆記用具、  
持ち帰り用手さげ袋



※イラストはイメージです。

北海道十勝地方の  
“エゾヤマザクラ”の  
さくらんぼから採取  
された野生酵母を  
使用します。

申込方法：窓口または電話にてお申し込みください。

申込後、都合が悪くなった場合は、早めにご連絡をお願いします。  
材料調達の都合により、当日のキャンセルはなさないように  
お願いします。

※講座開催日の前日・当日のキャンセルにつきましては、材料費頂戴  
いたします。ご了承ください。

《申込・問い合わせ》

練馬区立勤労福祉会館 練馬区東大泉5-40-36

TEL：03-3923-5511（受付時間9：00～21：00）