

5月1日より受付開始！

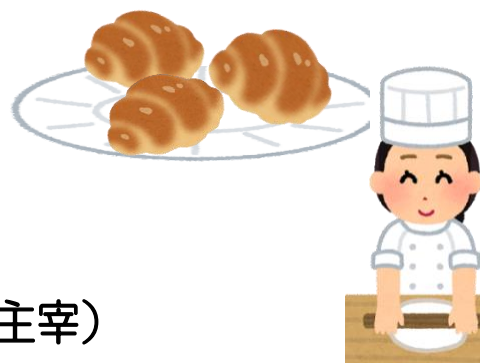
天然酵母パン教室

～ミルクロールパン～

日時：令和6年 6月 7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。（とち野酵母）

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、材料費を頂戴することもございます。ご了承ください。

申込み・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）