

4月1日より受付開始!

# 天然酵母パン教室

## ～三食パン～

日時：令和6年 5月10日(金)

① 10時～12時30分

② 13時30分～16時

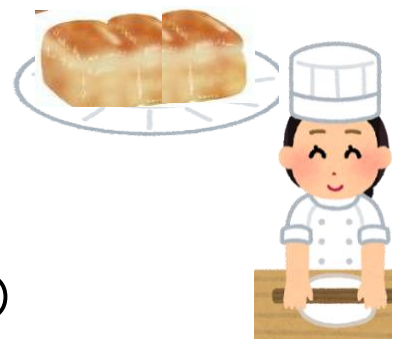
会場：勤労福祉会館 料理室

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。  
(とかち野酵母)

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)