

連続講座

健康志向 田男のパン作り

「超」初心者大歓迎!

健康志向のパンを手作りして、焼きたてパンを食べてみよう!

新たな趣味に!健康に!

毎回、講師から栄養に関するお話を聞きながら天然酵母を使用したパンを作ります。

日時

5月18日・6月1日・15日(土)

午前10時～午後2時

3種類のパンの作り方が学べます!



5/18 テーブルロール

6/1 あんぱん

6/15 ウインナーパン

管理栄養士

講師 長谷川 里代氏

定員 先着12名

会場 末野原交流館 調理実習室

対象 成人男性

参加費 4000円(3回分・材料費込み・初回徴収)

持ち物 エプロン、三角巾(バンダナ可)、ハンドタオル、ふきん

申込み

4月20日(土)10時～

窓口または電話 末野原交流館 電話26-6200

※材料手配の関係上、お申込みのキャンセルは5/11(土)までをお願いします

指定管理者



公益財団法人

豊中市文化振興財団