

137 季節の和菓子づくり

[会場] 市民学習センター(市民プラザ北側)3階 調理室
[時間] 10:00~12:00 / [定員] 12名

回	月・日	曜	学 習 題	講 師
1	4・25	木	漉し餡の作り方 柏もち	お菓子教室ももほのか 主宰 清水 祥子
2	5・23	木	粒餡の作り方 笹だんご	
3	6・13	木	上用まんじゅう	
4	7・4	木	あやめだんご	
5	9・5	木	フルーツみつ豆	
6	9・26	木	練りきり	
7	10・10	木	栗 最 中	
8	10・31	木	花びらもち	

*毎回、エプロン・マスク・三角巾・タオル2枚(食器用と手拭用)・持ち帰り容器を持参してください。
*初回に材料費(8回分:12,000円)を収集します。材料費の返金はできませんので、なるべく休まないでください。
*やむを得ず遅刻や欠席をされる場合は、必ずご連絡ください。

138 スイーツでO・MO・TE・NA・SHI

[会場] 市民学習センター(市民プラザ北側)3階 調理室
[時間] 10:00~12:00 / [定員] 12名

回	月・日	曜	学 習 題	講 師
1	5・9	木	母の日に贈るケーキ ロールケーキ	お菓子教室ももほのか 主宰 清水 祥子
2	5・30	木	父の日に贈るケーキ プリン	
3	6・20	木	ジュンブライドに贈るケーキ フルーツケーキ	
4	7・11	木	さっぱりとしたデザート チーズケーキ	
5	8・29	木	夏のおもてなしデザート フルーツポンチ	
6	9・12	木	長寿のお祝いのお菓子 小倉カステラ	
7	10・17	木	コーヒーに合うお菓子 エンガディナー・ヌストルテ	
8	11・7	木	紅茶に合うお菓子 アップルパイ	

*毎回、エプロン・マスク・三角巾・タオル2枚(食器用と手拭用)・持ち帰り容器を持参してください。
*初回に材料費(8回分:12,000円)を収集します。材料費の返金はできませんので、なるべく休まないでください。
*やむを得ず遅刻や欠席をされる場合は、必ずご連絡ください。