

## 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・23	木	粒餡の作り方 どらやき	お菓子教室ももほのか 主宰 清水祥子
2	5・21	木	漉し餡の作り方 上用まんじゅう	
3	6・11	木	草 餅	
4	6・25	木	あやめだんご	
5	7・16	木	フルーツあんみつ豆	
6	9・10	木	おはぎ	
7	10・1	木	練りきり	
8	10・22	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。

\*初回到材料費(8回分:12,000円)を集金します。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・14	木	ロールケーキ	お菓子教室ももほのか 主宰 清水祥子
2	5・28	木	カスタードプリン	
3	6・18	木	フルーツケーキ	
4	7・9	木	チーズケーキ	
5	7・23	木	フルーツポンチ	
6	9・17	木	エンガディナー・ヌストルテ	
7	10・15	木	アップルパイ	
8	11・5	木	オペラ	

\*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。

\*初回到材料費(8回分:12,000円)を集金します。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。