

講師 山川鈴子氏
(Japan Home Baking School 教師を取得後、
天然酵母を使ったパン教室を立ち上げ各地で開催中)

大口町まちづくり事業 クリスマス企画

親子でパンリース&天然酵母パンを作ろう♪

パンリースって知ってますか？装飾用のパンなんです。もちろん食べられます。
固くて丈夫で1ヶ月以上はもつので、今から作ればクリスマスにぴったり。
きちんと保存すれば来年にも飾れます。親子で粘土遊び感覚で楽しく作りましょう。
パン生地に触れるのはとっても気持ちいいですよ。でも焼き立てのパンも食べてみたいですね。
子どもたちは動物やツリーやブーツなどいろいろな形のパンを自由を作って、
できあがったパンを体に優しいハーブティを飲みながらいただきま〜す♪
天然酵母、国産小麦粉など素材にこだわった材料で作ったパンのおいしさを親子でぜひ味わってみてください。



11月29日(日)

各回先着
15組まで!

①回目：午前 9:30~12:30

対象：未就学児のお子さんとその親

②回目：午後 2:00~5:00

対象：小学生以上のお子さんとその親

☆開場・受付は20分前から開始します。

場所 中央公民館 2階 調理室

☆図書館の建物です。(大口町伝右一丁目47)

参加費 親子1組 2,000円

(保険代、材料代込み)

☆親子が優先ですが、空きがあれば
大人の方のみの参加もOKです。

持ち物

ふきん・エプロン・お子さんのお茶・
パンを持ち帰る箱かカゴ

☆小さいお子さんは早めにお腹がすくこともありますので
午前の講座はおにぎりなどご持参下さい。

申込み 大口町まかせてネット **0587-22-6642**

11/4~11/25の火・水・金のみ 午前10時~午後3時

☎お電話にて受付いたします☎

主催 子どもの根っこを育てる会

※写真はイメージで実物と異なる場合もあります