



天然酵母パンづくり企画♪ パンリースと食べるパンを作ろう

飾る



直径20cm程度
回くて丈夫なので
数年飾れますよ!

去年大好評だった盛りだくさんのパンリース企画、今年もやります♪
天然酵母のパンリースには、綿の実や木の実など自然素材にこだわった飾りをつけます。お楽しみ企画として、動物やツリーやブーツなど様々な形にかたどった、食べるパンも作ります。
天然酵母、国産小麦粉、ごま油（バター不使用）など厳選素材を使いますので、お子さんにも安心安全です♪
パン生地は触れるとと〜っても気持ちが良いので、親子で粘土遊びのように楽しく作りましょう。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♪
目でも口でも味わえるパン講座、ぜひご参加ください。

日時 12月19日（日） 午前9時30分～11時30分
※開場、受付は20分前から開始します。

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)

会場 大口町中央公民館
(図書館) 2階調理室
(大口町伝右一丁目47)

ココア生地も
入れて10cm程度を
4個作ります!



食べる

定員 先着15組

対象 4歳以上のお子さんとその親、または大人
※2週間前に空きがある場合
大人の方のみの参加もOKです!

参加費 親子1組 2,000円
(保険代、材料代込み)

持ち物

ふきん、エプロン、お子さんのお茶、パンを持ち帰る袋と箱またはカゴ

天然酵母のパンリース、食べるパン、ハーブティでこの価格。講師のご好意によりお値打ちです!

* 参加について *

参加対象年齢は目安です。参加されないご家族の入室は可能です。
また、小学生以上のお子様だけの参加希望の方はご相談に応じます。
親子参加が基本ですが、大人の方にも喜んでいただける講座ですので、開催日2週間前の時点で定員に空きがある場合は、大人の方のみの参加も受け付けます。

募集

ボランティアスタッフ同時募集します♪
根っこの会の当日の託児スタッフ、運営スタッフなど一緒にやってみませんか?
興味のある方はお気軽にお問い合わせください。
未経験者OKです♪
kodomonekko@ybb.ne.jp まで、メールにて、お問い合わせ下さい。

* 申込み先 *

大口町 まかせてネット

11月27日(土)～12月17日(金) 月～土の10時～12時、13時～16時 (祝日除く)

0587-22-6642

企画・運営 子どもの根っこを育てる会
大口町元気なまちづくり事業