

サンライフ袋井

短期講座のお知らせ

令和5年 2 ▶ 3月

サンライフ袋井にて、令和5年2月～3月にかけて、下記の短期講座を予定しております。
皆様のご参加をお待ちしております!!

講座名	日	時間	定員 (先着順)	受講料 (材料費含む)	内容
はじめての パン作り (全2回)	2月 6日(月) 3月 6日(月)	9:30～ 12:30	10名	2,500円	国産小麦粉を使ったパンを作る。 (講師:岡村貴代美さん) 持ち物: エプロン、三角巾、ふきん スリッパ、持ち帰り用の容器
季節のパン作り (全1回)	2月 5日(日)	13:30～ 16:00	10名	1,500円	ココア生地を使用したバレンタインにぴったりのチョコチップ入りのパンを作る。 (講師:岡村貴代美さん) 持ち物: エプロン、三角巾、ふきん スリッパ、持ち帰り用の容器
スペルト小麦の マフィン (抹茶・ココア味) (全1回)	2月26日(日)	13:00～ 16:30	10名	2,500円	豆乳と菜種湯で、卵・バター不使用のヘルシーなマフィンを作る。 (講師:江川唯姫子さん) 持ち物: エプロン、三角巾、ふきん スリッパ



はじめてのパン作り(全2回)

※図・写真はイメージです。

1月14日(土)から、申込開始です。

短期講座

季節のパン作り



イメージ写真です

2月5日(日曜日)

季節のパン作り(全1回) ※図・写真はイメージです。

短期講座

スペルト小麦のマフィン



イメージ写真です

2月26日(日曜日)

スペルト小麦のマフィン(抹茶・ココア味)(全1回)

※図・写真はイメージです。

◆◆ 申し込みについて ◆◆

- 申込開始日: 令和5年1月14日(土)から、受付時間: 午前9時～午後8時30分
- サンライフ袋井の受付まで直接、もしくはお電話にてお申し込みください。
- いずれの講座も先着順となります。定員に達し次第募集終了となります。
- 申し込み人数が少ない場合、教室が開講しないことがあります。

◆◆ サンライフ袋井 連絡先 ◆◆

住所 : 袋井市上田町 267-5
電話 : 0538-43-5051 (毎月第4日曜日休館)
ホームページ : <https://sunlife-fukuroi.jp>

1月14日(土)から、
申込開始です。