

～自家製自然酵母かおるパンづくり～講座

天然酵母パン屋さん持参の酵母を使ったパン生地に具材を練りこみ、いろんな形に成形させます。
どんなパンができあがるのか？焼き上がるまでの工程を楽しみましょう♪

2025. **10/23(木)** 9:30～12:30

岩津市民センター 2階 料理講習室

講師：天然酵母パン屋「matupan(まちゅぱん)」

藤井美加子氏



募集人数	18人(応募多数の場合は抽選) ※当選者には10月14日迄にご連絡します。
受講料	200円(教材費と合わせて当日いただきます)
教材費	2000円(当日集金) ※お釣りの無いようご用意ください
持ち物	◎エプロン ◎布きん ◎三角巾 ◎筆記用具 ◎パン4個持ち帰り用容器 ◎飲み物

※食物アレルギーをお持ちの方は申込時にお申し出ください。



お申込み・締切り

10月8日(水)までに

岩津市民センターへEメール・電話または直接来館してお申込みください。

Eメール・申し込み時には

- 氏名(ふりがな)●住所●電話番号
- 講座名「パンづくり講座」●アレルギーの有無 を伝えてください。

メールアドレス QRコード



お問合せ・お申込み 岩津市民センター TEL:0564-45-2512

Email: iwazu.shimin@city.okazaki.lg.jp

受付時間:9:00～21:00 (月曜休館)

但し日曜・祝日は9:00～17:00