

オートミールを使った焼きドーナツで クリスマスを楽しもう!!

①12/11(金)

10:00~

12:00

果物やヨーグルト、アイスなど様々な食材のおいしさを引き立てる手作りグラノーラや味粉「mikko」を手がける店主から教わるオートミールやグラノーラを使った焼きドーナツ。焼きあがったドーナツはクリスマス用にアレンジします。親子で、ご家庭で食の楽しさ、手作りの温かさを 味わい、クリスマスの素敵な思い出づくりをしてください♪

②12/19(土)

10:00~12:00

(5歳以上のお子さんと
の親子講座です)

開催場所	① ② 岩津市民センター 2階 料理講習室
募集人数	① 20人 ② 20組 (①②応募多数の場合は抽選)
受講料	① 1人 300円 ② 1組 300円 (教材費と合わせて当日いただきます)
教材費	① 2700円 ② 3000円 ※お釣りの無いようご用意ください
持ち物	◎エプロン ◎布巾 ◎三角巾 ◎手拭きタオル ◎筆記用具 ◎持ち帰り用の袋(A4サイズ位)

お申込み・締切り 11/20(金)

※当選者には 11/25 までに連絡します。

岩津市民センターへ Eメール・電話または
直接来館して

- 住所 ●電話番号 ●アレルギーの有無
- 参加者全員の氏名・②はお子様の年齢
- 参加したい日

①12/11(金) ②12/19(土)

(※②は 5 歳以上のお子さんととの親子講座です)

●講座名

メールアドレスはこちら↓

「焼きドーナツで
クリスマス」

を伝えてください。



講師：グラノーラ専門店
LANA WITH.
中島佑奈氏・飯田真央氏



お問合せ・お申込み 岩津市民センター
TEL:0564-45-2512
E-mail: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