

親子で

天然酵母パン を作ろう！

MERRY CHRISTMAS



パンをこねて、丸めて、天然酵母の力でふくらむパン作りの楽しさと発酵のふしぎを体験しませんか。

焼きたてのクリスマスツリーパンが家族みんなへのお土産です。

※パンに含まれているアレルギー：卵・乳成分・小麦



日時：**12月19日(土)13:00～16:00**

12時40分より受付開始

13時にはエプロンと三角巾をつけてパン作りをスタートしましょう！

会場：三鷹市生涯学習センター 料理実習室
三鷹市新川6-37-1 元氣創造プラザ4階

講師：倉澤さん(手ごねパンの会 主宰)

定員：お子様1人と保護者1人を1組として、8組(16人)
(申込多数の場合は抽選、市民優先・在学含む)

対象：小学3年生～中学生とその保護者

受講料：1組 3,000円(材料費含む)

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、ふきん、筆記用具、
出来上がったパンを持ち帰るための手提げ袋、飲み物



【主催】三鷹市生涯学習センター(公益財団法人 三鷹市スポーツと文化財団)

【住所】〒181-0004 三鷹市新川6-37-1 元氣創造プラザ4階

【電話】0422-49-2521 【℥】@ShogaiMitaka

【HP】<https://www.mitakagenki-plaza.jp/shogai/>



手ごねパンの会主宰 倉澤先生からのメッセージ

みんなで楽しく、手ごねでパンを作りたいしょう!生地の手ざわり、香りも楽しめるパン作りの作業は、自分のペースで大丈夫。クリスマスツリーを飾るようにデコレーションをしたら、あなただけのクリスマスツリーパンの完成です。

難しいと思われがちなパン作りですが、初めての方でも美味しく上手に作れます。発酵や焼き上がりを待つ時間も、おしゃべりや試食の楽しい時間です。



申込方法

申込期間 10月6日(火)～11月16日(月)
講座申込システムからお申込みください

抽選結果通知 11月26日(木) 予定

- ※ 受講料のお支払い方法：オンラインでクレジット決済（ご来館不要）
<https://www.kouza.mitakagenki-plaza.jp/>
または「窓口に来館」のいずれかを選択可能
- ※ 支払い期間：当選結果通知日から12月10日(木)まで
事前のお支払いが必要です
- ※ お支払い後の受講者のご都合による受講料の返金はありませんので
ご了承ください

講座申込システムはこちらから



アクセス

■路線バス

三鷹、吉祥寺、調布、武蔵境、仙川各駅から、バス停「三鷹市役所前」または、「三鷹農協前」下車徒歩5分

■みたかシティバス

北野、三鷹台、新川～中原の各ルートでバス停「三鷹中央防災公園・元気創造プラザ（市役所東）」下車すぐ

※元気創造プラザには駐車場がありませんので、隣接する市民センター駐車場をご利用ください

