

ゆらゆらと

無理なくできるパン作り

保育有り

子育て中でも無理なくできる心と体にやさしいパン作りを学びます。
パンの焼ける幸せな匂いに包まれて、ホッと一息、楽しい時間を過ごしませんか。

- 日時 令和6年5月15日・29日、6月5日・19日、7月3日
の水曜日 午前10時～11時30分 (全5回)
- 会場 上水南公民館 学習室3
- 対象 市内在住の子育て中の方
- 費用 4,000円(5回分の材料費)
- 定員 10人
- 講師 松田ひろこさん(パンコーディネーター)
- 保育 7人 生後満6か月から就学前まで
令和6年5月8日(水)で生後満6か月に達していること
- 持ち物 エプロン、三角巾、布巾、筆記用具
- 申込み 令和6年4月25日(木)まで(日曜・月曜日を除く)の
午前9時から午後5時までに上水南公民館へ 電話可
※申し込み多数の場合は抽選し、結果を4月26日(金)以降
全員にご連絡します。



回	月 日	内 容 (※順番は変更になる場合があります。)
—	5月 8日(水)	保育オリエンテーション
1	5月15日(水)	シンプルまるパン 最初のまるパン 基本の材料 粉の種類 イーストと自家製酵母の違い
2	5月29日(水)	リュスティック 高加水の捏ねない生地 べたつく生地の成形の扱い方 粉のブレンドについて
3	6月 5日(水)	ベーグル 全粒粉について ベーグルの成形 フィリングの包み方
4	6月19日(水)	フラットブレッド 平焼きパンのポイント 高温で焼き上げるための工夫
5	7月 3日(水)	ハニーシナモンロール 巻き込みパン 薄力粉のブレンド ギーについて