

令和6年度 一日講座

からだにやさしい発酵お菓子作り（日）

～腸活入門編～

腸内環境は美と健康の要！発酵食品の魅力を知って、少しずつ生活に取り入れてみませんか？

講師 仮屋 和寿

回数	月 日	曜日	テ ー マ	内 容
1	11/24	日	米粉のシフォンケーキ 生地作り 焼成 試食	レシピ説明 米粉について 発酵について 発酵調味料について 試食

教 材 費	1,000円
開 講 時 間	10:00～12:00（2時間）
定 員	18名（定員になり次第、締め切ります）
場 所	料理講習室
準 備 す る も の	エプロン、三角巾、マスク

◇ 材料の都合でメニューを変更する場合があります。

※ 遅刻や欠席をする場合は、必ず勤労青少年ホームまでご連絡ください。

※ やむを得ずキャンセルを希望される場合は、お早めに勤労青少年ホームまでご連絡ください。
（教材準備の関係で返金が難しい場合がございます。あらかじめご了承ください。）

※ お子さん連れでのご参加はできません。託児室がありませんので、あらかじめご了承ください。

※ 受付は9月13日（金）～9月26日（木）です。

※ 申し込み状況等によって、日程変更や中止の可能性あります。



鹿児島市勤労青少年ホーム

〒890-0063 鹿児島市鴨池 2-32-30

TEL(099)255-5771 FAX(099)255-5750

✉yuyukan@sjcweb.jp Instagram@yuyukan_kagoshima

ホームページ <https://www.yuyukan.com>

最新情報ページ <https://connect.place/yuyukan/>
(コネクトカード)



▲ホームページ

申込方法についての
詳細はこちらから！
どちらからでも確認
できます。

申込期間中は申込フォ
ームも設置されます。



▲最新情報ページ

受付番号（ ）

令和 年 月 日

一日講座 からだにやさしい発酵お菓子作り

利 用 証 番 号		受 付 番 号	
（ ふ り が な ）			
氏 名			
連 絡 先	携 帯	— —	自 宅 — —