

令和6年度 一日講座

グルテンフリーお菓子作り（木）



米粉を使ったお菓子を作ってみませんか？
簡単に始められる「グルテンフリーお菓子作り講座」！
1/12 更新

講師 仮屋 和寿

回数	月日	曜日	テーマ	内容
1	3/13	木	調理（お菓子作り） 試食 座学	<ul style="list-style-type: none"> ○レシピ紹介 <ul style="list-style-type: none"> ・米粉アレンジマフィン ・米粉のガトーショコラ（1/12 追記） ○米粉について ○腸活について ○グルテンフリーについて ○発酵調味料について

教材費	1,000円
開講時間	18:30~20:30（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、ハンドタオル、筆記用具（必要であれば持ち帰り容器）

◇ 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1月14日（火）～1月24日（金）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.yuyukank.com>



▲ホームページ

申込方法についての
詳細はHPから。
申込期間中は申込フォー
ムも設置されます。
LINE 公式アカウント
友だち追加も受付中！



▲LINE 公式アカウント

受付番号（ ）

令和 年 月 日

一日講座 グルテンフリーお菓子作り

利用証番号		受付番号	
（ふりがな）			
氏名			
連絡先	携帯	— —	自宅 — —