

天然酵母パンづくり教室

昨年度の超人気企画。

今年度は回数を増やし、様々な種類のパンを作れます！



- 開催日：① 5/24 (金) 胡桃のリュスティック
 ② 6/28 (金) フーガス
 ③ 7/26 (金) カレーパン
 ④ 8/23 (金) あんぱんま～ん
 ⑤ 9/27 (金) ベーコンチーズブレッド
 ⑥ 10/25 (金) メランジェ秋味

時間：10:00～13:00

場所：みのりハウス 調理実習室

講師：天然酵母パンとハーブの教室 Boo 和田加代子さん

定員：各回6名

受講料：4,000円/1回（女性部特典3,500円/1回）

※受講料は原則口座振替となります。

お申し込み受付後に別途お知らせいたします。

※女性部特典

受講料の口座振替登録と女性部へ加入された方は特典を受けられます。

本年度からの女性部への加入も対象です。

持ち物：後日、お知らせいたします。

その他：定員になり次第締め切らせていただくことがあります。



申し込み方法

右のQRコードよりお申し込みいただくか、
生活振興課（☎52-6533）までご連絡ください。

＼お申し込みはこちらから／



<https://forms.gle/17kJSt1E5GnRpPS8>

問い合わせ先

JAレーク伊吹 総務部 生活振興課

TEL:0749-52-6533

E-mail: sinkou1@lakeibuki.jas.or.jp

公式ホームページ: <https://www.ja-lakeibuki.or.jp>

※本講座の様子を広報活動や事業活動の記録を目的に撮影する場合がございます。

撮影した写真については、当JA広報誌やホームページ等に使用することがありますので、あらかじめご了承ください。