



主催：見附市中央公民館
(市民企画講座)



国産小麦で
生地から作る

参加者
募集!

プロから学ぼう！ 手づくりパン教室

3種のもちもちベーグルを作ろう

お待ちかね、地元人気店オーナーの指導による毎年恒例のパン教室。今回はベーグルをつくります。プロから「混ぜる」「こねる」「発酵させる」コツを学びましょう。

2月3日(月) 午後1時～4時30分

- 会場 見附市中央公民館 調理実習室 (3階)
- 対象 成人一般 定員12名 (先着順/定員になり次第×切)
- 参加費 1,500円 (材料費/当日集めます)
- 持ち物 エプロン、三角きん (バンダナ)、手ふき、食器用ふきん、飲み物、マスクを必ず着用。
- 申込み 下記QRコード、または中央公民館まで。
(☎0258-62-1058)

希望者は
託児も
OK!

託児をご希望の場合は申込み時に必ず予約してください(6か月児～就学前のお子様)/有料(託児利用料：お子様一人300円)。

こちらからオンラインで
申込できます



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

見附市は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています



作り方を学んで、おうちでもちもち
のベーグルを楽しみませんか?

講師

今井 一雅さん ●
「大黒製パン」代表

