

手ごねパンとお菓子作りの会

【 詳細 】

内 容

清川村の食材や特産品を使用した、
手ごねのパンやお菓子作りを月2回実施します
作ったものを持ち帰り、朝食や補食として
食べられるパンや、季節に合ったおやつ作りを通して
「手作りの食」の大切さと楽しさを体験しませんか

対象者

先着6名 清川村在住の18歳までのお子さんがある世帯の方
中学生以上は子どものみで参加可
小学生が参加する場合は保護者同伴
身長120cm以上

日 時 場 所

裏面参照

費 用

1組 500円

予約方法

毎月1日正午より電話予約開始

(締切り日前に定員に達する場合があります)

📢 定員になった場合はホームページでお知らせします

講 師

地域活性化起業人(ABC Cooking Studioより派遣)
小澤 明美

持ち物

エプロン、マスク、ハンドタオル、バンダナ(三角巾)
持ち帰りの手提げ袋(エコバック等)
小学生は室内履き、必要に応じて飲み物

保 育

未就学のお子さんは保育の対応可
(保育希望の方は予約時にお伝えください)



全10回参加していただいた方にパンやお菓子作りに
使用するスケッパーをプレゼント📺





日程&メニュー案



保健福祉センターやまびこ館2階 栄養学習室・栄養指導室にて各日9:30～12:00実施します

追記: 夏休み期間につき、**7月・8月の日曜日は午前と午後(13:30～16:00)実施します**

月	日 程	予約開始	予約締切	メニュー(変更する場合があります)
5	15(木) 18(日)	1(木) 正午～	13(火) 17:00	ミルクパン ～清川茶のチーズスプレッド～ 12cm5個・チーズクリームカップ1個分 牛乳でこねた柔らかパンと清川茶の チーズクリームを別容器に入れて持ち帰り
6	22(日) 26(木)	2(月) 正午～	17(火) 17:00	清川茶のロールケーキ・12cm 2本分 別立てのふわふわ清川茶スポンジに ミルククリームを巻いて仕上げます
7	27(日) 31(木)	1(火) 正午～	22(火) 17:00	夏野菜のミニピザ・12cm5個 清川産の夏野菜とウインナーなどをトッピングした 12cmのミニピザ
8	24(日) 28(木)	1(金) 正午～	19(火) 17:00	夏野菜の彩りケーキサレ 17cmのパウンド型1台 清川産の夏野菜とチーズやベーコンを加えた 食事系のパウンドケーキ
9	20(土) 当初予定から変更 25(木)	1(月) 正午～	17(水) 17:00	米粉のベーコンエピ～プレーン・青じそ～ 20cm4本 米粉を加えてカリッ!もちっ!食感のベーコンエピ 清川ミートファクトリーさんのベーコンを使用
10	23(木) 26(日)	1(水) 正午～	17(金) 17:00	かぼちゃのパウンドケーキ 17cmパウンド型 清川産のかぼちゃを使用し、くるみを加えた 季節のパウンドケーキです
11	16(日) 20(木)	4(火) 正午～	11(火) 17:00	清川野菜のカレーパン・12cm5個 清川産の野菜、恵水ポークの挽肉を具材に使用した 油で揚げないカレーパン
12	21(日) 25(木)	1(月) 正午～	16(火) 17:00	清川レモンのシフォンケーキ ～ベリーのコンフィチュール～ 17cm1台・コンフィチュールカップ1個分 清川産レモンの果汁とレモンの皮を加えて仕上げます ベリーのコンフィチュールを別容器で持ち帰り
1	18(日) 22(木)	5(月) 正午～	13(火) 17:00	清川柚子とクリームチーズのロールパン 10cm6個 清川産柚子とクリームチーズを混ぜ合わせた 爽やかな風味のパン
2	11(水・祝) 12(木)	2(月) 正午～	6(金) 17:00	フォンダンショコラ～清川茶チョコ～ マフィンカップ5個 ホワイトチョコと清川茶を合わせたガナッシュを 溶かし、マフィンカップに流し込み、チョコを