

米粉でピザ作り



アミノ酸バランスに優れた米の高い栄養価を、ごはんとは違う食べ方で摂取できるのが魅力の「米粉」。小麦粉よりも消化がよく、胃もたれしにくいなどの特徴があり、どんな料理にも使いやすい米粉を使って、ピザを作ってみませんか。米粉の魅力にはまること間違いなしです。たくさんのご参加お待ちしております。



【期 日】 8月24日(日)

【時 間】 午前10時 ～ 正午

【会 場】 幸田公民館 1階 料理実習室

【対 象】 小学3年生以上(小学生は保護者同伴)

【定 員】 20人

【講 師】 早田 雅美先生 (料理研究家 くまもと米粉インストラクター)

【費 用】 1500円 (材料代) ※当日集めます。

前日または当日のキャンセルにつきましては、材料代をいただきますのでご了承ください。

【持参物】 筆記用具 スリッパ 手拭き用タオル 食器拭き用布巾
エプロン マスク

【締 切】 8月14日(木)必着

往復はがき、インターネットHP (幸田公民館で検索)
または公民館事務室です。

★公民館事務室でお申し込みの場合は、返信用の85円はがきをご持参ください。
※受講に際し、公民館で配慮が必要な場合は、遠慮なくご相談ください。

【返信おもて面】

【往信うら面(例)】

〒		〒	
〇	申込者住所	講座名	米粉でピザ作り教室
〇		郵便番号	〒861-4108
〇		住所	熊本市南区幸田2-4-1
〇		氏名	幸田 太郎
〇		年齢	65
〇		電話番号	〇〇〇-△△△△
様		お住まいの小学校区	御幸小

【幸田公民館】

〒861 - 4108

熊本市南区幸田2丁目4-1

TEL: 096-379-0211

月曜休館

(但し、月曜祝日の場合は会館。翌日火曜休館)

(例) 往復はがき(170円)の書き方