

# 2022年度 教養講座 お菓子作り

## ≪講座のねらい≫

お菓子作りの基本的な作業や材料について学びながら、  
簡単なおやつから本格的なお菓子まで、楽しく学んでいきましょう。

## ≪カリキュラム・日程≫

曜日	第2土曜日	講師	ふじしま いっこ 藤島 逸子 先生	
時間	9:00～12:00	会場	調理実習室	
回数	10回	受講料	初回までに窓口 お支払いください	4,000円 = 1回400円×10回
定員 人数	16人	その他 費用	初回に 講師に お支払いください	材料費 8,000円 = 1回800円×10回

No.	調理実習室	内 容
1	5月14日	簡単おやつ
2	6月11日	バターケーキ
3	7月9日	シフォンケーキ
4	9月10日	タルト菓子
5	10月8日	チーズケーキ
6	11月12日	和菓子
7	12月10日	スポンジケーキ
8	1月14日	ロールケーキ
9	2月11日	チョコレート菓子
10	3月11日	ムース または ババロア

※ 8月は休講となります。

※ 天候等により、日程が変更になる可能性がありますので、予めご了承願います。

## ≪持ち物・服装≫

- ・ マスク
- ・ エプロン
- ・ 三角巾
- ・ 持ち帰り用入れ物(縦・横・高さ=20cm×20cm×7cm以上のタッパーまたは空箱)
- ・ 材料費 800円×10回=8,000円 (初回に持参)
- ・ ふきん
- ・ 筆記用具
- ・ 飲み物 (熱中症対策)

## ≪受講に関する諸注意≫

- ・ 体調の悪い方は 無理せずお休みしてください。  
(次回レシピをお渡しします)
- ・ お互いに協力し合って お菓子作りを楽しみましょう。