

もっと身近に！

10月
新講座

米粉おやつ

小麦の代用として使われることが多い米粉。

硬くなったり、べちゃべちゃになったり、扱いが難しいといわれがちですが、米粉のことを知って仲良くなればとっても簡単でおいしく作れちゃいます。

このレッスンではたまご、牛乳、バターなど**動物性のものは使わず、白砂糖も使わない、体にやさしいおやつ**を

ご紹介いたします。おいしい米粉オヤツを作って、友達や家族を笑顔にしちゃいましょう！

10月から始まる3ヵ月講座です。

- 講師 Teaplace Mahola 主宰・米粉マイスター 奥田奈美
- 開講日 第3火曜日 10:30~12:00
- 受講料 3ヵ月分 6,150円
※教材費(1回500円)別途教室支払い
- 持ち物 筆記用具 手拭きタオル エプロン



カリキュラム

10月16日
なんでも包める
米粉クレープ

11月20日
ふわふわ美味しい
米粉プリン

12月18日
米粉蒸しパンで
デコレーション!

詳細は下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。

- ※受講料には維持管理費が含まれています。
- ※一部の講座の受講料には音楽著作権使用料が含まれています。
- ※内容・日程は変更になる場合がございます。ご了承ください。
- ※講座により募集締切日が異なりますので、お問い合わせください。
- ※お申込みの人数によっては、開講中止となる場合もございます。予めご了承ください。

中日文化センターへ
初めてご入会される方は、
別途登録料(500円+税)が必要です。



一宮 中日文化センター

〒491-8585 一宮市新生1-1-1 名鉄百貨店一宮店6階・プラザ138
☎0120-138-253
10:00~19:00 (土曜日は18:30、日曜日は16:00まで)