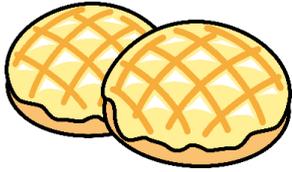


白神こだま酵母



# 天然酵母のパン作り

4月11日(日)

集合時間：13時 解散：15時

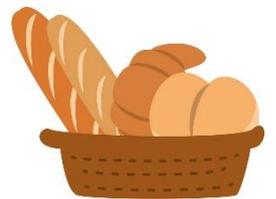
場所：菅田公民館2階調理室

生地作りを体験したい方やお手伝いできる保護者の方は9時に集合して粉から作ります。お子さんとご一緒でもお一人で参加でも大丈夫です。

## 持ち物

上履き、エフロン、飲み物、三角巾、フキン、手拭きタオル、マスク  
参加費700円 登録費6000円 (爪は切ってきてね!)

クリームパン、メロンパン、持ち込み具材の3つのパンを作れます。好きな形のパンにしてもいいです。パンに入れたい具があればお持ちください。調理室では食べられないので持ち帰ります。温かくても入れられる容器や紙袋を持参してください。当日、体温測定をしてきてね!



欠席の方は、材料の準備がありますので4月4日(日)までにごちらにメールしてください。↓

[Kids-support-midori@coffee.ocn.ne.jp](mailto:Kids-support-midori@coffee.ocn.ne.jp)

当日の急な欠席連絡は090-000-0000まで。

(↑参加費を頂く場合があります)

以前のパン作りの時の写真



アドレスのQRコード