

募集



コミュニティセンター

**今話題のグルテンフリー！！
本格ケーキに挑戦しませんか！**

米粉のケーキ作り講座

びわ湖のほとりで環境にこだわったお米（コシヒカリ魚のゆりかご水田米）の米粉でハロウィンケーキを作ります。

出来上がったケーキはお家へ持って帰っていただき、家族団らんのひとときに・・・
また、プレゼントにと・・・出来上がりが楽しみです♪

1、日 時：**10月20日(月)**
9：30～12：30

2、場 所：御園コミュニティセンター
調理室、和室

3、講 師：栗見出在家町魚のゆりかご水田協議会
小林弘子さん
備前真希さん

4、募集人員：8～12名

5、受講料：1,300円（材料費、持ち帰りの箱代込み）

6、持ち物：エプロン、三角巾、マスク、ハンドミキサー

↑必ずお持ちください

7、申込について

- ・申込方法：御園コミュニティセンターに電話して、氏名、住所、電話番号をお知らせください。
（受付時間 平日 9:00～17:00）
- ・申込締切日：9月30日(火) 17:00 まで
- ・受講者確定：9月30日を過ぎて全員受講可能な場合は連絡いたしません。
申込多数で抽選が発生した場合のみ10月1日もしくは2日に結果を連絡いたします。
- ・申込先：御園コミュニティセンター TEL 22-0503、IP 050-8034-0503

8、主 催：御園コミュニティセンター



見本のケーキです