

自家製酵母のパン作り教室 もしもに備えるパン作り



災害や停電時でも手軽にフライパンで焼けるパン作り。発酵の不思議と食の大切さについて学びます。

- ▶日時 **11月18日**(水) 9時30分～13時
- ▶場所 同センター 調理実習室
- ▶講師 みずたま発酵くらぶ 中山淳子さん
- ▶材料費 2,500円
- ▶対象 成人 ▶定員 18人
- ▶持ち物 エプロン、三角巾、マスク、タオル2本(ふきん・手拭き)、筆記用具、保冷バッグ、保冷剤、持ち帰り用袋、飲み物
- ▶申込方法 11月4日(水) 10時から電話

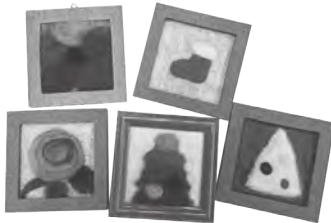
時短栄養キッチン講座 ～食事で決まる心と体～



おいしく簡単ヘルシーなおせち料理の調理法と栄養を学びます。

- ▶日時 **11月26日**(水) 13時～16時
- ▶場所 同センター 調理実習室
- ▶講師 平野順子さん、半谷綾子さん
- ▶材料費 2,000円
- ▶対象 成人 ▶定員 18人
- ▶持ち物 エプロン、三角巾、マスク、タオル2本(ふきん・手拭き)、筆記用具
- ▶申込方法 11月12日(水) 10時から電話

ものづくり教室



羊毛フェルトを使って、季節のミニフレームを作ります。

- ▶日時 **11月20日**(金) 13時30分～15時30分
- ▶場所 同センター 会議室
- ▶講師 山口加奈子さん
- ▶材料費 1個500円(1人3個まで可)
- ▶対象 成人 ▶定員 20人
- ▶申込方法 11月6日(金) 10時から電話

ベルカップアレンジ

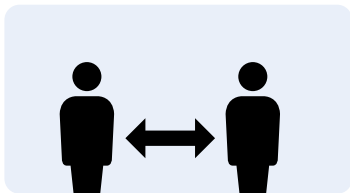


ドライフラワーを使ったアレンジメントを学びます。

- ▶日時 **12月13日**(日) 10時～12時
- ▶場所 同センター 会議室
- ▶講師 森美和子さん
- ▶材料費 1,500円
- ▶対象 成人 ▶定員 10人
- ▶申込方法 11月22日(日)10時から電話

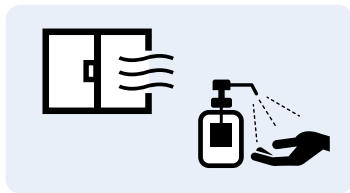
公共施設利用にあたってのお願い

少人数で利用する



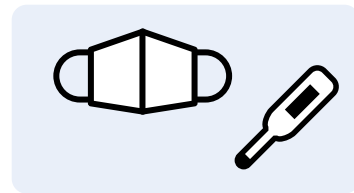
少人数で開催し、参加者同士の間隔を確保する

会場での感染防止対策の強化



室内では換気を徹底。入るときと出るときはアルコール消毒を

マスクの着用と事前の検温



マスクの着用を徹底。発熱を伴う咳症状があったら利用しない