



plain bread

BREAD



french bread

やきたての香りと味を楽しむ。

西公民館パン教室



cream bread

クリームパン編



cream bread



cinnamon roll

《安心して食べられるパン》をコンセプトにご家庭でもリピートできるように簡単に美味しく手づくりするコツを教えてください。



campagne



croissant

4回目は、クリームパンです。クリームの包み方成形、発酵、焼成の方法と手順を学びます。出来立ての香りと味をお楽しみください。



chocolate corone



buttered rolls

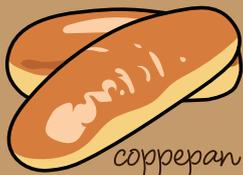
2025年9月19日(金)

10:00 - 13:00

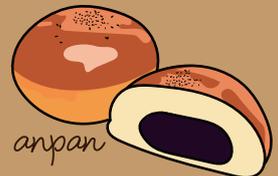
- 場 所 西公民館料理室
 定 員 一般 12名
 参加費 2000円
 持ち物 エプロン 三角巾またはバンダナ マスク
 手拭きタオル 食器用ふきん 筆記用具
 講 師 ベーキングスタジオ・アン
 富永あゆみさん 宮崎尚子さん
 (JHBS 講師認定資格取得)
 申込み 電話でのお申込み
 9月5日(金) 10:00 ~ 先着順
 西公民館 ☎0797 (77) 1443



donut



coppepan



anpan



raisin bread



curry bread



melon bread

主催 宝塚市立公民館 (指定管理者: アクティオ株式会社)
 協力 ベーキングスタジオ・アン
 後援 宝塚市教育委員会

西公民館 Instagram

