

# おいしく焼くための パンの科学と 実践講座

金城学院みどり野会（同窓会）共催

対象

どなたでも ※高校生以上

参加費用

各回 4,000円

みどり野会員 3,000円

高校生・大学生 2,000円

定員

各回 24名まで

※定員に達し次第、締め切ります

持ち物

エプロン、ハンドタオル

会場

金城学院大学 W3棟3階

調理学実習室



講師 清水彩子

准教授／管理栄養士

大学院修了後、食品企業での商品開発、ベーカリー勤務を経て  
2010年より東邦ガス料理教室講師

2014年より金城学院大学食環境栄養学科教員

調理学、調理学実習を担当

中京テレビ キャッチ！「食卓のみみつ」レシピ提案

全3回 各10:00-12:30

1回のみ参加でもOKです！

7/25  
(土)



丸パン、あんパン

パン作りが初めての方でも作りやすい、基本の丸パンとやさしい甘さのあんパンです。

7/25の予約は [こちら](#)

※申込締切7/15(水)



8/22  
(土)



とうもろこしと枝豆のパン

とうもろこしと枝豆をたっぷり使った、季節を感じるパンです。生地はこねずに作るので、パン作りに慣れていない方でも楽しめます。

8/22の予約は [こちら](#)

※申込締切8/5(水)



9/26  
(土)



ハムマヨロール

生地にハムを巻き込み、マヨネーズをかけて焼く、基本の惣菜パンです。

9/26の予約は [こちら](#)

※申込締切9/16(水)

