

# 大人のやさしい 洋菓子講座

講師：山本裕子（パンとお菓子の教室 Petit Copain 主宰）



1/16 (木)  
ミルクロール



2/6 (木)  
ブロンディ  
(ブラウニーの  
ホワイトチョコレート版)



3/6 (木)  
タルタデソ  
(バスク風チーズケーキ)

※写真はイメージです。※メニューは変更になる場合もあります。

- 日時 2025年 1/16(木)、2/6(木)、3/6(木) 各回 10:00~13:00  
※1回のみ参加も可能です
- 対象 一般
- 定員 1/16、3/6 … 10名 2/6 … 15名 (いずれも先着順)
- 受講料 1/16 …2,600円 (容器・材料費込) 2/6 …2,500円 (材料費込)  
3/6 …2,700円 (材料費込)  
※キャンセル料 1/16 …1/5 (日)より1,500円  
2/6 …1/23(木)より1,300円  
3/6 …2/20(木)より1,600円をいただきます
- 持ち物 エプロン、三角巾、マスク、ふきん2枚、台ふきん1枚、水分補給用の飲み物  
2/6…牛乳パック程度の大きさが入る袋  
3/6…直径15センチのものが入る容器または袋
- 申込方法 みをつくし文化センター窓口・電話・FAX・メールにて下記必要事項をお知らせください  
※持病がある方は事前にご相談ください ※アレルギーの対応はしていません  
※調理を行うグループは申込の状況を見て構成しますのでご希望に添えない場合がございます

みをつくし文化センター 浜松市浜名区細江町気賀369  
☎053-523-3116 FAX: 053-523-3126  
メール: miwotsukushi@birukan.com

主催：浜松市みをつくし文化センター（指定管理者 東海ビル管理株式会社）

『大人のやさしい洋菓子講座』 受講申込書 キリトリ

申込みコース (☑を入れる)  全3回  1/16 (木)  2/6 (木)  3/6 (木) 年 月 日

フリガナ  
受講者氏名：  男・女  年齢：  歳

---

電話番号：  住所：

緊急連絡先 (受講者以外)  (できれば携帯をご記入ください)

氏名：  / 続柄  電話番号：