

亶理町 亶理中央公民館

「米粉パンづくり教室」

令和5年9月7日（木）実施

事業の概要

亶理中央公民館の人気講座の1つである「米粉パンづくり教室」は前期5回シリーズの講座です。視察当日は、前期最後の5回目の教室でした。当日は、「シュトーレン」と「黒糖まんじゅう」作りに取り組み、余った材料で、「白玉のお汁粉」も調理しました。

受講料は、500円です。その他に、当日かかった材料費は受講者負担となります。受講者全員、明るく、活発で、自主性にあふれた活動の様子でした。

講師

佐藤 美津子 氏

当日の様子



講師の先生の作り方をよく見て調理します



発酵が終わり、これからオーブンで焼きます



焼き上がりました！！



お饅頭の皮を均等に切り分けます



きれいに蒸し上がりました！



お汁粉も完成です！