

sweets lesson

田主丸フルーツでつくる

# スイーツ



## レッスン ①

### ぶどうのデコレーションケーキ編

用意されたスポンジケーキに地元産ぶどう(巨峰・シャインマスカット他)と生クリームでデコレーション。

「ぶどう開殖の地」田主丸の歴史とパティシエによる飾り付けの極意を一緒に学びませんか…。

# 8月28日(日)

## 10:00~12:00



- 場 所 そよ風ホール 調理実習室
- 材料費 1,500円(直径12cmワンホールお持ち帰り。試食あり。)
- 対 象 中学生以上
- 定 員 12名 \*申込多数の場合は抽選
- 講 師 パティシエ 木下律子さん(レーブ・ド・ベベ)

#### ▼託児あります▼

- ・生後6ヶ月~就学前まで
- ・講座申込時に受付

\*材料のぶどうはふぞろいなものや完熟にちかいもの等を使用しますが、使用には差し支えありません。SDGsの取り組みの一環です。ご了承ください。

\*第2回(いちじく)、第3回(柿)も実施予定です。

**【申込締切】8/18(木)**

【申し込み先】

田主丸総合支所 文化スポーツ課(そよ風ホール)

住所:久留米市田主丸町田主丸770-1

電話:0943-74-4000

FAX:0943-73-4030

窓口・電話・FAX(FAX24時間受付)

#### 田主丸フルーツでつくるスイーツ レッスン①

ふりがな 氏 名		連絡先	—	—
住 所	〒	—	託 児	有 ・ 無