

令和8年度 一日講座



米粉でパン講座（木）

グルテンフリーと麴の力で腸活習慣
米粉でパン教室



講師 飯屋 和寿

回数	月 日	曜日	テ ー マ	内 容
1	11/12	木	米粉パン作り 試食 座学	◆ レシピ紹介 ◆ 発酵調味料について （塩こうじ、醤油こうじ） ◆ 腸活について ◆ 米粉について ◆ 作ったパンを試食

教 材 費	2,000円
開 講 時 間	18:30~20:30（2時間）
定 員	24名（定員になり次第、締め切ります）
場 所	料理講習室
準備するもの	エプロン、三角巾、ハンドタオル、マスク、筆記用具（必要であれば持ち帰り容器）

- ※ 材料の都合でメニューを変更する場合があります。
- ※ 遅刻や欠席をする場合は、必ず勤労青少年ホームまでご連絡ください。
- ※ やむを得ずキャンセルを希望される場合は、お早めに勤労青少年ホームまでご連絡ください。
（教材準備の関係で返金が難しい場合がございます。あらかじめご了承ください。）
- ※ お子さん連れでのご参加はできません。託児室がありませんので、あらかじめご了承ください。
- ※ 受付は9月16日（水）～9月25日（金）です。
- ※ 申し込み状況等によって、日程変更や中止の可能性あります。

鹿児島市勤労青少年ホーム

〒890-0063 鹿児島市鴨池 2-32-30

TEL (099) 255-5771

FAX (099) 255-5750

✉ yuyukan@living-facility.com

Instagram@yuyukan.kagoshima

ホームページ 🏠 <https://yuyukan.living-facility.com/>



▲ホームページ

申込方法についての
詳細はHPから。
申込期間中は申込フォー
ムも設置されます。
LINE 公式アカウント
友だち追加も受付中！



▲LINE
公式アカウント