

2019 年度 NPO 法人食育研究会 Mogu Mogu

Mogu Mogu × ジャパン・プロフェッショナル・ベーカーズ友の会共催

プロに習う 夏休み子どもパン教室

製パン技術者の全国組織、ジャパン・プロフェッショナル・ベーカーズ友の会との共催です。
製粉会社のプロ用設備の中で、ホテルベーカリーのシェフに習います。
粉から作る自分の作品は、ランチ用とお持ち帰り用の 2 種類。パンはなぜふくらむの？他、
自由研究のネタも満載！ ※保護者の方にもお手伝いをお願いします。

パンはなぜ
ふくらむの？



夏休みの
自由研究に
なるよ。



プロの技を
学ぼう

日 時 : 2019 年 7 月 21 日(日)10 時～15 時 (延長になる可能性もあります)

場 所 : 日清製粉株式会社 小網町ビル 8 階 (東京都中央区日本橋)

講 師 : 淡路 文雄 氏 (ジャパン・プロフェッショナル・ベーカーズ友の会)

アシスタント: 土屋 敏朗 氏 (ジャパン・プロフェッショナル・ベーカーズ友の会)

対 象 : 親子(子どもは小学生のみ)

※小学 5 年生以上は、子どもだけの参加も可

定 員 : 20 名 ※ 先着順となります。

参加費 : 子ども 3,000 円、大人 1,500 円

(体験料・材料費・レシピ代・昼食代)



締 切 : 7 月 15 日(月)正午まで

お申込みは・・・FAX・メールにて

参加者全員のお名前(ふりがな)・子どもは学年と性別・電話番号・住所をお知らせください。

〈注意事項〉 FAX,メールでお申し込みの場合、申し込み 3 日以内にこちらから返信がない場合は受付が完了していませんので、再度電話でご連絡をお願いいたします。

キャンセルの場合は、必ずお電話でご連絡ください。

キャンセル料は、7/15 以前は無料、7/16～19 日までは半額 前日、当日は全額になりますのでご注意ください。

お問い合わせ

NPO 法人 食育研究会 MoguMogu 事務局

【電話】048-875-7549(平日 10 時～14 時、土日祝休)

【FAX】048-875-7509 【メール】 mogumogu@tamagosha.com