

---

## 家でできるおいしいパンづくり <第1回>

---

日 時 平成30年9月15日(土) 9:30~12:30

講 師 山口 裕子 先生

---

### 開講式



### ◎ヨーグルトロール、トマトとビーンズのサラダ

今日は、ヨーグルトロールとトマトとビーンズのサラダの2種類に挑戦しました。強力粉と無塩バターを使って、ふんわりパンに仕上がりました。トマトとビーンズのサラダもトマトの酸味が効いていて、さっぱりとした味でとてもおいしかったです。

子どもたちの一時保育をされており、4名の保育サポーターの皆さんやお友達と楽しくお遊びしていました。



---

## 家でできるおいしいパンづくり <第2回>

---

日時 平成30年10月20日(土) 9:30~12:30

講師 山口 裕子 先生

---

◎ウォールナッツ(くるみ)のカンパーニュ、きのこのクリームスープ

