

令和6年度

マクロビオティックお菓子作り教室

講座日	内容	講師
7月18日 (木)	アフタヌーンティーは飲茶で楽しく 餅米ベジ焼売・ごま団子・杏仁豆腐	マクロビオティック 正食協会講師 
9月19日 (木)	夏の疲れをとってリフレッシュ 高野豆腐のオープンサンド さつまいもの生姜スープ・ジンジャークッキー（米粉）	

日時：令和6年7月18日、9月19日（木曜日）14：00～16：00

会場：（一財）山口県婦人教育文化会館内山口市働く婦人の家（カリエンテ山口）

受講料：1,540円（2回分 税込金額）

材料代：2,000円（2回分 税込金額）

応募方法：窓口または往復はがき、ホームページより、講座名、住所、氏名、年齢、電話番号、職業の有無、託児の有無（1人につき1講座400円/生後6ヶ月以上）を記入の上お申し込み下さい。

※1回のみ参加も可能ですのでお問い合わせください。

（1回の受講料は1,100円になります。）

持参品：エフロン、マスク、三角巾、筆記用具

応募締切：令和6年7月11日（木）（消印有効）

山口市働く婦人の家・（一財）山口県婦人教育文化会館

〒753-0056 山口市湯田温泉5丁目1-1

TEL 083-921-1929/083-922-2792 FAX 083-932-6417

