

# 学習計画表

講座名 スイーツ入門(隔週)

講師 財部 みゆき

| 回 | 月日    | 曜 | テーマ                            | 内容  | 備考               |
|---|-------|---|--------------------------------|---|------------------|
| 1 | 9/26  | 火 | コツをつかんで<br>お菓子づくりを<br>楽しみませんか？ | ・ふわふわ生地の<br>オレンジとチョコのマフィン<br>・ざくざく食感<br>シンプルクッキー        | 開講式<br>オリエンテーション |
| 2 | 10/10 | 火 |                                | 大人の<br>・ラムレーズンケーキ<br>・チーズと黒こしょうのケーキ                     |                  |
| 3 | 10/24 | 火 |                                | ・プルーンとチョコが合う！<br>プルーンチョコケーキ<br>・バターたっぷり風味豊かな<br>抹茶のクッキー |                  |

- \* 材料の都合でメニューを変更する場合があります
- \* 班ごとに共同で作業します
- \* アーモンド、アルコールを使用するメニューがあります

学習時間 10:00～12:30(2.5時間)

材料代 3回で3000円

持ってくるもの 筆記用具、飲み物、エプロン、三角巾、マスク  
ふきん(食器拭き用)、タオル(手拭き用)  
必要な方は持ち帰り用容器

- ★ 作業中は出来るだけ不織布マスクを着けていただけるとありがたいです。
- ★ 指輪・マニキュア・ネイル等は外して、爪は短く切っておきましょう！
- ★ 長い髪の方は、三角巾から出ないようにまとめておきましょう！
- ★ アームカバーなどで袖が邪魔にならないようにしておきましょう！