

町田・相模原エリアの組合員が企画しました！

担当組合員：五太子 信崎 高橋 守永

米を味わおう

米粉で
Cooking

～レトロなおやつから米粉を使った洋菓子まで～

日本人の米離れが進んでいますが、米粉はお菓子も作れる！
米粉で懐かしの茹でたお団子や炊飯器でチーズケーキをみんなで楽しく作りませんか♪ ご参加お待ちしております。

6月13日(火)10～12時半

**会場 ソレイユさがみ
セミナールーム 5 (食工房)**

(相模原市緑区橋本6-2-1)

橋本駅北口駅前、イオン橋本店6階



QRコードを読み込むと会場
地図を確認できます。

●定員 15名

定員を超える申し込みがあった時は抽選です。

●参加費 無料

●持ち物 エプロン 三角巾 食器布巾 台布巾

●申し込み方法

QRコード、申し込み用紙からお申し込みください。

●締め切り 6月2日(金)

新型コロナウイルスの感染状況によっては開催を中止いたします。
中止となった時はお電話、又はメールにて連絡いたします。

当日のスケジュール

10時～ お菓子作りスタート
グループに分かれて米粉のチーズ
ケーキとゆで団子の準備

※チーズケーキは材料を混ぜた後
に炊飯器で作ります。

※ゆで団子は米粉と小麦粉で作
ります。

出来上がり次第みんなで試食。
食べながら今回の隠れテーマ「昭和
時代」の話も出来ると良いです。

12時頃 片付け

12時半 終了



申込み
QRコード

組合員発信企画申込書

キリトリ

米を味わおう～レトロなおやつから米粉を使った洋菓子まで～

組合員コード

お名前

締め切り
6月2日(金)

抽選結果などのご案内は締め切り後にお送りします。