

## お菓子作り講座



目的	こころの豊かさが求められる時代の到来に伴い、増大する学習意欲に応え、家庭生活の充実と教養を図ることを目的とする。		
内容	季節にあった洋菓子の作り方やテクニックを有名店のプロから学び、楽しく実習する講座		
対象者・定員	成人	15人	
日 時	10月～12月 全3回	水曜日 9:30～12:00	
講 師	たるみ製菓 垂水 理	延参加人数	33人

## ◆◇ アンケート感想 ◇◆

- \*プロのコツ学べたり難しく考えていたお菓子作りが楽しくできることを教えてもらえてすごく楽しかった
- \*やさしく丁寧に教えていただいた。どのお菓子も美味しかった
- \*毎週通いたいくらい、とても楽しい時間を過ごせました
- \*受講生同士で楽しく交流もでき、楽しくお菓子作れが出来ました
- \*普段疑問に思っていたことも直接聞く事が出来て、とても勉強になりました
- \*先生が良かった。初めてのお菓子作りも和やかな雰囲気で楽しく作ることが出来て受講して良かった
- \*持ち帰りの箱なども準備してくださり、ありがたかった。本格的なケーキが作れて良かった

## ◆◇ 講座の様子 ◇◆

