

公民館でトライ



豚まん手作り体験

豚まんの餡にはたけのこや刻み生姜を加え、食感をプラスして蒸し上げます。

ごま団子の生地には豆腐を練りこみ、油で揚げずに茹でます。

おいしい！ヘルシー！そしてうまみたっぷりなのは手作りならでは。

この機会にぜひ！自分で作った豚まん、味わってみませんか？

日時

2025年

12/5(金)

午前10時～午後1時

講師

パン講師 金子 和子さん



場 所 🐼 南大冠公民館 料理実習室

対 象 🐼 市内在住または通勤・通学の方

定 員 🐼 20名(多数抽選)

費 用 🐼 材料費 900 円(当日ご持参ください)

持ち物 🐼 エプロン・三角巾・マスク・手拭きタオル

食器用ふきん・台ふきん・飲み物

申 込 🐼 11月4日(火)から17日(月)まで、

電話、簡易電子申込または公民館窓口へお申込みください。

定員に達しない場合は11月18日(火)午前9時から

電話または公民館窓口にて申込順に受付します。

(電話・窓口の受付：土・日・祝を除く平日午前9時～午後5時15分)



【メニュー】

●豚まん

●ごま団子●スープ



※簡易電子申込は
コチラ

主催：高槻市立南大冠公民館 高槻市大塚町 1-20-1 TEL 072-673-1477

※お聞きした個人情報他は他の目的には一切使用しません。