

そばガレット作り教室



講師 丸山柳子・丸山枝利子

ガレット（そば粉のクレープ）を焼く職人＝クレーピエが伝授する、お家で使っているフライパンで焼く、ガレットミックス粉を使った簡単お手軽ガレット。季節の食材を使い、お食事系、おやつ系のガレットをみんなで作って食べて楽しみましょう。

◆日時

11月19日（水曜日）

午前10時30分から午後1時頃

◆場所

白馬村役場調理室・多目的研修室

◆受講料

500円

◆材料費

1,000円

◆持ち物

・エプロン

・三角巾

・タオル

・飲み物



「そば打ち教室」



講師 野々山 美樹・野々山 建

そば打ちに挑戦してみませんか。初心者大歓迎です！
そばを打つ楽しさや自分で打ったそばの美味しさを知ってもらい、そば打ちを通じて仲間と交流できる喜びを一緒に感じてみませんか。そばの香りも楽しみながら、ともに学びましょう。

◆日時

11月28日（金曜日）

午前9時から午後2時頃

道具の準備～実践講習～茹で方講習～実食

◆場所

白馬村農業体験実習館

◆受講料

500円

◆材料費

2,000円（お持ち帰り5人前付き）

◆持ち物

・エプロン

・三角巾

・タオル（3本）

・飲み物

※どちらの講座も、材料準備がありますので、申込み後や当日のキャンセルはご遠慮ください。

◆申込み：下記申込書を公民館へ持参、もしくは電話、FAXにてお申込みください。各教室の定員は**先着10名**です。

◆問合せ先：白馬村公民館（ふれあいセンター3階）電話 85-0726 FAX 85-0723

2025 公民館講座参加申込書（ガレット作り教室・そば打ち教室）

申込みしたい教室にチェック✓を入れてください

☐ ガレット作り教室

☐ そば打ち教室

氏 名	
住 所	
電話番号	