

2025年 相田百合子パンとケーキ教室

パンとスープと世界のサラダ

白神酵母を使い世界各国のパンを焼き、講師菜園の野菜も使いスープとサラダを作ります。食べやすいパンを焼くコツとサラダ、スープのバリエーションが学べます。化成肥料を使わず育てる、いわば「サブリ野菜＝野菜生薬」を味わっていただきます。

- 日 時：第2火曜日クラス（4/8開講）、第4火曜日クラス（4/22開講）
11：00～14：30 随時入会可、単発受講可（7,000円）
- 受講料：32,500円/6回（材料費を含む）他に入会金と講座維持費200円/月が必要です。
- 場 所：相田スタジオ（都筑区荏田南） 駐車場有り

回	日 程	講座内容
1	4/8(火) 4/22(火)	桜あんぱん・・・基本のテーブルロール生地を使って 新じゃがのポタージュ にんじんのピリ辛サラダ
2	5/13(火) 5/27(火)	成形も楽しい・・・とうもろこしブレッド 牛肉の辛味スープ 青菜のナムル
3	6/10(火) 6/24(火)	スウェーデン大使館にも納品!色鮮やかなビーツのパン 丸ごと玉葱のスープ 蕪の和風サラダ
4	7/8(火) 7/22(火)	New York 生まれのベーグル 歯ごたえを楽しむ夏のサラダ 暑い夏は柑橘風味アイスクリーム
5	9/9(火) 9/23(火)	ミニ食パン 豆を使ったニューヨークのデリサラダ&スープ
6	10/14(火) 10/28(火)	サンクトペテルスブルグのピロシキ キノコを楽しむ秋のサラダ&スープ
7	11/11(火) 11/25(火)	パン・ド・ラディ（大根のパン）冬野菜の和風ラタトゥユ
8	12/9(火) 12/23(火)	ルノートル風パネトーネ ビストロ風キャロットマリネ スープコンテスト1位の小松菜とはんぺんのポタージュ
9	1/13(火) 1/27(火)	コルドンブルーの酒粕カンパーニュ 里芋と🍄きのこの重ね煮スープ&ホットチョコレートドリンク
10	2/10(火) 2/24(火)	味噌パン レンコンのマリネサラダ 薩摩芋味噌スープ 講師自慢の薩摩芋味噌を使ってご紹介
11	3/10(火) 3/24(火)	オートミール&甘夏ピールを使って田舎パン パリのお惣菜屋風サラダ 冬野菜のポタージュ

◆持ち物：エプロン、食器用布巾1枚、手拭きタオル、筆記用具

※メニューは都合により変更となる場合がありますのでご了承ください。

※受講開始後は納入された受講料のご返金を原則として致しかねますので予めご了承ください。

お申込・お問い合わせ：カルチャースクール アクト 045-472-7633
〒222-0033 横浜市港北区新横浜 2-8-4 オルタナティブ生活館内