

締切
4/28
(木)

和菓子講座 練りきりを手作りしましょう

白あんに求肥などのつなぎを混ぜ、ちぎってはこね、という作業を繰り返してできた「練りきりあん」を着色、成形して形作ります。華やかな見た目としっかりとした口当たり上品な甘さが特徴で、古くからおもてなしの場に用いられている上生菓子です。
季節に合わせた練りきりを作ってみませんか。

日時

令和4年5月8日(日) 午前の部10:30~12:30
午後の部13:30~15:30

場所

西部障害者福祉会館 料理講習室(コムシティ5階)

対象

市内に居住か勤めている障害のある人

定員

各8名(抽選)

参加費

1,000円(材料代)

講師

林 茂樹先生(手作りお菓子のはやし屋)

ガイドボランティア及び手話通訳・要約筆記の情報保障あり。

お申し込みは、来館または、お電話、及びQRコードによる受け付けができます。(聴覚障害の方はFAX可) QRコードの読み込みができない方は、s-koza@kita9-s.comへメールして下さい



お申込み
お問合せ先

北九州市立西部障害者福祉会館

〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3 コムシティ5階

TEL093-645-1300 FAX093-645-1600

受付:平日及び土曜日9:30~21:00 日曜日9:30~18:00 (休みは火曜日及び祝日)

聴覚障害の方専用FAX申込書 練りきりを手作りしましょう

いずれかに○

名前	住所	FAX番号	情報保障
	〒		手話通訳 要約筆記