



米粉で作る パン教室

“もちりもちもち”しておいしい米粉パンと一緒に作りませんか。

◇開催日 9月19日(金) 米粉のピザ 米粉マフィン

◇時間 午後1時30分～午後4時30分

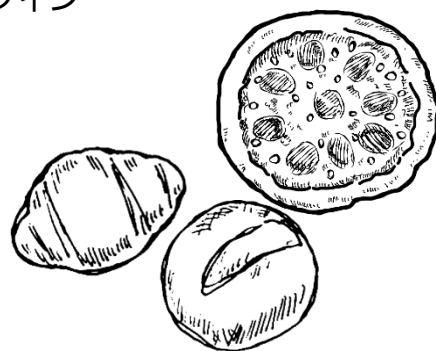
◇場所 梓川公民館(調理実習室)

◇講師 加工組合さくら 代表 倉科 喜美子さん

◇定員 24人

◇参加費 600円(材料費)

◇持ち物 エプロン、三角巾、マスク、筆記用具



◇申込先 ① 電話:78-3001(梓川公民館)

② インターネット(logo フォーム)

右側の QR コードまたは以下の URL からお申込みください。

<https://logoform.jp/form/N7tm/1137053>



◇申込締切 令和7年8月22日(金)

※申込多数の場合は抽選とし、結果は8月27日(水)以降に連絡します。

◇その他 ピザ(直径20センチ程度)が入る箱とマフィンを入れる箱または袋
をご持参ください。



学びの豆知識

米の一人当たりの年間消費量は、食生活の欧米化や多様化等により昭和37年をピークに一貫して減少傾向にあります。今後我が国の人口は減少していくとともに、高齢化が進むことから、米の消費量も更に減少する見込みです。

主食用米の需要が年々減少する中で、パンや麺など新たな用途に使用できる米粉が注目されており、米粉で作られたパンは、もちりしたもちもちの食感で人気が高まっています。