配布期限：令和8年12月12日



捏ねない×常温発酵で簡単！

米粉で作る カスタード クリームパン



↑希望者はデコレーション もできます

2026
12.12
SAT
10:30-12:30

場　所	庄内コラボセンター　4階　料理室
内　容	米粉と豆乳で作る体に優しいクリームパン作り
対　象	小学4年生以上、16人
講　師	Rice Bakery M 椙平 真代さん
費　用	1,000円（当日会場）
持ち物	ハンカチ、エプロン、三角巾、飲み物（必要な方）
申込み	12月6日(日)までに市HPから申込み。抽選

お申し込みは こちらから

庄内コラボセンター・庄内公民館
06-6334-1251
〒561-0833 豊中市庄内幸町4-29-1
mail：shounaiko@city.toyonaka.osaka.jp

申し込みQRコード

SHOCOLLA_OFFICIAL