

# アイシングクッキー

# カップケーキ

# 作り



※イラストはイメージです

色とりどりで見ていただけで楽しくなるアイシングクッキー。  
 乾燥させてしまうので持ち運びがラクで、  
 お誕生日プレゼントやお土産としてはもちろん、  
 クリスマス、ハロウィン、バレンタインなど  
 イベントにもおすすめです。  
 ※時間の関係上、出来上がっているクッキーにアイシン  
 グ、カップケーキにデコを施すのみとなります。  
 クッキーとカップケーキ本体の調理は行いません。

日時 : 7月3日(水) 10:00~12:00

場所 : きつき生涯学習館 調理室

講師 : 佐藤和恵さん

ロイヤルスイーツ協会  
 アイシングクッキー&カップケーキインストラクター  
 栄養士  
 ノアのパン教室 認定講師  
 日本デコずし協会マイスターインストラクター

参加料 : 300円 募集人数 : 20名

締切日 : 6月21日(金)

応募者多数の場合は抽選となります。  
 抽選に漏れた場合のみご連絡します。

アイシングとは砂糖と卵白を混ぜて  
 作ったクリームのことです。  
 そのアイシングクリームを使って  
 クッキーの上にデザインしたものを  
 アイシングクッキーといいます。

アイシングクッキーとは???

お申し込み・お問合せ ※電話またはメールでお願いします

☆電話 組活コーディネーター竹野 080-2705-0315

(平日9:00~13:00)

☆メール oita.coop-coordinator.kituki@docomo.ne.jp

※機種により、  
 読み込めない事があります→



kituki

以下の内容をご連絡ください

- ①企画名(アイシングクッキー作り)
- ②お名前
- ③組合員番号  
(組合員以外の方は、員外とお書きください)
- ④連絡先(TEL)
- ⑤託児希望の方はお子様の名前(ふりがな)・年齢・性別



託児あります。

小さいお子様をお持ちの  
 ママ達も気軽に参加してネ♪  
 尚、おむつ・おしりふき・  
 着替え・おやつ・お茶は各自持  
 参してください。持ち物には  
 名前の記入をお願いします。