

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。