

# 米粉のベーグル

国産米粉100%で作る、つやつやでもちもちのベーグル。  
お米の甘みをしっかりと感じられ、毎日食べたくなる米パンです。  
食材にもこだわり、アレルギーや食事制限のある方、  
お子様にも安心して食べていただけるパン作りの教室です。

## 講座内容

- ・米粉パンに必要な材料の説明
- ・ベーグル作り 2個【全工程を一人で仕上げるができます】
- ・座学・グルテンフリーとは何か？
- ・ベーグルサンドの試食会

## 講座詳細

会 場 東山デンタルクリニック 2階セミナールーム

日 時 2025年7月16日(水) 10:00-12:00

定 員 4名【患者様以外の方もご参加いただけます】

料 金 3ポイント【4,500円】  
ポイントのまとめ買いでお得に受講できます！

持ち物 はかり（ない場合はご用意します）、エプロン、  
手拭きタオル、飲み物、筆記用具、お持ち帰りの袋など

## 講師紹介



講師 食育栄養士 いまのゆうこ

栄養士・健康管理士・給食指導員・生活習慣病予防アドバイザー

楽しくてためになる  
料理教室開催中！

