



YANMAR MUSEUM



米粉をつかったお菓子づくりワークショップ

ヤンマーミュージアムで米粉をつかったお菓子をつくってみませんか？つくったお菓子はその場でお茶と一緒にいただけます！当日は米粉をつくっているヤンマー特約店：西坂農機のスタッフが米粉ができるまでの様子を紹介します。

また、調理には、栄養ケアステーションいぶぎの北村佳江先生にお越しいただきます。どうぞお気軽にご参加ください♪



■日時

12月14日（土） 14：00～16：00（予定）

■集合場所 ヤンマーミュージアム2階 ワークショップルーム

■体験料 1,000円（WS体験料・おふたりさま）

＋入館料（一般600円、中・小学生300円）

※お得な年間パスポートでのご入館がおすすめです！

※ワークショップに参加するには、WS体験料と入館料が必要です。

■持ち物 ①エプロン ②三角巾 ③布巾2枚 ④筆記用具

■対象者 小学生以上 ※大人の方のみの参加もOK！対象外の方も相談に応じます

■お申し込み方法

お申し込みはワークショップ予約サイトから（URL：<http://www.yanmar.co.jp/museum/>）もしくは、このお申し込み用紙にご記入の上、FAX（0749-62-8780）またはミュージアム受付窓口へお渡しください。定員になり次第受付を終了いたします。

米粉をつかったお菓子づくりワークショップ お申し込み用紙

参加日	12月14日（土） 14：00～16：00
人数	（ ） 組（大人： 名・中・小学生： 名・未就学： 名）
お名前(代表者)	〒
ご住所	〒
お電話番号	
メールアドレス	@