



YANMAR MUSEUM

米粉でおいしい！パンケーキ作り

～家庭でも出来る米粉の製粉と活用～

米粉は料理をおいしくするはたらきがあると同時に、日本の食料自給率アップの切り札にもなる食材です。

ヤンマーミュージアム体験農園で収穫したお米を製粉して、おいしいパンケーキを作りながらお米と米粉のお勉強をしましょう！講師には、地元「栄養ケアステーションいぶき」の北村佳江先生にお越しいたします。



お米を
サラサラの
米粉にします！

■日時

6月14日（土）11：00～13：00（予定）

※10：30～ミュージアム1F受付にて受付開始

■集合場所 ヤンマーミュージアム2階 ワークショッブルーム

■体験料 大人 500円

3歳以上中学生以下 500円（WS体験料/1人）

+入館料（一般600円、中・小学生300円）

※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。

※定員6組（1組4名様まで）

■持ち物 ①エプロン ②三角巾 ③筆記用具

■対象者 小学生以上 ※大人の方のみの参加もOK！小学生以下要相談。

■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。

米粉でおいしい！パンケーキ作り お申し込み用紙	
参加日	6月14日（土）11：00～13：00（予定）
人数	（ ）名（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	@