



四季をむすぶ



親子でつくる和菓子教室

申込書

【日 時】 3月1日(日) 午前9時30分～正午

【内 容】 季節の上生菓子を親子で協力して作りましょう！
「琥珀糖」と「季節の練りきり」づくりを予定しています♪

【会 場】 六郷公民館 1階 実習室

【対 象】 子どもとその保護者（六郷小校区の方優先）
※子どもは保護者と協力して作る子

【定 員】 8組16人（先着順、定員になり次第締め切り）

【費 用】 1,200円（材料費として）

【講 師】 風間 咲紀 さん（だんべえ総本舗 風間堂）

【持ち物】 エプロン、三角巾、マスク、上履き（子どものみ）、筆記用具、飲み物

【申込み】 2月16日(月) 午前9時から公民館窓口にて費用を添えて申込み。
※電話申込みは午前10時から ※つり銭のないようにお願いします

【問合せ】 六郷公民館 担当：高橋 電話027-361-9191
※駐車台数が少ないため、お近くの方はできるだけ徒歩でお越しいただきますようお願いいたします。



領収書

様

令和8年 月 日

金 1,200円

但し、「四季をむすぶ☆親子でつくる和菓子教室」材料費として

六郷公民館長 小野里 茂

六郷公民館主催

「四季をむすぶ☆親子でつくる和菓子教室」 参加申込書 No.

ふりがな	ふりがな	性別	住 所	電 話
氏 名(親)	氏 名(子)	(子)		
		男		
		女		

※アレルギーはありますか？ ⇒ ある（種類： ） ・ ない

※講座の様子を撮影させていただき、公民館だより等に掲載させていただきます。

和菓子の使用食材のアレルギーについて
(アレルギーの心配ごとがある方は必ずご一読ください)

使用食材

■琥珀糖

砂糖（国内製造）、寒天/着色料（赤 3、黄 4、青 1）

■上生菓子（季節の練りきり）

砂糖（国内製造）、小豆、白いんげん、白玉粉、寒天、ゴマ/着色料（赤 3、黄 4、青 1）

※同じ工場内（風間堂）で

くるみ、小麦、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、アーモンド、オレンジ、カシューナッツ、
キウイフルーツ、ごま、大豆、バナナ、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
を使用しています。（特定原材料等は 28 品目中）

※他の和菓子と同じ工場内で調理するため、また調理器具についても他の和菓子と共通のものを使用
するため、加工または調理の過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

※当日使用する調理器具は、六郷公民館の備品を使用します。

※その他、アレルギーについての心配ごとがございましたら、風間堂様にご連絡をお願いします。

「風間堂 電話：027-326-7811」

（六郷公民館の和菓子づくりの食材の件で～、とお伝えいただけると早く伝わります。）