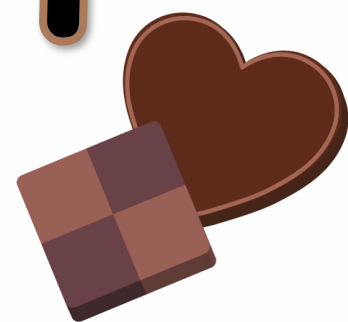


カカオ豆から作る チョコレート

原料のカカオ豆からチョコレートを作り、試食する体験を通じて、普段口に入っているチョコレートがどのように作られているのかなど、チョコレート作りの背景やカカオ豆の産地などについて学びます。



バレンタインデー直前！

2/8(日)

10:00～12:00

費用

500円(材料費)

対象

市内在住・
在勤の親子
(小学生以上)

定員

20人 ※1家族3人まで(応募多数の場合は、抽選)

申込み・問合せ

羽村市消費生活センター (受付時間:土・日曜日、祝日を除く8:30～17:00)
メール s107000@city.hamura.tokyo.jp
電話 042-555-1111(内線640)、ファクス 042-555-5535

講師



福島 智子さん

NPO法人ALPA 事務局。主に民衆交易商品の販売・広報活動や規格外バランゴンバナナの活用をめざす「ぽこぽこバナナプロジェクト」を担当。
また、民衆交易品であるバナナやカカオなどを伝えるワークショップの講師も多数務めている。

会場

コミュニティセンター(調理研修室)

注意事項

- 「乳・小麦」のアレルギーのある方は、必ず申込時にお伝えください。
- 申込された方には、抽選の結果に関わらず、1月30日(金)までに連絡します。

申込フォーム

< 申込期限 >

1月28日(水)17:00まで

