

## 保護者向け講座

## 発達障害ってなあに？

## 特性に合わせた接し方を学ぼう

職場などで、発達障害かもしれない方への接し方で困っていませんか？

発達障害と一口に言っても中身や特性はさまざま。それぞれの特性を知り、各特性に合わせた接し方のヒントを学びましょう。

講座の最後には講師への質問の時間も設ける予定です。

(この講座は職場など、家族以外の身の回りの大人との接し方を考える内容となっております)

- 日 時 2月28日(土) 10:00~12:00
- 講 師 中尾 陽子さん  
(広島産業保健総合支援センター産業保健相談員・臨床心理士)
- 対 象 テーマに関心のある方、話を聞いてみたい方ならどなたでも
- 定 員 15人(先着順)
- 持参物 筆記用具
- 申し込み 2月1日(日)9:00~受付開始



## 国際理解講座

世界のお菓子作り

甘く、幸せな



ブラジリアンスイーツ作り

お菓子作りを通じて他国の文化への理解を深める「世界のお菓子作り」  
今年ブラジルのお菓子作りを通じてその文化について学びます。  
ポルトガルやスペインの影響がとても顕著で甘みが強いのが特徴です。  
遠く離れた国の文化に触れてみませんか？

2月14日(土) AM 10:00-12:30

講 師 櫻 由里さん  
(ジャパンホームベーキングスクール師範)

対 象 小学生以上どなたでも

定 員 16人 ※先着順

持 参 物 エプロン、三角巾、ハンドタオル(手拭き用)  
持ち帰り用バッグ

持 参 物 800円(当日集めます)

※締切日以降のキャンセルは、材料費をいただく場合があります。

申込方法 電話・来館にて2月9日(月)17:00締め切り

お菓子4種作り  
と試食♪  
(ブラジルコーヒー  
または紅茶付き)

## 【メニュー】

ブリガデイロ Brigadeiro

コンデンスミルクとココアを煮詰めて作る  
ブラジルの定番スイーツ

ベイジーニョ Beijinho

ココナッツとコンデンスミルクで作る一口  
サイズのココナッツ菓子

ボン・デ・ケージョ pão de queijo

チーズのパンの意味。タピオカ粉を使う発  
酵いらずのお手軽パン

プデン Pudim

日本のプリンに似ていますが、練乳を使  
い、ねっとりとした濃厚な食感が特徴

※アレルギー対応していません。

<<お申込み・お問合せ>>

(公財) 広島市文化財団 **草津公民館** (電話 082-271-2576)

広島市西区草津東二丁目20番7号

FAX 082-271-2642

受付時間/8:30~17:15 (ただし木、金は21:00まで)

休館日/火曜日、祝日

草津公民館

ホームページ



会場はすべて  
草津公民館です