

募集

久々利地区センター講座

おてがる味噌作り講座

味噌を作ってみませんか？

「作りたいけど、作り方がわからない」今回の講座は先生に大豆を煮るところまで仕上げてください、参加者の皆さんには大豆をつぶし、麴を混ぜるところから教えていただきます。お家で1年間寝かせて、愛情をこめて「我が家の味噌」にしてください。

日時：2月10日（水） 9：00～12：00 午前の部

13：30～15：30 午後の部

講師：丹羽 聡子 さん（管理栄養士）

場所：久々利地区センター 1階料理室

定員：12人（先着順・要申込み）【午前の部／6人・午後の部／6人】

対象：一般成人 ※マスク着用をお願いします。

参加費：1,600円

（お持ち帰りができます。／おひとり1.7kgの味噌玉と、先生の作った味噌200g）

持ち物：エプロン、三角巾、マスク、布巾

締切：12月15日（水）

※締切以降にキャンセルの場合は返金できませんのでご了承ください。

※当日体調のすぐれない方は参加をご遠慮ください。



講座へのお問い合わせは

久々利地区センター窓口又はお電話にて ☎64-1120