

令和7年度 前期市民スクール

はじめての発酵調味料講座 ②

甘酒を作ってみよう!

～ 発酵食品を取り入れて、あなたも免疫力アップを目指そう! ～

☆ 開催日 令和7年7月3日(木曜日)

☆ 時間 13:30 ～ 15:30

☆ 会場 中瀬協働センター(浜名区中瀬 3501-1) 1階 料理教室

☆ 定員 16人 *申込者数が定員より多い場合は、抽選となります。

☆ 費用 1,500円

☆ 講師 深田 真紀 先生(発酵料理教室認定講師)

☆ 持ち物等 エプロン、三角巾、ふきん、手拭き用タオル、筆記用具、
飲み物、お持ち帰り用容器(500mlのスープジャーまたは500mlの水筒)

☆ 学習内容

* 甘酒の作り方・使い方

* 甘酒の効能

* 行事に使える活用レシピ

~~~~~  
☆ 申込期間 4月10日(木)～4月19日(土) 8:30～17:15  
(窓口での申し込みは、夜間・日曜日は除く)

☆ 申込方法 ① 中瀬協働センター窓口で直接申込み

② ホームページから申込み

☆ 当選発表と

受講料支払い期間 5月2日(金)～5月10日(土) 8:30～17:15

\*申込みされた方は、上記の期間内にホームページまたは来館・お電話にて  
問い合わせで当選の確認をお願いします。

\*当選者の方は、上記期間の間に受講料(1,500円)を  
中瀬協働センターにお支払いください。(5/3～6は除く)

☆ 問合せ先 中瀬協働センター ☎053-588-2245

中瀬協働  
センター  
からのお知らせ

