

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 ③

醤油麹を作ってみよう！

～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8月7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（400ml以上の空気穴のあるタッパー）

- ☆ 学習内容
 - * 醤油麹の作り方・使い方
 - * 醤油について
 - * 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

