

簡単にできる♪

味噌作り体験教室



味噌は大豆、塩、麴の3種類の材料からできています。この3つが混ざり合い、発酵して味噌が出来上がります。寒い季節に仕込むと、発酵がゆっくり進み、おいしい味噌になります。今回は手軽にポリ袋を使って漬け込みます。

日時：**平成31年2月13日（水）**
午後12時30分～午後3時頃まで
（※受付は12時15分から）

場 所：文化会館たづくり10階 調理室

内 容：講話、味噌づくり体験(約1kg分)、
前年漬けた味噌を使った味噌汁の試食

講 師：食楽・食育の会スタッフ

持ち物：エプロン、三角巾、布巾又はタオル2枚（台・食器拭き用）、
手拭用タオル、筆記用具、作った味噌を持ち帰る袋、
新聞紙またはビニールシート

（大豆を足で踏んで潰すため、床に敷くのに使います。）

対 象：18歳以上の方

定 員：申込み順20名

参加費：会 員1,000円 ・ 非会員1,300円 （保険料含む）

申 込：**1月22日（火）9時より**

市民活動支援センター電話代行サービス

042-498-3381へ

※会員の方と市報1月20日号をご覧になった方の申込み日時が同時になっております。ご了承ください。