



田舎味噌づくり

今回は、塩切り大豆を使います！

Q：塩切り大豆とは？

A：味噌づくりで時間のかかる“大豆を煮てつぶす”作業が終わった状態のもの

日時 **3月1日(日) am10:00~12:00**

場所 **忠岡町文化会館 3階 料理室**

参加費：2,500円（材料費含む）

対象：町内在住・在勤の方、もしくは当館のクラブ生

定員：24名

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、台拭き、
サランラップ（33cm幅）、持ち帰り容器（約4kg）

講師：文化会館職員

《前日までに用意して頂くこと》

持ち帰り容器は完全に乾燥したものをご持参下さい。

少しでも湿気があるものはカビの原因になりますのでご注意下さい。

申込み

2月5日（水）～20日（木）

までに参加費を添えて文化会館事務室へ直接お申込み下さい。なお、締め切り後のキャンセル・欠席につきましては返金いたしませんのでご了承下さい。

★保育あり（若干名）

2才～就学未満のこども対象