

保存食講座 (減塩梅干しづくり)

「安心して食べられるものを食卓に！」をテーマに、
南高梅と亀岡の赤シソで、減塩梅干しをつくります。

年に一度の**梅**仕事！ みんなでワイワイ楽しみましょう♡♡

日 時：①【梅の下漬け】 6月17日（日）午後1時30分～3時
②【本漬け】 6月24日（日）午前10時～午後3時
（内、2時間程度）

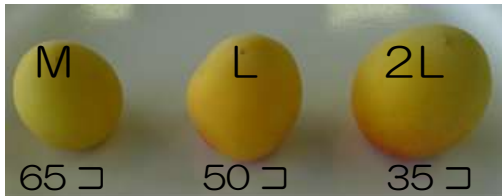
※両日とも参加できる人

講 師：^{たなかきょうこ}田中京子さん

場 所：総合福祉センター3階 料理実習室



受講料：600円（全2回分） 材料費：1キロ＝1,800円 ↑



梅酢をあげます



シソを揉みます



保存

.....✕ キリトリ

働く女性の家 保存食講座 (減塩梅干しづくり) 申込書

氏名 (ふりがな)					梅サイズ	M	L	2L	キロ
住 所	〒								
電話・FAX									
勤 務	有 ・ 無		年代	代					
託 児	有 ・ 無		ふりがな 名前()	年齢()					