

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14日（日）午後1時30分～3時

②【本漬け】 6月21日（日）午前10時～午後3時
(内、2時間程度)

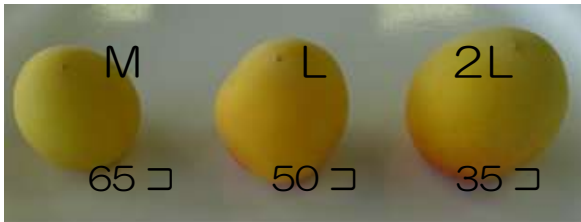
※両日とも参加できる人

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＝2,000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 <small>(ふりがな)</small>					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	<small>ふりがな</small> 名前() 年齢()					