

保存食講座 白みそづくり

手作りの”白みそ”を作ってみませんか

どんな料理にもマッチする甘味があり美味しい味噌！

どなたでもOK！

安心して食べられるものを食卓に！をテーマに、食に対する理解を深めることを目的に開催します。



大豆の皮をむくと、より
白いみそになりますよ！
(今回はむきません)

11月25日(木) ①午前10時～正午 ②午後1時～3時

総合福祉センター3F料理実習室

●受講料：300円

●材料費：1kg 600円～

講師：田中京子さん

●定員：各15人 申込み・問合せ：働く女性の家へ

電話 24-0294 FAX 24-3071 〒621-0864 亀岡市内丸町45番地の1