

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

【下漬け】 6月17日(土) ①午後1時から ②午後2時から

【本漬け】 6月24日(土) ①午前10時から ②午後1時30分から
(内、2時間程度)

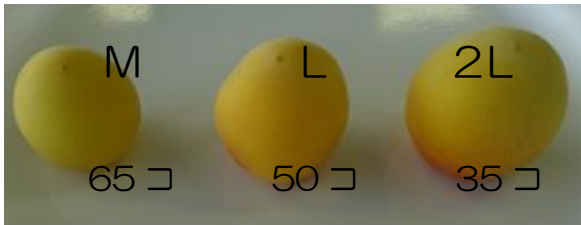
※両日とも参加できる人

講師：田中京子さん たなかきょうこ

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	ふりがな 名前()		年齢()			