

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15日（土） ①午後1時から ②午後2時から

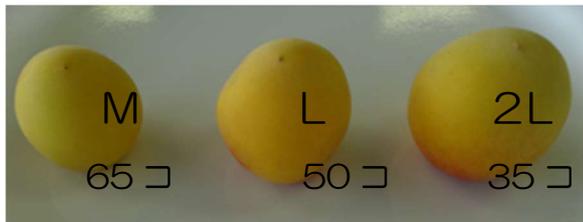
【本漬け】 6月22日（土） ①午前10時から ②午後1時30分から
(2日目は約2時間程度)

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・塩・シソ等含）



梅酢をあげます

シソを揉みます

保存

定員：各15人（先着順）

対象：2日とも受講できる人

持ち物：エプロン・三角巾（バンダナ）・手拭きタオル・マスク

※有れば容器（タッパー等）梅を入れて振れるサイズ

申込方法：氏名・住所・電話番号・年代・勤務の有無・キロ数を明記のうえ
窓口かお電話で申し込んでください。

令和6年5月10日（金）午前9時～受付

亀岡市総合福祉センター 働く女性の家 ☎24-0294

※託児・手話通訳・要約筆記はお問い合わせください。