

保存食講座

減塩みそづくり

手作りの”減塩みそ”を作ってみませんか

2日間とも参加
できる人

どんな料理にもマッチする甘味があり美味しい味噌！

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。



大豆を黒豆に変えるとコクのある黒い味噌ができます。
(今回、黒豆は準備していませんが、黒豆の持ち込みで作ることは出来ますヨ。)

2月15日(土) ①午後1時～ ②午後2時～

2月16日(日) ①午前10時～ ②午後1時30分～

- * 講師：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
- * 材料費：5,200円<8kg>
出来上がり
- * 持ち物：容器 エプロン

定員：①②各15名

申込み受付：1月10日(金)午前9時～

TEL24-0294
働く女性の家まで