

受講者募集!

夏休みに
親子で

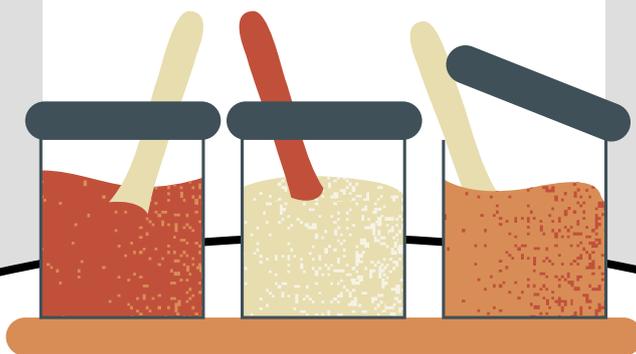
センター活用 生き生き講座 第2弾

発酵調味料を

作ってみよう

塩麴、醤油麴、玉ねぎ麴
3種類の発酵調味料を作ります。

ぜひお子さんと一緒にご参加ください。
もちろんおひとりでも参加も大歓迎!



令和7年
8月24日
(日)

10:00~
12:00

本山地域
交流センター
調理室

材料費：1,500円

講師：川野弘子さん

準備：スクリュウキャップつきガラス瓶3個
(200~250ml程度)
エプロン、三角巾、マスク、
手拭きタオル

定員：10組

メールでのお申込みはこちらから→
件名：発酵調味料教室
本文：氏名、住所、連絡先、子ども学年



問合せ・申込先

本山地域交流センター Tel 88-2001