

手づくりのお味噌を作つてみませんか？

# みそづくり講座のご案内

(光岡公民館子育て応援講座)

手づくりお味噌を作つてみませんか？

日田産の大豆やコメ麹を使い、添加物を一切使わない本物のお味噌をつくります。

作り方も簡単！麹の香りと甘さがとーってもクセになる！お味噌です。

発酵食品を摂つて、

目指せ！子どもさんの成長UP↗ 保護者の皆さんも免疫力UP↗



1. 実施日	第1回：令和2年9月17日（木）※定員に達しました 第2回：令和2年10月15日（木） 第3回：令和2年11月19日（木） いずれも午後7時から開始
2. 場 所	光岡公民館
3. 費 用	500円／1人（味噌の出来上り約1kg）
4. 募集人数	各回10人 ※先着順となります
5. 申込方法	下記申込書を光岡公民館にお出しitただくか、お電話、FAX、またはメールでお申し込みください。
6. 申込期限	各回の申込み期限は次の通りです。 第1回9/7日（月）、第2回10/5（月）、第3回11/9（月） ※期限前に定員がいっぱいになることもありますのでご注意願います。
7. お問合せ	光岡公民館 TEL 23-8984/FAX 23-7910 Mail teru-kou@mail.b-net.kcv.jp
※持つくるもの：エプロン、三角巾、仕込み味噌を入れる容器（1kg以上入るもの）	
※ご来館の際は、新型コロナウイルス感染予防のため、ご家庭での検温とマスクの着用をお願いします。入館時の手指消毒をお忘れなく！	

キリトリル

氏名	住所	連絡先
	日田市	