

発酵調味料を知る

麴 + 塩

+ 水

塩麴



講師 麴マスター
太田 邦子 氏

免疫力 UP!

料理が 簡単に!



12月11日(土)開催!!

午前10時~正午

作った塩麴
持ち帰り

【対象】 中学生以上 藤沢市内在住在勤在学者 16人 抽選

【参加費】 無料 【会場】 片瀬しおさいセンター 工芸室

【持ち物】 エプロン 手拭きタオル 筆記用具
ガラスの小瓶を入れて帰るビニール袋

【申込】 11月28日(日)まで Eメールにて

片瀬公民館Eメール fj-kata-shio@city.fujisawa.lg.jp

メール件名 発酵

メール本文 氏名(ふりがな) 住所 電話番号 年代(例 40代)

11月29日(月) 全員に結果をメールにてお知らせします。



【注意】

新型コロナウイルス感染拡大の状況により急遽中止になる場合があります。

自宅で検温をしてからご参加ください。

(37.5度以上ある場合、又は平熱比1度超過の時はお休みください。)

マスクの着用にご協力ください。

問合せ 片瀬公民館

(平日8時30分から午後5時)

TEL 0466-29-7171

FAX 0466-25-8907

片瀬公民館の講座/イベントに関する情報はこちら
(片瀬公民館HPへ) →

