

# からだにやさしい 発酵食品づくり体験講座

日本の食文化に根付く発酵食品づくりを体験し、健康的な食生活への理解を深めましょう！

興味のある講座 1回のみ参加も可能 です。ぜひお申し込みください♪

## 味噌づくり体験

お申込みはこちら↓

日時:10月25日(日)午前9時30分～12時

場所:市民センター 2階 調理室兼講義室

講師:味噌製造一級技能士 堀切重寿 先生

定員:10名(先着)

参加費:1,500円(10月16日(金)までに中央学習センター窓口にてお支払いください)

準備物:エプロン、三角巾、持ち帰り用の容器(3～4ℓ程度の樽またはタッパ)

申込み:9月20日(日)9時～10月5日(月) 上記QRコードよりオンライン申込



## キムチづくり体験

お申込みはこちら↓

日時:11月29日(日)午前10時～12時

場所:市民センター 2階 調理室兼講義室

講師:NPO法人ふくかんねっと

理事長 鄭鉉淑(チョン ヒョン スク)先生

定員:20名(先着)

参加費:1,000円(11月20日(金)までに中央学習センター窓口にてお支払いください)

準備物:エプロン、三角巾、マスク、ジップロックLサイズ(キムチ持ち帰り用)、タッパ

申込み:10月25日(日)9時～11月9日(月) 上記QRコードよりオンライン申込



## モッツアレラチーズづくり体験

お申込みはこちら↓

日時:12月13日(日)午後1時30分～3時30分

場所:市民センター 2階 調理室兼講義室

講師:合同会社ささき牧場カフェ

代表社員 國府田純 先生

定員:15名(先着)

参加費:3,000円(12月4日(金)までに中央学習センター窓口にてお支払いください)

準備物:エプロン、三角巾

申込み:11月8日(日)9時～11月23日(月) 上記QRコードよりオンライン申込

