



「さつまいもとごまの味噌作り教室」～米糴を使って～

初めての方でも簡単！さつまいもの甘さを活かした美味しい手作り味噌を仕込みます。

ごまの香りも良く、おかず味噌としても食べられるお味噌です。



と き 11月5日(木) 13:30～15:30

ところ 四季が丘市民センター2階 調理実習室

対 象 一般成人

定 員 10名(先着順)

講 師 みそソムリエ 菅野 美穂子 さん

参加費 1,500円 持ち帰り味噌1キロの材料、容器(チャック付きビニール袋)代込み。

(電話受付可ですが、10月20日(月)までに市民センターへお持ちください。)

持ち物 エプロン、三角巾、マスク、手拭き、ふきん、腕力バー(または袖をまくれる服装)、お茶、筆記用具

申 込 10月6日(火)～10月19日(月) ※ 締切日以降のキャンセルは、材料の調達上ご遠慮ください。

主 催 四季が丘市民センター、四季が丘市民センター企画運営委員会

当日、午前11時位からさつまいもを蒸したり、すりごまを作ったりします。

午前中も参加体験希望の方はお申し出ください。

なお、昼食はご持参ください。