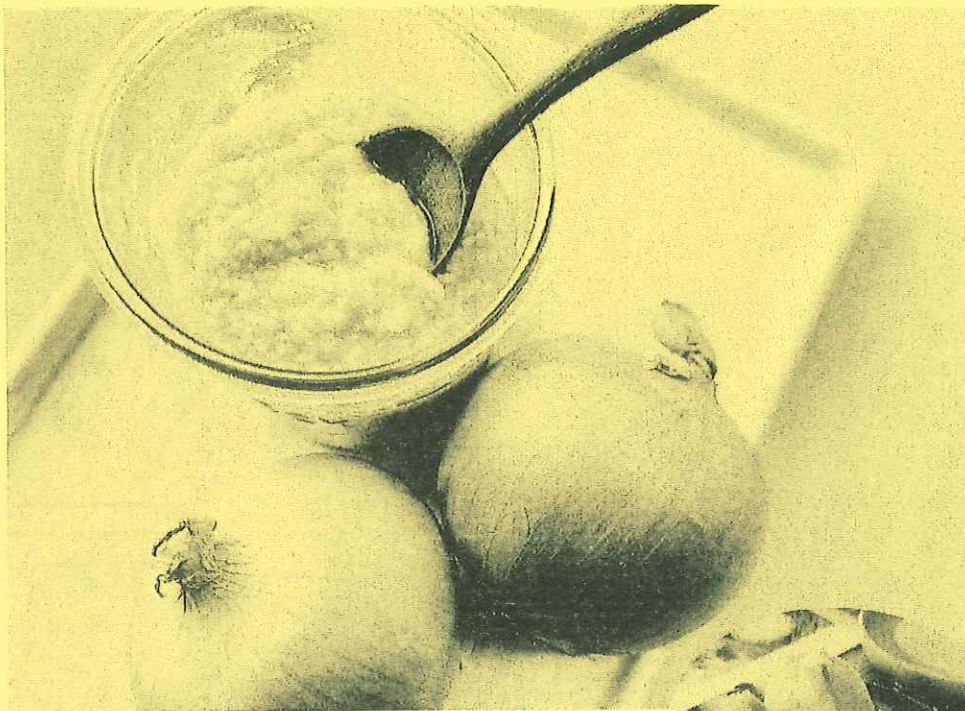


麴（こうじ）で腸活！



たまねぎ塩麴づくり

12月8日（火）

10：00～11：30

会 場： 追浜コミュニティセンター
調理室

定 員： 16名（抽選）

参加費： 1,550円（材料費・保険料）

持ち物： エプロン、ふきん2枚

締 切： 11/23（月）必着

腸内環境を整えると言われている発酵について学び「たまねぎ塩麴」を作ります。たまねぎ塩麴を使った「たまごティップ」の調理・試食や、麴調味料の味比べも楽しむ“麴”の魅力に触れるワークショップです。



講師：野田真紀子さん（植物療法士）
月見台住宅にあるハーブと発酵のお店
木花mocca オーナー

【申込方法】 電子申請、Eメール、往復はがきで郵送、返信用のはがきを持って来館のいずれかの方法でお申し込みください。

【必要事項】 ①講座名 ②住所 ③氏名（フリガナ）④年齢 ⑤学年 ⑥電話番号

【問合せ/申込先】

田 浦
コミュニティセンター

〒237-0076 横須賀市船越町6-77
TEL 046-861-9007
taph-bes@city.yokosuka.kanagawa.jp

電子申請

