

はじめての

味噌づくり



国産白目大豆に国産米の手作り麴、天日塩を使った贅沢な味噌1kgを仕込みます。6か月熟成させてからいただきます。

【日時】**3月8日(土) 11時~12時30分**

【場所】2階 余暇・趣味コーナー ※開場は10時45分

【対象・人数】小学生以上 20名(先着順)

・小学生は保護者同伴です。

【費用】1,600円(持ち帰り容器代込み)

・お子さんと保護者がそれぞれ作る場合は2名の申込みになります。

【申込】**2月11日(火・祝)9時**から直接施設で受付。

電話申込は同日14時から。

【持ち物】エプロン、三角巾(バンダナ等でも可)、タオル、マスク、筆記用具、持ち帰りの袋をお持ちください。



【問い合わせ】南センター

045-741-8812