

味噌づくり教室開催 !!

手作り味噌は、大豆のたんぱく質に加えて麹の働きにより大豆が発酵する過程で 増殖する酵素や微生物が 免疫機能を高めます。

手づくり味噌こそ 添加物なしの微生物が 生きたまま入っている「生きているみそ」なのです。



日時&募集人員

令和5年1月23日(月) 午前の部 10:00~ 募集人員8名
午後の部 1:00~ 募集人員8名
合計16名

場 所 蔵持市民センター 料理室

参加費 1000円(当日払い)

持参物 エフロン、三角巾、手ふきタオル、容器(お味噌を入れる容器) お味噌出来上がり2.5kgくらい

※必ずマスクの着用をお願い致します。

*申 込 先 蔵持市民センター ☎ 63-0235

*申し込み期限 1月12日まで、1家族1人に限定

※申込者が募集人員を越える場合は抽選です。結果は、1月16日迄に申込者全員に連絡します。

新型コロナウイルス感染防止の為のお願い

- ・当日、発熱や風邪症状(咳・喉の痛み・体のだるさ等)のある場合は、参加をお控え下さい。
- ・会場で検温を実施します。(自宅で測定してきた場合も再度はかります)
- ・密閉・密集・密接を避けて実施します。



名張ケンコー!
マイレージ対象

主催：蔵持地区まちづくり委員会
まちじゅう元気!!プロジェクト