

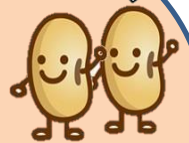
手作り味噌作り

無添加・寒仕込みの

おいしいお味噌を作りましょう!!



手作りみそは
美味しいよ!
味噌汁もサイコー!



日程:平成30年1月23日 火曜日

一回目→9時~12時30分

二回目→12時30分~15時30分

内容:大豆と米こうじと塩で寒仕込み味噌を作ります。

(出来上がりは 4kg~5kg)

会場:中川西地区センター 料理室

参加費:3,600円(材料費、保険代等)

募集人数:健康とご興味のある一般の方、各回8名

申込み方法:12月23日(土曜日)より

センター窓口9時~

☆講師:長沢 光恵先生

☆当日の持ち物:エプロン、三角巾、布巾

持ち帰り用袋容器(8~10Lのふた付き漬物たる等)



個人情報取扱に関する同意書 (施設利用のために)

(個人情報保護管理者) 特定非営利活動法人 つづき区民交流協会 個人情報保護管理者 事務局長
(利用目的) 1. お客様の施設利用、および当協会のサービス提供に対する申込手續およびご連絡のため、2. 施設PRのため、写真撮影等をする場合があります(個人情報の開示等に関して) 情報を提供されたお客様は、該当情報に関して利用目的の通知、開示、訂正・追加・削除、利用又は提供の拒否を要求いただける権利を有しております。
* 当協会の個人情報の取扱詳細につきましては、当協会のホームページまたは施設内掲示の「当協会における個人情報の取扱について」に掲載しております。* なお、いただいた個人情報は施設利用管理の目的以外には利用いたしません。

上記についてご同意の上お申し込みください。



特定非営利活動法人 つづき区民交流協会

<http://www.tsuzuki-koryu.org>