

金山寺味噌作り



今年も下記のとおり、「**金山寺味噌作り**」の講座をします。発酵食品を体内に取り入れ腸内環境を整えて善玉菌を増やしましょう！皆さまのご参加お待ちしております。

日 時 令和8年8月4日（火）～8月7日（金）の4日間
（4日間参加できる方）

午前9時30分～午前中には終了予定

場 所 見好公民館 調理室

講 師 松本 百代 氏

材料費 600円

対 象 見好地区在住の方

持ち物 三角巾・エプロン・手拭きタオル・マスク

定 員 10名程度

問合せ 見好公民館 ☎0736-22-6917



7月25日(土)までに下記の申込書に必要事項をご記入の上、**代金600円**を添えて見好公民館までお申し込みください。

・・・・・・・・・・・・・・・・ きりとり ・・・・・・・・・・・・・・・・

「料理教室（金山寺味噌作り）」 申 込 書

氏名		電話	
住所		生年月日	