



回 覧

順化公民館  
家庭教育事業

←デザイン 順化小学校 6年

向山 龍太郎さん

# 麴たっぷりのお味噌づくり

お味噌は毎日の食卓に欠かせませんね！

材料は大豆・塩・麴のみで体にやさしいです。

毎日食べるお味噌を、ぜひ手作りしてみませんか。

蒸し豆を機械でつぶすところから作業を始めるので、手早く仕上げることができますよ。麴を使ったレシピも紹介予定です。



日 時 令和6年1月17日(水)

午前9:30~11:00頃 (※受付 9:15~)

場 所 順化公民館 調理室

講 師 国嶋清平商店

中林 久慈氏・紀子氏

500余年の歴史をもつ順化地区の老舗です  
ふくいの食育リーダーにも認定されています

定 員 先着20名 (申込み多数の場合 地区の方を優先させていただきます)

参加費 1,000円 (順化地区の方)

1,500円 (地区外の方)

※材料費、容器代込み

一人あたり: 大豆5合(700g) できあがり量 約3<sup>キロ</sup>のお味噌になります

持ち物 エプロン・三角巾・マスク

申込み 順化公民館

TEL&FAX 20-5458

メール jyunka-k@mx1.fctv.ne.jp



公民館 HP

× 切 1/10(水)まで

※定員になり次第 ×切ります

TEL・FAX・メール・窓口

何でもOK!!

さらに!

国嶋商店さんおすすめ!  
うれしいプチお土産付き

## 【おねがい】

※感染症や積雪等の状況により、急な延期・中止・臨時休館となる場合がありますので、予めご了承ください。

※当日、37.5℃以上の発熱や体調不良の場合は、参加を見合わせて下さい。

※欠席される場合は必ずご連絡下さい。

※1/14(日)以降のキャンセルの場合は、後日できあがりのお味噌を取りに来て頂けますようお願いいたします。