

回 覧

順化公民館
家庭教育事業

←デザイン 順化小学校6年

菅原 育乃さん

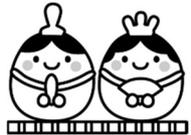
甘酒づくり教室

「飲む点滴」とも言われている甘酒は、豊富な栄養素が含まれておりダイエットや美容にも効果的です。

酒粕に砂糖を加える作り方もありますが、今回は砂糖を全く使わずたっぷりの「麴」を使った本格的な「米麴甘酒」の作り方を学びます。

家でも炊飯ジャーで簡単に作れますよ！甘酒レシピも紹介予定です♪

明日はうれしいひなまつり～♪

日 時 令和6年3月2日(土) 
午前9:30～11:00頃(※受付9:15～)

場 所 順化公民館 調理室

内 容 甘酒づくりについて学ぶ(試飲あり)

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 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 300円(順化地区の方)
500円(地区外の方)

国嶋さんの美味し～い甘酒を
お持ち帰り頂けます(*^-~*)

ご自宅で甘酒をつくってみたい方は、生麴を別途 500円(500g)でご希望数ご購入
頂けます。申込時にお伝えください。

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 2/22(木)まで TEL・FAX・メール・HP・事務所窓口
※定員になり次第 ×切ります 何でもOK!!

【おねがい】

※感染症や天候の状況により、急な延期・中止・臨時休館となる場合があります。

※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。2/29(木)以降のキャンセルの場合はキャンセル料(参加費)が発生します。また、申込分の生麴を後日受け取りにいらしてください。