

令和6年6月20日

順化公民館  
家庭教育事業

回覧

熱中症予防に！

夏バテ対策に！

暑い夏にも！

# 甘酒づくり教室



夏バージョン ～冷やし甘酒～

「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！甘酒アレンジレシピも紹介予定です♪

日時 令和6年7月20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らしてみたい方は、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

〆 切 7/11(木)まで TEL・FAX・メール・HP・事務所窓口

※定員になり次第 〆切ります

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。7/17(水)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。