

今年

手作り味噌 作ってみませんか

船坂小学校跡施設管理運営委員会

明けましておめでとうございます。

さて、この寒の時期に手作り味噌を作りたいというお声を頂き、今年で早や4回目の講習会を開きます。ご都合のつく日にお申し込み下さい。一日15組限定です（先着順）船坂のお米を使った米麴と兵庫県産の大豆で作る手前みそです。発酵食品はとっても体に良い物です。作った味噌は、持ち帰ってじっくり発酵させてから召し上がってください。参加ご希望の方は、船坂里山学校 事務室までお申し込み下さい。

日 時	第1回	平成30年2月10日(土)	午後1時～3時頃
	第2回	平成30年2月18日(日)	午後1時～3時頃
場 所	船坂里山学校 ランチルーム		
参加費	1500円		
持ち物	エプロン、バンドナ、味噌を持ち帰る容器（約3kgの味噌が入る大きさ） ハンカチ、マッシャー（豆をつぶす用）		
募集人数	一日15組（先着順）		
申し込み方法	船坂里山学校 事務室にFAXか直接お申し込み下さい。 FAX 078-904-1971 *FAXで申し込まれた方は必ず電話で受付の確認をお願いいたします。 *定員になり次第締め切らせて頂きます。		



問合せ先 船坂里山学校 TEL (078) 904-1971 9:00~17:00

----- 参加申込書 -----

味噌作りに参加します。

※参加希望日に○を入れて下さい

申し込み期限 1月31日(水)

() 2月10日(土) 13:00~
() 2月18日(日) 13:00~

名前 _____

連絡先 (携帯)
_____ (fax)

*必ずご記入ください

*この個人情報は目的以外に使用いたしません