



無添加の味噌作り 体験会

船坂小学校跡施設管理運営委員会

暑さが厳しかった夏、10月になっても夏日が続いた今年の天気。

疲れが癒えてない方もいらっしゃるのではないのでしょうか？

そこで免疫力をつける発酵食品の一つ、お味噌を一緒に作って料理に使ってみませんか？

無添加で地元産や兵庫県産の材料のみで作ります。

体に優しい手前みそを仕込んで、じっくり発酵させて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 令和7年1月11日(土) 13:00~14:30
第2回 令和7年1月18日(土) 13:00~14:30
第3回 令和7年1月26日(日) 13:00~14:30

場所 船坂里山学校 ランチルーム

参加費 2000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)
*必ずマスク着用の上ご参加ください。

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か電話または直接お申し込み下さい。

FAX 078-904-1971

受付開始 12月17日(火) 9:00~

*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。

*キャンセルの場合は、参加日5日前までにご連絡下さい。

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

参加申込書

味噌作りに参加します。

申し込み受付開始 12月17日(火) 9:00~

※参加希望日に○を入れて下さい

締め切りは各体験日の5日前まで

() 1月11日(土) 13:00~
() 1月18日(土) 13:00~
() 1月26日(日) 13:00~

名前

(☎・携帯)

住所

連絡先

(fax)

来校の方法 【徒歩・車・バス・バイク】

*必ず連絡がつく番号をご記入ください

*いずれかに○をつけてください

*この個人情報は目的以外に使用いたしません