

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

コロナやインフルエンザのウイルスの脅威を未だ感じる毎日です。
そこで免疫力をつける発酵食品の一つ、お味噌を一緒につくってみませんか？
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6年1月14日(日) 午後1時～2時半頃
第2回 令和6年1月20日(土) 午後1時～2時半頃
第3回 令和6年1月28日(日) 午後1時～2時半頃



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12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。

*コロナウイルス等の影響により中止になる場合がありますので、ご了承ください。

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12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14日(日) 13:00~

() 1月20日(土) 13:00~

() 1月28日(日) 13:00~

名前

連絡先 (☎・携帯)
(fax)

*この個人情報は目的以外に使用いたしません

*必ず連絡がつく番号をご記入ください