

管理栄養士が教える 酒粕クッキング



専門店のクリーミーな酒粕を全メニューに使用し、
メインからおつまみまでの5品を作ります。
栄養面・味・見た目こだわった料理を、是非ご堪能ください！

五感で楽しむ城島学（第五弾）

令和六年度久留米市城島ふれあいセンター主催事業【男女共同参画】

【日時】 令和7年 2月6日(木) 10時～13時

【場所】 城島ふれあいセンター 調理実習室

【定員】 12名（応募多数の場合抽選、結果は郵送にて通知）

【講師】 管理栄養士 上野 ゆみ 氏

【材料代】 1,000円

【持参品】 マスク エプロン 三角巾 ふきん 手拭き（容器は準備します）
*酒粕使用のため料理は全てお持ち帰りとなります

【申込】 氏名・住所・電話番号をお知らせください

- 窓口・電話（火～金 9～17時）
- FAX・電子申請（24時間対応）

【締切日】 1月23日（木）

電子申請は
こちらから



城島酒蔵びらき

のご案内

令和7年

2月15日(土)～16日(日)

【時間】

9:30～16:00

【場所】

メイン会場…町民の森
（久留米市城島町）

○問合せ 久留米市城島ふれあいセンター（〒830-0203 久留米市城島町浜 293）



電話:0942-62-6226 FAX:0942-62-6688

← 講座など城島ふれあいセンター(城島 文化スポーツ課)のお知らせはこちら

当センター講座をお申込の方には、関連講座についてのご案内をさせていただきます場合があります