

令和元年5月29日(水)

10時~13時

久留米市三潯生涯学習センター 生活改善室

こうじ

米麹講座 麹で元気

米麹から作る発酵食とアレンジ料理

講師

伊藤 一夫氏

(久留米市LLアドバイザー・発酵食アドバイザー)

発酵食の効能、自宅で作る甘酒・塩麹・醤油麹の作り方を学んだ後、米麹を使ったアレンジ料理を作ります。 **米麹400gの持ち帰り付き!**

定員25名

(応募多数の場合
抽選)

無料

託児あります

(生後6ヶ月~
就学前まで)

参加費

1,000円

(材料代として)

申込方法：窓口・電話・FAXにて氏名・住所
・電話番号・託児の有無をお知らせ
ください。

受付時間：平日9時~17時

受付締切：**5月9日(木)**

参加案内：5月10日(金)に参加対象者のみ
案内発送予定

必需品：エプロン・三角巾・ハンドタオル・
食器用ふきん

【申し込み・問い合わせ】

久留米市

三潯生涯学習センター

久留米市三潯町

玉満2949-1

TEL 0942-64-3020

FAX 0942-64-4687

※当センター講座のお申込みの方には、関連講座についての案内をさせていただく場合があります。