

相模原の味と文化を楽しむ体験

酒まんじゅう

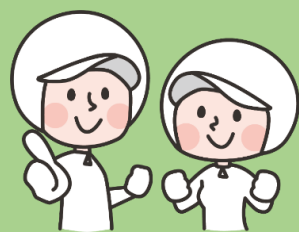
づくり



酒まんじゅうは、相模原で昔から作られている郷土料理です。
特に7月・8月の祭礼に作られていました。
今回は餡と味噌まんじゅうを一人1個ずつ作ります。

講師 小池 和代さん (相模原市緑区佐野川在住)

- ◎日 時 9月6日(日)午後1時～午後4時
- ◎会 場 大野南公民館 料理実習室
- ◎対 象 一般 ◎定 員 16人(先着順)
- ◎持ち物 エプロン、三角巾、手拭き用タオル、水分補給用の飲み物
- ◎参加費 500円(材料代として申込み時にお支払いください)
- ◎申込み 8月1日(土)午前9時～8月22日(土)午後5時までに公民館窓口
で参加費と一緒に申込みください(月曜・午後5時以降は申込みできません)



※材料準備の都合上、開催日の2日前以降のキャンセルは、参加費の返金いたしかねます。
※本教室では小麦粉を使用いたします。小麦アレルギーをお持ちの方はお控えください。

問合せ 大野南公民館 Tel042-749-2121