

日本の伝統食文化を次世代のこども達へ ～心と身体にやさしい手づくり体験～

《そば打ち体験》

五感で楽しむ「挽きたて 打ち立て ゆでたて」格別の香り
とのと越しを味わえます！



《味噌づくり体験》

津久井産大豆を使って家族に無添加で
安心のできる発酵食作りにチャレンジしよう！



☆☆☆ 講 座 内 容 ☆☆☆

- 日 時：①「基本から学べるそば打ち体験」
2月 7日（土）午前9時～午後1時
②「寒仕込み無添加の自家製味噌づくり」
2月26日（木）午後1時～午後3時

会 場：大沢公民館 2階 工作室・料理実習室

定 員：15名 （保育あり）

（公民館事業に初参加の方、両日ともに参加できる方優先）

参加費：材料費として ①1,000円 ②3,000円 計 4,000円

申込み：1月15日（木）～ 1月30日（金）

午前10時～午後5時まで

（正午～午後1時・月曜日・祝日の翌日を除く）

※参加費を添えて窓口でお申込み下さい。

※詳細は公民館窓口にお問合せください。

大沢公民館 電話 042-762-0811