

発酵料理教室

とき：令和8年6月20日（土）

10:00~13:00 受付 9:45~

ところ：川跡コミュニティセンター 調理室

講師：片寄香織 先生

「管理栄養士 発酵麹 master® 譲しにすと(発酵食スペシャリスト)」

参加費：900円

持ってくるもの：エプロン、三角巾

定員：20名(応募者多数の場合は抽選で決定し、後日結果をご連絡します)



本日のランチ

Today's Lunch Menu

- ・とうもろこしの混ぜご飯
- ・スープ
- ・豚しゃぶサラダ など

毎日のご飯に取り入れやすい「塩麹」とやさしい甘さの「甘麹（濃縮甘酒）」。米麹の力で、食材のおいしさを引き出し、からだにもやさしい発酵調味料です。

今回は塩麹と甘麹の基本を知り、実際に料理に使って、おいしく簡単な発酵ご飯を作ってみましょう♪

問い合わせ：川跡コミュニティセンター TEL 21-0694 FAX 21-0724

キリトリ

6/20「発酵料理教室」 参加申込み（6/5〆切）

○お名前

○ご住所（ご町内名）

○ご連絡先(平日日中ご連絡のつくもの)