

学んで楽しむ発酵ライフ！

手作り発酵食品講座

- ・ 10月8日：米粉パン
- ・ 11月12日：ぬか床
- ・ 12月10日：味噌
- ・ 1月14日：キムチ
- ・ 2月11日：交流会

＊5回の連続講座になります。
できるかぎり5回ご出席ください。

時間：10時～13時

毎月第2木曜日

材料費：各回1000円

持ち物：エプロン・三角巾・ふきん・筆記用具

場所：会場：日吉分館 実習室

申し込み受付：9月3日（水）10:00～

右のQRコードより受付いたします。

＊全回出席の方を優先とさせていただきます。



↑お申し込みはこちら↑

会場：日吉分館

〒212-0055

神奈川県川崎市幸区南加瀬1丁目7-17

Tel044-587-1491 FAX044-587-1494

主催：発酵食品を作ろう会

・川崎市教育委員会