



男性参加OK!

発酵食品をつくろう！3回シリーズ第1回目

発酵調味料と時短クッキング講座



開催：平成30年6月14日(木)

受付9時45分

日時：午前10時～午後1時

1回目…6月14日(木)

◆発酵調味料 芋床

◆料理 肉料理 他

3回テーマで、素材や材料を工夫した各回異なる発酵調味料をつくります。
発酵調味料を数種類常備することで、市販の調味料を買わないですみます。
手作りした発酵調味料をベースに、時短料理も作ります。安全な食の話、料理に興味ある男性の方、
発酵調味料や時短料理を知りたい方の参加をお待ちしています。申込みは各回ごとになります。

■対象：町内在住・在勤の方

■定員：16名（先着順）

■場所：ちたんニライセンター 地下 調理室

■講師：田場 美由紀氏（中縄元気計画 たまちゃんクラブ 代表/保育園調理師）

■材料費：1回 1,000円

※材料発注のため、お申込み後のキャンセルはできません。材料費は1回分の値段です。

■持ち物：エプロン、タオル（手を拭くもの）、筆記用具

■申込期間：平成30年5月15日(火)～6月1日(金)

下記の必要事項を記入し、ちたんニライセンター事務所窓口にて、お申し込みください。

こちらの講座は、お電話&FAXでの受付は行っておりません。

※講座中に撮影した画像等を北谷町の広報活動(広報誌やホームページへの掲載)に使用いたします。

※一時保育（1歳以上未就学児のお子さま対象）希望の場合は、5月22日までに問合せください。

問合せ後、窓口で講座申込者とは別にお渡しする書類にてお子様の預かり保育の申込みが必要となります。

講座に関するすべてのお問い合わせ ちたんニライセンター（平日9時～17時/TEL 098-936-3492）



発酵食品をつくろう！「発酵調味料と時短クッキング 3回シリーズ第1回目」講座

※講座中に撮影した画像等について、北谷町の広報活動（広報誌やホームページへの掲載）に使用することに同意し申し込みします。

氏名・大人	フリガナ	年齢	性別	申込み日
		歳	男 女	/ ()
住所	在勤者・会社名			行政区
電話番号	連絡がとりやすい電話番号をご記入ください。			一時保育 申込希望