

# 味噌作り教室



栄養満点な味噌を手作りして「味噌汁」に「料理」に  
ぜひ活かしてみませんか！

味噌

日 時 令和8年1月26日（月）午前10時～正午

場 所 桐生市立南公民館 調理実習室

講 師 進藤君江さん

材 料 費 1,850円



定 員 15人（先着順）・大豆を煮て来られる方

申込期間 1月13日（火）～16日（金）

代金を添えて公民館まで（平日9:00～17:00）

（ただし、定員になり次第締め切ります。）

申し込み時に大豆をお渡しします。

持 ち 物 煮た大豆（煮汁が入った鍋ごと）

容器（味噌4kgぐらい入るもので、必ず洗って乾かしてください）

マスク、エプロン、タオル、三角巾又はバンダナ

問 合 せ 南公民館44-4485

きりとり

「味噌作り教室」申込書

No

令和 8年 月 日

氏名		電話番号	—	—
住所				

※ 材料費1,850円を添えて申し込みます。