

手作り調味料を作ろう

～ 塩糀 醤油糀 トマト塩糀 ～

それぞれの糀に
合った調理方法
も教えます♪



講師 宜志富 美香氏
(羽地古民家かめたろうやー)

【琉球発酵食糀料理教室修了】
【健康管理士一般指導員】

日 時：2024年2月16日(金) / 2月25日(日)

※どちらか都合の良い日をお選び下さい

午前10:00～12:00(受付9:30～)

定 員：10名(各日) ※定員になり次第締切ります

場 所：名護市羽地支所(調理実習室)

対 象：一般(羽地地区在住)

材料費：1500円

持ち物：エプロン、三角頭巾、手拭き

申込期間：1月29日(月)～2月9日(金)

注意事項

参加決定後のキャンセルの場合、料金が発生する場合があります。

キャンセル料→1000円(米糀&レシピを一緒にお渡しします)

※3日前までのご連絡につきましてはキャンセル料発生いたしません。

※当日発熱や体調不良の方は講座への参加をご遠慮ください。

※状況により講座が延期や中止になることがあります。

☆申込・問合せ先名護中央公民館TEL：0980-53-5428 (平日：午前9時～午後5時)與那嶺