

【料理講座】



# 「塩こうじを使った

# 簡単キムチづくり」



材料の準備が大変なキムチも  
発酵調味料「塩麴」を使うと、  
簡単でおいしいキムチが作れます。  
その場で試食もします。

日時 3月21日(土) 16:00~18:00  
場所 舞鶴公民館 講堂・学習室  
講師 料理研究家 城下 美砂 さん  
対象 どなたでも  
材料費 500円(当日徴収)  
定員 18名  
持ってくるもの エプロン、三角巾、マスク、手拭き用タオル  
申込み 窓口または電話(☎771-3541)で

3月1日(日)~受付開始 先着順

※申込み締め切り 3月18日(水)

主催 舞鶴公民館