



子連れも大歓迎

上級麴士と作る 極上味噌づくり講座

京都初の上級麴士である野中さん(京都花糰)を講師に
お迎えし、子連れでも簡単にできる**極上味噌づくり講座**
を開催いたします！世界が注目する「麴」の素晴らしさを
伝えて下さいます。出汁実験もあり！
毎日の食卓を栄養豊かにしたい方、キレイになりたい方、
身体の調子を整えたい方、必見です！
赤ちゃん先生についても少し説明させていただく予定です。



日時：2019年3月11日（月）10時半～13時過ぎ

場所：樫原公会堂

参加費：2000円（500g 味噌お持ち帰り付き）



申込締切：3月3日（日）

申込方法：下記記載の上、kyoto@mamahata.netへお申込み下さい

- ①お住いの地域（西京区etc）
- ②子連れの有無、子連れの方は月齢
- ③麴について聞きたいこと！

多数のご参加をお待ちしております！

連絡先：

ママの働き方応援隊
京都校代表 磯 恵
TEL:090-1956-8237

