



仁尾の魚と 秋の野菜・栗料理を 古民家で楽しむ会

【発酵料理】レシピ付き(作り方説明致します)

ご飯を食べよう



からだが好き

講師

- 丸岡味噌製造所
- ただ みよこ氏 フードカウンセラー

献立

※献立は変更することがあります

- 栗入りお赤飯・鯛の揚げ物・蓮根入りハンバーグ
- 季節の野菜・ピーナツ味噌のお味噌汁・柿プリン 他

開催日

2020年

11月15日

諸事情により中止または延期になる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

時間

11:30~13:00 (開場 11:00)

場所

松賀屋 住所/三豊市仁尾町仁尾丁980

参加資格

子どもを持つお母さんや健康に関心の高い方

参加費

1,500円

定員

20名(先着順)

当日連絡先

090-1118-8859(城島)

申し込み方法

- ① ② いずれかにてお申込み下さい
- ① 窓口(事務局)にお越しの上お申込みの場合
▶ 所定の用紙に必要事項記入
- ② WEB(QRコード)からのお申込み
▶ 申込みフォームから必須項目を入力

※ 参加費は当日受付時にお支払いください

NPO 法人まちづくり推進隊仁尾

TEL 0875-82-5207

仁尾町仁尾辛 34 番地 2 (市民センター仁尾内)



申し込み期間

11月2日(月)~11月11日(水)

窓口受付/8:30~17:15(平日)

※ 参加される方は、感染症対策のため自宅での検温・会場に入る前の手洗い消毒・マスク着用をお願いいたします。