

味噌作りの体験教室

- 1 日時 【1班】令和3年1月18日（月）、19日（火）、20日（水）
午前9時～正午 計3回
【2班】令和3年1月20日（水）、21日（木）、22日（金）
午前9時～正午 計3回
- 2 会場 高崎市農業協同組合岩鼻支店 JA加工センター
- 3 対象 成人
- 4 定員 各班15人、合計30人
※11月1日から受付開始、12月24日締め切り、
- 5 内容 JA加工センターの設備を使用し、味噌作りの全工程を体験します。
- 6 費用 材料代 3,500円（費用に変更がある場合は電話連絡します）
- 7 持ち物 作業できる服装：マスク、エプロン、三角巾、手拭き、長靴
3日目の持ち帰り用に必要なもの：漬物樽（20型）、樽用ビニル袋
自宅で体温測定など健康チェックをして下さい。
- 8 講師 高崎市農業協同組合
- 9 申込み 岩鼻公民館にお申込ください（電話で仮予約。346-4982）
※費用は開催日の初日に集金します。
（開催日近くのキャンセルの場合は材料費をいただきます。）



-----キ-----リ-----ト-----リ-----

味噌作りの体験教室

参加申込書

1班 18日～ 2班 20日～

申込日 令和2年 月 日

住所	ふりがな 氏名		性別	電話
			男・女	