



体験講座のお知らせ

# 手造り味噌講習会

秋晴れの候、会員の皆様方におかれましては益々ご健勝のこととお喜び申し上げます。さて、今年度の会員委員会の体験講座を次のとおり開催致しますのでご案内申し上げます。日本の食文化の中心ともいわれているお味噌を手造りしてみませんか？初めての方でも簡単にできますので、皆様お気軽にご参加ください。

尚、今年度は感染症対策として、会議室の定員の半分とし、二日間に分けて開催します。講習会後の軽食、歓談も行いませんのでご了承ください。

- 1. 日時 ①令和3年11月12日(金) 11:00~13:00  
②令和3年11月16日(火) 11:00~13:00
- 2. 場所 大和高校 会議室 (A棟2階)
- 3. 講師 小泉麴屋 (<https://www.koujiya.com>)
- 4. 募集人数 各日30名 (応募多数の場合は抽選になります)
- 5. 参加費 500円 (当日集金になります)
- 6. 持ち物 エプロン、三角巾、タオル、持ち帰り用の袋、筆記用具、スリッパ、外履きを入れる袋、飲み物

大豆と麴をコネコネ…  
当日 1.7 kgのみそを仕込むよ！  
あとはお家で寝かせて…  
半年後のお楽しみ♪



申込方法 申込書に必要事項を記入の上、  
10月22日(金)までに担任の先生にご提出ください  
※お申し込みは1家族1名様とし、お申込後のキャンセルは原則としてできませんのでご了承ください。  
※10月末頃、参加いただける方はご案内のお知らせを、残念ながら落選された方へは落選のお知らせのお手紙をお渡しします。

問合せ先 yamatokaiin58@gmail.com

✂キリトリ

担任の先生→鈴木良治先生→PTA 会員委員会

申込締切 10月22日(金)

## 体験講座申込書

令和3年11月 日

体験講座に参加希望します (希望日に○をお願いします)

- 1. 11月12日(金)
- 2. 11月16日(火)

(ふりがな)  
参加者氏名 \_\_\_\_\_

生徒氏名 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 組 氏名 \_\_\_\_\_

緊急連絡先 (携帯など) \_\_\_\_\_

今日から  
味噌職人♪

