

もんぺおばさんの
手作り

大津市勤労福祉センター自主事業



味噌教室

開催日時 **1月26日(土曜日)**
10:00~12:30

「日本人のおふくろの味」

作れるのはこの時期だけ!

無農薬の大豆と環境こだわり米のコシヒカリを
使って味噌づくりに挑戦しよう!

2kgのお味噌をお持ち帰りできます。

開催場所：大津市勤労福祉センター 2階 調理実習室

講師：中井 あけみ 先生

受講料：1,000円（別途材料費 800円）

※材料費は開催当日の1/26に徴収させていただきます。

定員：先着順18人

持ち物：エプロン・三角巾・手拭タオル・布巾2枚程度

深めのタッパー（食パンの入れる大きさ）

塩500g（重しに使います）

申込期間：12月17日（月）AM8:40~1月18日（金）

申込方法：電話、FAX、窓口、互助会ホームページ（詳細は裏面へ）

講師紹介 ↓

中井 あけみ 先生

「いきいき元気村朝市」で石釜焼きの天然酵母パンなどを販売されています。
多様な料理教室を開催されており、センター自主事業では、「米粉パン教室」や
「手打ちそば教室」の講師を務めていただき、大好評でした！

申込方法 ↓

12月17日（月）～1月18日（金）までに電話（077-522-7474
または077-525-1105）FAX（077-523-3494）【講座名、氏名、
電話番号、FAX番号を記入】または大津市勤労者互助会ホームページ

（info@otsu-gojokai.jp）の講座申込フォームよりお申し込みいただき、受講料は
1月18日（金）までにセンター窓口へご持参ください。

※材料費は、講座当日に徴収させていただきます。

FAX、ホームページからのお申し込みについては、申し込み後3日（土日祝祭日を
除く）以内にそれぞれFAX、メールにて「受付完了」の連絡をいたします。

事務局からの返信がない場合（ホームページの場合は自動返信メールとは別途）は、
受付が完了しておりませんので、お手数ですが事務局までご連絡ください。

※お申し込みが少数の場合は中止することがあります。

※申込締切日以降のキャンセルについては、教材費をいただく場合があります。

問合せ先 ↓

大津市勤労福祉センター

場 所：大津市打出浜1-6

TEL：077-522-7474

または077-525-1105

FAX：077-523-3494

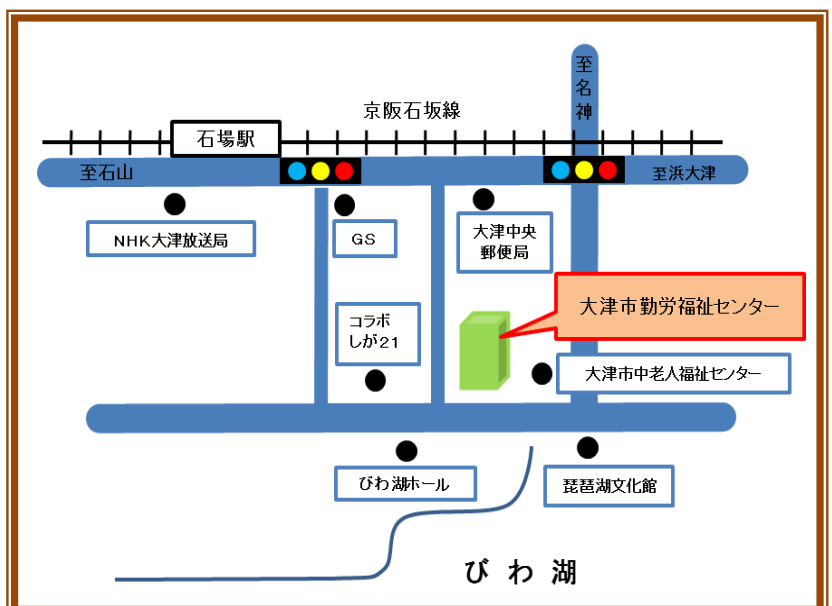
開館時間

月～土曜 午前9時～午後9時まで

日 曜 日 午前9時～午後5時まで

休館日 毎月第3日曜日、祝祭日、
年未年始（12/29～1/3）

地図 ↓



大津市勤労福祉センター 指定管理者（一財）大津市勤労者互助会