田上公民館主催 地域人材育成事業

本格韓国キムチづくり体験教室

キムチは韓国でもっともポピュラーな発酵食品です。発酵食品は老化を防ぎ、免疫力を高める効果があり、カラダの中からキレイにしてくれます。滋賀県産の白菜などを使用し、地産地消にこだわった、本格的な無添加韓国キムチづくりに挑戦してみませんか？
出来上がったキムチはその場でご試食いただいたり、お持ち帰りいただけます

日　時	令和６年２月 18 日（日）10時～12 時
場　所	田上公民館 2階 調理室
対　象	どなたでも（お子様連れ歓迎！） ※エビ・ニンニクアレルギーの方はご遠慮ください。
定　員	12 名（先着順、定員になり次第締切ます）
参加費	2,000 円 ※当日受付にて徴収します。お釣りの無いようご準備ください。
持ち物	エプロン、三角巾、手拭きタオル、マスク、飲み物 ジップロックＬサイズ１枚、必要に応じ履き物
講　師	Yon 氏（発酵食品ソムリエ・発酵教室開催）

お申込み・お問合せ：令和６年１月５日（金）10時より申込開始 ※2月9日（金）申込締切

田上市民センター 大津市里三丁目9−1　電話 546−0001 まで