

減塩



麹料理教室

近江の名工
辻田一美先生監修

今・話題の発酵食で毎日を健幸に

日時: 2月24日(土)

時間: 9:00~12:30

定員 6組(1組4名まで)



対象 小学生以上とその家族

参加費 大人 800円 小人 300円

申込日

メニュー

1月19日(金)~

麹漬汁鶏肉、副菜
味噌汁、雑穀米

持ち物

・エプロン ・三角巾 ・マスク



草津市立なごみの郷
☎077-568-4753