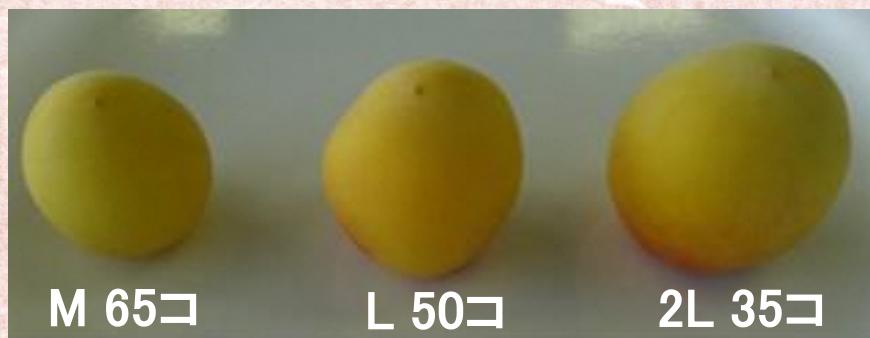


保存食講座 減塩梅干しづくり

6月13日(土) ①午後1時～ ②午後2時～

6月20日(土) ①午前10時～ ②午後1時30分～
(2日目は約2時間程度)

「安心して食べられるものを食卓に！」
をテーマに、南高梅
と亀岡の赤シソで、
減塩梅干しを
つくります。



- * 講師：田中京子さん
- * 場所：亀岡市総合福祉センター 3階料理実習室
- * 受講料：1,500円 (全2回分)
- * 材料費：1キロ=2,500円 (梅・塩・シソ等含む)
- * 定員：各15人 (先着順)
- * 対象：2日とも受講できる人
- * 持ち物：エプロン・三角巾(バンダナ)・手拭きタオル・マスク・容器(タッパー等) ※梅を入れて振れるサイズ

受付：令和8年5月11日(月)午前9時～(先着順)

【申込方法】住所・氏名・電話番号・年代・勤労の有無および
梅のサイズ・キロ数を来館または電話で働く女性の家へ

亀岡市総合福祉センター・働く女性の家 ☎24-0294

※託児・手話通訳・要約筆記はお問い合わせください。