

手作り 梅干し

1回目 とにかく超簡単！

梅干しの作り方

* ジッパー付ビニール袋で、とびきりおいしい梅干しができる！

2回目 しそ漬け

* 梅干やしそ漬を使った料理や梅の効能も

1回目 6月18日

(木)



2回目 7月6日(月)

梅干しを上手に活用し て、

* 材料費・・・1回目—1,000円(梅代含む)、2回目—500円程度

* 持ってくる物・・・エプロン・三角巾・タオル・お手ふき

* 定員・・・18名(先着順) 締切6/6

受付中

申込先 松ヶ江南市民センター 481-0290

1回目の代金(1,000円)を添えて来館の上申込みください。

