

いつも買っている食品を自分で作る

津久井在来大豆で

味噌、豆腐、がんもどき、油揚げを作ります。

日時：平成30年12月1日（土）9：00～13：30

場所：神奈川県立中央農業高等学校

対象者：県民の方（親子での参加もOKです）

募集人数：15名（抽選）

参加料：1,500円

（受講料500円（障害者の方、高校生以下の方は無料）、材料費1,000円）

※仕込んだ味噌は、1.5kgほどお持ち帰りできます。



申込み方法：往復ハガキにて申込み

※往復はがきに住所、氏名、電話番号、年齢、および「公開講座申込み」と記載し、下記に送付してください。（障害者の方はその旨もご記入ください）

※返信用に住所、氏名、電話番号を必ず記入してください。

後日、受講者決定次第、返信用はがきにて連絡いたします。

申込み締め切り：11月9日（金）必着



申込み・問合せ先：

〒243-0422 海老名市中新田4-12-1
神奈川県立中央農業高等学校

公開講座担当

電話 046(231)5202