



塩麹づくりから学ぶ健康料理教室

新南陽地域づくり
推進室 主催講座

発酵のある暮らしで、毎日健康で笑顔があふれる食生活を送りませんか。

令和8年2月12日(木)午前10時～12時30分

- ◎ 対象 富田西地区にお住まいの方
- ◎ 場所 ほのぼの会館
(周南市大神二丁目7-24)
※右図専用駐車場をご利用ください
- ◎ 定員 8名(先着順)
- ◎ 申込期間 令和8年1月13日(火)～2月6日(金)
- ◎ 受付時間 平日:午前8時30分～午後5時15分
- ◎ 内容 塩麹・健康料理作り(試食・お土産付)
- ◎ 講師 藤原 真希 先生(管理栄養士)
- ◎ 参加費 500円(当日支払い)
- ◎ 持ち物 エプロン、マスク、三角巾、持ち帰り用容器
- ◎ 申込先 新南陽総合支所 地域政策課 地域づくり推進室



電話 0834-61-4107 (住所・氏名・電話番号をお伝えください)



【MENU】
・塩麹鶏のやわらか煮
・ごはん
・蒸し野菜の塩麹ドレッシング
・手作り塩麹 約200g(持帰)

