

親子食育講座

発酵を学ぶ～塩麴のちから～

塩麴や味噌を使って、親子で楽しく
発酵クッキング！食材の旨味を引き出す
発酵食品について、一緒に学びませんか？



塩麴キットの
お土産付き



メニュー



中華サラダ
塩麴ドレッシング添え



肉みそうどん



あさりの茶碗蒸し

講師：西日本料理学校協会理事・食育インストラクター1級
大枝いつみ さん



時 間：10：30 ～ 13：30
場 所：まちなかりビング北千里 調理実習室
定 員：親子 9 組（抽選）
対 象：小学生と保護者
2 名(小学生 1 名保護者1名) 1 組の参加をお願いします。
持 ち 物：エプロン、三角巾、ふきん、手拭きタオル
申 込：申込フォーム
材 料 費：1 組 2000 円

受付期間：10 月 23 日(金) ～ 11 月 10 日(火)

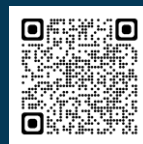
お問合せ：06 - 6834 - 2921（代表電話）

注意事項：・作ったお料理のお持ち帰りは出来ません。
・調理時はマスクの着用にご協力をお願いします。
・恐れ入りますが、アレルギー対応は行っておりません。

2026
11/23
月祝



申込はこちら



Instagram