



キムチ作りと



ヘルシー菌活韓国家庭料理

日本の風土に合った、旬の白菜キムチ作りと
麹菌の働きで美容と健康に良い韓国家庭料理の
レシピとともに、韓国の文化にも親しみます

日時 **11月15日 (水)**

10:00~13:00



講師

あん すんふあ

安 淳花 (韓国料理アドバイザー)

定員

20人

受講料

1,000円

材料費

1,000円

締切

10月27日 (金) 必着

メニュー

- ☆ 白菜キムチ
- ☆ チョングッチャン (清麹醬)
- ☆ チーズ入り海鮮チヂミ

託児 無料
満2歳から就学前まで

《申込方法》 往復はがきに講座名、住所、氏名 (ふりがな)、年齢、電話番号、託児の有無を記入し、お申し込みください。※ホームページからの申込も出来ます。
尚、窓口でのお申し込みは、官製はがきを1枚ご持参ください。

《申込先》〒818-0102 太宰府市白川2番2号

TEL・FAX (092) 925-5404

<http://dazaifu-ruminas.jp/>

太宰府市男女共同参画推進センタールミナス