

親子で楽しむ味噌づくり

津久井在来大豆を使ったみその仕込み
中農産の豚肉と野菜で豚汁作り

日時：令和6年1月8日（月）9：30～13：00

場所：神奈川県立中央農業高等学校
第1食品製造室

対象者：県内在住で親子で参加できる方

募集人数：15組（先着順）



参加料：1,800円（自分で仕込んだ味噌2kg程度と
昼食代（豚汁など）を含む）

申込み方法：往復ハガキに住所、参加者氏名、電話番号
および「農総・公開講座係・みそ」と記載し、
下記に送付してください。
（返信用に住所、氏名を必ず記入してください）

※ 後日、参加者が決定次第、返信ハガキにてご連絡いたします。

申込み締切：12月18日（月）消印有効



申込み・問い合わせ先：

〒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

農業総合科・公開講座担当 竹内

電話 046(231)5202

