

保護者の皆様へ

平成 29 年 1 月吉日
永観堂幼稚園 楓園会

『米麴で作る甘麴甘酒作り』講習会のご案内

保護者の皆様にはご健勝にお過ごしのことと存じます。
さて、楓園会におきまして、今年度最後の講習会を開催いたします。



寒い季節、心も身体もほっこり～
土鍋で炊いたご飯と米麴から作る
『甘酒』で温まってみませんか？

米麴で作る甘酒は、アルコール成分は入ってないので
お子様にも飲んでいただけます。

甘麴甘酒について

ビタミンや食物繊維など豊富で飲む点滴ともいわれるほど栄養価の高い甘麴甘酒。
お肌の乾燥を防いでくれる作用のある必須アミノ酸も入っており冬の寒い季節に飲むのはもちろん、昔は夏の飲み物として有名でした。

講習では甘麴を魔法瓶等（8～10時間の発酵が必要）で簡単に作っていただき栄養・効能
そして、活用方法も教えていただきます。～ご試食もできます～

講師のご紹介

服部みずき先生

自然のままの素材を使ってキセツノネイロというおやつ屋（左京区の自宅工房にて）をされ
イノブン北山店・各地マルシェでの販売・出店や発酵食品のワークショップを開催されてます。

詳しくは、<http://kisetunoneiro.blog.jp/>（先生の温かいお気持ち伝わってきます☆）

日 時。。。1月30日（月） 午前10時～12時半頃 （受付9時45分～）

場 所。。。永観堂会館 1階

定 員。。。30名程度

持ち物。。。・エプロン ・ふきん ・スプーン

・ボール（なるべく直径25cm以上の大きめのもの）

・魔法瓶 or スープジャー 500ml 以上のもの

（作った甘麴を保温してお持ち帰りいただきます）

・ビニール袋（使用したボール・スプーンは洗わずにお持ち帰り頂くため
それらが入る大きさのもの）

・筆記用具

費 用。。。1,200円（各自で作った甘麴と 服部先生 特製お菓子付き）

ご参加の方は、ご家庭の封筒に下記用紙と参加費を入れて申込下さい。。

封筒にもクラスと参加者名をご記入ください。



イメージ

◆申し込み後の欠席については、材料の準備の都合上、返金出来ません。

◆小さなお子様は、お連れいただいても構いませんが預かり保育はございません。
各ご家庭の責任で見てください、注意してあげてください。

◆お車でお越しの方は、本山駐車場をご利用下さい。台数に限りがございますので、お乗り合わせいただく等ご協力をお願いいたします。

お申込み〆切 1月19日（木）

キリトリ

『米麴で作る甘麴甘酒作り』講習会に参加します

クラス _____

参加者名 _____