

冬野菜でキムチを作る



地元の旬な野菜を使って本場韓国の家庭の味を我が家でも！
無農薬野菜や自然素材の調味料のお話もあります。



♪ ランチメニュー ♪

・ご飯 ・白菜キムチ ・豚肉入り豆腐鍋 ・チャプチェ（雑菜）



日時：令和2年1月19日（日）10:00～13:00

場所：かごしま環境未来館 1階食工房

※11月より駐車場の再整備を行っており、一部使用できない区域があります。
駐車場の混雑が予想されますので、できる限り公共交通機関のご利用をお願い致します。
ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解・ご協力の程よろしくお願い致します。

講師：桑水流 善枝（やさい畑 道夢館）

対象：鹿児島市・日置市・いちき串木野市・始良市内に住むか、鹿児島市に
通勤・通学する18歳以上の人

※リニューアル工事に伴い、1～2月開催講座は託児ができません。ご迷惑をおかけしますが、
ご理解の程よろしくお願い致します。

定員：25人（応募者多数の場合は抽選）

受講料：1人1,000円（材料費・昼食代）

※試食後、作った白菜キムチはお持ち帰りいただきます。

準備物：エプロン、三角巾、筆記用具、飲み物、キムチ持ち帰り用の容器

（約200～300g入るサイズ）

☆お持ちの方は、かごしまリユースポイントカード（当日作成可）

※申し込み方法等は裏面をご覧ください。

主催 かごしま環境未来館

◆申し込み方法

未来館窓口かホームページの申込フォーム、往復はがき、FAX、Eメールのいずれかに、下記の内容をご記入のうえお申し込みください。(FAXの方は中段の申込書をご利用ください。)

- ①講座名「冬野菜でキムチを作る(1月19日開催)」
 ②お名前(ふりがな) ③年齢 ※参加する方全員のお名前・年齢をご記入ください。
 ④郵便番号、住所 ⑤連絡先(電話・FAX) ⑥お持ちの方はEメールアドレス
 ⑦「みらいかん講座・追加募集ご案内メール」の受信希望(Eメールアドレスの記入が必要)

※個人情報適切に管理し、講座目的以外には使用いたしません。

申込締切 1月9日(木) 必着

*締め切り後に、当落の通知を差し上げます。

*メールでお申し込みの方は、kouza@kagoshima-miraikan.jpからのメールを受信可能に設定してください。

往復ハガキでお申し込みの方は、到着までに時間がかかる場合があります。ご了承ください。

【冬野菜でキムチを作る(1/19) 申込書】 FAX 099-806-8000

| | |
|------|---|
| お名前 | (ふりがな) (歳) |
| | (ふりがな) (歳) |
| | (ふりがな) (歳) |
| 住所 | 〒 |
| 電話番号 | 「みらいかん講座・追加募集ご案内メール」の受信希望 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない <input type="checkbox"/> 申込済み <input type="checkbox"/> 解除希望 |
| FAX | *定員に空きがある講座の追加募集案内をメールさせていただきます。受信を希望される方は、 kouza@kagoshima-miraikan.jp からのメールを受信可能に設定してください。 |
| Eメール | |

◆申し込み・問い合わせ先

〒890-0041

鹿児島市城西2丁目1-5

かごしま環境未来館 担当 ふじやま いわもと 藤山・岩元

TEL 099-806-6600

FAX 099-806-8000

E-mail kouza@kagoshima-miraikan.jp

H P <https://www.kagoshima-miraikan.jp/>

休館日：月曜日

(祝日の場合はその後の最初の平日)

携帯電話・スマホ
からはこちら



◆アクセス方法

最寄りのバス停

新照院、草牟田、原良小前のいずれかのバス停から徒歩約5分、
城西公園前バス停から徒歩約7分

鹿児島中央駅から

徒歩約20分
上記のバス停までの路線バスあり
コミュニティサイクルかごりんのポートあり

※地球環境保全のため、
公共交通機関利用のご協力お願いいたします。

