

発酵食品 講座

期 間	令和8年11月～令和9年1月（全2回）
開催日	11/19(木), 1月中旬
時 間	木曜日 13時10分～14時20分
会 場	しろやま会館（今江町6丁目133-1 TEL 22-0486）他
講 師	橋本 操 先生 ・ 牧 美鈴 先生
持ち物	エプロン・三角巾・マスクなど (各回近くなりましたらお知らせします)
受講料	市内在住・在勤・在学の方----- 400円 上記以外の方----- 800円 ※初回時に全回数(2回)分徴収します。
教材費 (材料費)	各回3,500円程度を予定 直前に欠席となった場合、材料費をいただく事があります
その他	<ul style="list-style-type: none">・参加をキャンセルされる方は至急ご連絡をお願いします。・講座の様子を写真に記録して、広報等で使用する場合がありますので、ご了承をお願いいたします。・欠席の場合は、わかり次第お知らせください。・開催日等に変更が生じた場合、原則メールでのご連絡とさせていただきます。・会場が不明な方はお知らせをお願いします。

小松市立松陽公民館

〒923-0854 小松市大領町な66番地(松陽地区体育館内)

電話 0761-23-6585

窓口時間 9時から16時(日・月曜日、祝日は休館日)