

夏野菜でつくる水キムチ作り

おいしいスープは乳酸菌もたっぷり



水キムチは、暑い夏でも野菜をスープ感覚で気軽に食べられるのが魅力です。乳酸菌パワーで腸内環境を整え、夏バテ対策にもピッタリです。講師が祖母から受け継いだ本格的な韓国家庭料理を学びます。試食の後、作った水キムチは持ち帰ります。

【定員 12 名】

2025 年 **7 月 3 日** (木) 10 時～12 時

場 所：生活クラブ所沢生活館 ※駐車場なし

所沢市美原町 3 丁目 2971-5

西武新宿線「新所沢」駅下車徒歩 14 分

または、「新所沢」駅東口よりバス「美原三丁目」下車すぐ

参加費：3,600 円 ※材料代込み

持ち物：エプロン・三角巾・マスク・タオル

講 師 **李 亜民** (り・あみん) さん

生活クラブ生協の狭山生活館でカフェ「ふらっと」を運営し、韓国料理などを提供。

밥 먹었나?
パッ モゴッナ? ごはん食べた?



お問い合わせ
申し込み

特定非営利活動法人 大人の学校
電話/FAX 048-423-3313
メール otonano-gakkou@cure.ocn.ne.jp

