生ごみお宝通信 第23号

20.04.01

発行：江東区生ごみお宝倶楽部

お宝通信２３号をお届けします。

桜も早々と咲き誇り、うららかな春が訪れました。
とはいえ、新型コロナのことで気が抜けない日々が続いていますが、
皆さん、いかがお過ごしですか。
区の生ごみ減量事業は令和２年度も同規模で継続です。
お宝倶楽部もみんなで
引き続き応援していき
たいと思います。

第8回総会のお知らせ

江東区生ごみお宝倶楽部の２０２０年度（第８回）総会を、下記の通り開催します。
今年度も清掃リサイクル課と連携しながら楽しく充実した活動にしていきましょう。
第２部は、手作り味噌を作ります。ぜひ、ご参加ください。

＜日　時＞ ４月２８日（火）午後１時 30 分～３時 30 分
＜会　場＞ パルシティ江東（３階 調理室）
第1部　２０２０年度 第８回総会
第2部　簡単な味噌づくり
下記の案内をご参照ください
同封の出欠のハガキを、４月１７日（金）までにご投函ください。
〔連絡先：伊藤（080-3547-8360）小林（090-5561-5427）〕

♪　混ぜるだけ！簡単味噌づくり　♬

毎日の食卓に欠かせない味噌ですが、家庭でも簡単に作ることができることをご存知ですか？
今回は基本的な作り方を学び、蒸してつぶしてある大豆を使って混ぜるだけの、簡単に
できる味噌づくりキットで手前味噌を作ります。見学だけの参加もＯＫです。

＜手作り味噌材料セット＞出来上がりが約 2.5 キロ
麹　：九州産米 100%米麹、
大豆：熊本県産フクユタカを蒸してつぶしたもの、
塩　：長崎県産の海水塩、
容器：バルブ付きラミジップ 2.6 キロ用
材料費：1500 円、持ち物：エプロン、手拭き、持ち帰り袋

ラミジップ入りみそ

※準備の都合上 4/17(金)までにお申し込みください。
※総会・味噌づくりは、新型コロナウィルスのその後の状況により中止いたします。
中止の場合、出席の方にはご連絡いたします。