

# 麹甘酒で ノンシュガースイーツ作り

日時:1月 24 日(土)13 時30 分~15 時 30 分

場所:高松地区保健センター

米どころ岩手の麹を使ったスイーツ作りを体験し、  
環境負荷の少ないライフスタイルについて学びましょう♪



## 開催内容・募集要項

◆内容:食と環境についての座学や、甘酒の作り方と調理体験

メニュー 甘酒アイス

甘酒パンケーキ、



◆講師:伊藤 信子 さん(いわて地域脱炭素推進員)

◆集合場所・時間:高松地区保健センターに 10 時にお集まりください。

◆対象・人数:12 歳以上・20 人

◆費用:一人 500 円(保険料・材料費)

※1月 15 日以降のキャンセルにつきましては保険料(28 円)の支払いが必要になります。

◆持ち物等:エプロン、飲み物

## 応募方法

以下の①、②のいずれかの方法でご応募ください。

①盛岡市環境企画課に電話で申込む。(電話 019-626-3754)

②環境部ウェブサイト「e c o もりおか」の応募コーナーから必要事項を入力して申込む。

(右にある二次元バーコードを読み取り、必要事項を記入して送信してください。) →



※定員を大幅に超えるご応募があった場合は抽選になります。いずれの場合でも応募締切日の翌日に結果を送付します。

送付方法は①の方は郵送で、②の方はメールでお知らせします。開催5日前までに連絡が届かない場合は下記連絡先まで問合せください。

※①でご応募の場合は郵送での結果連絡になるため、到着に日数を要することがありますのでご了承ください。

※②での応募の場合は環境企画課(kankyou@city.morioka.iwate.jp)からのメールを受信可能か、受信設定の確認をお願いします。

**令和8年1月8日(木曜日)17時締切**

【申込み・問合せ】盛岡市環境企画課

☎019-626-3754 / ✉kankyou@city.morioka.iwate.jp