

麴甘酒で 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

米どころ岩手の麴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13時20分にお集まりください。

◆対象・人数:12歳以上・20人

◆費用:一人528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)※年末年始を除く、午前9時～午後5時

② 環境部ウェブサイト「eco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。)→



※令和7年12月27日(土)～令和8年1月4日(日)は電話受付ができません。ウェブサイトからご応募ください。

※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わせください。

※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