

武蔵小杉認定校8期(2018年10月～2019年3月)カリキュラム

日程	時間	テーマ	講師	会場
10月24日(水)	10:30～13:30	発酵と糀の基本	発酵食大学講師	おでかけキッチン 神奈川県川崎市中原区小杉町2-294-6 南部メゾン103号
11月7日(水)	10:30～13:30	甘酒の基礎知識と活用	発酵食大学講師	おでかけキッチン 神奈川県川崎市中原区小杉町2-294-6 南部メゾン103号
11月28日(水)	10:30～13:30	味噌の基礎知識と活用	発酵食大学講師	おでかけキッチン 神奈川県川崎市中原区小杉町2-294-6 南部メゾン103号
12月5日(水)	10:30～13:30	醤油の基礎知識としょうゆ搾り体験	(株)ヤマト醤油味噌 山本晴一	おでかけキッチン 神奈川県川崎市中原区小杉町2-294-6 南部メゾン103号
2019年1月23日(水)	10:30～13:30	納豆の基礎知識と活用	発酵食大学講師	おでかけキッチン 神奈川県川崎市中原区小杉町2-294-6 南部メゾン103号
2019年2月6日(水)	10:30～13:30	日本酒の基礎知識と酒粕の活用	(株)福光屋 松井圭三	おでかけキッチン 神奈川県川崎市中原区小杉町2-294-6 南部メゾン103号
2019年2月20日(水)	10:30～13:30	酢の基礎知識と活用	発酵食大学講師	おでかけキッチン 神奈川県川崎市中原区小杉町2-294-6 南部メゾン103号
2019年3月6日(水)	10:30～13:30	糠漬けの基礎知識と活用	発酵食大学講師	おでかけキッチン 神奈川県川崎市中原区小杉町2-294-6 南部メゾン103号
2019年3月20日(水)	10:30～13:30	卒業パーティ	発酵食大学講師	おでかけキッチン 神奈川県川崎市中原区小杉町2-294-6 南部メゾン103号

※カリキュラムは変更の可能性がございますので、ご了承ください。