

親子でみそ（味噌）作り！

1月21日（日）10：30～13：00

多くのリクエストにお応えして
”手作り甲州味噌作り”を開催します!!
江戸時代からスーパー万能薬と言われた味噌
生きた麴の味噌を次世代のお子様、大人の方にも
お伝えしていく食育講座です。



講師：柴田奈美



present by HIKARI食品

私達の身体は〈食べ物〉で出来ています。
育ち盛りのお子様や体質改善をお考えの方
この機会に毎日の食生活を再確認してみましょう!
塩分チェックテストにも挑戦してみませんか!?

参加費用	8,000円（大人1名+子供2名まで [材料費込み]・味噌樽2kgお持ち帰り）
開催場所	高座クリーンセンター環境プラザ4Fキッチンルーム (注)入館時は3F受付へお立寄りください
持ち物	筆記用具 エプロン 靴下 手拭きタオル 味噌樽を持ち帰る袋、動きやすい服装
申込方法 期間	・高座プール受付窓口またはお電話にて申込ください。 (代表者氏名、電話番号、メールアドレス、参加人数をお聞きます) ・申込・入金締切 1月12日(金) 12:00厳守 ★申込者には講師より当日までの注意事項等の連絡があります。 先着 10組限定
その他 注意事項	・イベント当日は、《納豆》を混ぜたり、食べたりしないようお願いいたします。 ・生の食品の為、締切以降のキャンセルはお断りいたします。

主催 高座施設組合屋内温水プール
共催 高座クリーンセンター環境プラザ



ご予約やお問い合わせはお電話にて！
TEL：046-238-8780