

体にやさしい素材を用いた食生活の指導、普及に関する事業を行っています。麹など発酵食品を使った料理教室、絵本を作成し、読み聞かせをすることによる食育で、自然を大切に食生活の普及に取り組んでいます。



2019年
7/13^土
10:00~13:00



おみその中のまほうつかい

親子でお味噌作り(大豆をつぶし、麹・塩を混ぜる作業)やお味噌を使った簡単な料理を作って、みんなで試食します。手作り絵本「おみその中のまほうつかい」の読み聞かせや絵本の主人公「こうじ君」の人形を自分たちで作ることもできますよ!

- 定員** 親子12組28人程度
- 参加費** 1組1,000円(1人追加につき200円)
- 開催場所** 谷山北公民館 調理室(中山町1246-1)
- 集合** 9:50
- 準備物** 飲み物・エプロン・はさみ・手拭きタオル



のだ みやこ
野田 味家子 さん

講座担当者からのメッセージ

日本の食文化の中心である麹を子どもたちにきちんと伝えていくことは、とても大切なことだと思います。
この講座を通して、子どもたちが「お味噌汁飲みた〜い」と思ってくれたら幸いです。

お問い合わせ先

参加希望の方は、お名前・年齢・住所・電話番号を、下記までお知らせください。
※個人情報適切に管理し、講座目的以外には使用しません。

080-4290-5329

FAX: 099-261-7570

※定員に達し次第締め切り