

親子で一緒に！

手作り味噌の完成！

味噌づくり体験 募集！

ゆっくり発酵・熟成させることで甘みが増す寒仕込みの味噌。
国産大豆を使い、親子で手作り味噌に挑戦します。



平成31年2月10日(日) 10時～12時

場所：睦地域ケアプラザ 多目的ホール、調理室

定員 南区在住の方・親子10組(先着順)

対象 年長～小学生のお子さんとその保護者
(子育て中のご家族可・ご相談ください)

参加費 出来上がり2キロ 700円

申込み 平成31年1月7日(月)～平成31年1月31日(木)

*講師はお呼びしていません



持ち物／エプロン(または割ぼう着)、三角巾(バンダナ)、あら塩750グラム
(250グラムと500グラムを1袋ずつ)、味噌を2キロ入れられる大きめの密閉
容器(ホーローなど)、大豆(煮汁を1リットル程度お持ち下さい)

大豆を2月4日(月)から6日(水)までお配りします。参加費と引き換えです。

17時までに来所してください(事前連絡いただければ20時まで可)

この講座は、大豆を事前に配布後、開催前日に自宅で大豆を煮ていただき、当日は
仕込みまでの作業をケアプラザで体験していただきます。糶は当日ケアプラザでお渡
しします。ご希望の方には大豆の茹で方のレシピをお渡しします。

【申込・問合せ先】 睦地域ケアプラザ 地域活動交流
横浜市南区睦町1-31-1 電話 730-5151

ブログもこちらから→ URL <http://www.yui-yui.net/cp/>