

子供たちと一緒に
みそをつくっちゃおう！

味噌作り体験 × NPO法人 ママの味方

私たちが食べているみそ。
どのように作られるかご存知ですか？



家族が使う一年分のみそを
思いを込めて

有機栽培の大豆、米、麦を材料に自家製の麴を作り、
地熱で一晩蒸した大豆を使った安全で美味しい本物のみそ作りをします。
日本型食生活の基本であるみそを家族が一年間食べる分を
子供たちと一緒に作ってみましょう！

今年度も「子どもゆめ基金助成活動」の一環として募集を行います。
たくさんの参加をお待ちしております！

※麴や大豆の仕込み具合がありますので、参加希望の方は人数と、
作るみそのキ口数を11月22日までに電話またはメールでお申し込みください。

2019年12月1日[日]

- 主催団体名 NPO 法人ママの味方
- 活動名 食育体験プログラム 味噌を作ろう
- 募集対象 小学生までのお子さんと親御さん
- 募集人数 20 名程度
- 場 所 梅ノ木公民館
- 集合場所 ふるさと館（AM8:45 集合）
- 参加費 食事代として 500 円

※みその材料代として1kg 600円がかかります。

携 帯 090-2080-5012（担当：井伊）

Email mamanomikata329@gmail.com



麴から手作りです



地熱で一晩蒸して



白・赤・黒大豆を一緒にして



National Institution For Youth Education
独立行政法人 国立青少年教育振興機構

「子どもゆめ基金助成活動」