

# 手間かけて すみだ食育 てんこもり2016 ”大豆de食育” 体験セミナー

作ってみよう！家庭でできる  
「大豆発酵食品・加工食品づくり」教室

日 時：2016年 6月18日(土)～19日(日)

場 所：本所地域プラザBIG SHIP 1階 イベントスペースB

定 員：各セミナーとも24名(セミナー毎にご応募ください)

持ち物：エプロン、筆記道具、飲み水をご用意ください

\*\*\*\*\*

講師：NPO法人バイオ未来キッズ 吉村 実(農学博士)

1日目 6月18日(土) 11時～13時  
「味噌づくり」(参加費1000円)

2日目 6月19日(日) (参加費は各500円)  
①「豆腐(木綿・絹ごし)づくり」 10時～12時  
②「納豆づくり」 13時～15時

美味しい食べ方をご提案します！！



大豆と仲良しになりませんか！



応募方法：本所地域プラザBIG SHIP 2階受付にお申込みください  
電話 03-6658-4601



主催 BIG SHIP理科実験部会  
共催 NPO法人バイオ未来キッズ  
<http://biokids.jp/>