食育セミナー

「味噌」と「甘酒」つくり教室

作ってみよう！家庭でできる
「味噌」と「甘酒」つくり

大豆と麹の底力を味わってみよう！

日　時：平成２９年１２月７日（木）
11:00-14:00

場　所：本所地域ﾌﾟﾗｻ BIG SHIP
イベントスペースＢ＆調理室

参加費：￥１５００（味噌つぼと材料費）

定　員：２４名（先着順とさせていただきます）

持ち物：エプロン、筆記道具などをご用意ください

****

講　師：ＮＰＯ法人バイオ未来キッズ
吉村実（農学博士）

応　募：本所地域プラザBig Ship２階受付にお申込みください
電話：０３－６６５８－４６０１

楽しい発酵食品つくりは如何？

BIG SHIP 理科実験部会

協力 NPO法人バイオ未来キッズ

http://biokids.jp/