

# ”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：2019年 6月15 日(土)

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 午前10時30分～13時

「味噌づくり」（参加費1000円）

② 午後1時30分～3時30分

「豆腐（木綿・絹ごし）づくり」（参加費500円）

①、②それぞれ個別に申し込みください（一緒也可）

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/>