

# 食育セミナー

## 「味噌」と「甘酒」づくり教室

作ってみよう！家庭でできる  
「味噌」と「甘酒」づくり

大豆と麴の底力を味わってみよう！

日 時：令和1年12月5日（木）  
11：00～14：00

場 所：本所地域プラザ BIG SHIP  
イベントスペースB&調理室

参加費：¥1200（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



楽しい発酵食品づくりは如何？



BIG SHIP 理科実験部会  
協力 NPO法人バイオ未来キッズ

<http://biokids.jp/>