

てまえ みそを つくろう

私たち日本人にとっても身近な調味料である「**みそ**」。

ふっくらと煮あがったあたたかい大豆を親子で一緒に
つぶして、感触やおいを味わいましょう。

半年後においしい**みそ**ができるかな？



日時：令和5年1月21日（土）10:00～12:00

★受付は10:00～10:20の間をお願いします。
イベントは10:30開始となります。

場所：森のサロン（1号館2F次世代育成演習室）

内容：普段食べている「**みそ**」がどうやってできているのか体験してみませんか。ふっくらと煮あがったあたたかい大豆を足で踏んでつぶしたり、感触やおいを味わったりしましょう。

対象：0～3歳 親子10組 ※兄弟参加OK

服装：大豆はあたたかいうちに踏んでつぶします。
親子さんともに、動きやすく汚れてもいい服装でご参加ください。また、替えの靴下をお持ちください。

お願い：イベント前日の夕飯では、納豆は食べないでください。

お申し込みについて

受付期間：2023年1月11日（水）～1月20日（金）

サロン内または下記までお電話にて
お申込みください。

Tel：03-3961-6354

参加は先着順とさせていただきます。

お電話の受付時間：10:00～12:00、
13:30～16:00

※サロンのお休みの日を除く

キャンセルされる場合：1月20日（金）16時までに
ご連絡をお願いします。

欠席される場合：いつでも結構ですのご連絡をお願いします。

お願い

★大学の研究やパンフレット、森のサロンInstagramに、イベント中にスタッフが撮影した写真・映像を資料として使用させていただきます。ご了承の上、ご参加ください。

新型コロナウイルス感染予防のためのお願い

森のサロンの講座・イベントにご参加の際は、森のサロンHP「新型コロナウイルス感染予防のためのお願い」をご一読いただけますようお願い致します。