

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？



■内容

日時：令和6年2月17日（土）10:00～12:00

★受付は10:00～10:10の間をお願いします。

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手足を使ってつぶしたり、感触やおおいを味わったりしましょう。

対象：0～3歳 親子12組 ※兄弟参加OK

服装：大豆はあたたかいうちにつぶします。

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、足で踏んでつぶしたい方は、替えの靴下をお持ちください。

お願い：納豆菌は麹菌より強いので、納豆はイベント前日から当日まで食べないようにお願い致します。

■感染症予防のためのお願い

森のサロンHP「感染症予防のためのお願い」をご一読いただきますようお願い致します。

■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。

■お申し込みについて

●申込受付日：2024年2月7日（水）9:00～17:00

●申込み方法：Google フォームによる申込み

右記のQRコードまたはHPのURLから参加者情報を入力して送信してください。

※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。



●抽選結果について

当選された方のみ、2月13日（火）17:00までにメールにてご連絡いたします。

※キャンセル待ち3組の方にもご連絡いたします。

☆キャンセル・欠席される場合は、お電話かメールにてお早めにご連絡ください。

【お問い合わせ】

Tel：03-3961-6354

Mail：morinosalon@tokyo-kasei.ac.jp

☆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

森のサロン（板橋区地域子育て支援拠点事業）