

当日は
3kgのおみそ
持ち帰り!

親子でおいしい

味噌づくり教室開催

素材の手触り、発酵のふしぎ。自分で作ったおみそは特別な味!

早ければ夏ごろから、夏を越すともっとおいしいおみそができあがります

体験を通して学ぶ、楽しい食育のひとときを親子で過ごしませんか?

日時

2026年1月18日(日)

10:30~12:00 味噌づくり体験

12:00~13:00 昼食会(みそ汁を用意しますので、各自おにぎりを持参)

※大きなゴーダチーズ削り体験もあります

場所

桶川市 坂田コミュニティセンター調理室+多目的室

(埼玉県桶川市坂田東2-3-1 電話 048-776-9106)

駐車場あり(無料)

定員

20家族(試食は1家族3人相当でご準備します)

参加費

5,500円(1家族)当日集金

※持ち帰り用の容器代も含んでいます

※5日前からキャンセル料がかかります

持ち物

手拭き、筆記用具、飲み物、昼食用おにぎり、靴下、
エプロン、三角巾、レジャーシート(2人用程度)

※靴下を着用してください(大豆を足でつぶすため)

※昼食会ではみそ汁をご用意しますので、各自おにぎりをご持参ください



主催 NPO法人食育研究会Mogu Mogu

TEL 048-875-7549 (留守番電話対応あり) 平日 10:00~14:00 (土日祝休み)

お申し込み・お問い合わせ

お申し込み開始日

会員 2025年12月 1日(月)~

一般 2025年12月15日(月)~

E-mail mogumogu@tamagosha.com

お申し込み方法

メールにて下記内容を明記の上、お申し込みください。

1. 企画名「みそづくり」
2. 参加者全員の名前(子どもはフリガナ)
3. 子どもの学年・性別
4. 携帯電話・E-mail
5. 在住市町村



※受付完了の返信がない場合は、お手数ですがお問い合わせください。