「今年もやってほしい!」そんなお声にお応えして、今年も開催♪ 今年のお話は『世界の発酵食品と味噌』。

時: 4月25日(金)13:30スタート(10分前集合) B

師:新村こうじみる商店 新村弘之氏 HPはこ 濭

所 : 黒瀬谷公民館 会議室 場

参加費: 2,000円

(通常 4,000 円ですが、公民館で補助します。)

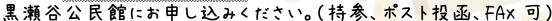
数:10名

持 ち物 : エプロン、三角巾、メモしたいカは鉛筆

ナイロン袋でのお持ち帰りとなるため、

必要な方は**味噌用の容器(10リットル)** 

込: 4月21日(月)までに





○味噌にはいろんな効果があります○

- ・腸内環境を整える効果
- ・胃がんを予防する効果
- •美肌効果
- ・老化を抑制する効果
- ・メンタルを整える効果

家族の介護と健康を支える学研の情報サイト"健達ねっと"より抜粋

講座での様子を撮影し、「黒瀬谷だより」や「とやま公民館学遊ネット」等へ掲載させていただくことが ありますのでご了承ください。写真の掲載ができない方は、講座が始まる前にお申し出ください。

## みそづくり体験教室 参加申込書

名前	地区名(〇をつけてね)	電話番号
	小長谷 新杉 樫尾 岩屋 宮腰外堀 北東 晴巒台 小長谷台地	

※FAx でお申込の場合は切り取らず、A4 サイズのまま送信してください。 FAX 076-455-9557

令和7年4月21日(月)締切

