

# 令和2年度 家庭教育学級 体験学習会

## ～ 自然のおいしい手作り味噌に挑戦 ～

添加物がなく安全で、大豆の風味が豊かな手作りの味噌を作つてみませんか！！

- 日 時 令和2年 12月3日(木)・4日(金)の2日間の予定  
両日とも、午前9時に集合し、12時頃に終了の予定



- 集合場所 道の駅 230 ルツツ 地域資源交流センター（加工研究室）

- 対象者 留寿都村民で 12月3日(木)・4日(金)の両日とも出席できる一般成人

- 定員 場所及び材料の都合により 先着順として 11名まで

- 参加費 材料代5千円を実費負担していただき、事業実施後に精算します

- 作業内容 2日(水) 大豆の洗浄と浸水 ⇒ 出席は不要で事務局で対応します

3日(木) 大豆の煮込み、塩麹の作成

この両日は、

4日(金) 大豆搗り、味噌仕込み

必ず出席して下さい



☆2日とも各作業ができる服装(帽子かバンダナ・長靴・エプロン等)でゴム手袋・手拭きタオル・忘れずにマスクを持参してください

味噌の出来上がり(一人分約 10kg)は、令和3年8月頃の予定です

出来上がった味噌の配分時(令和3年8月頃)に、再度連絡します

- 申込み 材料代5千円を持参され、令和2年 11月 25日(水)までに  
教育委員会社会教育係(☎46-3321)までお申し込み下さい

- 感染症対応 新型コロナウイルス感染症に関する注意事項

- ・事業当日朝の検温での発熱や風邪症状など体調不良の場合は、参加を控えてください。
- ・同居家族や身近な知人に感染が疑われる人がいる場合は、参加を控えてください。
- ・過去2週間以内に感染拡大している国や地域を訪問した方又は訪問する予定の方は、参加をご遠慮ください。