

# 地産地消の納豆作り

&

# 自家製酵母のこだわりパン を楽しむ

納豆はどうしたらネバネバになるの？

角田の大豆畑や(株)加工連納豆工場を見学、納豆作りにも挑戦!!

ho-ripan(ホーリーパン)でナンも作ってみよう♪

体験をお楽しみながら学ぼう!!

いつ：10月10日(土)

JR長町駅東口9:20集合(9:30出発 帰りは15:30着予定)

どこ：角田方面

(株)加工連 納豆工場、産直広場めぐりと

ホーリーパン(地元食材と自家製酵母こだわりパンのランチ)



さんがひ：大人3,000円 子ども(幼稚園から小学生)1,000円

※バス代・昼食代・体験料・保険料・テキスト代等

ていいん：幼稚園以上の親子と大人 30名 (先着順)

もちもの：飲み物・帽子・エプロン・三角巾・フェイスタオル・筆記用具

もうしこみ：9月28日(月)まで電話・メール・FAXで

名前/性別/生年月日/住所/電話番号

(いただいた情報は、当講座の連絡以外には使用いたしません。)

MELON もしくは食育NPO「おむすび」から連絡いたします。)

■主催・お申込み先/(公財)みやぎ・環境とくらし・ネットワーク (MELON)

TEL/022-276-5118 FAX/022-219-5713

E m a i l /melon@miyagi.jp (MELON)

tomokoomusubi0222@yahoo.co.jp (おむすび)

当日連絡先/090-1377-8867 (MELON 携帯)

〒981-0933 仙台市青葉区柏木1-2-45フォレスト仙台5F 担当：ヒロシゲ



■共催 / 食育NPO「おむすび」、株式会社 加工連

■後援 / みやぎ生活協同組合

■企画・実施 / 食育NPO「おむすび」

