

# 美味しい味噌を作りましたよ！

北海道産の大豆、沖縄の塩を使った安全で美味しい味噌を作ってみませんか？ 大豆はブレインスクールで煮てますので、後は潰して麴と塩を混ぜ容器に入れたら、おやすみなさい。3ヶ月から5ヶ月寝かせたら。美味しい味噌の出来上がり。子どもたちが遊んでいる活動中に作ります。ご希望の方はお申し込みください。

## みそ作りのとき持ってくるもの

- ・味噌代金
- ・エプロン (スリッパが必要な人は持って来てください。)
- ・ボールか鍋 (家にある大きいものを持ってきてください。)
- ・1口で3kg分の 麴 大豆を混ぜ合わせます。ない方はお貸ししますが、順番待ちもあります。
- ・出来上がった味噌を入れる容器。1口で3kg (3000cc) 以上(4000cc位)の容器が必要です。
- ・入れ物は横に広い容器よりも、縦長い容器をお勧めします。もちろん“かめ”でもけっこうです。
- ・家で容器に入れる方は、ビニル袋を持って帰ってもいいです。
- ・マッシャー (あれば持ってきてください。) 煮た大豆を潰します。

## みそ申込書

キリトリせん

6月1日 (水) ・ 10:00 ~ 12:00 ・ 15:00 ~ 18:00  
 6月2日 (木) ・ 10:00 ~ 12:00 ・ 14:30 ~ 17:00  
 6月3日 (金) ・ 10:00 ~ 12:00 ・ 14:30 ~ 17:00

希望日↑の時間の所を丸印で囲んでください。

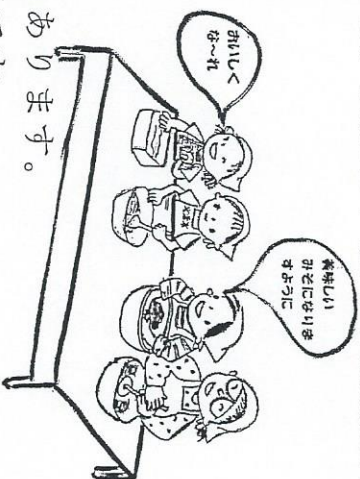
※家で作りたいた方は、材料持ち帰りもOKです。

大豆を、そのままか、煮ておくのか、教えて下さい。

申込み締切 5月 19日 (木)

お子様の名前

みそ出来上がり 1口 3kg ・ 塩麴出来上がり 1,1kg



・ 麦みそ (1800円) × □ = 円  
 ・ 合わせみそ (2000円) × □ = 円  
 ・ 米みそ (2400円) × □ = 円  
 ・ 塩麴材料 (麴 + 塩) 650g (700円) × □ = 円

合計 円