

美味しい味噌を作っちゃおう！

北海道産の大豆、沖縄の塩を使った安全で美味しいミソを作ってみませんか？ 大豆はプレイ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、3ヶ月ほど寝かせたら、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。

- ・みそは親子で作っていただいてもかまいません。

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なので 大き目(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。
- ・家で容器に入れられる方は、ビニル袋で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。



2019年春 みそ申込書

キリトリせん

6月12日(水)	・ 10:00 ~ 12:00	・ 15:00 ~ 18:00
6月13日(木)	・ 10:00 ~ 12:00	・ 14:30 ~ 17:00
6月14日(金)	・ 10:00 ~ 12:00	・ 14:30 ~ 17:00
6月15日(土)	・ 10:00 ~ 12:00	

※希望日↑の時間の所を丸印で囲んでください。

ただし、人数が多すぎるときは、移動して頂く場合があります。

※家で作りたい方は、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。

申込みしめきり 6月1日(土)

みそ出来上がり 1口3kg ・ 塩麴出来上がり 1,1kg

・ 麦みそ (1800円) ×	口 =	円
・ 合わせみそ (2000円) ×	口 =	円
・ 米みそ (2400円) ×	口 =	
・ 塩麴材料 (米麴 + 塩) (700円)	口	円
・ 米麴のみ 500g (650円)	口	円
合計		円