

親子で味噌作りキャンプ（日帰り手引き）

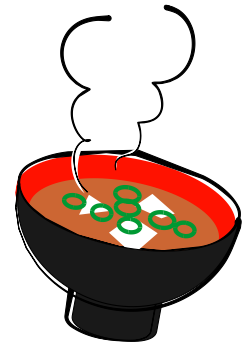
雪予報により、宿泊事業から日帰り事業へと変更いたしました。ご参加いただけるみなさまへ向け、簡易的ではありますが、日帰り用に手引きを変更いたしましたので、ご確認いただき安全第一でご来村ください。

日 時：2月7日（土） 10：00～15：00

受 付：9：30～ しらかば3玄関 （遅れる場合は、ご連絡をお願いします）

【スケジュール（予定）】

9：30～受付
10：00～はじまりのつどい
10：30～味噌作り①
12：00～お昼ご飯
13：00～味噌作り②
15：00～おわりのつどい・解散



【持ち物】

- **お昼ご飯（お味噌汁はこちらで用意いたします！）**
★今回使用する「津久井大豆で作った味噌」で作ります。
- **軍手**
★煮た大豆をビニール袋に入れてつぶす際に軍手をはめて行います。
（冷ましますが熱いこともあります）
- 上履き（スリッパOK）
- 暖かい服装（屋内での活動ですが、寒いです！）
- 飲み物
- ゴム手袋（洗い物の時にあった方が良いです）
- **マスク（味噌作りの際、着用をお願いします）**
- 味噌持ち帰り用の袋（必要な方）
※自分で作った1人1kg分の味噌をお持ち帰りいただきます。
（3歳以上の方）



【お問合せ】

愛川ふれあいの村 046-281-1611
親子で味噌作りキャンプ担当：大瀧