

# 親子で味噌作りキャンプ（日帰り手引き）

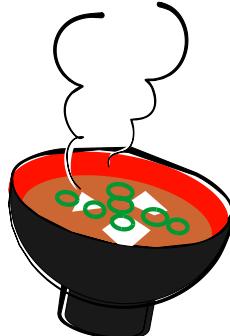
雪予報により、宿泊事業から日帰り事業へと変更いたしました。ご参加いただけるみなさまへ向け、簡易的ではありますが、日帰り用に手引きを変更いたしましたので、ご確認いただき安全第一でご来村ください。

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（洗い物の時にすると良いです）

### ・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