

主催：学校法人正和学園つながりシェア保育園よぎうえはら 協力：神楽坂発酵美人堂

子育てオンライン食育講座

あまぎけをつくろう！

つながりシェア保育園・代々木上原では、日頃からからだによい発酵食品について神楽坂発酵美人堂の清水紫織先生に教わり、味噌や梅干し・ぬか漬けづくりに取り組んできました。今回、なつやすみ特別企画として、清水先生をお招きして、だれでも参加できるオンライン食育講座を開催します。

3歳から小学生低学年までは親子で参加、小学生高学年は夏休みの自由研究のためのサポートもあります。ぜひ、ご参加ください。



【日時】 8月29日(土)11時～12時申込 **申込締切8月25日**

【対象】 **A 親子コース 3歳以上のお子さんと保護者の方**

B 夏休み自由研究コース 小学生高学年以上

(お湯がひとりで扱えること、zoom操作ができることが条件)

パソコン、インターネット またはスマートフォンなどで zoom が見れる環境を準備できる方

【参加方法】 オンラインにて参加。メール、TELにてお申し込み後、詳細をお知らせいたします。

【内容】 飲む点滴ともいわれるあまぎけの栄養や、発酵がどのようにからだに良いのか、子どもの食育にどう取り入れていくのか、清水先生に教えていただきながら、あまぎけを一緒につくります。コロナウィルス感染が心配される中、免疫力を高める方法や、猛暑の中の夏バテをいち早く回復する手段を一緒に学んで子どもの食育について考えましょう。

【講師・材料費】 ※オンラインスクールはA,Bとも同じ内容で一緒に行います

A 親子コース 3,000円

講師、材料の麴代 (送料込み)、**麴を使ったレシピ動画**

B 夏休み自由研究コース 2,000円

講師、材料の麴代 (送料込み)、**夏休み自由研究の資料とサポート**

【用意するもの】①70℃で6時間保温可能な保温ポット、ステンレス製水筒(サーモスなど)

※保温用の水筒やポットがない場合は炊飯器、ヨーグルトメーカーでも作れます。

②発酵美人堂より届く材料

③70℃のお湯 500cc

【申込】 お電話、メールにてお申し込みください。

参加費は発酵美人堂オンラインショップでのお支払いとなります。

お申し込み後、メールにてご案内いたします。



問い合わせ 申込 TEL 03-6804-7638 学校法人正和学園 つながりシェア保育園・代々木上原

Mail: kosodate@seiwagakuen.ed.jp

子育てオンライン食育講座「あまざけをつくろう！」申込用紙

問合せ先 03-6804-7638 学校法人正和学園 つながりシェア保育園・代々木上原
メールアドレス kosodate@seiwagakuen.ed.jp

保護者氏名	
子ども氏名	年齢 学年
コース	
お届け先住所	
電話番号	
メールアドレス	
承諾欄 (保護者のサインをお願いします)	保護者のサイン Zoom の操作、お湯の取り扱いについて、 申込者の責任において行うことを承諾いたします。
発酵について、 食育について など聞いてみたいこと、 知りたいことをお 書きください。	

【重要】講師・材料費の支払い方法

神楽坂発酵美人堂オンラインショップにてオンライン決済となります。コースを間違えないようにお申し込みください。

<https://www.hakko->

[bijindo.com/%E3%82%AA%E3%83%B3%E3%83%A9%E3%82%A4%E3%83%B3%E3%82%B7%E3%83%A7%E3%83%83%E3%83%97/](https://www.hakko-bijindo.com/%E3%82%AA%E3%83%B3%E3%83%A9%E3%82%A4%E3%83%B3%E3%82%B7%E3%83%A7%E3%83%83%E3%83%97/)

決済完了しましたら、お申込み完了となります。

材料をお送りするため、8月 25 日までに決済を完了してください。

※期限を過ぎると材料が当日までに届きませんのでご注意ください。