

赤ちゃんから
中学生まで

カラダに優しい発酵食品お味噌汁

親子で♡クッキング



親子16組

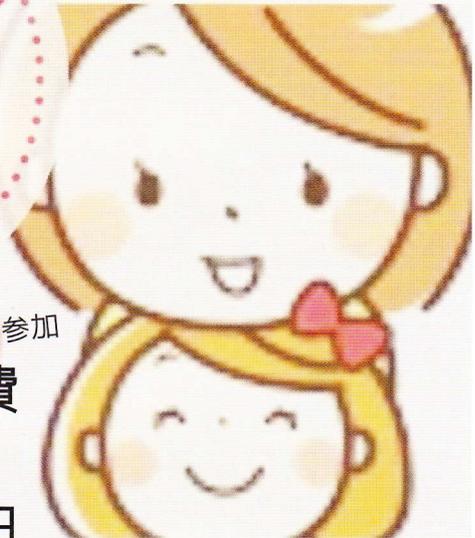
2020.3.20
井郷交流館
10時～11時30分
調理室

お一人様
親子での参加

参加費

1組

500円



講師

井土 裕絵

長男の不登校、鬱、統合失調、起立性調節障害をきっかけに、食や環境について学び、息子の回復経験、気づかせてもらったことを、食などの体験を通して楽しく実践しながらお伝えしています。

栄養の吸収だけでなく、免疫力にも関わる「腸」を元気にする…日本伝統文化の発酵食品 お味噌を使ったお味噌汁

持ち物 エプロン 三角キソ マスク 台ふき ふきん 必要な人持ち帰り容器 米1合

お申し込み方法

定員 16組の親子

コネットHPのフォームから、または電話、メールからお申し込みください。

※メールでお申し込みをされる方は参加されるお子様の名前、月齢、保護者の方の名前と連絡先をご連絡ください。

HP <https://toyotaconetinfo.wixsite.com/home>

TEL 070-5254-8631

MAIL toyotaconet.kouza@gmail.com



コネットHP

