

# 味噌作り体験

締切  
1/12  
(水)



発酵食は、おいしいだけではなく、美肌やアンチエイジング、疲労回復などに効果的で、とくに腸内環境を整える働きは、風邪や病気にかかりにくくする免疫機能を高めます。

手作り発酵食がブームです。

この機会に自家製味噌作りへ挑戦してみませんか。  
講師が作りやすい配合と量をセレクトしています。

日時

令和4年1月22日(土) 午前の部 10:30~12:00  
午後の部 13:00~14:30

場所

西部障害者福祉会館 料理講習室(コムシティ5階)

対象

市内に居住か勤めている障害のある人

定員

各8名(抽選)

参加費

1,000円(材料代)

ガイドボランティア及び手話通訳・要約筆記の情報保障あり。

お申し込みは、来館または、お電話、及びQRコードによる受け付けができます。(聴覚障害の方はFAX可) QRコードの読み込みができない方は、[s-koza@kita9-s.com](mailto:s-koza@kita9-s.com)へメールして下さい



お申込み  
お問合せ先

北九州市立西部障害者福祉会館

〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3 コムシティ5階

TEL093-645-1300 FAX093-645-1600

受付:平日及び土曜日9:30~21:00 日曜日9:30~18:00 (休みは火曜日及び祝日)

聴覚障害の方専用FAX申込書 **味噌作り体験**

いずれかに○

名前	住所	FAX番号	情報保障
	〒		手話通訳 要約筆記