



dai

suki

～育てて作って味わう～
URANIWA畑体験シリーズ【大豆編】

体験内容

【大豆栽培】国産大豆を種から一緒に育てます。
農薬を使用せず有機肥料で栽培します。
【大豆調理】専門栄養士による調理教室です。
味噌や豆腐等の加工食品や、自宅でもできる
美味しい大豆料理を、皆で調理して食べます。

大豆調理MENU

おかわり豆腐？カレー♪
マメ豆ビビンバ♪
ネバねば丼♪
呉汁・おからボール♪等
食文化に触れ、自宅で
手軽に作れる料理です！

参加料金

年会費(管理費含む)
1家族 3,000円
当日参加費(昼食含む)
お1人様 1,500円
※小学生 1,000円

当日予定

9:50～ 集合・説明
10:00～ 栽培体験
11:00～ 調理体験
12:00～ 昼食
13:00頃 終了予定

スケジュール

6月29日(日)	10:00～13:00頃
7月27日(日)	10:00～13:00頃
9月28日(日)	10:00～13:00頃
11月30日(日)	10:00～13:00頃
12月 7日(日)	10:00～13:00頃
2月 1日(日)	10:00～13:00頃

場所: 愛知県日進市本郷町の畑

※天候等の都合により変更する場合があります。



Daizu 100
project

参加者募集中

お申込み・
お問合せは...



日進野菜塾

URL) <http://n-yasaijuku.com/>
担当) 上松・坂田

FAX 052-934-7207

MAIL info@n-yasaijuku.com

(お名前)

(ご参加人数)

(ご住所)

(電話番号)

(E-mail)