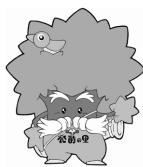


なんじゃもんも あなたも

Let's プラザで運動！



なんじゃもん

▶ 日 程

10月	3日㊥・9日㊥・17日㊥・24日㊥
11月	1日㊥・8日㊥・14日㊥ 20日㊥・28日㊥
12月	5日㊥・11日㊥・20日㊥

- ▶ 時 間 午前10時から12時
- ▶ 会 場 神崎ふれあいプラザ 保健福祉館
- ▶ 定 員 20名（65歳以上の方が対象です。）
- ▶ その他 希望者には送迎いたします。
- ▶ 申込み 8月1日㊥から先着順で受け付けます。
地域包括支援センター 越川・奥山
☎㊥1607

だれでも いつでも いきいきと

「まちの保健室」開催



地域の保健師、看護師、助産師、准看護師が、さまざまな健康問題のご相談に応じます。相談・測定無料、予約不要です。

- ▶ 日 時 9月22日㊥、10月20日㊥
10：00～15：00
- ▶ 場 所 道の駅 発酵の里こうざき
- ▶ 実施内容 血圧測定、体脂肪率測定、血管年齢測定等、その他健康に関する相談
- ▶ 問 合 せ （公社）千葉県看護協会
事業第一課
☎043-245-0025

発酵の里 NEWS

第4回ぷくぷく講座

「おはなしのとびらクッキング」

神崎町では、保育所に入る前の親子の交流の場として、月に一度「おはなしのとびら」を教育委員会主催により開催しています。今回は、まちづくり課の主催する「発酵の里 ぷくぷく講座」と合同開催、「魚ってスゴイ！魚を食べよう」と題し、魚離れが進む昨今、魚の栄養価や魚缶の活用方法、忙しいママにもうれしい離乳食から使える缶詰レシピなど、(株)千葉産直サービス富田正和氏を講師に開催しました。出来上がった料理をみんなでいただき、賑やかな講座となりました。



子どもも喜ぶ！10分お魚料理！！
お魚食べて「缶詰メダル」ゲット！

世界にひとつ！マイ削り器を作ろう！

第6回 ぷくぷく講座は

「秋田杉で作る鰹節削り器講座」

家庭ではすっかり目にしなくなった「鰹節削り器」ですが、削りたての鰹節の風味は格別です。世界で一番硬い発酵食品である「鰹節」、ご家庭でぜひマイ削り器を使った本物の出汁を引いてみませんか。



- ▶ 日 時 8月25日㊥
- 1回目 9：30～12：30
- 2回目 14：00～17：00
- ▶ 内 容 鰹節削り器づくり、鰹節の削り方の説明（軽食付き）
- ▶ 定 員 各10名ずつ
- ▶ 参加費 6,000円
(町内の中学生以下は3,000円)
- ▶ 問 合 せ 道の駅 発酵の里こうざき
☎㊥1711