

おから味噌作り



おから味噌は、【おから】を使った体にやさしい発酵食品です。

環境にもやさしい無駄のない食文化です。初心者の方でも簡単に作れます。

昔ながらの味噌作りを体験しませんか？

12月4日（木） 10時～12時

【講師】 保健相談センター共催

【材料費】 300円 【定員】 15名

【持ち物】 エプロン・三角巾

🌸 スケジュール 🌸

10：00～10：30 大腸がんの講話
(たまきクリニック 平良院長)

10：30～11：30 おから味噌作り

11：30～12：00 質問タイム



沖縄県のガン死亡率で男性では大腸がんが1位、女性では乳がんが1位、大腸がんが2位です。大腸がんについて30分 たまきクリニック院長の平良氏の講話があります。

大変貴重なお話を聴いて大腸がんについて考えてみませんか？

*講座中に撮影した画像は北谷町の広報活動に使用することがあります。

申し込み先 : 砂辺区公民館 098-936-5940