心と体がほっこりごはん×みんなの居場所

ひだまりカフェ リニューアル

第4回

12/3 SUN

みんなでつくろう！
お味噌をつかった
免疫力アップごはん

時間 11:00～13:00（10:45～受付開始）

場所 アピオあおもり 調理実習室
（〒030-0822 青森県青森市中央3丁目17-1）

参加費 大人1名 1,000円 子ども無料！
（参加費について不安がある方はご相談ください）

持ち物 エプロン・三角巾・ふきん・飲み物

みんなでたのしく作りましょう！

これまでの活動の様子

申込方法など、詳しくは裏面をご覧ください

後援／青森市教育委員会

対象　青森県内在住の小学生～中学生および親御さん

最近、お子さんの話をゆっくり聞けていなかったり
学校のことや友達のことを話せていなかったり
お互い忙しくて親子の時間が作れなかったり
一緒にご飯を食べられなかったり
ちょっとした時間だけど、大切な時間ですよね。
おなかいっぱいごはんやお菓子を食べさせたい、
親もたまには社会とつながりたい、なども大歓迎です。

申込方法　Googleフォームにてお申し込みください

〈定員〉5組 〈締切〉5日前まで（11/28（火））

※定員になり次第締め切る場合があります。

右記のQRコードからアクセスしてください。読み取りが難しい方はメールでもOKです

ひだまりカフェとは？

私たちは、お子さんも親御さんもみんなが自分らしくいられる
居場所づくりに取り組む楽しい団体です。

「ひだまりカフェ」の詳細は右記QRコードからアクセスしてください♪

講師プロフィール

加藤 裕人 加藤味噌醤油醸造元／みそソムリエ／しょうゆもの知り博士

1985年生まれ 群馬県富岡市出身
大学卒業後、長野県松本市で建設資材の営業として働く。諭絵さんと結婚後、弘前市に婿ターン。家業である味噌醤油の製造に従事。弘前暮らし9年目。

加藤 諭絵 加藤味噌醤油醸造元

1984年生まれ 弘前市出身
高校卒業後、東京農業大学・醸造科学科に進学。東京で3年働いた後、Uターンし家業を手伝う。みそ玉作りのWS等を通じ、味噌の魅力を発信している。5歳と4歳の二児の母。

運営団体

NPO法人 コミュサーあおもり
（フリースクールあおもりサニーヒル主宰団体）

お気軽にお問い合わせください！

メール hidamaricafe.place@gmail.com
※申込の方は受信設定をお願いいたします

電話 070-5328-2442
〈受付時間〉月・水・金 10:00～17:00

コミュサーあおもり　あおもりサニーヒル

協働団体