

# 身体が整う 発酵食品ミキ造り

締切  
6/28  
(水)



ミキとは、米・水・サツマイモのみで仕込む純粋な植物由来の発酵食品。

アルコール分は無く、離乳食から介護食としても良く手作りすることが出来る純植物性醗酵飲料として幅広い方々の健康に貢献できる食品です。

参加費

1,000円(材料代)  
※持ち帰り容器代込み

日時

令和5年7月6日(木) 13:30~15:30

場所

西部障害者福社会館 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)

講師

山田 志津 先生  
【shizu紅キッチン主宰】



北九州市在住。  
大人から子どもまで  
幅広い年代の生徒を  
指導する料理研究家・  
管理栄養士

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難しい場合は[s-koza@kita9-s.com](mailto:s-koza@kita9-s.com)へメール

お申込み  
お問合せ先

北九州市立西部障害者福社会館

〒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 (休日は火曜日及び祝日)

聴覚障害の方専用FAX申込書

身体が整う発酵食品ミキ造り

いずれかに○

| 名前 | 住所 | FAX番号 | 情報保障         |
|----|----|-------|--------------|
|    | 〒  |       | 手話通訳<br>要約筆記 |