

tonhudekuri

大豆から豆腐を
作ってみよう

2026
9/22
(Tue)
10:00~12:30
(終了予定)

おためし pal*system
パルシステム山梨長野
出前講座

お豆腐づくり

みなさんは自分でお豆腐を作ったことはありますか？今回は、乾大豆から豆腐を作ってみましょう！大豆から豆腐を作る体験を是非してみませんか・・・？

* . . お試し出前講座とは . . *

パルシステム山梨 長野の食育バイザーを講師とした出前講座メニュー「豆腐づくり講座」を皆さんにお試しいただくイベントとなります。

講師：西桂エリアの食育バイザーのみなさん

食育バイザーとは・・・？

パルシステム山梨 長野の「食育バイザー養成講座」を受講し、修了証を取得した組合員が出前講座メニューなどを中心に講師活動を行い、地域に広く「食」の啓発活動を行っています。

会場：パルシステム山梨 長野
西桂センター 調理室
(山梨県南都留郡西桂町小沼869-1)



詳しくは
裏面を
チェック！

大豆から豆腐を 作ってみよう！



日時

9月22日(火)

10:00~12:30

(終了予定)

講師

西桂センターエリア
食育バイザーの皆さん

持ち物：

エプロン・三角巾・マスク
手拭きタオル・飲み物
筆記用具

※お子さんは上履きをご持参ください。

保育：なし

※今回のイベントは保育はありません。調理がありますので、小学3年生以下のお子さんと一緒に参加もご遠慮いただいております。ご了承ください。

タイムスケジュール

(予定)

9:45	受付開始
10:00	イベント開始
10:05	お豆腐作り
11:45	大豆のお話
12:30	イベント終了

参加費：1人 100円 (税込)

おためし価格

定員：10名程度

(応募多数の場合は抽選)

※小学3年生以上のお子さんと参加もOK

* お申込み方法

📄 お申込みフォーム

右記二次元コードを読み取り、申込みフォームよりお申込み下さい。

☎ 電話

活動支援課：055-243-6341 へご連絡ください。

お電話の際は、①組合員名 ②組合員番号 ③連絡がつくご連絡先
④お子さんの参加の有無・お子さんの学年をお知らせください。

(受付：月～金曜日9:00～17:00)

※お電話でのお申込みは9/4(金) 〆切となります。

お申込みフォーム



お申込み

〆切

9/6(日)

皆様からの
応募お待ちしております！



yamanashi-katudou@pal.or.jp

*問い合わせ先：活動支援課 055-243-6341 担当：重森

*発行責任者：管理・運営本部 池谷