

毎年作ろう味噌づくり ～くつろぎば～

障がいや病気を持つ子供たちの家族同士の
つながりの場、家族の気持ちの共有をする場に遊
びに来ませんか？是非、お父さんも参加してくだ
さい！日常子育てにおわれて息をつく暇もない…
お寺で家族ゆったりしてみませんか？同じ気持ち
が分かり合えるみんなで、つどいはをどうぞ。



日時

2026年3月15日（日）

10:30～15:00くらいまで

勝林寺にて

（裏面に詳細なスケジュールあります）

春が近づく今日この頃！お風邪などはひいていないでしょうか？
毎年恒例、お味噌づくりです。お子さんと茹でた大豆をコネコネして
楽しい時間を皆で過ごしましょう。どうぞご家族でご参加ください！

参加費 **4500円**（昼食費含む大人一人増えるごとに+1500円）

昼食はケータリングです！

※未就学のお子様無料です。（お食事のいる小学生+1000円）

※参加申し込み締め切り3月3日（火）

※お味噌、沢山つくりたい方はご相談ください（別途料金）

～くつろぎば～お申し込みはこちら

<https://forms.gle/4MU5yQyYxjzu4uBa8>

（QRコードからgoogleフォームでお申し込みです→）



☆応募多数の場合は抽選となります

お問合せ TEL:03-3917-5436（勝林寺）

勝林寺HP <https://www.mannen-syourinji.com/>

地図はホーム
ページを見てね



～当日の予定～

- 10:30 オープニング チェックイン 自己紹介でスタートです
12:00 お昼 森小屋トリイさんケータリング
13:30 お味噌づくり (大豆をつぶしてこねます)
15:00 クロージング おわりの挨拶



以前は、就学前のお子さんをお持ちのご家族が対象でしたが、現在は小中学生くらいまでの障がいや病気をお持ちのお子さんご家族を対象にしています。初参加の方大歓迎です！いろんなご家族とおしゃべりしながらお味噌作ってみませんか？



ご飯とお味噌作りを担当して下さるのは、

森小屋トリイ(要町 <https://www.instagram.com/morigoya.torii/>)の華表由夏さん

お豆の値段にもよりますが、2キロ弱のお味噌ができます。

事前にアレルギーなどお知らせくださいね。

あったかごはんをお楽しみに。

～持ち物や恰好～

お子さんに必要なものはお持ちください。(呼吸器・吸引器…etc)

格好はリラックスできる楽な恰好できてください。

兄弟姉妹の参加も可能ですが託児はありません。一緒に楽しみましょう。

様々な感染症が流行っています。予防対策は行ってまいります、食事提供もあり、気になる方は参加を見送ってください。