



おたっしゃクラブ つばさ通信

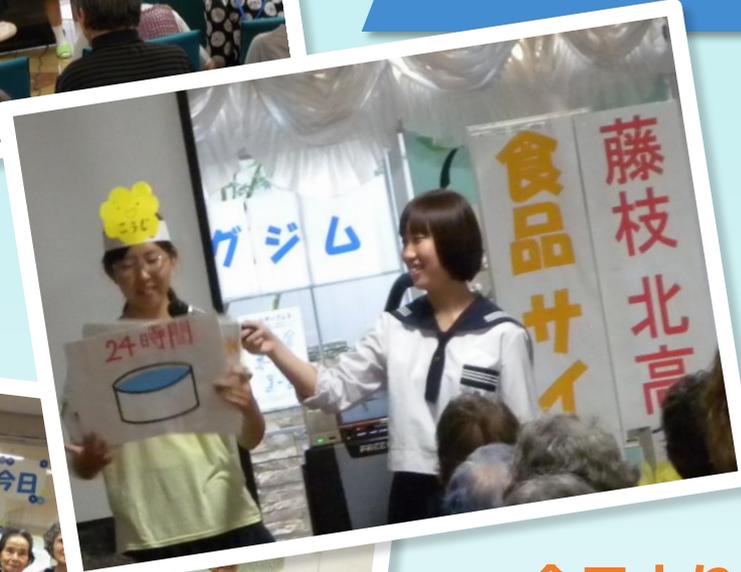
号外

平成29年7月31日

発行：おたっしゃクラブつばさ

藤枝北高 糀菌劇場

2017.7.28



今日より元気な明日♪

藤枝北高の生徒様と協力して、体に優しく美味しい甘酒を皆様に召しあがっていただきました。

生糀から作る甘酒をおやつに召しあがっていただき、健康を維持して元気に明るく楽しく生活していきます！



栄養補給に最適♪
通称、飲む点滴！

60度で6〜8時間
発酵させます。

水 250cc
米糀 200g
お米 1合

甘酒の作り方、材料

食べる甘酒の作り方

便秘解消効果あり！
善玉菌が活発になり、
大腸が元気になります！



お肌を白くする、
美肌効果があります♪