

「楽しく！うどん作り」講座



うどん作りの先生と楽しく一緒に学びましょう!!

日時

コース① 1回目 10月7日(水)、2回目 10月21日(水)

コース② 1回目 11月4日(水)、2回目 11月18日(水)

講座開催時間 10時00分～13時00分

〈メニュー〉1回目 釜玉・かけ・ざるうどん、2回目 味噌煮込みうどん

会場

大平市民センター 2階 料理講習室

講師

瀧 本 博 文 (イチトサンブンノイチ岡崎南店店長)

受講料

1回 2,300円 (受講料・材料費)

募集人数

24名



※申し込み多数の場合は抽選、当選者には9月30日(水)までにご連絡いたします。

持ち物

エプロン、三角巾、マスク

申込方法

大平市民センターへ直接来館 または 電話, Eメール

◆講座名「楽しく！うどん作り」 ◆コース番号

◆氏 名 (ふりがな) ◆住 所

◆電話番号

申込締切

9月27日(日)

お申込み

大平市民センター 電話 : 0564-22-0162

お問合せ

Eメール : ohira.shimin@city.okazaki.lg.jp

受付時間

9:00～21:00 (月曜日 休館)

(※日曜・祝日は17:00まで)

メールアドレス

