



男性の家事・育児参加のきっかけに 父子で手打ちうどんに挑戦！ ～油揚げのうま煮できつねうどん～

参加対象

市内在住の
父子6組
(祖父と孫も可)

麺料理の定番、うどんを家庭で 作ってみませんか？

粉は地元産の中力粉を、麺つゆは地元産の市販麺つゆを使います。また、油揚げのうま煮も作ります。このうま煮はうどんのトッピングにすると、きつねうどんになり、酢飯を詰めれば稲荷ずしに应用できます。

男性の家事・育児参加のきっかけにぜひご参加ください。おじいさまとお孫さんも大歓迎です。



日時

9月3日(日)
9時30分～13時
(受付 9時15分～)

会場

わろうべの里 2F
食のスタジオ
(和良比635番地4)

参加費

500円(食材費、当日徴収)

持参するもの

エプロン・三角巾・麺棒(お持ちの方)・筆記用具
※マスクの着用をお願いします。

講師

毛見 文枝さん

調理師専門学校で調理師科の科長として、調理実習全般、調理理論、食文化概論の授業を担当。

申込み

「氏名・申込み人数・メールアドレス・電話番号」をメール又はお電話でお知らせください。

※メールでお申込みの際は、件名を「9月3日父子で手打ちうどんに挑戦！参加希望」として送信ください。

申込み受付：8月10日まで

応募多数の場合は抽選。8月18日(金曜)までに結果をメール送付します。



連絡先

四街道市役所 政策推進課
〒284-8555 四街道市鹿渡無番地

【TEL】043-421-6161 【FAX】043-424-8920 【E-mail】yseisaku@city.yotsukaido.chiba.jp

▼市HPはコチラ

