福祉健康部会☆古里公民館共催

令和８年度11月1日　回覧

手打ちうどん味くらべ

関東風、関西風
どっちが好み？



11/26(木)

午前９:30～12:30頃まで

講　師：小林 公雄 先生
信州の名工（和食料理）
(一社)長野県調理師会　専務理事

場　所：古里公民館　料理教室
定　員：10名（どなたでも）
材料費：1,000円
持ち物：マスク、エプロン、三角巾、
タオル（布巾）２枚、靴下、
お持ち帰り用タッパー
※足ふみでうどんの生地をつくります。

申込み：**11/16(月)** 午前９時から
公民館窓口にて
材料費を添えてお申し込みください。

※自己都合で欠席される場合は返金できません。

予定内容
・つゆを出汁からとって味くらべ（関東風、関西風）
・手打ちうどん　・かきあげ　・季節の煮物、和え物など
（メニューは仕入れ状況により変わる可能性があります。）

体調に留意してご参加ください。【お問い合わせ】古里公民館　☎296－295－9707