

令和3年度 大人もwakuwork体験事業 ①



包丁の研ぎ方講座

切れ味の悪くなった包丁で毎日お料理をされている方、自己流だとすぐに切れなくなるとお悩みの方、ぜひこの機会に失敗のない研ぎ方を学びましょう

1 開催日時 令和 3年 4月 8日 (木)

午後1時 から 午後2時30分

※8名以上の場合は2回講座となります

(2回目 午後3時 から 午後4時30分)

※参加者多数の場合は、調整の上、後日連絡します。



2 場 所 和東町社会福祉センター 実習室 (和東町役場となり)

3 講 師 須小 ^{すこ} 友義 ^{ともよし}さん (元高校教諭 年間500本以上の研ぎ)

4 参加費 100円 (講習料)

5 参加対象 3町村在住、在勤の18歳以上の方 (高校生除く)

6 定 員 先着15名

7 持ち物 お手持ちの砥石 (荒砥石 中砥石 仕上げ砥石など)

(砥石は借用可能) 包丁 (何本でもOK!)

★ 雑巾 タオル 10円玉2枚 マスク着用

※研げなかった場合は先生にお預け可能

8 申込期間 3月22日 (月) ~ 31日 (水)

【申込・問合せ】相楽東部広域連合教育委員会

(連合ホームページ)



0774-78-4335

【感染拡大防止にご協力ください】

1.来館前には体温を測り、37.5度以上の熱がある場合や、軽度であっても咳・咽頭痛の症状があるなど体調のすぐれない方は、参加をご遠慮ください。

2.マスクは必ず着用してください。

3.こまめな手洗い、手指の消毒、咳エチケットなどの予防対策をお願いします。

4.参加者名簿の作成にご協力ください。

5.水分補給を除く飲食は行わないでください。水分補給の際には、対面や会話を避けてください。

(今後、変更、中止、延期となる場合があります。お電話または連合ホームページにてご確認ください)

