

小学生親子
6組限定

親子でチャレンジ！
うどん職人に学ぶ

手打ちうどん教室

みんなが大好きなうどん。実はお家で簡単に作ることができるんです！
主な材料は中力粉、塩、水。小麦粉の特性からおいしく食べる方法まで、
みんなで楽しくやってみよう！



日時: 6月27日(土) 午前10時～13時

会場: 山内地区センター 1階料理室

参加費: 1,600円

定員: 小学生親子6組 (お子様ひとりにつき保護者1名で1組)

※食物アレルギーの対応は致しかねます。ご了承ください。

持ち物: 上履き(小学生)・エプロン・マスク・三角巾 持ち帰り容器

申込: 5月11日(土)より 先着順

Web 0時～ (ご兄弟姉妹の場合は1通づつ送信ください)

窓口・電話10時～

先着順



講師 吉川ヴィチカ

福岡県出身。海外生活をきっかけにうどんが自身のソルフードだと気づく。
手打ちうどん店での修行を経て、うどんスナックめこんをスタート。
海外赴任の方に向けて、現地の粉で打てる「うどん作り教室」を開催している。

※やむを得ずキャンセルされる場合は3日前までにお知らせください。
それ以降はキャンセル料をいただく場合があります。

山内地区センター

横浜市青葉区あざみ野 2-3-2

電話: 045-901-8010



指定管理者
公益社団法人
横浜市民施設協会
<https://yokohama-shisetsu.com/>