



# 夏休み 親子体験教室 (^^)♪

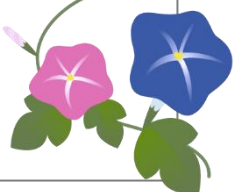


## 7 / 24 水 10:00～14:00

申込み締切：7/5(金)

夏休み、何をしようかな～？  
今からお悩みのみなさん、  
親子で料理体験はいかがでしょう？  
今回は、手打ちうどんを作ります。親子で力を合わせておいしいうどんを作りましょう☆

- 定員 ☆身体障害のある方とのお子さん 3組  
☆一般の方とのお子さん 2組  
※お友達と誘い合っただけのご参加もOKです。
- 参加費 1組 500円 (当日ご持参ください)
- 持ち物 エプロン、三角巾、手拭き
- 会場 府中市立心身障害者福祉センター



**お申し込み、お問い合わせは・・・地域生活支援センターみ～な**  
 府中市立心身障害者福祉センター内 府中市南町5-38 (担当：大久保)  
 TEL 042(360)1312 / FAX 042(368)6127 Eメール [mi-na@f-sinsyo.jp](mailto:mi-na@f-sinsyo.jp)

----- 切り取り -----

◆◇◆ 親子で体験～手打ちうどん～ 参加申込書 ◆◇◆

氏名 \_\_\_\_\_ ( 才 )

お子さんの名前 \_\_\_\_\_ ( 才 ) \_\_\_\_\_ ( 才 )

電話 (連絡先) \_\_\_\_\_

町名 \_\_\_\_\_ 町 \_\_\_\_\_

# ☆☆おいしいうどんの作り方☆☆



材料は、小麦粉（中力粉）、  
塩、水。  
混ぜ合わせて、こねます。

生地がまとまったら、ビニール袋に  
入れて踏みます。  
かかとでしっかり踏むのがコツ！



打ち粉をして麺棒で伸ばします。コシがあるので、力が必要です。



薄く大きく伸ばせたら、折りたたんで、包丁で切ります。



大きな鍋にたっぷり湯を沸かし、うどんを茹でます。  
美味しいうどんのでき上がり！！

