

食育体験企画

京野菜を練り込んだ

麺の手打ち実習教室

開催日時 / 2013年 **3月2日(土)** **10:00~12:30**
(開場 9:30)

場所 / **京の食文化ミュージアム・あじわい館**
京都市下京区中堂寺南町130番地 京都青果センター3階
JR丹波口駅より徒歩3分、京都リサーチパーク前バス停より徒歩2分
※駐車場用意。ただし、台数に制限あり。

体験内容 / 京野菜を練り込んだの
手打ちうどんづくり
お子さんでも楽しくできます!

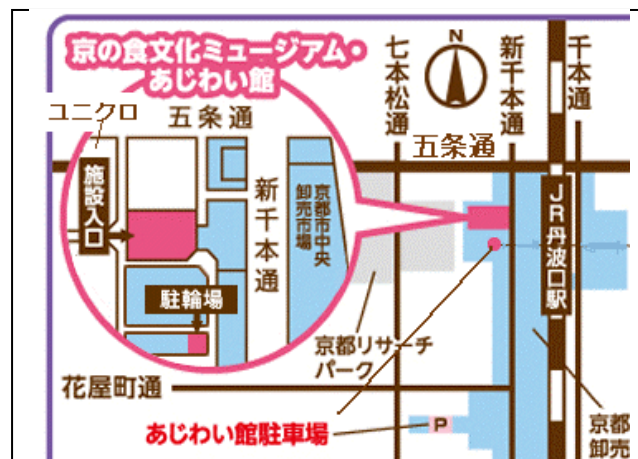
講師 / 京都府製麺卸協同組合

募集 / 親子10組32人まで
(小・中学校の子どもと保護者)

参加費 / 無料

申込締切 / 2月22日(金)
(ただし、募集人数に達ししだい、×切とさせていただきます)

ご持参いただくもの / エプロン・手ふきタオル・三角巾



主催 / 京都府、京都府食品産業協会、京都府生協連、京都生協

申込み・問合せ先 ☎ **075-251-1551**、FAX **075-251-1555**

eメール: kyotofu.seikyoren@ma2.seikyoku.ne.jp

京都府生協連 担当: 川端・岡本

※「京白丹波大豆をつかったとうふ手づくり教室」(同日13:30~15:30)にもお申し込みできます。