

令和6年度三宅高校公開講座

「調理実習 手打ちゴマだれうどん」のご案内

- 講座概要** 手打ちでうどんを作ります。たれは島の魚で出汁をとってゴマだれを作ります。
- 実施日時** 10月12日(土曜日) 10:00から13:00まで
- 実施場所** 東京都立三宅高等学校
- 定員** 10名
- 対象** 中学生以上
・本講座では刃物等を使用する作業があるため、お子様を連れての参加はご遠慮ください。
- 申込期間** 令和6年8月1日から同年8月31日まで
(当日消印有効)
- 費用** 受講料: 500円
材料費: 700円程度
※材料費については、受講者の人数によって変動するため、受講者決定時に正式にお知らせいたします。
- 申込方法** 往復はがき、FAX、電話、メールにて
※申し込みの際は、講座名、氏名・年齢・性別・住所・電話番号をお伝えください。
- その他** ・申込者が多数の場合、抽選となりますので、ご了承ください。



こちらの写真が今回作る「手打ちゴマだれうどん」です！

三宅島の魚出汁を使用し、ゴマを搗ってたれを作ります。長さや太さなど、自分好みのうどんを打ちましょう。

申込・問合せ先

東京都立三宅高等学校 経営企画室 財津
〒100-1211 東京都三宅島三宅村坪田 4586

電話: 04994-6-1136

FAX: 04994-6-0551

Mail: S1000212@section.metro.tokyo.jp