

令和7年度三宅高校公開講座

「調理実習 手打ちパスタ」のご案内

- 講座概要** 小麦粉を使い、手打ちでパスタを作ります。
- 実施日時** 10月11日（土曜日） 9：00 から 14：00 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7年8月1日から同年8月31日まで
- 費 用** 受講料：500 円
材料費：1,400 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** 下記 URL もしくは電話、メールにて
<https://logoform.jp/form/tmgform/kouza/0741201>
※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「手打ちパスタ」です！

明日葉を使用したカラーパスタも作ります。ソースは三宅高校産の野菜を使用したミートソースを作ります。

ぜひお越しください！

申込・問合せ先

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

電話：04994-6-1136

Mail：S1000212@section.metro.tokyo.jp