

自分で削ったかつお節は、  
その場で試食できるよ！

## かつおぶしけす こども鰹節削り教室

かつお節って、どうやって  
削るのかな？

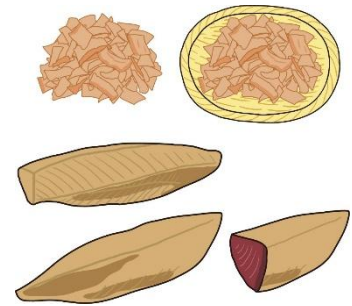
だしソムリエの先生に教わりながら

かつおぶし けす 鰹節の削りたてのおいしさと香りを体感してみましよう

**日時** 令和8年7月23日(木)

- ①午前10時00分～
- ②午前10時30分～
- ③午前11時00分～
- ④午前11時30分～

※ 各回25分、いずれも同じ内容です



**会場** 南公民館 美術工作室(2階)

**対象** 市内在住の小学生

**定員** 32名(各回8名×4回)(申込多数の場合は抽選)

※受講時間は決定通知でご連絡します

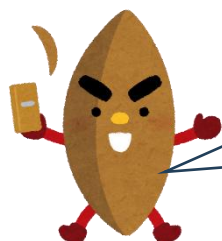
**講師** かつをぶし池田屋(和光ブランド認定事業者)

**参加費** 無料

**持ち物** ハンカチ 又は タオル、水分補給用飲み物

**申込方法** 電子申請で7月2日(木)午前9時から7月13日(月)まで

**問い合わせ先** 和光市南公民館 電話048-463-7621



みんなの申込み、  
待っているよお～

お申し込みはこちら⇒

