



いろいろな模様のある太巻き寿司。千葉県の郷土料理です。
模様はどのように巻いて作られるのでしょうか？

フェルト製の食品サンプルを使って、模様の
ヒミツを解き明かします。

お家に帰って実際に作ってみましょう。

(試食はありません)



打瀬ぱくぱくキッチンクラブ 太巻き寿司にチャレンジ!



千葉県の郷土料理
太巻き寿司

- 日時 8月24日(水) 10:30~11:30
- 場所 打瀬公民館 講習室
- 対象 小学3年~6年生
- 定員 抽選 12名
- 費用 無料
- 講師 食生活改善推進員 (ヘルスマイトのみなさん)

😊参加された方には、もれなくちょっとしたお土産があります😊

申し込み方法

7月27日(水)~8月9日(火) 17時までの間

下記①~③いずれかの方法でお申し込みください。

抽選の結果は8月10日(水)にご連絡します。

- ①メール oubo.utase@ccllf.jp
- ②電話 043-296-5100
- ③窓口 直接打瀬公民館へ

メール申し込みの場合は下記を記載してください。

講座名：太巻き寿司にチャレンジ

日時：

氏名：(ふりがなもお願いします)

年齢：●歳 (小学校名 ●年生)

住所：

電話番号