|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 株式会社 グルメ杵屋 | 活動場所 | ・電源、コンロが使用でき、手を洗う事のできる水道設備がある場所。・粉が飛んでも清掃可能な床である場所。 |
| うどん打ち体験・小麦粉と塩水を混ぜ合わせ、うどんの生地を作ります。・さぬき地方の従来の製造手法である「足ふみ」、団子作り、生地伸ばし、裁断までの体験ができます。・体験後、その場でゆで、自分のつくった「うどん」を食べることが出来ます。 | 対象学年 | 全学年 | 必要経費 | 無料 |
| 定員 | 10名～15名（安全確保の都合上、定員を超える場合はご相談ください。） | 所要時間 | 約120分 |
| 準備物 | ・うどんを食べる食器とお箸　・エプロン　　・帽子やバンダナ　　・靴下（足ふみをするため）※粉が付いても構わない服装で参加してください。 |
| その他 | ・体験前の参加者は手洗い、手の消毒を済ませてください。・詳細について改めて事前に打ち合わせが必要です。・５月～８月は、大阪・関西万博で「うどん打ち教室」を出展いたします関係で、お申し込みをお受けすることはできません。・土日祝の開催は応相談・対象に保護者やスタッフ等を含むことは可能ですが、定員に含みます。※アレルギー（小麦）について、代替食材等による対応はございません。事前に保護者への確認をお願いします。食材についての詳細はお問い合わせください。 |