

今年も開催！

和田公民館ニュース

令和5年8月1日

全戸配布

得する

第5回刃物の研ぎ方教室

和田商工親和会の人が教えてくれる

おいしい料理はよく切れる包丁から

包丁とまな板は一生の友 切れない刃物はケガのもと

普段使っている包丁や刃物はよく切れますか？



- ・日時 令和5年8月20日（日）
午後1時30分 開講
 - ・場所 和田公民館1階大会議室（座学）と調理室（実習）
 - ・講師 和田商工親和会の会員
 - ・持物 研ぎたい包丁・刈込バサミ・手ばさみ
砥石のある方は荒砥石・中砥石・仕上砥石等
使い古しのタオル等
 - ・授業 座学：よく切れる刃物とは、砥石の正しい使い方
実習：砥石の手入れ、刃物研ぎの実習
- ※申込は不要です。当日受付用紙にご記入いただきます



※ご持参の刃物は、危険防止のため布や紙等で覆って下さい
マスクの着用にご協力ください

主催 和田商工親和会 後援 和田公民館