

2月23日開催 おばあちゃんの知恵に学ぶ 食の三世代交流会

群馬の粉食文化 お切り込みうどんと手作り こんにゃく・いちご大福を一緒に作ろう！

「人」と「良」くすると書く「食」は私たちのいのちの基本です。地粉と水だけで作る昔のおばあちゃんの味を地元で取れたおいしい野菜で煮込んだ温かい煮込みうどん、生芋から作る手作りこんにゃく、甘いいちご大福をみんなでいただきます。群馬の郷土料理を地域福祉部会と食生活改善推進員のメンバーがやさしくていねいに教えます。

〈日時〉 令和 8年 2月 23日(月) 天皇誕生日
午前 9時30分～午後 1時

〈場所〉 前橋市城南支所(公民館)
調理実習室・視聴覚室
(前橋市二之宮町1320-1)
※国道50号沿い、駐車場あり



〈募集〉 家族など10組、定員30人(先着順)

〈参加費〉 1人あたり500円 ※当日受付の際に集めます。

〈持ち物〉 エプロン・三角巾・マスク (アクセサリーなどは外して)

〈申込み〉 2月 16日(月)までに城南支所(公民館)へ ☎027-268-2111

または二次元コードから前橋市ホームページにある専用申込窓口で

※当日使用するアレル
ゲン表示の原材料は
小麦・小豆・いちごです

前橋市ホームページ
(申込窓口あり)



手作りこんにゃく



お切り込みうどん



いちご大福