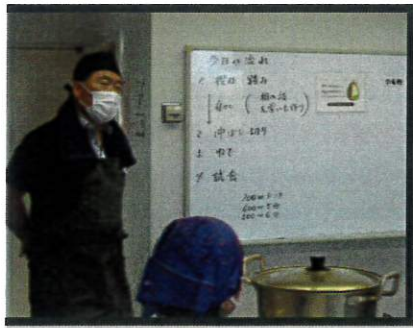


「手打ちうどんと手抜き料理」 報告書用写真

開催日: 令和5年6月17日



- 【本日の流れ】
- ① 捏ね・踏み
↓寝かし(粉の話・大学いも作り)
 - ② 伸ばし・切り
 - ③ 茹で
 - ④ 試食

自分で作ったうどんと大学いもの味は格別です。
一口食べては「美味しい、美味しい」と皆さんかみしめて食べていました。
家へのお土産も出来て嬉しそうに持ち帰りました。