

コース番号	D-32	提供企業・団体名	株式会社グルメ杵屋		
プログラム名	うどん打ち・試食体験		実施場所	・電源、コンロが使用でき、手を洗うこと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。	
<p>・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。</p> 	対象	子ども (小学生以上) ※ 大人は要相談	定員	10～15名	
	所要時間	約120分	必要経費	無料	
	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、三角巾等 ・靴下(足踏みをするため) ※粉が付いても構わない服装で参加して下さい。			
	その他	・繁忙期(7, 8月ごろ)は希望に沿えない場合があります。 ※アレルギー(小麦)については、事前に参加者への確認をお願いします。			