

# 女性会員限定の刃物砥教室

よく切れる包丁は、料理が楽しい  
よく切れる包丁は、おいしい料理が出来る  
美味しい料理は、健康な体作りにつながる  
美味しい料理は、家族が喜ぶ

1. 実施月日      2 月   22 日 (水)
2. 会 場      北勢福祉センター   2F大会議室
3. 講習時間      午前 9 時 30 分～12 時まで
4. 講習内容      講師 除草班総班長 平野富秋  
                    ① 砥ぎの基礎知識      ② 砥ぎの実習

## 5. 持参品

- ① 各自家庭で使用中の刃物を持参  
剪定ばさみ、草刈り鎌、包丁、家庭用ハサミ等  
日常皆さんが使っている刃物類。
- ② 家庭で使用している砥石  
実際に使用している、または使用したことのある砥石、ない方  
は持参必要ありません。
- ③ コロナ禍の為、マスク着用で参加お願い致します。

## 6. その他

砥ぎの作業をしますので、作業着で出席してください。  
また、砥作業は大会議室を使用します。

## 7. 講習受講申込

資料等準備のため、下表申込書により受講申込み願います。  
申込書は、各地区シルバーポストに 1月 31日までに投函してください。

----- 切り取り線 -----

## 女性会員限定の講習会申込書

地区名	氏 名	電話番号