



包丁研ぎ講座

砥石で包丁を研いだことがない、研ぎ方がよくわからない人のための包丁研ぎ講座です。
浜松市の老舗刃物専門店「くろかねや」さんが、初心者でもわかるよう基本とコツを丁寧に説明していただきます。切れ味最高の包丁で料理の腕を上げませんか？

【日時】5月20日（水）午前9時30分～11時30分

【会場】積志協働センター 2階 料理教室

【受講料】無料

【定員】8人 ※積志地区にお住まいの方優先

【講師】齊藤 賢吾 先生（株式会社くろかねや 代表取締役）

【持ち物】包丁1丁（鋼またはステンレス製のもの。セラミック製は不可）、エプロン、タオル、水分補給用飲み物、筆記用具

※包丁は気を付けてお持ちください。

●申込方法 ①または②の方法でお申し込みください。

①右の「申込用コード」から必要事項を入力し送信

②積志協働センター窓口または電話

●申込期限 令和8年4月30日（木）正午

※定員を超えた場合は事務局で抽選させていただきます。

●当選連絡 令和8年4月30日（木）の概ね午後1時から順次電話連絡（当選者のみ）

●その他 ・当選後に受講を辞退される場合はお早めにご連絡ください。

・記録用として講座の様子を写真撮影させていただきます。

●受付時間 8:30～17:00（日曜日、祝日を除く）

●電話 積志協働センター ☎ 053-433-3715



職員異動のお知らせ

4月1日付けで職員の異動がありましたのでお知らせします

お世話になりました

コミュニティ担当職員：小池 誠

（市民協働・地域政策課へ）

よろしくお祈いします

コミュニティ担当職員：太箸 隼斗

（資産税課より）