

新橋地区社会福祉協議会

定期的イベント情報

## 刃物研ぎサービス

おいしい料理はよく切れる包丁から！！

包丁、各種はさみ、鎌などを**無料**で研ぎます。

希望者には、砥石の選び方や、研ぎ方の基礎を教えます。

研げないもの セラミック包丁、のこぎり、プロ用の理髪はさみ など

開催日 毎月第3 水曜日 受付9時30分から11時まで

1, 2, 8月はお休み

雨天はお休み

場所 新橋連合自治会館 屋外

### 沿革

平成20年6月スタート

高齢の女性から、包丁をといでくれる人がいなくなってこまっている という声があり、それに応えてサービスを開始しました。

原則は1回1人3丁までですが、すいているときはそれ以上でも対応しています。

ボランティアの研ぎ手は4人です。

美味しい料理の秘訣は、切れ味の良い包丁を使うこと！

### 包丁研ぎ講座

(基礎編)

