

みやぎのおいしい海の幸を食べよう!

♪♪~つくる人と食べる人をつなぐ~♪♪

食育 NPO 「おむすび」

お魚がきつと好きになる料理教室

宮城県は金華山・三陸の豊かな漁場に恵まれ、カキ、ホタテ、ノリ、わかめ、ホヤなどの養殖も盛ん。宮城の豊かな海の幸を調理、「どんな魚が並んでいるかな…」売場探検など、楽しく学びお魚大好きになろう!

テーマ : 冬の旬 「海のミルク かき」 「鱈」

いつ : 2010年 2月 6日(土) 10:30~14:00

どこ : みやぎ生協名取西店 2階メンバー集会室

さんかひ : 1組 1500円(1名追加につき700円プラス)

もちもの : エフロン・三角巾・布きん・筆記用具

募集人数 : 小学生の親子 10組

※託児はありませんので、幼児の参加はできません

もうしこみ : ①住所②電話番号③保護者氏名④4こども氏名・学年
⑤「お魚がきつと好きになる料理教室」と明記し、生活文化部「食の活動事務局」までハガキ・FAX・eメール **締切 1/29(金)**

981-3194 仙台市泉区八乙女 4-2-2 みやぎ生協生活文化部「食の活動事務局」係
FAX 022-218-3663

※応募者多数の時は抽選

2月1日まで連絡をさしあげます

問い合わせ

食育 NPO「おむすび」 Eメール: tomokoomusubi0222@yahoo.co.jp

生活文化部 食の活動事務局 電話022-218-3880 担当/高村・橋本

メニュー ☆かきとほうれん草のチャウダー
☆鱈のムニエル・エスニック風
☆かきのサラダ
☆トライフルの春ケーキ

主催 : 食育 NPO「おむすび」

共催 : (株)「仙台水産」 みやぎ生協

後援 : MELON (株)鈴力水産