

お魚がきつと好きになる

♪♪〜つくる人とたべる人をつなぐ〜♪♪

食育 NPO 「おむすび」



テーマ: もつと食べよう! みやぎの海の幸

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。豊かな宮城の海のおはなし、旬の海の幸を調理、「どんなお魚が並んでいるかな…」売り場探検など、楽しく学び、お魚大好きになろう!

春の旬をいただきます ~みやぎの銀さけ~

- | | | |
|------|--------------|--------------|
| メニュー | ☆ あぶり銀さけのにぎり | ☆ あさりのお吸い物 |
| | ☆ 銀さけのかおり揚げ | ☆ 産直いちごのクレープ |
| | ☆ 菜の花さらだ | |

いつ : 2010年 4月 24日(土) 10:00~13:30

どこ : みやぎ生協幸町店 調理室

さんかひ : 1組 1,500円(1名追加につき700円プラス) 大人のみ 1,000円

もちもの : エフロン・三角巾・布きん・筆記用具

募集人数 : 幼稚園・小学生の親子 10組 と 大人 4名(30名まで)

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・年齢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 締切り 4/2(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

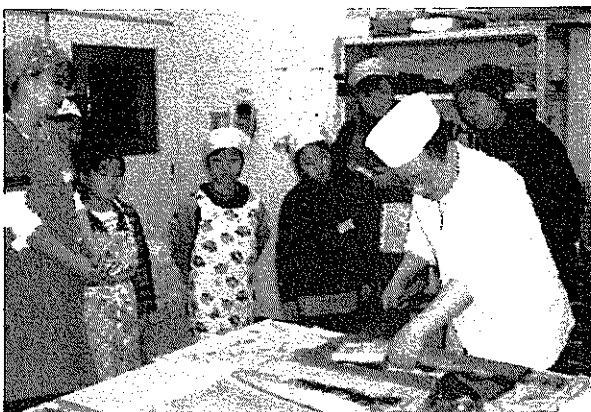
FAX 022-218-3663

※応募者多数の時は抽選

4月10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 ☎022-218-3880 担当/高村・橋本



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