

シッテ・サワツテ・サバイテ・・・



魚の達人プロジェクト 大人のお魚教室



テーマ：もっと食べよう！ 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、ホヤの養殖も盛んです。豊かな宮城の海の食材を使った「大人の料理教室」。

季節の旬の魚のさばき方を学び、家族やお友達にも自慢できる男の料理をつくろうさらに豊かな宮城の海の理解を深め、地産地消を応援しよう！



秋の旬をいただきます～サンマ・ホタテ～

- メニュー ☆ サンマとホタテの刺身盛り合わせ ☆ サンマのかば焼き
☆ 吹き寄せサラダ ☆ 里山汁 ☆ 季節の果物



日時：2010年 10月 30日(土) 10:30～14:00

場所：みやぎ生協文化会館ウイズ 調理室

参加費：1,500円

持ち物：エフロン・三角巾・布きん・筆記用具

募集人数：お魚料理がもっとうまくなりたいお父さんと若干名お母さん(25名)

申し込み：①住所②電話番号③氏名④年齢⑤「大人の料理教室」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 10/16(土)

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

連絡ハガキは10月20日に発送予定



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/片方・野口



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
宮城県 宮城県漁業協同組合

