

シツテ・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！

冬の旬をいただきます～カキ・ドンコ～

メニュー ☆カキ三昧 (カキご飯・生カキ・カキの味噌焼き)

☆ドンコ汁 ☆大根のシャキシャキさらだ ☆季節の果物

日時：2010年 12月 11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「大人のお魚教室」と明記し、

生活文化部「食の活動事務局」まで

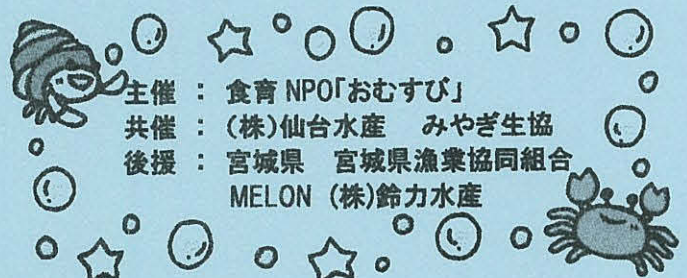
ハガキ・FAX・eメール 締切り 11/27(土)

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12/1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 TEL022-218-3880 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：宮城県 宮城県漁業協同組合

MELON (株)鈴力水産

