

お魚がきっと好きになる料理教室

～おいしく手軽にお魚料理ABC～

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！

栄養たっぷり青魚

メニュー ☆蒲焼き ☆青魚のたたき ☆春キャベツのさらだ ☆お吸い物 ☆いちごヨーグルト

いつ：2011年 4月 16日(土) 10:00～13:30

どこ：みやぎ生協幸町店 2階調理室

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：エプロン・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④こども氏名・年齢⑤「お魚がきっ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(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

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

連絡ハガキは4月4日に発送予定

生活文化部 食の活動事務局 ☎022-218-3880 担当/野口



前回(2月5日)は「カキご飯」「タラのお吸い物」「お魚のカリッとさらだ」などを作りました



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)鈴木水産