

シツテ・サワツテ・サバイテ・・・

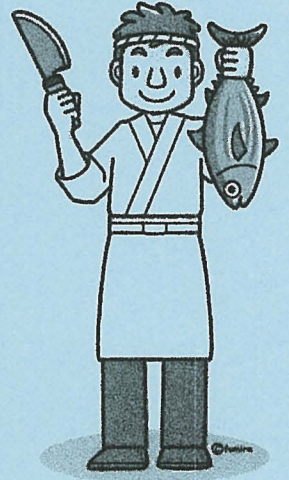
魚の達人プロジェクト2011

# 大人のお魚教室

テーマ : お魚を食べて水産業の復興を応援しよう!

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!

海の恵に感謝し、もつとお魚を食べて水産業の復興を応援しよう!



美味しさ満載! 夏の海 ～鯉・するめいか～

- メニュー ☆鯉のタタキとイカのさらだ仕立て ☆イカと大根の炊き合わせ
- ☆わかめと青菜のお浸し ☆すり身のお吸い物

日時 : 2011年 9月 3日(土) 10:30~14:00

場所 : みやぎ生協文化会館ウイス 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 8/20(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 022-218-5945 ※応募者多数の時は抽選 連絡ハガキは 8/22 発送予定

問い合わせ 食育 NPO「おむすび」eメール [tomokoomusubi0222@yahoo.co.jp](mailto:tomokoomusubi0222@yahoo.co.jp)

生活文化部 食の活動事務局 TEL022-218-5331 担当/片方・野口



前回はカキとドンコを捌きました