

お魚がきつと好きになる料理教室

～おいしく手軽にお魚料理ABC～

お魚を食べて水産業の復興を応援しよう！

旬の海の幸を使って郷土料理を作ります。「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！

秋の郷土料理はこれ！

メニュー ☆はらこ飯 ☆秋サラダ ☆鮭のあら汁 ☆杏仁豆腐

いつ：2011年 10月 8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・上靴(子ども用)

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子ども氏名・年齢⑤メンバーコード⑥「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9/24(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

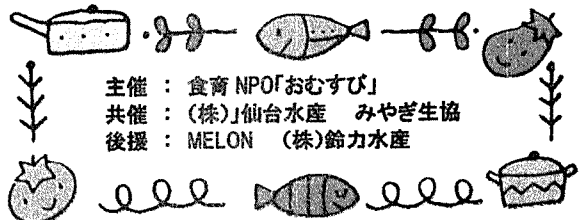
問い合わせ 食育 NPO「おむすび」 Eメール:tomokoomusubi0222@yahoo.co.jp

連絡ハガキは9月26日に発送予定

生活文化部 食の活動事務局 022-218-5331 担当/片方・野口



前回(2月5日)は「カキご飯」「タラのお吸い物」「お魚のカリッとサラダ」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)鈴力水産