

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らう！

海の恵に感謝し、もっ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 ～鯖・ホッキ～

メニュー ☆ホッキ飯

☆鯖のみぞれ煮

☆秋野菜の煮物

☆あぶら麩のみそ汁

日時： 2011年 11月 12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

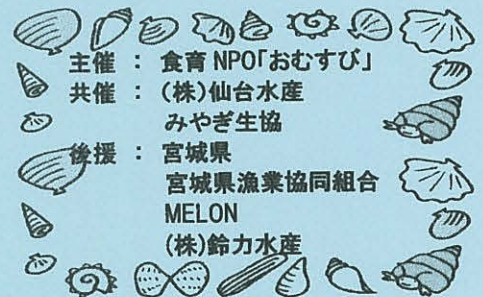
ハガキ・FAX・eメール 締切り 10/29(土)

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 10/31 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 TEL022-218-5331 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

前回は鯉とスルメイカを調理しました

