

シツテ・サワツテ・サバイテ・・・

魚の達人プロジェクト2012

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 ~いか・いわし~

- メニュー ☆いか飯 ☆いわしのロール揚げ
☆いわしのつみれ汁 ☆浅漬け

日時 : 2012年 8月 25日(土) 10:30~14:00

場所 : みやぎ生協幸町店 調理室(2階)

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メンバーコード ⑥「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 8/16(木)

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 8/18 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



前回は銀さけとアジを調理しました



主催 : 食育NPO「おむすび」

共催 : (株)仙台海産
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