

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らう!

海の恵みに感謝し、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! 冬の海 ～サバ・かき～

メニュー ☆サバの竜田揚げ ☆サバのみそ煮
☆青菜のおひたし ☆かきの青のり汁

日時 : 2013年 2月 23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

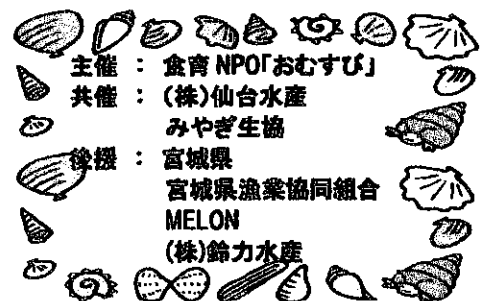
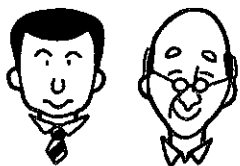
ハガキ・FAX・eメール 締切り 2/15(金)

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 連絡ハガキは2/16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 TEL022-218-3880 担当/片方・野口



主催 : 食育NPO「おむすび」

共催 : (株)仙台北水産
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

前回はタラとゲンマを調理しました