

シツテ・サワツテ・サバイテ・・・

魚の達人プロジェクト2015

大人のお魚教室

ムッシュと作ろう!



テーマ : 食べてはじめる海の応援
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!



～旬を味わう! 海めぐみ～

- | | | |
|------|-----------|------------|
| メニュー | ☆カツオのユッケ丼 | ☆ホヤのマリネ |
| | ☆焼きナス | ☆韓国風わかめスープ |

日時 : 2015年 7月 18日(土) 10:30~14:00

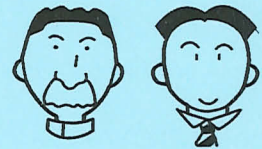
場所 : みやぎ生協文化会館ウイズ 調理室

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 を明記し、ハガキ・FAX・eメールで
981-0912 仙台市青葉区堤町 2-8-3 三浦 勝子



e-mail tomokoomusubi0222@yahoo.co.jp

締切り7/6(月)

FAX 0229-24-3436

※応募者多数の時は抽選 連絡ハガキは7/8発送予定

問い合わせ : 食育 NPO 「おむすび」

携帯 090 4312 3025 (清水)

「アジのごま漬丼」「あさりのバター焼き」などを作りました

