

シツテ・サワツテ・サバイテ・・・

食べてはじめる海の応援

大人のお魚教室

ムッシュと作ろう!



季節の旬の魚のさばき方や魚について楽しく学び、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! 海のめぐみ 🍣

～ はまぐり ・ ホヤ ～

☆はまぐりご飯 ☆ホヤの天ぷら ☆菜花のおひたし ☆はまぐりのお吸い物

日時 : 2017年 4月 22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

FAX 0229-24-3436

締切り4/10(月)

※応募者多数の時は抽選

4月15日(土)までに連絡ハガキを郵送

問い合わせ : 食育 NPO 「おむすび」

携帯 090 4312 3025 (清水)

前回は「サバご飯」「サバのさらだ」「船場汁」などを作りました

