

みやぎのおいしい海の幸を食べよう!

♪♪~つくる人とたべる人をつなぐ~♪♪

食育 NPO 「おむすび」

## お魚がきっと好きになる料理教室

宮城県は金華山・三陸の豊かな漁場に恵まれ、カキ、ホタテ、ノリ、わかめ、ホヤなどの養殖も盛ん。宮城の豊かな海の幸を調理、「どんな魚が並んでいるかな…」売場探検など、楽しく学びお魚大好きになろう!

テーマ: 春の旬「もっと食べよう!生産量日本一のみやぎの銀さけ」

いつ : 2009年5月23日(土) 10:30~14:00

どこ : みやぎ生協セラビ幸町店 調理室

さんかひ : 1組1500円(1名追加につき700円プラス)

もちもの : エプロン 三角巾 筆記用具

募集人数 : 小学生の親子 15組

もうしこみ : ①住所②電話番号③保護者氏名④4こども氏名・学年  
⑤「お魚がきっと好きになる料理教室」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5/1(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

問い合わせ

食育 NPO「おむすび」 Eメール: [tomokoomusubi0222@yahoo.co.jp](mailto:tomokoomusubi0222@yahoo.co.jp)

生活文化部 食の活動事務局 電話022-218-3880 担当/高村・橋本

メニュー

- ☆ 銀さけの手まり寿司
- ☆ 銀さけのカルパッチョ
- ☆ 銀さけのから揚げ
- ☆ あさりの味噌汁
- ☆ デザート

主催 : 食育 NPO「おむすび」

共催 : (株)「仙台水産」 みやぎ生協

後援 : MELON (株)鈴力水産