

ムッシュと作ろう!

食べてはじめる海の応援

さばいて作る 大人のお魚教室



旬の魚のさばき方やおいしい食べ方について、魚のプロから楽しく学びます。
魚食文化を伝え家族が喜ぶ自慢の料理を作ろう!
海の恵みに感謝し、もっとお魚を食べて水産業を応援しよう!

手軽に楽しむ旬のお魚クッキング

☆アジフライ

☆アジのなめろう

☆「めぐみ野」三陸産わかめのチヨレギサラダ



日時 : 2025年 7月5日(土) 10:30~13:30

場所 : みやぎ生協文化会館ウイズ 調理室

参加費 : 2,500円

持ち物 : エプロン・三角巾・マスク・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・お母さん(20名)

申し込み : ①〒住所 ②電話番号 ③氏名(フリガナ) ④性別 ⑤年齢 ⑥メンバーコード を明記し、

eメールで

食育 NPO「おむすび」

[e-mail tomokoomusubi0222@yahoo.co.jp](mailto:tomokoomusubi0222@yahoo.co.jp)

締切り 6/21(土)

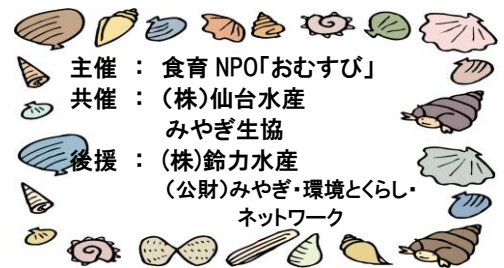
※応募者多数の時は抽選
6月27日(金)までに連絡します



問い合わせ : 食育 NPO「おむすび」 090 4312 3025 (清水智子)

※内容の変更または中止になる場合がございます

前は「さんまのシソ揚げ」「さんまの炊き込みご飯」などを作りました



主催 : 食育 NPO「おむすび」

共催 : (株)仙台水産
みやぎ生協

後援 : (株)鈴力水産
(公財)みやぎ・環境とくらし
ネットワーク



掲示期間 2025.5.15~6.21

