豊海おさかなミュージアム

～海や川から私たちの食卓まで～

第4回 さかな丸ごと食育セミナー

さかなパワーをいかしたおいしい食事づくり

第4回は「手開きいわし」がテーマです！
いわし料理を主菜にした食事を整え、皆で楽しく会食しましょう！！

開催日	平成24年6月14日(木)
開催時間 定員	午前10:00～13:00(定員15名) ※15分前から受付いたします。
場所	〒104-0055 東京都中央区豊海町5-1 豊海センタービル2階 「豊海おさかなミュージアム研修室」
講師	「さかな丸ごと食育」養成講師　高橋 千恵子 氏
内容	① 講義　海や川からわたしたちの食卓まで さかなパワーをいかしたおいしい食事づくり ② 実習　手開きいわしのかば焼き 他 いわしのかば焼きを主菜にした食事を整え食べる
参加費	無料
申込方法	申込書に記入の上、下記宛にFAXまたはメールで送ってください。 電話でも受付いたします。 ※申込書受取後、ご連絡をいたします。
申込締切	平成24年6月8日(金) 定員になり次第締め切ります。
持ち物	エプロン・三角巾・ハンドタオル
協力	NPO法人 食生態学実践フォーラム

第3回セミナーの様子

東京水産振興会は、さかなにはたくさんのよさ・効果があることを1人でも多くの人たちに伝え、そして多くの人たちと一緒に、さかなのよさをいかした食生活ができる社会・環境を作っていきたいと思い、多くの専門家の協力をいただきながら「豊海おさかなミュージアム研修室」を作りました。
この度、研修室で『さかな丸ごと食育セミナー』を開催いたします。
ぜひ、セミナーにご参加いただき、さかなのよさを家族、友だち、地域の人たちに伝えていただきたいと思います。

お問合せ・申込先

一般財団法人　東京水産振興会　振興部(担当 木村)
TEL:03-3533-8111 ／ FAX:03-3533-8116
E-mail:kimura-tkyfish@blue.ocn.ne.jp
〒104-0055　東京都中央区豊海町5-1 豊海センタービル7階
HP:http://www.suisan-shinkou.or.jp/

キリトリ線

豊海おさかなミュージアム

～海や川から私たちの食卓まで～

第4回 さかな丸ごと食育セミナー

氏　名　(ふりがな・職業　　)

(ふりがな・職業　　)

※参加者名簿に職業を掲載しても可or　不可

住　所

TEL

FAX

E-mail

※記載頂いた情報はセミナー以外の目的で使用することはございません。

お問合せ・申込先・アクセス

一般財団法人　東京水産振興会　振興部(担当 木村)
TEL:03-3533-8111 ／ FAX:03-3533-8116
E-mail:kimura-tkyfish@blue.ocn.ne.jp
〒104-0055　東京都中央区豊海町5-1 豊海センタービル7階
HP:http://www.suisan-shinkou.or.jp/