

第1回さんまパワーを丸ごといかした食事づくり

豊海にすてきなおさかなミュージアムがあることを知っていますか？

ミュージアムでは、展示している内容をしっかり学びながら、それをいかした食事づくりをする食育セミナーを企画しました。第1回目に登場する魚は8月から秋にむけて旬の“さんま”です。

お店で売られているさんまはどこから来たの？
知っているさんま料理をたくさんあげてください。100種類以上あげられる？
さんまは丸ごと全部食べられるって本当？

さあ、さんまについて、いろいろなパワーを一緒に探検してみましょう。
“さんま”と一緒にミュージアムでお待ちしています！

- 開催日時 平成24年 8月22日(水)、8月23日(木) 午前10:00~13:00
どちらでも、都合のよい日にご参加できます。
- 場 所 豊海おさかなミュージアム
〒104-0055 東京都中央区豊海町5-1 豊海センタービル2階(郵便局のあるビルです)
- 内 容 ① おさかなミュージアムで、さんまパワーを探検する。
② ミュージアムの中の食事作り実習で、さんまパワーをいかした食事を作り、みんなでいっしょに食べて、楽しめます。
- 参加できる人 小学生(ひとりでも、お友達と一緒にでも) 各日15名
- 講 師 豊海おさかなミュージアム管理栄養士・さかな丸ごと食育専門講師 高橋 千恵子 氏
- 参加費 無料
- 持ち物 筆記用具、エプロン、ハンドタオル、上履き、三角巾(ハンダナ)
(「さかな丸ごと探検ノート」はミュージアムで準備しています)
- 申込方法 申込書に記入し、下記までFAXまたはメールで送ってください。

*参加した人は、NPO法人食生態学実践フォーラムと東京水産振興会がすすめている「さかな丸ごと食育サポーター」の受講カードを受けとることができます。「さかな丸ごと食育サポーター」となって、身近な人に、探検・発見したさんまパワーを伝えてください！

お問い合わせ・申込先

一般財団法人 東京水産振興会(担当 木村)

TEL:03-3533-8111

FAX:03-3533-8116

〒アドレス:kimura-tyfish@blue.ocn.ne.jp

第1回さんまパワーを丸ごといかした食事づくり

希望日 平成24年8月22日(水) (〇で囲ってください)
平成24年8月23日(木)

氏 名 (ふりがな・学年・年齢・性別) _____)
(ふりがな・学年・年齢・性別) _____)
(ふりがな・学年・年齢・性別) _____)
(ふりがな・学年・年齢・性別) _____)

※ふりがな・学年・年齢・性別もご記入ください

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ありません。

お問い合わせ・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-tyfish@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/

