

とよみ しょくい
「豊海おさかなミュージアム」食育セミナー

第8回さかなパワーをまるごといかした食事づくり

毎日、何気なくおこなっている食事作りですが、今回はその作業工程についてじっくり皆さんで考えながら作ってみましょう。この料理にはこんな野菜の切り方を、この料理にはこの鍋を、いっどんな作業をしたら効率よく、丁寧な食事作りができるでしょうか？ 食事作り力のさらなるレベルアップにつながる学習会にしたいと思っています。寒い冬にぴったりなさけ料理を作ります。グループで協力しながらいつも楽しい実習を、もっと楽しく行いましょう！お待ちしております。

1. 開催日時 平成24年 12月7日 (金) 10:00~13:00
15分前から受付いたします。
2. 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)
3. 内 容 ①講義 食事作りの全体像を考えることで食事作り力をアップさせましょう
②実習 PDCA サイクルで調理を組み立てる一さけ料理を主菜に
4. 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
5. 参加費 無料
6. 持ち物 筆記用具、エプロン、ハンドタオル、三角巾 (バンダナ)、スリッパ
※以前当セミナーに参加された方は、「さかな丸ごと探検ノート」と「さかな丸ごと食育サポーターカード」をご持参ください。
7. 申込方法 皆様、既に申込み済みですので、申込書の送付は必要ございません。

* 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・発見したさけパワーを伝えてください！

お問合せ・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-kyfish@blue.ocn.ne.jp

とよみ しょくいく
「豊海おさかなミュージアム」食育セミナー

第8回さかなパワーをまるごといかした食事づくり

開催日時 平成24年12月7日(金) 10:00~13:00

氏名 (ふりがな・性別・職業)

(ふりがな・性別・職業)

(ふりがな・性別・職業)

※ふりがな・性別・職業もご記入ください

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-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/

