

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9回さかなパワーをまるごといかした食事づくり

皆様、明けましておめでとうございます。昨年度は当セミナーに積極的にご参加くださりありがとうございました。今年はじめのセミナーは、「さかな」の良いところ、おもしろいところ、素敵な魅力をたくさん見つけて紹介しあいたいと思います。グループで、おさかなミュージアムを探検しながら発見したいと思っています。その後、その探検グループで、発見したさかなの良さを活かした自慢の食事づくりの実習を行います。楽しいセミナーとなりますように。今年もどうぞよろしくお願ひ致します。

1. 開催日時 平成25年 1月18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
「豊海おさかなミュージアム」食育セミナー

第9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25年1月18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-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/>

