

「豊海おさかなミュージアム」食育セミナー

第22回さかなパワーを丸ごといかした食事づくり

2014年度「豊海おさかなミュージアム」食育セミナーのスタートです。

さかなは人間にとって良い食べ物なの？ 自分にとってはどんな食べ物でしょう。

さかなを例に、人間と食べ物と環境の関係を見つめ、さかなの良さを考えていけたらと思います。

食事作り実習では、つば抜きした鰹を使った主菜料理を作ります。主食、副菜と組み合わせて

さかなパワーを活かしたおいしい食事を整え、参加者みんなで共食しましょう。

1. 開催日時 平成26年4月11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 さかなと人間と環境が繋がっている
②実習 つば抜き鰹を主菜にした食事づくり
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 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。

* 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・発見したさかな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22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26年4月11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-kyfish@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/

