

とよみ こ しょくいく
「豊海おさかなミュージアム」子ども食育セミナー
さかな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開催しています。これまで夏休みと春休みに開催してきましたが、これから毎月1回土曜日に企画しました。ぜひ毎月ご参加ください。お待ちしております。

今月登場する魚はこれから旬の“かつお”です。お店で売られているかつおはどこから来たのかつおってどんな魚？さあ、かつおについて、いろいろなパワーを一緒に探検してみましょう。“かつお”と一緒にミュージアムでお待ちしております！

月日	曜日	ミュージアムで展示予定の魚(旬の魚)	小学生セミナーのテーマ	内容(案)
5月17日	土	かつお	かつおの刺身は「かつお」のどの部分？	目の前で1匹のかつおをさばきます
6月14日	土		「かつお節」「こぶ」「煮干し」の味の違いがわかる？	だしの違いを実験で調べます
7月12日	土	いか	「いか」の頭はどこ？お腹は？口は？	1匹のいかを自分でさばきます
8月	未定	さんま	「お弁当箱」を使うと自分にぴったりな食事が作れるって本当？	「3・1・2弁当箱法」を活用して、自分の食事の適量を知り、作って食べて確認します
9月13日	土		私にもできる！ こんな食事を食べたいかな？	料理カードを使って、自分で食事を構成します

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

時間 10時～13時30分 (ミュージアム集合・解散。保護者の送迎をお願いします) 15分前から受付いたします。

内容 ① おさかなミュージアムで、さかなパワーを探検する。
 ② 食事作り実習室で、さかなパワーをいかした食事を作り、みんなで一緒に食べて、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(先着順です)

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 先生

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(バンダナ)
 (これまで参加したことある子は「さかな丸ごと探検ノート」、初めての子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取ることができます。「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
 ①アドレス:kimura-tyfish@blue.ocn.ne.jp

とよみ
 「豊海おさかなミュージアム」子ども食育セミナー
 さかなパワーを丸ごといかした食事づくり

※参加できる日に○をつけてください。

参加申込み (○×)	月日	曜日	ミュージアム で展示予定の 魚(旬の魚)	小学生セミナーのテーマ
	5月17日	土	かつお	かつおの刺身は「かつお」のどの部分?
	6月14日	土		「かつお節」「こぶ」「煮干し」の味の違いがわかる?
	7月12日	土	いか	「いか」の頭はどこ? お腹は? 口は?
—	8月	未定	さんま	「お弁当箱」を使うと自分にぴったりな食事が作れるって本当?
	9月13日	土		私にもできる! こんな食事を食べたいな?

氏名 (ふりがな・学年・年齢・性別)

住所 〒

電話

FAX

e-mail

※記載頂いた情報は当会事業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/

