

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2日	土	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6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 可 能 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
 ①アドレス:kimura-kyfish@blue.ocn.ne.jp

