

「豊海おさかなミュージアム」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？
ミュージアムでは毎月1回(金曜日)に学習会(食育セミナー)を実施しています。

学習会では、さかなの良さを確認しあったり、その良さを活かした食事について考えたり、実際に作って食べて本当かどうか確認したり、学習しあったことをミュージアムの展示をとおし地域に情報発信しています。

※ 今年度後半の、食育セミナーは下記の通り計画しています。
申込順に受け付け、定員になり次第締め切りますので、どうぞお早めに、お申し込みください。

お待ちしております！！

月日	曜日	大人セミナーのテーマ
2014年 10月3日	金	魚を事例に、人間と食物と環境のつながりを考えましょう
11月7日	金	魚を主菜にした食事づくり①-栄養素・食品・料理・食事のつながりから食べる人に適した食事を確認しましょう
12月12日	金	魚を主菜にした食事づくり②-「3・1・2 弁当箱法」を活用して食べる人にとって適量の食事を確認しましょう
2015年 1月9日	金	小学生が魚に関心を持つように、「さかな丸ごと」を紹介しましょう
2月20日	金	食事をプレゼントしあい、お世話になった人に感謝の気持ちを伝えましょう

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 15分前から受付いたします。

内 容 ① さかなと人間と環境はつながっている
② さかなを主菜にした食事作り

参加できる人 大人(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 (実習する料理のレシピ、さかな丸ごと探検ノート、さかな丸ごと食育サポーターカードをさしあげます)

持 ち 物 筆記用具、エプロン、ハンドタオル、スリッパ、三角巾(バンダナ)
(これまで参加したことある方は「さかな丸ごと探検ノート」、初めての方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

「豊海おさかなミュージアム」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

参加申込み (○×)	月日	曜日	大人セミナーのテーマ
	2014年 10月3日	金	魚を事例に、人間と食物と環境のつながりを考えましょう
	11月7日	金	魚を主菜にした食事づくり①-栄養素・食品・料理・食事のつながりから食べる人に適した食事を確認しましょう
	12月12日	金	魚を主菜にした食事づくり②-「3・1・2 弁当箱法」を活用して食べる人にとって適量の食事を確認しましょう
	2015年 1月9日	金	小学生が魚に関心を持つように、「さかな丸ごと」を紹介しましょう
	2月13日	金	食事をプレゼントしあい、お世話になった人に感謝の気持ちを伝えましょう

※参加できる日に○をつけてください。

氏名

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-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/

