


第2回 「さかな丸ごとと食育セミナー」 ～海や川からわたしたちの食卓まで～

さかなパワーをいかしたおいしい食事づくり

日時	平成24年4月18日(水) 10:00～13:00		
場所	〒104-0055 東京都中央区豊海町5-1 豊海センタービル2階 調理実習室「おさかなミュージアム食事づくり実践室」		
講師	「さかな丸ごとと食育」養成講師 薄金 孝子 氏		
内容	① 講義 海や川からわたしたちの食卓まで さかなパワーをいかしたおいしい食事づくり ② 実習 つぼぬきあじの煮つけ 他 自分にぴったりの1食(昼食)を食べる		
定員	15名(申込先着順)	参加費	無料
申込方法	申込書に記入の上、下記宛にFAXまたはメールで送付するか、 「豊海おさかなミュージアム」内にある「アンケート回収箱」にお入れください。		
申込締切日	平成24年4月12日(木)		
持ち物	エプロン・三角巾・ハンドタオル		
協力	NPO法人 食生態学実践フォーラム		

(財)東京水産振興会は、さかなにはたくさんのよさ・効果があることを1人でも多くの人たちに伝え、そして多くの人たちと一緒に、さかなのよさをいかした食生活ができる社会・環境を作っていきたいと思い、多くの専門家の協力をいただきながら「豊海おさかなミュージアム」と「食事づくり実践室」を作りました。

この度「食事づくり実践室」で『さかな丸ごとと食育セミナー』を開催いたします。

ぜひ、セミナーにご参加いただき、さかなのよさを家族、友だち、地域の人たちに伝えていただきたいと思います。



お問合せ・申込先

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: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/