

みなさまへ

(財)東京水産振興会では、さかなにはたくさんのおよさ・効果があることを1人でも多くの人たちに伝えたい。さらに多くの人たちと一緒にたって、さかなのおよさをいかした食生活ができるような社会・環境を作っていくたいと希望し、多くの専門家と一緒にたって、さかな丸ごと探検ができる「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、さかなのおよさを家族、友だち、地域の人たちに伝えていってほしいと思います。



**豊海おさかなミュージアム**  
**「さかな丸ごと食育セミナー」**  
～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～ **第1回**

- 日時 平成24年3月16日(金) 10時～13時
- 場所 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 「さかな丸ごと食育」養成講師/高知大学名誉教授 針谷 順子氏
- 参加費 無料
- 人数 20名 ※先着順とさせていただきます。
- 内容 

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
実習	手開きいわしのかば焼き他 自分にぴったりの1食(昼食)を食べる
- 申込方法 下記宛先にFAXまたはメールで別紙申込書を送ってください。  
申込書のない方は電話でも受け付けます。
- 申込締切日 平成24年3月14日(水)
- 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
- お問合せ・申込先  
(財)東京水産振興会 振興部(担当 木村)  
電話 03-3533-8111 FAX 03-3533-8116 メール [kimura-tkyfish@blue.ocn.ne.jp](mailto: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