

～海や川から私たちの食卓まで～  
**第5回 さかな丸ごと食育セミナー**

さかなパワーをいかしたおいしい食事づくり

第5回は「**あじの3枚おろし**」がテーマです！

あじ料理を主菜にした食事を整え、皆で楽しく会食しましょう！！

開催日	平成24年7月11日(水)
開催時間 定員	午前10:00～13:00(定員15名) ※15分前から受付いたします。
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「豊海おさかなミュージアム研修室」
講師	「さかな丸ごと食育」養成講師 廣木 キミ子 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 あじの3枚おろし 他 あじの南蛮漬けを主菜にした食事を整え食べる
参加費	無料
申込方法	申込書に記入の上、下記宛に <b>FAX</b> または <b>メール</b> で送ってください。 電話でも受付いたします。 ※申込書受取後、ご連絡をいたします。
申込締切	平成24年7月6日(金) 定員になり次第締め切ります。
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



セミナーの様子

東京水産振興会は、さかなにはたくさんのおよび効果があることを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ひ、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研修室」を作りました。

この度、研修室で「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

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/

～海や川から私たちの食卓まで～  
**第5回 さかな丸ごと食育セミナー**

氏名 \_\_\_\_\_ (ふりがな・職業) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ (ふりがな・職業) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ ※参加者名簿に職業を掲載しても可or 不可

住所 \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

FAX \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

※記載頂いた情報はセミナー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/



キ  
リ  
ト  
リ  
線  
  
キ  
リ  
ト  
リ  
線  
  
キ  
リ  
ト  
リ  
線