

第6回さんま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企画しました。今回登場する魚は今が旬の“さんま”です。

お店で売られているさんまはどこから来たの？
知っているさんま料理をたくさんあげてください。100種類以上あげられる？
さんまは丸ごと全部食べられるって本当？

さあ、さんまについて、いろいろなパワーを一緒に探検してみましょう。
“さんま”と一緒にミュージアムでお待ちしています！

1. 開催日時 平成24年 10月12日（金） 10:00～13:00
15分前から受付いたします。
2. 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（郵便局のあるビルです）
3. 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 さんまを主菜にした食事を整え食べる
4. 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 氏
5. 参加費 無料
6. 持ち物 筆記用具、エプロン、ハンドタオル、三角巾（バンダナ）、スリッパ
※以前当セミナーに参加された方は、「さかな丸ごと探検ノート」と「さかな丸ごと食育サポーターカード」をご持参ください。
7. 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。
定員（15名）になり次第締め切ります。

* 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-tyfish@blue.ocn.ne.jp

とよみ しょくいく
「豊海おさかなミュージアム」食育セミナー

第1回さんまパワーをまるごといかした食事づくり

開催日時 平成24年10月12日(金) 10:00～13:00

氏名 (ふりがな・性別・職業)

(ふりがな・性別・職業)

(ふりがな・性別・職業)

※ふりがな・性別・職業もご記入ください

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。

お問い合わせ・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/

