

詳細スケジュール



5/24
(土)

イカの料理にチャレンジ！



ヤリイカ等のイカを実際に捌いて刺身やイカフライなどの料理を作ります。ぜひ親子でご参加ください！

5/31
(土)

アジの調理、料理



アジフライ用に開いてみたり、アジを使ったアレンジ料理を作ります。

7/12
(土)

ホタテ料理にチャレンジ！



ホタテを実際に殻から外し、ホタテフライなどの料理を作ります。ぜひ親子でご参加ください！

7/19
(土)

ホタテの調理、料理



講師をお呼びして、ホタテのアレンジ料理をご紹介します実際に作ります。

11/1
(土)

アジ料理にチャレンジ！



アジを実際に3枚に卸してみたり、塩焼きや干物用に調理します。ぜひ親子でご参加ください！

11/16
(土)

サケの調理、料理



サケを実際に捌いてみて、サケの料理を作ります。

12/14
(日)

ブリ料理にチャレンジ！



ブリを実際に捌いてみたり切り身、刺身などの調理をします。ぜひ親子でご参加ください！

12/21
(日)

刺身の盛り合わせ



刺身用の柵を使い実際に刺身の盛り合わせを作ります。

1/11
(日)

恵方巻にチャレンジ！



具材を棒状に切り、実際に恵方巻を巻いてみましょう！ぜひ親子でご参加ください！

1/18
(日)

マダラの調理、料理



講師をお呼びして、タラのアレンジ料理をご紹介します、実際に作ります。

3/7
(土)

貝の料理にチャレンジ！



ホッキ貝を使い、捌き方や、料理を実際に行います。ぜひ親子でご参加ください！

3/21
(土)

貝類の調理、料理



調理の仕方が良くわからない貝。そのような貝を実際に調理しその後料理します。

注意事項

- 1 イベント中に体調や気分が悪くなった場合は、スタッフまで申し出て下さい。
- 2 イベントで道具を使用する際には、その取扱い及び怪我等には十分ご注意ください。
- 3 イベント開催中のご自身の持ち物、貴重品に関しては、ご自身で管理願います。
- 4 イベントでは、イベントスタッフの指示・誘導に従って、行動願います。
- 5 スタッフがイベントの様態を撮影いたします。これらの撮影物（写真・動画等）は、活動報告として、公式ホームページやSNS、各種印刷物等に使用・掲載させていただくことがございますので、予めその旨、ご承諾願います。当該使用・掲載に問題がある場合は、イベントスタッフまでその旨、お申し出願います。
- 6 イベントスタッフは参加者様の安全の確保をするよう努めますが、参加者様の不注意による事故・怪我等や物品、衣類等の汚れ、破損が発生した場合、イベントの主催者は責任を負いかねますので、予めご了承ください。