

子ども お魚料理教室

さかな りょうり きょうしつ



【時間】 午前の部 9:30~12:00
午後の部 13:30~16:00

【参加料】 各回 1人1,000円
(子供だけの参加も可能です)
※小学3年生未満は保護者の同伴をお願いいたします

【定員】 各回10名前後
(各回、各部ごとに申し込みを受け付けます)

【持ち物】 三角巾(頭を覆えるもの)、エプロン、ハンカチ

【申込先・問合せ先】 むつ市海と森ふれあい体験館
(電話・0175-42-2411)
もしくは右のQRコードから
申し込みをお願いします。

元魚屋のスタッフが
丁寧にさばき方を
教えます

むつ市地域おこし協力隊
圓山 遊夢



5月31日(日)
イワシ・アジを
さばいてみよう!

場所 中央公民館
(むつ市大湊浜町13-1)



6月20日(土)
お店で見ない魚を
さばいてみよう! 第1弾

場所 川内公民館
(むつ市川内町シナノ木153)



10月4日(日)
お店で見ない魚を
さばいてみよう! 第2弾

場所 むつ市脇野沢地域交流センター
(むつ市脇野沢渡向107-1)



12月26日(土)
タラを觀察して
料理を作ってみよう!

場所 中央公民館
(むつ市大湊浜町13-1)



1月10日(日)
恵方巻を巻いてみよう!

場所 川内公民館
(むつ市川内町シナノ木153)



詳細スケジュール

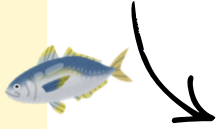


5/31
(日)

イワシ・アジを さばいてみよう！



イワシまたはアジをさばき、フライにします。魚をさばいたことがなくても大丈夫！一緒に魚のさばき方について学びましょう！



6/20
(土)

お店で見ない魚を さばいてみよう！第1弾



普段スーパーなどで並ばないような魚をさばき、魚フライを作ります。魚フライをパンにはさみ自分オリジナルのフィッシュバーガーを作ろう！



10/4
(日)

お店で見ない魚を さばいてみよう！第2弾



普段スーパーで並ばないような魚をさばき、細かくしてさつま揚げを作ります！好きな形にしてオリジナルのさつま揚げを作ろう！



12/26
(土)

タラを観察して 料理を作ってみよう！



地域の特産品であるタラについて学んだあと、実際にタラを料理します。タラについて見て、食べて学ぼう！

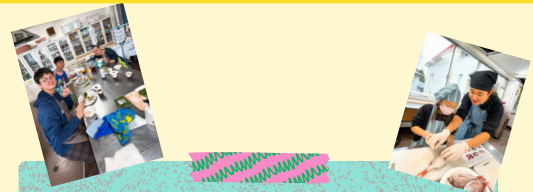


1/10
(日)

恵方巻きを巻いてみよう！



細く切った具材をのり、ご飯の上にのせ、恵方巻きを作ります。様々な具材があるのでオリジナルの恵方巻きを作ろう！



普段の活動やイベントの情報は
こちらでチェックをお願いします

Instagram

Facebook



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、衣類等の汚損、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。