

お魚屋さんから学ぶ

令和5年5月12日発行

生涯学習講座

魚のさばき方教室

令和5年6月13日（火）

午後3時30分～午後5時00分

場所：新冠キッチン内 鮮魚店リーズン（道の駅となり）

講師：リーズン 加藤正仁さん、山本昌彦さん

参加対象：新冠町民（中学生以下は保護者同伴）

定員：先着10名 参加料：無料

持ち物：家庭用包丁・エプロン・タオル・持ち帰り用容器



※調理したお魚は持ち帰っていただきます。

※当日の市場の魚種によって、刺身や焼き魚、煮魚など教える調理法が変更します。

※マスク着用でお願いします。

このような方にオススメです！！

子供と一緒に魚のさばき方を学びたい親子
まるまる1匹の魚からさばくチャレンジをしたいお母さん

申込期限：令和5年5月26日（金）まで

申込み：新冠町教育委員会社会教育課
（レ・コード館内）

TEL 0146-45-7833

