



親子で魚料理を作ろう

栄養たっぷりのお魚をまるごと美味しく料理しましょう



おいしいお魚を
長崎魚市(株)
から提供していただきます。

1. 日 時 令和 6 年 **3 月 9 日** (土曜)
9:30~13:30

2. ところ **西諫早公民館 3F 料理講座室**
諫早市山川町 1-3 TEL 26-1531

3. 内 容 地産地消の新鮮なお魚 2 種類を使った料理教室を開催します。

4. 対 象 **小学生**とその家族 8 組
(原則として諫早在住の方、初めての方優先)

5. 参 加 費 **1 人 400 円程度** (材料費の一部負担として)

6. 申込方法
① 参加者氏名 (ふりがな)
② お子さまの氏名 (ふりがな、学年)
③ 住所 電話番号

先 着 順

①~③を記入のうえ下記の主催者まで、ハガキ又は F A X (電話も可) お申し込み下さい。

☆バンダナとエプロン、タオルを持ってきてね! ☆お土産あり、タッパー、ビニール袋も持ってきてね!!

☆感染症対策 熱のある方×、マスク着用 !! を おねがいします。

主 催

食育で西諫早を元気にする会

電話/FAX

0957-26-6604 (副島)

協 力 (食材の提供)

- ・長崎魚市(株)
- ・チョーコー醤油(株)
- ・全農パールライス西日本(株)長崎支店
- ・A コーポ西諫早店