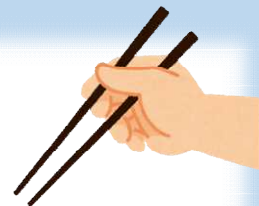


参加者募集！



親子で目指そう！ 「金沢おさかなマイスター」教室



金沢のおさかなは、どうしておいしいの？

おさかなの体の構造って？

おさかなをきれいに食べるにはどうしたらいいの？

お母さんやお父さんといっしょに楽しく勉強して、

“金沢おさかなマイスター”を目指そう！



金沢市内在住の小学生親子

8組16名 募集！

日時 6月22日(土) 10:30～13:30

場所 金沢市企業局ガスぽーと3階 クッキングスタジオ

費用 1組2名 1,000円(子ども一人追加で500円)

- 内容
- ・ おさかな講座
 - ・ にぼしの解剖と耳石ハントにチャレンジ！
 - ・ イカ飯、メギスのつみれ汁を作ってみよう！
 - ・ 焼き魚をきれいに食べよう！（昼食付き）

講師 おさかなマイスター 高岩 信広 さん(石川県漁業協同組合)

申込方法 往復はがきに、住所、氏名(大人・子ども)、子どもの学年、電話番号を記入し、下記にお申し込みください。

〒920-8577 金沢市広坂1-1-1

金沢市役所農業水産振興課 「金沢おさかなマイスター」係

【申込締切】6月12日(水)消印有効

※小学生のお子様のみとなります。

※応募多数時は抽選となります。



金沢の海の幸マスコット
「さかなざわ さちこ」

お問い合わせ：金沢市農業水産振興課

TEL：076-220-2213