



第4回 親子で目指そう！ 「金沢おさかなマイスター」教室

カニを捌いて
カニ面を作るよ！

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！



日時 11月9日(土) 10:00～13:00

場所 ニュー三久 西念店 ふれ愛広場

費用 1組2名 1,500円(子ども一人追加で750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！
 - ・ カニ面を作ってみよう！
 - ・ 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 金沢市農業水産振興課
第4回親子で目指そう！「金沢おさかなマイスター」教室 係

【申込締切】10月25日(金)必着

※応募多数時は抽選となります。

金沢市内在住の小学生親子
12組24名 募集！



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