

「豊海おさかなミュージアム」子ども食育セミナー

さかなパワーを丸ごといかした食事づくり

豊海にすてきなおさかなミュージアムがあることを知っていますか？

ミュージアムでは、展示している内容をしっかり学びながら、それをいかした食事づくりをする食育セミナーを毎月1回土曜日に開催しています。ぜひご参加ください！お待ちしております。

つき月	にち日	ようび曜日	子どもセミナーのテーマ	内容
10月	3日	土	食事作りの名人集合！ぴったり食事を作って交換	さかなを主菜にしたおいしい食事、セミナーの友達とプレゼントと交換しよう。自分の適量がわかる名人だから友だちのぴったりもバッチリ！ ※10月のセミナーは、9月セミナーに参加してくれた子、または、以前に「3・1・2弁当箱法」を学習したことのある子のみ参加できます。
11月	14日	土	作りたい料理にあったさかなはどれ？ スーパーの店員さんのアドバイスを活かした食事づくり	お店にはたくさんの魚がいっぱい！同じ魚でも違った姿で売られているね。店員さんに相談して魚を買い、食事作り実習をするよ。
12月	12日	土	ぶり料理がこんなにたくさん！	ぶりは日本人にとって、大切な魚なんだって！なぜ？どんな食べ方があるのかな？ミュージアムの資料で調べてみよう。
1月	16日	土	知っている？さかなの加工品	おでんの中にもさかなの加工品がいっぱい。その加工品の袋を見て探検してみよう。どんな発見があるかしら？
2月	6日	土	さかなパワーをもっと伝えたい！ミュージアムで食事会	1年間、探検して発見してきた「さかなパワー」を、自分たちで準備した食事会に招待して周りの人に伝えてみましょう。

場所	豊海おさかなミュージアム 〒104-0055 東京都中央区豊海町5-1 豊海センタービル2階
時間	10時～13時30分（ミュージアム集合・解散。保護者の送迎をお願いします）15分前から受付いたします。
内容	① おさかなミュージアムで、さかなパワーを探検する。 ② 食事作り実習室で、さかなパワーをいかした食事を作り、みんなで一緒に食べて、楽しめます。
参加できる	小学生（ひとりでも、お友達と一緒にでも） 各日15名（先着順です）
講師	豊海おさかなミュージアム管理栄養士・さかな丸ごと食育専門講師 高橋 千恵子 先生
参加費	無料
持ち物	筆記用具、エプロン、ハンドタオル、上履き、三角巾（バンダナ） （これまで参加したことある子は「さかな丸ごと探検ノート」、初めての子はミュージアムで準備しています）
申込方法	申込書に記入し、下記までFAXまたはメールで送ってください。

*参加した人は、NPO法人食生態学実践フォーラムと東京水産振興会がすすめている「さかな丸ごと食育サポーター」の受講カードを受けとることができます。

「さかな丸ごと食育サポーター」となって、身近な人に、探検・発見したさかなパワーを伝えてください！

もうしこみさき といあわ
申込先・問合せ

いっぽんざいだんほうじん とうきょうすいさんしんこうかい たんとう きむら
一般財団法人 東京水産振興会(担当 木村)

TEL:03-3533-8111 FAX:03-3533-8116

メールアドレス kimura-kyfish@blue.ocn.ne.jp

「豊海おさかなミュージアム」子ども食育セミナー

さかなパワーを丸ごといかした食事づくり

参加できる日に○をつけてください。

参加申込み (○×)	つき 月	にち 日	ようび 曜日	子どもセミナーのテーマ
	10月	3日	土	食事作りの名人集合！ぴったり食事を作って交換 ※10月のセミナーは、9月セミナーに参加してくれた子、または、以前に「3・1・2弁当箱法」を学習したことのある子のみ参加できます。
	11月	14日	土	作りたい料理にあったさかなはどれ？ スーパーの店員さんのアドバイスを活かした食事づくり
	12月	12日	土	ぶり料理がこんなにたくさん！
	1月	16日	土	知っている？ さかなの加工品
	2月	6日	土	さかなパワーをもっと伝えたい！ ミュージアムで食事会

名前(ふりがな)	
性別	男 ・ 女
学校	
学年	
住所	〒
電話番号	
FAX番号	
メールアドレス	

※記載頂いた情報は当会事業以外の目的で使用することはありません。

申し込み先・問合せ・アクセス

一般財団法人 東京水産振興会(担当 木村)

TEL:03-3533-8111 FAX:03-3533-8116

メールアドレス kimura-tyfish@blue.ocn.ne.jp



〒104-0055 東京都中央区豊海町 5-1 豊海センタービル 7階