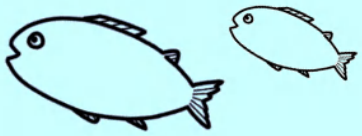
親子で作る！
淡水魚料理教室



　北アルプスのきれいな水で育った淡水魚を素材にした親子料理教室を開催します。
　お子様と一緒に楽しく魚料理に挑戦！大勢の皆さまのご参加をお待ちしています。

１　主催

大北漁業協同組合連絡協議会
（北安中部漁協・木崎湖漁協・青木湖漁協・姫川上流漁協）

２　会場

大町市 平公民館 料理講習室
（大町市平 10352-1　電話：0261-22-0694）

３　開催日時

平成２８年３月１３日（日）　午前１０時から午後１時まで

４　対象及び定員

小学生（４年生以上）のお子様とその保護者１２組２４名
（希望者が多い場合は抽選とさせていただきますのでご了承願います。）

５　持参品

エプロン・手ふき用タオル・ふきん・三角巾
内履き（お子様で必要な場合持参してください。料理講習室に大人用スリッパもあります。）

６　参加費

無　料

７　講師

調理師会大北支部常任理事・技能指導部長　中牧（なかまき）　美郎（よしろう）　氏

８　申込み方法

平成２８年３月４日（金）までに電話またはＦＡＸにより大北漁業協同組合連絡協議会事務局までお申込みください。（ＦＡＸの場合は別紙によりお申込みください。）

９　お問い合わせ

大北漁業協同組合連絡協議会（事務局：北安曇地方事務所農政課内）
電　話：０２６１－２３－６５１１
ＦＡＸ：０２６１－２３－６５１２

【Menu】

★岩魚のバター和風ご飯
★淡水魚のマドラス風（カレー風味）
★安曇野風スープ
　（淡水魚の出汁で作るスープ・トマト風味）
★サツマイモとリンゴのサラダ
★地粉のチェロス
　（フライパンで焼きドーナッツ）

※メニュー内容は変更する場合がございます。

写真は平成 27 年 2 月に開催した料理教室実践メニュー
「信州サーモンのムニエル　トマトソース仕上げ」

大北漁業協同組合連絡協
議会事務局　田中あて
ＦＡＸ：0261-23-6512

平成28年３月13日（日）開催

『親子で作る淡水魚料理教室』参加申込書

	氏名	性別
１　保護者の方の欄		

	氏名	性別	小学校名及び学年
２　お子様の欄			例）大町小学校５年生

３　住所	

４　電話番号	

※必ずご記入ください。

※いただいた個人情報は、当事業の実施以外の目的には使用しません。

大北漁業協同組合連絡協議会（事務局：北安曇地方事務所農政課内）
電　話：0261-23-6511（直通）　ＦＡＸ：0261-23-6512　E-mail：hokuan-nosei@pref.nagano.lg.jp