

おやこ りょうり きょうしつ おたる さかな た
親子料理教室～小樽のお魚を食べよう～

身近な海産物の一つでもあるタコ。そんなタコ
を使って、講師のこぐれあいこ先生と一緒に親
子で楽しく料理を作って食べましょう！

今回作るメニューは、タコごはん、タコザンギ、
タコの中南米魚介マリネの3品の予定です。



日時 令和5年9月30日(土)午前10時～正午頃

会場 小樽市勤労女性センター

(小樽市花園2丁目10番18号)

【今回作るタコザンギ(イメージ)】

- 対象 小学生のお子様とその保護者1名
定員 10組20名程度(応募多数の場合は抽選)
参加費 無料
申込み 住所、お子様と保護者の氏名(ふりがな)、
電話番号を明記したものを小樽のおさかな
普及推進委員会事務局へ9月15日(金)までに
郵送、FAXまたはメール(当日消印有効)
その他 エプロン、三角巾などは各自ご用意ください



<過去の様子>



こぐれ あいこ 先生



2006年から料理教室「まめまめキッチン」をスタート。平成28年度から親子料理教室の講師を務める。

【申込先】

小樽のおさかな普及推進委員会事務局

〒047-8660 小樽市花園2丁目12番1号

電話:0134-32-4111(内線270) FAX:0134-33-7432

メール:norin-suisan@city.otaru.lg.jp



小樽のおさかな普及推進委員会

<http://otaru-fish.jp/> f 小樽のおさかな 検索

