

親子料理教室

参加者募集

とき
9月27日(土)
10時~12時頃

小樽のおさかなを使った料理を、
親子で楽しく作りませんか？
詳しくはこちらから↓

ところ
勤労女性センター
調理講習室

参加費無料
小学生と保護者
10組まで

小樽のおさかな 親子料理教室



応募用フォームは
←こちら

※応募多数の場合は
抽選になります

※勤労女性センターは
4月からウイングベイ小樽内に
移転しました



ご応募
お待ちしております

**小樽のおさかな普及推進委員会
事務局**

〒047-8660 小樽市花園2-12-1

☎0134-32-4111(内線270)

✉norin-suisan@city.otaru.lg.jp

<http://otaru-fish.jp/>



小樽のおさかな



小樽のおさかなの
ホームページもみてね

ホームページはこちら→



今年のテーマは「**かすべ**」の
小樽でもほぼ一年を通じて
獲れるエイの仲間。
特に高たんぱく・低カロリーと、
体にやさしいおさかなです。

＜講師の紹介＞

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。小樽の親子料理教室では平
成28年から講師として小樽のおさかなの
魅力を伝えている。