



魚を調理して おいしく食べよう！

魚を調理して美味しく食べるコツを学んでみましょう。魚の体の仕組みも学ぶことができます。

【日時】 11月2日（土） 9：30～12：00（受付は9：00～）

【場所】 海浜自然センター

【講師】 子末 とし子氏

【対象】 小学生以上（小学生は保護者同伴参加）

【参加費】 1人600円（魚1尾分含む）

【定員】 12人 ※事前予約が必要です。10月1日9時から受付開始

【持ち物】 エプロン、三角巾、タオル、ふきん、水筒、箸、持ち帰り用容器（必要な方）、

【主催】 福井県海浜自然センター 【連携】 福井ライフアカデミー



魚の特徴や調理方法を学びます。



火を通して調理し、試食します。

お申込み
お問い合わせ

福井県海浜自然センター
福井県三方上中郡若狭町世久見18-2
福井県海浜自然センター 検索

TEL：0770-46-1101

