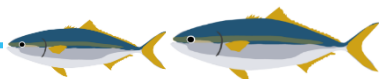


主催：保内地区ふるさとづくり推進協議会

魚をさばけるようになりたいと思われたことはありませんか？  
初心者の方でも先生が丁寧に教えてくださいます。  
フクラギをさばいて、お刺身にして持ち帰る予定です。  
(当日捕れた魚を使いますので、魚の種類は変更になる場合もあります)



# 魚のさばき方教室

やすうち公民講座

日時 2月3日(日) 午後2時00分から

場所 保内公民館 調理室

講師 「和食亭 こもり」 小森 一男 氏

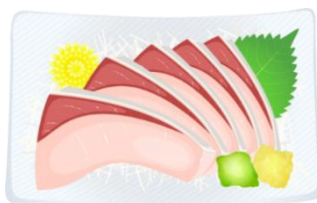
参加費 500円(当日集金します)

持ち物 ・エプロン

・三角巾またはバンダナ

・ふきん(手ふき用)

・先のとがった包丁または出刃包丁(あれば)



対象 保内地区住民の方(男性・女性を問いません)

定員 先着12名(定員になり次第、締め切ります)

申込 1月10日(木) 午前8時30分から

保内公民館まで申込書を持参いただくか

FAXでも受付しますが、受付開始時刻前に

送信されたものは無効とします(FAX 455-9554)

※電話での申込は受付できません

FAXでの申込は定員に達した場合のみお断りの  
連絡をさせていただきます



..... きりとりせん .....

## 魚のさばき方教室申込書

|      |     |
|------|-----|
| 住所   | 八尾町 |
| 氏名   |     |
| 電話番号 |     |



※1/10(木)午前8時30分から受付開始(FAXも同様)保内公民館まで申込書を持参いただくか  
FAXください。受付開始時刻前にFAX送信された場合は無効とします。(電話での申込不可)