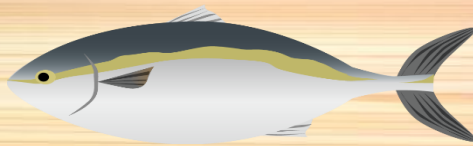


やすうち公民講座

魚のさばき方 教室

主催
保内地区ふるさとづくり
推進協議会



日時

2月9日（日）午後2時00分から
保内公民館 調理室

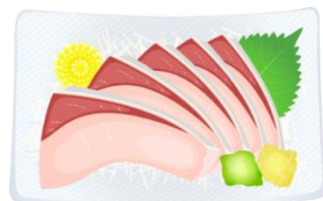
講師

「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
 - ・手ふき用ふきん
 - ・柳刃包丁（刺身包丁）と出刃包丁
- ※多少準備しますが、あれば持ってきてください



魚



魚



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？
フクラギを一匹さばいて、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）

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）
※募集人数が少ないので、1家族につき1名まで

申込

1月7日（火）午前8時30分から
保内公民館まで申込書を持参ください
（電話・FAXでの申込は受付ません）

きりとりせん

魚のさばき方教室申込書

住所 八尾町	電話番号 
氏名 ※1家族につき1名でお願いします	

※令和2年1月7日（火）午前8時30分から受付開始します。保内公民館まで申込書を持参ください。電話・FAXでの申込は受付できません