

やすうち公民講座

主催：保内地区ふるさとづくり推進協議会

魚のさばき方教室

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）



講師

「和食亭 こもり」
小森 一男 氏

おねがい

○公民館へ来られる際は、マスク
の着用をお願いします。

○新型コロナウイルスの今後の
状況により講座が中止になる場
合があります

○講座での様子を撮影し、「やす
うちだより」や「とやま公民館学遊
ネット」のウェブサイト等に掲載さ
せていただくことがありますので
ご了承ください

日時 1月31日(日) 午後2時～

場所 保内公民館 調理室

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

包丁は多少準備しますが、あれば持参ください

対象 保内地区住民の方(男性・女性を問いません)

定員 10名（募集する人数が少ないので、
1家族につき1名までとします）

応募多数の場合は抽選にさせていただきます
当選された方にはハガキでお知らせします

申込 1月5日(火)までに保内公民館へ申込書
を持参いただくか FAX(455-9554)で
送信してください

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	

1月5日(火)までに保内公民館へ申込書を持参いただくか FAX(455-9554)で送信してください
FAXで送信される場合は切り取らず A4 サイズのまま送信ください(電話での申込不可)