

Let's enjoy ethical cooking lesson!

ひょうごのお魚 料理教室 **タコ編**

8/25 火 10:00 - 13:00

夏が旬のタコ。兵庫県では、瀬戸内海でマダコがよく獲れます。

『**地産地消**』で『**旬**』の食べ物を食べることによって
『**エシカル消費**』を実践しましょう!

2人1組になって、1杯のタコを捌いて調理します。

親子参加・お友達同士の参加 **大歓迎**

場所

波賀市民協働センター
はがてらす 調理室

📍 宍粟市波賀町上野257

料金

1,600円/人

定員

14名(先着順)

持ち物

エプロン・三角巾
手拭きタオル

講師

兵庫県漁業協同組合連合会おさかな講師

今回のこんだて

- ・タコのさしみ
- ・ふりふりタコサラダ
- ・タコと夏野菜のバター炒め
- ・タコ飯 ・みそ汁



メニューは一例です。仕入れにより変更
となる可能性がございます。

申込みは

8月17日まで

【申込み・問合せ先】

宍粟市人権推進課（宍粟市消費生活センター）

〒671-2576 宍粟市山崎町鹿沢65-3

TEL: 0790-63-0840

E-mail: shohisha@city.shiso.lg.jp

【申込み方法】

お申込みはこちらの
QRコードから

もしくは左記の連絡
先へご連絡ください

