



「山陰浜田港お魚料理教室」

～浜田のおいしい魚を食べよう!～



山陰浜田港で水揚げされた旬の魚を使った料理教室を開催します。
魚のさばき方の基礎からはじめ、魚を使った各種料理を体験していただきます。
初心者の方にも丁寧にご説明いたします。お気軽にご参加ください。

- ◆日 時：第4回 令和6年9月19日（木）10：00～13：00（予定）
作った料理は昼食として食べます。

※終了時間につきましては、進捗の状況によって
予定時刻を過ぎる場合があります。予め、ご了承ください。

- ◆場 所：白砂まちづくりセンター 調理実習室（浜田市三隅町折居 883）
※エプロン・三角巾・マスクをお持ちください。

- ◆講 師：管理栄養士 長野 操子 先生

- ◆受 講 料：1 講座一人 800 円 当日受付にてお支払いください。

- ◆定 員：20名（未受講者を優先し、残った定員を過去受講者で抽選）
抽選の結果は申込者全員に通知します。

- ◆申込期間：8月23日（金）午後5時15分まで

- ◆申込方法：

申し込みフォームに必要事項を入力し、お申し込みください。

または、申込書に必要事項を記入の上、持参・郵送（当日消印有効）・FAX・
メールのいずれかでお申し込みください。

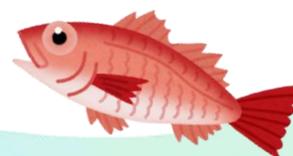
- ◆申込先・問合せ先：

〒697-8501 浜田市殿町1番地

浜田市水産業振興協会（浜田市産業経済部水産振興課内）担当：水谷・竹林

TEL：0855-25-9520 FAX：0855-23-3701

E-mail:suisan@city.hamada.lg.jp



「山陰浜田港お魚料理教室」申込書

- ◆日 時：第4回 令和6年9月19日（木） 10：00～13：00

- ◆場 所：白砂まちづくりセンター 調理実習室（浜田市三隅町折居 883）
※エプロン・三角巾・マスクをお持ちください。

- ◆講 師：管理栄養士 長野 操子 先生

- ◆受講料：1人800円 当日受付にてお支払いください。

- ◆定 員：20名（未受講者を優先し、残った定員を過去受講者で抽選）
抽選の結果は申込者全員に通知します。

- ◆申込期間：8月23日（金）午後5時15分まで

- ◆申込方法：
申込書に必要事項を記入の上、持参・郵送（当日消印有効）・FAX・メールのいずれかでお申込みください。メールの場合は、下表の必要事項を明記の上、下記アドレスまで送信してください。

- ◆申し込み先・問い合わせ先：
〒697-8501 浜田市殿町1番地
浜田市水産業振興協会（浜田市産業経済部水産振興課内）担当：水谷・竹林
TEL：0855-25-9520 FAX：0855-23-3701
E-mail：suisan@city.hamada.lg.jp

| 必要事項 | 記 入 欄 |
|------|---|
| 名 前 | |
| 年 齢 | 歳 保険に加入しますのでご記入ください。 |
| 性 別 | 男性 ・ 女性 |
| 住 所 | 〒 |
| 電話番号 | |
| 託 児 | 要 ・ 不要 【名前： 年齢： 】 託児を希望される方は、お子様のお名前・年齢をご記入ください。 |
| 備 考 | |

※個人情報は、料理教室に関する連絡に利用し、他の目的では利用しません。